

Grotto & Pizzeria da Elio

Liebe Gäste,

*Herzlich willkommen im **Grotto & Pizzeria da Elio** – im Herzen der wunderschönen Lenzerheide.*

Tauchen Sie ein in den Genuss echter italienischer Klassiker und Spezialitäten, die mit viel Liebe und Sorgfalt aus ausgewählten Produkten für Sie zubereitet werden.

Lehnen Sie sich zurück, geniessen Sie die entspannte Atmosphäre und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!

Buon Appetito wünschen Ihnen

Simon Tabellini und sein Team

ÖFFNUNGSZEITEN

Von Dienstag bis Freitag

11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

17.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Samstag & Sonntag, Feiertage

11.00 bis 22.00 Uhr

KONTAKT

+41 (0)81 384 33 36

info@daelio.ch

www.daelio.ch

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ANTIPASTI

Genau das Richtige für zwischendurch! Ein feiner Schmaus für das gemütliche Beisammensein. Unsere köstlichen Antipasti können auf Wunsch auch mit frisch gebackenem Pizza-Brot serviert werden – der perfekte Start in einen genussvollen Abend.

Gemischter Antipasti-Teller ^{1,4,7} 39.00

Ein gemischter Antipasti-Teller, voll mediterraner Köstlichkeiten: marinierte Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, gegrilltes Gemüse und cremiger Burrata, harmonisch ergänzt durch hauchdünnen Parmaschinken. Dazu wird ofenfrisches Pizzabrot aus einem echten italienischen Holzofen serviert. Diese perfekt zusammengestellte Vorspeise ist ideal für zwei Personen zum Teilen, um gemeinsam die Seele Italiens auf dem Teller zu geniessen – der ideale Auftakt zu einem gemütlichen Abend!

Ofenfrisches Pizza-Brot 10.50 mit Olivenöl, Rosmarin und Tomaten ^{4,7}

Rindscarpaccio ^{2,7,8} 26.00

Zartes, dünn geschnittenes Rindscarpaccio wird mit frischem Rucola, fein gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen serviert. Die Kombination aus den würzigen Aromen des Rucolas, der cremigen Textur des Parmesans und den knackigen Pinienkernen verleiht diesem klassischen Gericht eine perfekte Balance aus Frische und Eleganz.

Vitello Tonnato ^{3,4,10,11} 26.00

Zart gegartes Kalbfleisch wird dünn aufgeschnitten und mit einer cremigen Thonsauce überzogen. Verfeinert mit aromatischen Kapern, bietet dieses klassische italienische Gericht eine harmonische Kombination aus mildem Fleisch, der würzigen Thonsauce und der salzigen Frische der Kapern.

Caprese (V) ⁷ 19.00

Softige, reife Tomaten treffen auf cremigen Büffelmozzarella, begleitet von frischen Basilikumblättern. Dieses einfache, aber köstliche Gericht bringt die Aromen Italiens auf den Teller – leicht, frisch und perfekt für Liebhaber der mediterranen Küche.

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

SALATE

Grüner Salat ^{10,11} mit italienischem oder französischem Dressing	12.50
Gemischter Salat ^{10,11} mit italienischem oder französischem Dressing	14.50
Nüsslisalat ^{1,7,11} mit gebratenem Speck und Ei	18.00
Baby Spinat Salat mit gebackenem Ziegenkäse, karamellierte Früchte serviert mit Balsamico-Honig-Dressing (V) ^{1,2,6,7,10,11}	25.00

HEISSE SUPPEN

Minestrone ^{4,10,11} mit Gemüse, Nudeln, Tomaten und Speck	16.00
Tomatencrèmesuppe (V) ^{7,10,11} mit Basilikum und Rahm	16.00

