

Grotto & Pizzeria da Elio

Liebe Gäste,

Willkommen im Grotto & Pizzeria Da Elio, im Herzen des wunderschönen Lenzerheide.

Tauchen Sie ein in den Genuss echter Klassiker und italienischer Spezialitäten, die mit Sorgfalt und Liebe aus erlesenen Zutaten zubereitet werden.

Für uns steht die Qualität an erster Stelle – wir verwenden ausschließlich die besten Produkte: ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, alles stammt aus sorgfältig ausgewählten Quellen und entspricht stets höchster Güte.

*Unser talentierter Küchenchef **Juan Manuel** steckt seine ganze Leidenschaft und Kreativität in jedes Gericht und verbindet traditionelle Rezepte mit einer persönlichen Note, die unsere Gäste immer wieder überrascht und begeistert.*

*Im Ofen zaubert unser Pizzaiolo-Meister **Carlos** wahre Kunstwerke: ein Teig, mit Hingabe geknetet, perfekt gereift und belegt mit den besten Zutaten – für ein Geschmackserlebnis, das unvergleichlich ist.*

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie die gemütliche Atmosphäre und lassen Sie sich von unserer Küche und unserem Team verwöhnen.

Es ist uns eine Freude, Sie als unseren Gast willkommen zu heißen!

Buon Appetito wünschen Ihnen

Simon Tabellini und sein Team

ÖFFNUNGSZEITEN

Von Dienstag bis Sonntag

11.00 Uhr bis 14.30 Uhr

17.00 Uhr 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 finer 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} 42.00

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 14.50

mit Olivenöl, Rosmarin und Tomaten ^{4,7}

Rindscarpaccio ^{2,7,8} 29.00

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} 29.00

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.

Gegrillter frischer Oktopus aus dem Mittelmeer ^{3,4,5,7} 42.00

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.

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} <i>mit italienischem oder französischem Dressing</i>	12.50
Gemischter Salat ^{10, 11} <i>mit italienischem oder französischem Dressing</i>	14.50
Nüsslisalat ^{1,7,11} <i>mit gebratenem Speck und Ei</i>	18.50
Baby Spinat Salat ^{1, 2, 6, 7,10, 11} <i>mit gebackenem Ziegenkäse, karamellisierte Früchte serviert mit Balsamico-Honig-Dressing (V)</i>	26.00
Caprese (V) ⁷ <i>Saftige, reife Tomaten treffen auf cremigen Büffelmozzarella, begleitet von frischen Basilikumblättern. Dieses einfache, aber köstliche Gericht bringt die Aromen Italiens auf den Teller.</i>	19.00

HEISSE SUPPEN

Tomatencrèmesuppe (V) ^{7 10, 11} <i>mit frischem Basilikum und Rahm</i>	16.00
Minestrone ^{4, 10, 11} <i>mit Gemüse, Tomaten.</i>	16.00

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!

RISOTTO UND PASTAS

Risotto Milanese (V) ^{7, 10, 11}	30.00
<i>Cremiges Risotto mit feinem Safran und aromatischen Steinpilzen</i> Ein norditalienischer Klassiker, elegant verfeinert und voll intensiver Aromen.	
Risotto «Da Elio» ^{3, 7, 10, 11}	39.00
<i>Cremiges Risotto mit frisch gebratenen Riesen-Crevetten, zarten Zucchini und süssen Cherrytomaten.</i> Leicht, aromatisch und voll mediterraner Raffinesse.	
Risotto al Vino Rosso con Filetto di Manzo ^{7, 10, 11}	39.00
<i>Cremig geschmortes Risotto, verfeinert mit vollmundigem Rotwein, zarten Rinderfiletstreifen, Schalotten und gereiftem Parmesan.</i> <i>Die Aromen verbinden sich zu einem tiefen, eleganten Geschmackserlebnis.</i> Kräftig, harmonisch und mit einem Hauch italienischer Raffinesse.	
Spaghetti «Chef» ^{1, 3, 4, 10, 11}	39.00
<i>Spaghetti mit frisch gebratenen Riesen-Crevetten, feinem Knoblauch, Peperoncini und bestem Olivenöl.</i> Würzig, aromatisch und typisch mediterran, wie es der Chef liebt.	
Gnocchi Verdura al Forno (V) ^{1, 4, 7, 10, 11}	29.00
<i>mit Tomatensauce, Mascarpone und buntem Gemüse im Ofen gratiniert</i>	
Penne Arrabbiata (V) ^{1, 4, 7, 10, 11}	29.00
<i>mit pikanter Tomatensauce, frischem Gemüse und Basilikum</i>	
<i>Gerne servieren wir Ihnen unsere Risotto und Pasta Gerichte auch als kleine Portion</i>	-3.00

Zusatzsteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzsteller, 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 TAGLIATELLE

Unsere Tagliatelle werden täglich frisch von Hand zubereitet – ganz traditionell und nur mit bestem Hartweizengriess und frischen Eiern. Das Ergebnis ist eine besonders goldgelbe, elastische Pasta mit feinem Biss und vollem Geschmack. Ob klassisch mit einer Sauce oder in raffinierten Kombinationen: Diese Tagliatelle sind die perfekte Basis für höchsten Pasta-Genuss.

Tagliatelle Bolognese Original ^{1, 4, 10, 11} 30.00
mit Schweins- & Rindshackfleisch und frischen Tagliatelle

Tagliatelle Mare e Monti con Filetto di Manzo, Gamberoni e Porcini ^{1,3,4,5,7} 45.00
*Zart gebratene Rinderfiletstreifen und saftige Riesengarnelen vereinen sich mit frischen Steinpilzen auf unseren hausgemachten Tagliatellen mit frischen Eiern. Eine feine Weißweinsauce mit einem Hauch Knoblauch und frischer Petersilie rundet das Gericht elegant ab.
Mediterrane Leichtigkeit trifft auf alpine Aromen ein Gericht voller Harmonie, Raffinesse und Genuss.*

Hausgemachte Tagliatelle mit Riesengarnelen und Steinpilzen in Champagner-Cherrytomatensauce ^{1,3,4,5,7,10} 39.00
*Frisch zubereitete Tagliatelle treffen auf saftige Riesengarnelen und frische 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.*

*Gerne servieren wir Ihnen unsere **Tagliatelle Bolognese** 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!

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} 35.00

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

Paccheri alla Caprese con Burrata Fresca ^{1,4,7,10} 35.00

Paccheri mit Cherry Tomaten, frischem Basilikum und Burrata

Paccheri al Pesto Rosso e Straccietti di Manzo ^{1,2,4,7,10} 39.00

Paccheri mit rotem Pesto und Rinderfiletstreifen

Paccheri con Porcini e Pecorino ^{1,4,7,10} 35.00

Paccheri mit frischen Steinpilzen und Pecorinokäse

Paccheri Vodka e Salmone fresco ^{1,3,4,7,10} 35.00

Paccheri mit frischem Lachs in eine Vodka-Rahmsauce

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} 42.00

Zarte Kalbsschnitzel in feiner Zitronensauce, dazu kleine Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse.

Ein leichtes, aromatisches Gericht mit mediterranem Flair.

Piccata alla Milanese ^{1,4,7} 42.00

*Nach Originalrezept zubereitet aus zartem **Kalbsfleisch**, in einer goldbraunen Eihülle knusprig gebraten. Serviert mit aromatischen Spaghetti Napoli und frisch gebratenen Steinpilzen.*

Tagliata di Filetto di Manzo, ca. 300 gr. ^{4,7} 45.00

Gegrillte Rinderfiletstreifen serviert auf Rucola und Parmesanspänen. Dazu spanischen, in der Pfanne gebratenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse Ratatouille.

Ein mediterraner Hochgenuss.

Saltimbocca alla Romana ^{4,7} 35.00

Zarte Schweineschnitzel, belegt mit Salbei und Prosciutto, in Weißwein gebraten. Dazu servieren wir ein cremiges Safranrisotto und mediterranem Gemüse Ratatouille.

Eine köstliche Variante des italienischen Klassikers!

 **Spezialität des Hauses** ^{1, 2, 7, 11} 45.00

Unser Star-Teller – Ossobuco alla Milanese «Omas Originalrezept»

Zarte Kalbshaxe, langsam nach unserem alten Familienrezept geschmort. Mit Weisswein, reifen Tomaten und frischen Kräutern gegart, bis das Fleisch weich ist und sich leicht vom Knochen löst. Das geschmolzene Knochenmark gibt der Sauce einen besonders kräftigen Geschmack.

