



ANTIPASTI

	CHF
Antipasti Misti Vorspeisen Teller italienische Art Mixed appetizers	26.—
Terrina di fegato d'anatra all'Armagnac Brioche e chutney di fichi Entenleber-Terrine mit Armagnac, Brioche und Feigen-Chutney Duck liver terrine with Armagnac, brioche and fig chutney	38.—
Fondo di carciofi con scaglie di parmigiano Artischockenbodensalat mit Parmesan Artichoke bottoms with parmesan	29.—
Salmone affumicato in casa Im Haus geräucherter Lachs Smoked salmon	24.— 32.—
Scampi con indivia belga all'olio d'oliva extra vergine Scampi vom Grill mit Olivenöl auf Endiviensalat Scampi with endive salad and olive oil	32.— 42.—
Insalata d'astice con salsa cocktail Hummersalat mit Cocktailsauce Lobster salad with cocktail sauce	44.—
Carpaccio di manzo classico Mariniertes, rohes, dünn geschnittenes Rindsfilet Marinated, thinly sliced raw fillet of beef	34.—
Code di aragosta con avocado Emulsione all'olio d'oliva e limone verde Langusten mit Avocado an Olivenöl-Limettenemulsion Rock lobster with avocado and olive oil-lime emulsion	32.— 39.—
Insalata dell'Orto / Cuori di lattuga Gemischter Saisonsalat / Kopfsalatherzen Mixed seasonal salad / Hearts of lettuce	17.—
Insalata verde Grüner Blattsalat Green lettuce	15.—

*Per una garanzia di freschezza irreprensibile, è possibile che alcuni piatti della carta vengano a mancare
IVA compresa*



FARINACEI

	CHF	
Agnolotti di magro al burro e salvia Agnolotti mit Quark an Butter und Salbei Agnolotti with curd on butter and sage	22.—	29.—
Pennette all'arrabbiata Pennette mit Tomaten, Peperoncino, Knoblauch und Olivenöl Pennette with tomatoes, pepperoncino, garlic and olive oil	21.—	26.—
Taglierini con filettini di sogliola in salsa al limone Taglierini mit Seezungenstreifen an Zitronensauce Thin noodles with sole strips and lemon sauce	28.—	38.—
Risotto ai funghi di stagione Risotto mit Saisonpilzen Risotto with seasonal mushrooms	24.—	34.—
Ravioli della nonna Fleischravioli mit Käserahmsauce überbacken Meat ravioli gratinated with cheese cream sauce	22.—	29.—
Ravioli di manzo brasato annegati in salsa all'Amarone Fleischravioli an Amaronesauce Meat ravioli with 'Amarone' sauce	24.—	32.—
Spaghetti "Orsini" ai filettini di manzo con panna, pomodoro e basilico Spaghetti "Orsini" mit Rindsfiletstreifen, Tomatenrahmsauce und Basilikum Spaghetti "Orsini" with beef fillet strips, tomato-cream sauce and basil	28.—	38.—

Per una garanzia di freschezza irreprensibile, è possibile che alcuni piatti della carta vengano a mancare
IVA compresa



MINESTRE

	CHF
Minestrone dell'ortolano Italienische Gemüsesuppe Italian vegetable soup	14.—
Zuppa di pomodoro con panna e basilico Tomatensuppe mit Rahm und Basilikum Tomato cream soup with basil	16.—
Ristretto di bue con tortellini Kraftbrühe mit Tortellini Clear soup with small tortellini	18.—

PESCI E CROSTACEI

Filetti di sogliola ai carciofi Seezungenstreifen nach Müllerin Art gebraten mit frischen Artischocken Sole strips with fresh artichokes	64.—
Trancia di rombo alla griglia con finocchi brasati Steinbutt vom Grill mit geschmortem Fenchel Grilled turbot with braised fennel	58.— 78.—
Gamberoni ai ferri con salsa al salmoriglio Spinaci in foglia Riesenkrevetten vom Grill mit frischen Kräutern und Olivenöl, Blattspinat Grilled jumbo shrimps with fresh herbs and olive oil, leaf-spinach	67.—
Scampi alla piastra con salsa al limone verde Broccoli Scampi an Limettensauce, Broccoli Scampi with lime sauce, broccoli	76.—
Pesce fresco intero (secondo l'arrivo) Branzino, Orata, San Pietro, Sogliola	