RISOTTO

Risotto Milanese (V) ^{7,10,11} mit Safran und Steinpilzen	29.00
Risotto «da Elio» ^{3,7,10,11} mit Riesencrevetten, Zucchini und Cherrytomaten	39.00
Rotwein Risotto mit Rinderfiletstreifen ^{7,10,11}	35.00
<i>Gerne servieren wir Ihnen unsere Risottogerichte auch als kleine Portion</i>	-3.00

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

PASTA

Tagliatelle Bolognese Original ^{1, 4, 10, 11} mit Schweins- & Rindshackfleisch und frischen Tagliatelle	29.00
Spaghetti «Chef» ^{1, 3, 4, 10, 11} mit Riesengarnelen, Knoblauch und Peperoncini	39.00
Hausgemachte Tagliatelle mit Riesengarnelen und Steinpilzen in Champagner-Cherrytomatensauce ^{1,3,4,5,7,10} <i>Frisch zubereitete Tagliatelle treffen auf saftige Riesengarnelen und aromatische Steinpilze, umhüllt von einer samtigen Champagner-Cherrytomatensauce. Die fruchtige Süsse der Tomaten vereint sich harmonisch mit der feinen Säure des Champagners, während die erdigen Noten der Steinpilze das Gericht abrunden. Ein elegantes und zugleich herzerwärmendes Geschmackserlebnis, das die Aromen von Meer und Wald in einer delikaten Kombination vereint.</i>	39.00
Hausgemachte Tagliatelle mit Jakobsmuscheln, grünem Spargel und schwarzem Trüffel ^{1,3,4,5,7,10} <i>Zarte, handgemachte Tagliatelle treffen auf perfekt gebratene Jakobsmuscheln und knackigen grünen Spargel. Veredelt wird das Gericht mit feinem schwarzem Sommertrüffel, der dem Ganzen eine luxuriöse und erdige Note verleiht. Die frischen Aromen des Spargels und die samtige Textur der Jakobsmuscheln verschmelzen harmonisch, während der Trüffel ein einzigartiges, intensives Geschmackserlebnis schafft. Ein eleganter Genuss für alle Sinne.</i>	39.00
Penne «al Arrabbiata» (V) ^{1, 4, 7, 10, 11} mit pikanter Tomatensauce, frischem Gemüse und Basilikum	26.00
Gnocchi Verdura al Forno (V) ^{1, 4, 7, 10, 11} mit Tomatensauce, Mascarpone und buntem Gemüse im Ofen gratiniert	30.00
<i>Gerne servieren wir Ihnen unsere Pastagerichte auch als kleine Portion</i>	-3.00

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

PACCHERI

Grosse, röhrenförmige Pasta aus Süditalien, perfekt für das Aufnehmen von reichhaltigen Saucen. Serviert mit sorgfältig ausgewählten Zutaten, die den authentischen Geschmack der italienischen Küche widerspiegeln. Ein Genuss, der mediterrane Tradition auf den Teller bringt.

Paccheri con Salsiccia «Luganega»fresca e Piselli con salsa di Prosecco ^{1,4,7,10} 32.00

Paccheri mit frischer italienischer Salsiccia «Luganega» aus Monza in Prosecco-Rahmsauce