Dazu servieren wir ein cremiges Safranrisotto so, wie man es in Mailand seit vielen Jahren genießt.

Ein Stück italienische Tradition auf dem Teller.

Cordon Bleu Da Elio ^{1, 4, 7, 11} 39.00

Gefüllt mit würzigem Bündnerfleisch, Bergkäse und Feigensenfkompott. Serviert mit knusprigen Rosmarin-Pommes.

Einzigartig, regional und raffiniert.

Rib-Eye-Steak „Da Elio“ ⁷ 45.00

*Saftiges, auf den Punkt gegrilltes **Rib-Eye-Steak (ca. 300 g)** aus Schweizer Weiderind, verfeinert mit grobem Meersalz. Serviert mit spanischen, in der Pfanne gebratenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse Ratatouille.*

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 ^{3,5} 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.

Filetto di Salmone alla griglia con Ratatouille e chips di patate³ 39.00

Knusprig gebratenes Lachsfilet, verfeinert mit frischer Limette, serviert auf einem aromatischen Ratatouille aus mediterranem Gemüse. Dazu reichen wir frisch zubereitete, hausgemachte Kartoffelchips – goldbraun, knusprig und mit Rosmarin verfeinert.

Ein farbenfrohes, sommerlich leichtes Gericht mit südlichem Charakter.

Sogliola in salsa di Spumante. ^{3,4} 49.00

Zart gebratenes Seezunge in einer feinen Spumante-Sauce mit frischem Zitronenthymian. Serviert auf einem aromatischen Ratatouille aus mediterranem Gemüse, begleitet von knusprig gebratenen spanischen Kartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl.

Ein harmonisches Fischgericht mit südlichem Flair – frisch, leicht und voller Geschmack.

Zusatzsteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzsteller, 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	26.00
Alla Napoletana ^{3, 4, 7} Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	24.00
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	29.00
Siciliana ^{3, 4, 7, 9} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Thunfisch, Salami Piccante, Gorgonzola	29.00
Leone ^{4, 7, 9} Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante	25.00
Diavolo (scharf) ^{4, 7, 9} Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Vorderschinken, Peperoni	28.00
Al Tonno ^{3, 4, 7} Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, Thunfisch	28.00

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!

Hawaii ^{3, 4, 7}	24.00
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Vorderschinken	
Caprese (V) ^{4, 7}	29.00
Tomaten, Mozzarella, frischer Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Basilikum	
Pancetta ^{4, 7, 9}	26.00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Bergkäse, Zwiebeln	
Vegetaria (V) ^{4, 7, 9}	29.00
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}	29.00
Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz	
Paesana ^{4, 7}	29.00
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Spinat, Knoblauch	
Calzone ^{4, 7}	26.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	
Grotto ^{4, 7, 9}	30.00
Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesanspäne	
Gambello ^{3, 4, 7}	39.00
Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rindsfiletstreifen	
Elio ^{1, 4, 7}	30.00
Tomaten, Mozzarella, Ei, Steinpilze, Vorderschinken	

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 mit Namen und Geschichte

Im traditionellen Holzofen gebacken und mit ausgewählten Zutaten belegt, sind unsere Spezialpizzen für alle, die das Besondere lieben.

Jede trägt den Namen einer Person, die sie mit Herz in unsere Küche gebracht hat, sei es Nonno Mario mit seiner italienischen Geheimzutat, Carlos, unser bester Pizzaiolo, oder ein lieber Gast, der uns seine Lieblingspizza empfohlen hat.

Ein Dankeschön an alle, die ihre Idee mit uns geteilt haben. Mit Liebe gemacht und mit Namen gewürzt.

Carlos^{1, 4, 7} 35.00

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, **frische Burrata** und Rucola

Nonno Mario^{4, 7, 10} 35.00

Mascarpone, echtes Ragù alla Bolognese, Grana Padano, Oregano.

