

## Gli Antipasti

<b>Antipastini della Casa Tolone</b>	<b>20.50</b>
Vorspeiseteller wie man ihn in Italien gerne hat	
<b>Carpaccio di manzo con basilico e parmigiano</b>	<b>19.50</b>
Feinst geschnittenes Rindfleisch an einer Zitronen-Olivenölmarinade	
<b>Cuori di carciofini gratinati alla calabrese</b>	<b>16.50</b>
Gratinierte Artischockenherzen nach kalabresischer Art	
<b>Funghi porcini trifolati con erbette</b>	<b>18.50</b>
Sautierte Steinpilze mit frischen Kräutern	
<b>Mozzarella di bufala e pomodoro all'olio di oliva extra vergine e basilico</b>	<b>15.50</b>
Büffelmozzarella und Tomaten mit Basilikum und Olivenöl Extra Vergine	
<b>Insalata di rucola con parmigiano e pomodorini</b>	<b>13.50</b>
Rucolasalat mit Parmesansplitter und Cherrytomaten an Balsamicosauce	
<b>Insalata verde</b> Grüner Salat	<b>9.50</b>
<b>Composizione d'insalata</b> Gemischter Salat	<b>10.50</b>

## Le Zuppe

<b>Zuppetta di pesce allo zafferano</b> Fischsuppe mit Safran	<b>16.50</b>
<b>Crema di pomodoro al basilico</b> Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	<b>10.50</b>

## La Pasta e gli Gnocchi

**Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch als Vorspeise**

<b>Tagliatelle mari e monti</b>	<b>29.00</b>
Hausgemachte Nudeln mit Crevetten und Waldpilzen an Rahmsauce	
<b>Bavette tutto mare</b>	<b>32.00</b>
Flachspaghetti mit Meeresfrüchten, Kräutern, Tomatenfilets und Peperoncino	
<b>Mezzelune di ricotta e spinaci al burro e salvia</b>	<b>26.00</b>
Hausg. Teigtäschchen mit Ricotta-Spinatfüllung an Butter und Salbei	
<b>Spaghetti alle vongole veraci</b>	<b>29.00</b>
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln und Olivenöl Extra Vergine	
<b>Spaghetti con gamberoni</b>	<b>29.00</b>
Spaghetti mit Riesenkrevetten, Knoblauch, Olivenöl Extra V. und Peperoncino	
<b>Rigatoni all'arrabbiata con agnello</b>	<b>29.00</b>
Hausg. Maccheroni an scharfer Tomatensauce und Lammrückenfiletstreifen	
<b>Gnocchi al basilico con pomodoro fresco e parmigiano</b>	<b>26.00</b>
Hausgemachte Basilikum Gnocchi mit frischen Tomaten und Parmesansplitter	

## Il Pesce del Mare

<b>Filetto di sogliola al vino bianco</b>	<b>42.00</b>
Seezungenfilets an Weissweinsauce, Trockenreis und Spinat	
<b>Filetto di orata alla ligure</b>	<b>39.00</b>
Doradenfilet Royal mit Oliven, Pomodorini, Pinienkernen und Kräutern, Salzkartoffeln und Spinat	
<b>Gamberoni all'erbette</b>	<b>43.00</b>
Riesencrevetten mit Kräutern sautiert, Trockenreis und Spinat	

## Le Specialità di Carne

<b>Scaloppine di vitello al limone</b>	<b>39.00</b>
Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Parmesanrisotto und Gemüse	
<b>Rognoncini di vitello alla senape di Dijon</b>	<b>35.00</b>
Muotethaler Kalbsnierli an Dijon Senfsauce, Parmesanrisotto und Gemüse	
<b>Filetto di manzo con salsa al vecchio Barolo</b>	<b>49.00</b>
Rindsfilet an einer Barolosauce, hausgemachte Tagliolini und Gemüse	
<b>Filetto di manzo "Stroganoff" (ab 2 Personen, Preis p. P.)</b>	<b>59.00</b>
Rindsfiletwürfel am Tisch flambiert, Trockenreis	
<b>Lombatina d'agnello in crosta d'erbette</b>	<b>39.00</b>
Rosa gebratenes Lammrückenfilet an Kräuterkruste, Kartoffelgratin und Gemüse	
<b>Bistecca di maiale al Gorgonzola</b>	<b>32.00</b>
Schweinssteak an Gorgonzolasauce, Bratkartoffeln und Gemüse	
<b>Galletto ruspante al forno</b>	<b>36.00</b>
Mistkratzerli im Ofen gebraten an Thymianjus, Safranrisotto und Gemüse	

**Kalbfleisch** Schweiz  
**Rindfleisch** Schweiz | Irland  
**Schweinefleisch** Schweiz  
**Lammfleisch** Schweiz | Irland  
**Poulet** Schweiz | Frankreich

**Alle Preise inkl. MwSt**