Paccheri alla Caprese con Burrata Fresca ^{1,4,7,10} 32.00

Paccheri mit Cherry Tomaten, frischem Basilikum und Burrata

Paccheri al Pesto Rosso e Straccietti di Vitello ^{1,2,4,7,10} 36.00

Paccheri mit rotem Pesto und Rinderfiletstreifen

Paccheri ai Porcini con Costolette di Agnello ^{1,4,7,10} 39.00

Paccheri mit frischer Steinpilze-Prosecco-Rahmsauce und gegrillte Lammkoteletts

Paccheri Gamberoni e Zucchini ^{1,3,4,7,10} 39.00

Paccheri mit Riesencrevetten und Zucchini in Champagner Sauce

Paccheri con Porcini e Pecorino ^{1,4,7,10} 32.00

Paccheri mit frischen Steinpilzen und Pecorinokäse

Paccheri Vodka e salmone fresco ^{1,3,4,7,10} 36.00

Paccheri mit frischem Lachs in eine Vodka-Rahmsauce

Gerne servieren wir Ihnen unsere Paccherigericht auch als kleine Portion -3.00

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

FLEISCHGERICHTE

Unsere Fleischgerichte vereinen beste Qualität und mediterrane Aromen. Zartes Fleisch, fein abgestimmte Saucen und frische Beilagen sorgen für ein unvergleichliches Genusserlebnis – perfekt für Liebhaber traditioneller und raffinierter Küche.

Scaloppina di Vitello al Limone ^{4,7}	45.00
<i>Zarte Kalbsschnitzel in einer feinen Zitronensauce, die für eine erfrischende Note sorgt. Dazu servieren wir kleine spanische Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse. Ein leichtes und zugleich aromatisches Gericht, das den Geschmack des Südens auf den Teller bringt!</i>	
Fegato alla Veneziana ^{4,7}	42.00
<i>Zarte Kalbsleber, in der Pfanne mit Salbei und Zwiebeln perfekt gebraten. Dazu servieren wir ein cremiges Risotto und frisches Gemüse. Ein traditionelles venezianisches Gericht, das durch seine einfachen, aber raffinierten Aromen besticht!</i>	
Piccata alla Milanese ^{1,4,7}	45.00
<i>Nach Originalrezept zubereitet aus zartem Kalbsfleisch, in einer goldbraunen Eihülle knusprig gebraten. Serviert mit aromatischen Spaghetti Napoli und frisch gebratenen Steinpilzen. Ein Klassiker der italienischen Küche, der Eleganz und Geschmack perfekt verbindet!</i>	
Tagliata di Filetto di Manzo, 250 gr. ^{4,7}	45.00
<i>Zarte, gegrillte Rinderfiletstreifen, serviert auf einem frischen Rucola-Bett mit Cherrytomaten und feinen Parmesanspänen. Dazu reichen wir kleine spanische Rosmarinkartoffeln und saisonales Gemüse. Ein mediterraner Genuss, der das Beste aus Fleisch und frischen Zutaten vereint!</i>	
Saltimbocca alla romana ^{4,7}	36.00
<i>Zarte Schweineschnitzel, belegt mit Salbei und Prosciutto, in Weisswein gebraten. Dazu servieren wir ein cremiges Safranrisotto und frisches Gemüse. Eine köstliche Variante des italienischen Klassikers!</i>	

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

<p>Ossobuco alla Milanese «Omas Originalrezept»^{1,4,7,11} 45.00</p> <p><i>In einer Mischung aus Weisswein, Brühe, Tomaten und aromatischen Kräutern wird die zarte Kalbshaxe mit frischem Gemüse langsam geschmort. Dabei löst sich das Fleisch von den Knochen, und das geschmolzene Knochenmark verleiht dem Gericht einen besonderen Geschmack.</i></p> <p><i>Serviert wird es mit einem cremigen Safran-Risotto.</i></p> <p><i>Eine echte norditalienische Köstlichkeit.</i></p>	45.00
<p>Riesiges Cordon Bleu «Bologna» vom Alpenschwein^{1,4,7} 39.00</p> <p><i>Unser besonderes Highlight: zartes Cordon Bleu vom Alpenschwein, gefüllt mit frischer Mortadella aus Bologna, cremiger Parmesancreme und einem Hauch von Trüffel. Dazu servieren wir knusprige Rosmarin-Pommes, die das Gericht perfekt abrunden. Ein unvergleichlicher Genuss für Liebhaber feinsten Aromen!</i></p>	39.00
<p>Riesen Cordon Bleu Da Elio^{1,4,7,11} 39.00</p> <p><i>Ein einzigartiges Cordon Bleu, gefüllt mit würzigem Bündnerfleisch, aromatischem Bergkäse und einem feinen Feigensenfkompost. Dazu servieren wir knusprige Rosmarin-Pommes. Ein Gaumenschmaus mit regionalen Spezialitäten und raffinierten Aromen!</i></p>	39.00