Simon^{1, 4, 7} 35.00

Frische Burrata, Frische Mortadella aus Bologna, Parmesancreme, Trüffelöl und Parmesanspäne

Jonathan^{1, 4, 7} (**Sehr Scharf**) 30.00

Tomaten, Mozzarella, frische Jalapeños Chili, scharfe Salami, Cheddar-Käse

Juan Manuel^{1, 4, 7} 35.00

Tomaten, Mozzarella, Frische italienische Salsiccia «Luganega» aus Monza, Friarielli (wilder Brokkoli aus Neapel) und Frühlingszwiebeln

Carina^{1, 4, 7} 35.00

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Eierschwämme und eingelegte Lammfiletstreifen

Mamma Angy^{1, 4, 7} 35.00

Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, gegrillte Zucchini, Auberginen & Paprika (gegrillt), karamellisierte Schalotten in Balsamico-Reduktion, Rucola und **fische Burrata**

La Lola^{1, 4, 7} 36.00

Frische Steinpilze, knuspriger Speck auf feinem Mozzarella und Tomaten, veredelt mit frischem Pecorino und einem Hauch Balsamico-Creme.
Eine Spezialität mit harmonischem Zusammenspiel von Wald und Würze.

Zusatzsteller & Rechnungsteilung

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden als Gäste am Tisch sind, berechnen wir eine Gebühr von 3.00 CHF pro Zusatzsteller, 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!

GLACE UND EISBECHER

Eiscafé mit Baileys ^{1, 2, 4, 7}	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 täglich frisch zubereitet – aus besten Zutaten und nach traditionellen Rezepten. Jedes Dessert erzählt seine eigene kleine Geschichte von Genuss und Handwerkskunst. Desserts sind nur erhältlich, solange der Vorrat reicht. Gönnen Sie sich ein Stück handgemachter Süsse – als krönender Abschluss oder kleine Auszeit vom Alltag.

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.

Johannisbeer-Erdbeer-Traum Panna Cotta 14.00

Tauchen Sie ein in die süße Verführung unserer hausgemachten Panna Cotta, zubereitet mit echter Vanille und frischer Sahne, sanft zur Perfektion gegart.

Begleitet wird dieses cremige Dessert von einem erfrischenden, selbstgemachten Erdbeer-Johannisbeer-Kompott, das die Essenz sonnengereifter Früchte und einen Hauch von Zitrone vereint.

Eine Kreation unseres Chefkochs Juanma ein harmonisches Spiel aus samtiger Textur und fruchtiger Frische.

Schokoladenmousse ^{1, 4, 7} 15.00

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 Mascarpone Crème.

Ein himmlischer Genuss für alle Schokoladenliebhaber!

Cantucci mit Vin Santo ^{1,4, 7} 18.00

Ein Hauch Toskana zum Abschluss: Unsere knusprigen, hausgemachten Cantuccini – mit gerösteten Mandeln und viel Liebe gebacken – servieren wir stilecht mit einem Glas Vin Santo, dem goldenen Dessertwein aus der Toskana. Ein traditionelles italienisches Ritual, bei dem der Keks liebevoll in den süßen Wein getaucht wird – für einen vollendeten Ausklang Ihres Essens.

Brutto ma Buono, Il Panettone del Cuore ^{1,2,4,7} 18.00

Auf den ersten Blick vielleicht kein Schönling – doch sein Herz schlägt aus Mascarpone, Kaffee und Liebe.

Unser handgemachter Panettone, gefüllt mit cremiger Tiramisù-Füllung, serviert im Glas mit luftiger Mascarpone-Creme, frischem Rahm und feinstem, selbstgemachtem Tiramisù-Eis.

Ein Dessert, das das Herz berührt – ehrlich, warm und voller italienischem Zauber.

Eine liebevolle Kreation unseres Chefkochs Juanma.

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 / Brasilien /
- **Schweinefleisch:** Schweiz
- **Kalbfleisch:** Schweiz
- **Weiderind:** Schweiz
- **Rindfleisch:** Schweiz / Argentinien / Australien / Paraguay
- **Riesengarnelen:** Vietnam
- **Brot:** Schweiz
- **Lachs:** Norwegen (In Aquakultur gewonnen)
- **Seezunge:** Nordsee und Mittelmeer / Nordostatlantik / FAO-Gebiet Nr. 27
- **Oktopus:** Mittlerer Ozean / FAO-Gebiet Nr. 34, Nordostatlantik / FAO-Gebiet Nr. 27, Schwarzes Meer / FAO-Gebiet Nr. 37

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