Tutti i nostri piatti di pesci sono accompagnati con riso o patate

*Per una garanzia di freschezza irreprensibile, è possibile che alcuni piatti della carta vengano a mancare
IVA compresa*



PIATTI PRINCIPALI

	CHF
Piccata di filetto di vitello al limone o al Marsala	
Taglierini al burro e broccoli alle mandorle	
Feine Kalbsfiletschnitzel an Zitronenbuttersauce oder Marsala mit Taglierini und Broccoli mit Mandeln	
Veal fillet escalope with lemon butter sauce or Marsala	
Thin noodles and broccoli	59.—
Fegato di vitello alla veneziana	
Polenta arrostita e spinaci in foglia	
Geschnetzelte Kalbsleber nach 'Venezianischer Art' gebratene Polenta und Blattspinat	
Sliced calf's liver Venetian style, fried polenta and leaf-spinach	48.—
Costoletta di vitello alla milanese	
Risotto allo zafferano	
Paniertes Kalbskotelett nach 'Mailänder Art' mit Safranrisotto	
Bread-crumbed veal rib chop Milanese style with saffron risotto	72.—
Filetto di bue alle erbe	
Patate rosolate, pomodoro all'origano	
Rindsfilet mit frischen Kräutern, Bratkartoffeln und Tomate mit Oregano	
Fillet of beef with fresh herbs, roasted potatoes and tomato with oregano	74.—
Carré d'agnello al forno con timo e rosmarino	
Patate saltate con cipolle, fagiolini verdi	
Lammkarree im Ofen mit Thymian und Rosmarin, gebratene Kartoffeln und grüne Bohnen	
Oven-baked loin of lamb with thyme and rosemary, roasted potatoes and french beans	68.—

Origine della nostra carne

Filetto di manzo: Australia / Entrecôte: USA / Vitello: Svizzera / Agnello: Australia
Vitello tonnato: Olanda / Pollame: Francia / Selvaggina: Cervo Nuova Zelanda / Capriolo: Austria
Il manzo US può contenere ormoni e / o antimicrobico per l'efficacia della crescita.
E possibile che il pollame proveniente dalla Francia sia stato allevato con antibiotici.

Per una garanzia di freschezza irreprensibile, è possibile che alcuni piatti della carta vengano a mancare
IVA compresa



PIATTI CLASSICI DELL'ORSINI

	CHF
Spaghetti con astice all'aglio, olio e peperoncino Spaghetti mit Hummer an Olivenöl, Peperoncino Knoblauch und Tomatenwürfeln Spaghetti with lobster olive oil, peperoncino, garlic and tomatoes	44.—
Filetti di vitello 'Padiglione di caccia', risotto ai funghi Kalbsfilets mit Gänseleber und Basilikumsauce überbacken, Pilzrisotto Fillets of veal gratinated with goose liver and basil sauce, Risotto with mushrooms	68.—
Petto di pollo medici Taglierini alla panna con funghi e prosciutto Poulardenbrust in Ei gebraten auf Taglierini mit Pilzen und Schinken serviert Poularde breast fried in egg thin noodles with mushrooms and ham	48.—
Doppio controfiletto di vitello arrosto al forno con rosmarino Risotto al parmigiano Piccoli bouquets di verdure Doppeltes Kalbsrippenstück mit Rosmarin im Ofen gebraten Risotto mit Parmesan, gemischtes Gemüse Oven-baked double loin of veal with rosemary risotto with parmesan, mixed vegetables	a partire da 2 persone / p.p. 72.—
Ossobuco di vitello in cremolata, risotto bianco al parmigiano Kalbshaxe "Cremolata", Weisser Risotto mit Parmesan Ossobuco from the veal "Cremolata", white risotto with parmesan	48.—

Per una garanzia di freschezza irreprensibile, è possibile che alcuni piatti della carta vengano a mancare
IVA compresa