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

FISCH UND KRUSTENTIERE

Unsere frischen Fische werden von Montag bis Freitag täglich geliefert und sind nur verfügbar, solange der Vorrat reicht. Wir legen höchsten Wert auf Qualität und Frische, um Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Riesengarnelen im Pfännchen serviert ³ 39.00

Saftig gebratene Riesengarnelen werden im heissen Pfännchen mit aromatischem Knoblauch und würzigen Peperoncini zubereitet, was dem Gericht eine pikante Schärfe und mediterrane Aromen verleiht. Begleitet von lockerem Reis, der die kräftigen Aromen aufnimmt, entsteht eine perfekte Balance zwischen Meeresfrüchten und Würze.

Lachsfilet an Limettenbutter ^{3,10,11} 39.00

Zartes Lachsfilet, perfekt gebraten und mit aromatischer Limettenbutter verfeinert, verleiht dem Gericht eine frische Zitrusnote. Serviert mit saftigem Blattspinat und knusprig gegrillten Kartoffelchips, entsteht eine ausgewogene Kombination aus frischen, herzhaften und knusprigen Elementen, die den Gaumen verwöhnt.

Gegrillter frischer Oktopus aus dem Mittelmeer ^{3,4,5,7} 35.00

Zart gegrillter Oktopus mit einer leichten Rauchnote, aussen knusprig und innen saftig. Serviert auf cremiger Wasabi-Mayonnaise und begleitet von goldbraun gegrillten spanischen Kartoffeln. Eine perfekte Harmonie aus Meer und Erde, die den Gaumen verführt.

FrISCHE Seezunge in Zitronen-Butter-Sauce ca. 600 gr. ^{3,4} 49.00

Zart gebratene Seezunge in einer feinen Zitronen-Butter-Sauce, serviert mit sautiertem Blattspinat und knusprigen spanischen Rosmarinkartoffeln. Ein Genuss für Fischliebhaber, der mediterrane Leichtigkeit mit aromatischer Raffinesse vereint.

Rombo à la Mallorquina mit Mandelsauce ^{3,4,10} Marktpreis

Zarter Steinbutt auf mallorquinische Art in einer feinen Mandelsauce aus Knoblauch und Weisswein, serviert mit im Ofen gerösteten Kartoffeln, verfeinert mit Rosmarin und Thymian. Ein kulinarischer Gruss der Insel Mallorca. Nur auf Vorbestellung verfügbar, geeignet für 2 bis 3 Personen, da der Fisch etwa 2,5 kg wiegt.

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

KLASSIK PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

NEU
GLUTEN-
FREIE PIZZA
+ CHF 8.-

Unsere klassischen Pizzen werden nach original italienischer Tradition im Holzofen gebacken. Der knusprige Boden, der unwiderstehliche Duft von frischem Teig und die hochwertigen Zutaten machen jede Pizza zu einem besonderen Genuss – ein Stück Italien direkt auf Ihrem Teller!

Margherita (V) ^{4,7} Tomaten, Mozzarella	20.00
Prosciutto ^{4,7} Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken	23.00
Prosciutto & Funghi ^{4,7} Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	24.00
Quattro Stagioni ^{4,6,7,9} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Peperoni, Artischocken	25.00
Alla Napoletana ^{3,4,7} Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	23.00
Campagna ^{4,6,7,9} Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Salsiz, Salami Piccante, Champignons, Spinat	29.00
Alla Quercia ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Steinpilze, Peperoni	28.00
Siciliana ^{3,4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Thunfisch, Salami Piccante, Gorgonzola	28.00
Leone ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante	24.00
Diavolo (scharf) ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Vorderschinken, Peperoni	26.00

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Al Tonno ^{3, 4, 7}	25.00
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, Thunfisch	
Hawaii ^{3, 4, 7}	24.00
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Vorderschinken	
Caprese (V) ^{4, 7}	25.00
Tomaten, Mozzarella, frischer Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Basilikum	
Pancetta ^{4, 7, 9}	26.00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Bergkäse, Zwiebeln	
Vegetaria (V) ^{4, 7, 9}	26.00
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Spinat, Peperoni, Oliven, Spargel, Zwiebeln	
Quattro Formaggi (V) ^{4, 7}	26.00
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Tallegio	
Prosciutto Crudo ^{4, 7, 9}	29.00
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken	
Salmone ^{3, 4, 7, 9}	29.00
Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln, Kapern	
Bündner Art ^{4, 7, 9}	28.00
Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz	
Paesana ^{4, 7}	28.00
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Spinat, Knoblauch	
Calzone ^{4, 7}	26.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

SPEZIAL PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

Unsere Spezialpizzen, im Holzofen gebacken, überzeugen mit einzigartigen, ausgewählten Zutaten. Ein authentischer Genuss für alle, die das Besondere lieben!

Gambello ^{3, 4, 7}	39.00
Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rindsfiletstreifen	
Carlos ^{4, 7}	35.00
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, frische Burrata und Rucola	
Romana ^{4, 7}	32.00
Tomaten, Mozzarella, Pecorino Romano, karamellisierte Zwiebeln und Speck	
Bologna ^{4, 7}	32.00
Frische Burrata, Frische Mortadella aus Bologna, Parmesancreme, Trüffelöl und Parmesanspäne	
Al Grotto ^{4, 7, 9}	30.00
Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesanspäne	
da Elio ^{1, 4, 7}	30.00
Tomaten, Mozzarella, Ei, Steinpilze, Vorderschinken	
Pendejo ^{1, 4, 7} (Sehr Scharf)	30.00
Tomaten, Mozzarella, frische Jalapeños Chili, scharfe Salami, Cheddarkäse	

VEGANE PIZZA AUS DEM HOLZOFEN



Margherita ^{4, 13}	29.00
Tomaten, MozzaVella	
Vegetaria ^{4, 13}	35.00
Tomaten, MozzaVella, Artischocken, Spinat, Peperoni, Oliven, Spargel, Zwiebeln	
Caprese Veggi ^{4, 13}	35.00
Tomaten, MozzaVella, Strauchtomaten, frische Basilikum	

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

KINDERKARTE

Bei uns stehen Kinder im Mittelpunkt!

Obwohl wir keine feste Kinderkarte haben, machen wir alles für unsere kleinen Gäste. Sprechen Sie einfach unser Serviceteam an – wir erfüllen nach Möglichkeit jeden Wunsch.

Alle Kindergerichte gibt es zum Festpreis von 15 CHF.

Wir sorgen dafür, dass auch die Kleinen rundum glücklich sind!

GLACE UND EISBECHER

Eiscafé ^{1,2,4,7} mit Baileys	15.00
Bananensplit ^{1,2,4,7}	15.00
Coupe Dänemark ^{1,2,4,7}	15.00
Coupe Tiramisu ^{1,2,4,7}	15.00
1 Kugel Glace ^{1,2,4,7} Vanille, Schokolade, Stracciatella, Joghurt, Café, Tiramisu, Caramel	4.50
1 Kugel Sorbet ² Blutorange, Erdbeer, Mango, Zitrone	4.50
Sorbet nach Wahl ² mit Vodka, Campari, Prosecco, Grappa, Calvados	9.00
Rahm ⁷	1.50

Zusatzteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzteller, um die entstehenden Mehrkosten zu decken.

Lieber Gast, wir erstellen keine separaten Rechnungen für jeden Gast. Die Gesamtrechnung wird an den Tisch gebracht und kann untereinander aufgeteilt werden. Bei freier Kapazität unterstützt unser Service gerne beim Splitten der Rechnung.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Mit Liebe und Sorgfalt bereiten wir täglich unsere hausgemachten Desserts für Sie zu. Jedes einzelne wird frisch aus den besten Zutaten kreiert und erzählt eine ganz besondere Geschichte – eine Geschichte von Tradition und Genuss, die wir mit Ihnen teilen möchten. Unsere Desserts sind nicht nur süsse Versuchungen, sondern ein wahrer Ausdruck unserer Leidenschaft für handwerkliche Perfektion.

*Besonders stolz sind wir auf **Omas Tiramisu**, das nach einem alten Familienrezept zubereitet wird. Dieses unvergleichliche Dessert, über Generationen weitergegeben, vereint zarte Cremigkeit mit der aromatischen Tiefe von frischem Espresso und einem Hauch von Kakaopulver. Ein Genuss, der Erinnerungen weckt und Herz und Gaumen gleichermassen verwöhnt. Unsere Desserts sind nur verfügbar, solange der Vorrat reicht, da wir jeden Tag frisch für Sie backen. Geniessen Sie ein Stück handgemachter Süsse – ob allein, zu zweit oder als krönenden Abschluss eines besonderen Menüs.*

Omas Tiramisu ^{1,4,7} 15.00

Nach Omas Originalrezept zubereitet – ein echter Klassiker! Cremig, unwiderstehlich und mit viel Liebe gemacht. Ein Dessert, das Erinnerungen weckt und Herzen höherschlagen lässt.

Panna Cotta ^{1,4,7} 14.00

Eine zart schmelzende italienische Köstlichkeit, die mit frischen Früchten serviert wird. Leicht und cremig, verführt dieses Dessert mit seiner feinen Textur und fruchtigen Frische – ein perfekter Abschluss für jedes Menü!

Schokoladenmousse ^{1,4,7} 14.00

Ein himmlisch luftiges Schokoladenmousse, das auf der Zunge zergeht. Mit reichhaltiger Schokolade zubereitet, ist dieses Dessert ein Traum für jeden Schokoladenliebhaber – ein perfekter Genussmoment!

Frisch gebackener Schokikuchen ^{1,2,4,7} 15.00

Warm und zart schmelzend, serviert auf einer cremigen MascarponeCrème. Ein himmlischer Genuss für alle Schokoladenliebhaber!

Creme caramel ^{1,4,7} 15.00

Das traditionelle italienische Caramelchöpfli, nach einem alten Familienrezept meiner Grossmutter. Hergestellt aus Sahne, frischen Eiern und Milch, verfeinert mit einem Hauch von Orange und Zitrone. Sorgfältig stundenlang in unserem Feuerofen mit typisch Schweizer Holz gegart – ein unvergleichlich zarter und aromatischer Genuss!

DEKLARATION

Vegetarische Gerichte (V)

Vegane Gerichte 

Allergene

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - glutenhaltige Getreide / 5 - Krebstiere / 6 - Lupinen / 7 - Milch / 8 - Schalenfrüchte / 9 - Schwefeldioxid und Sulfite / 10 - Sellerie / 11 - Senf / 12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 - Weichtiere

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

- **Pouletfleisch:** Schweiz / Italien / Spanien
- **Schweinefleisch:** Schweiz / Italien / Spanien
- **Kalbfleisch:** Schweiz / Italien / Spanien
- **Rindfleisch:** Schweiz / Argentinien / Italien / Spanien
- **Riesencrevetten:** Vietnam
- **Vongole:** Italien / Spanien / Portugal
- **Lachs:** Norwegen
- **Frische Fische:** Nordsee und Mittelmeer

Wir legen grossen Wert auf die Qualität und Herkunft unserer Produkte, um Ihnen stets das Beste zu bieten.