

Grotto & Pizzeria da Elio

Liebe Gäste,

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

Unter dem Motto „Estate Italiana 2026“ feiern wir in diesem Jahr die authentische italienische Küche in ihrer ursprünglichsten und ehrlichsten Form: erstklassige Produkte, mediterrane Antipasti, frische Spezialitäten und unsere traditionelle Pizza aus dem Holzofen.

Für uns steht Qualität an erster Stelle. Jede Zutat wird mit Sorgfalt ausgewählt, jedes Gericht mit Leidenschaft zubereitet, schlicht, hochwertig und unverfälscht italienisch.

*Unser Küchenchef **Juanma** bringt seine ganze Kreativität, Erfahrung und Liebe zum Detail in unsere kalten Spezialitäten ein. Mit feinem Gespür für Aromen und Präsentation verbindet er mediterrane Leichtigkeit mit echter Handwerkskunst.*

*Im Holzofen entfaltet unser Star-Pizzaiolo **Carlos** sein ganzes Können. Mit Hingabe gekneteter Teig, lange Reifezeiten und ausgewählte Zutaten machen jede Pizza zu einem Stück Italien, knusprig, aromatisch und voller Charakter.*

Lehnen Sie sich zurück, geniessen Sie die besondere Atmosphäre unseres Hauses und lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise nach Italien entführen.

Simon Tabellini und sein Team

ÖFFNUNGSZEITEN

Von Dienstag bis Sonntag
11.15 Uhr bis 14.30 Uhr
17.15 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 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} 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^{1,4,7} 13.50

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.

Mediterraner Meeresfrüchtesalat^{3,5,10} 35.00

Eine feine Auswahl zarter Meeresfrüchte, schonend gegart und anschliessend in frischem Zitronensaft, aromatischer Petersilie, frische Sellerie und bestem Olivenöl extra vergine mariniert. Leicht, erfrischend und voller mediterraner Aromen vereint dieses Gericht die Frische des Meeres mit der eleganten Schlichtheit der italienischen Sommerküche. Ein Genuss, der nach Sonne, Küste und Urlaub schmeckt.

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!

BURRATA-GERICHTE

- Burrata DOP & Prosciutto di Parma** ⁷ 28.00
Cremige Burrata DOP trifft auf hauchdünn geschnittenen Prosciutto di Parma. Die feine Salzigkeit des Schinkens harmoniert perfekt mit der zarten, sahnigen Füllung der Burrata. Veredelt mit frischem Basilikum und bestem Olivenöl extra vergine und Rucola – eine zeitlose Kombination italienischer Genusskultur.
- Burrata DOP & Gegrilltes Gemüse Mediterran**⁷ 28.00
Zart geröstete Zucchini, Auberginen und Paprika werden liebevoll mariniert und mit cremiger Burrata DOP serviert. Ein Hauch Balsamico und frische Kräuter verleihen diesem Gericht Tiefe und sommerliche Leichtigkeit – aromatisch, farbenfroh und typisch italienisch.
- Burrata DOP mit Ochsenherz-Tomaten**⁷ 24.00
Cremige Burrata DOP von höchster Qualität, aussen zart und innen herrlich sahnig-fließend, trifft auf aromatische, sonnengereifte Ochsenherz-Tomaten. Verfeinert mit frischem Basilikum und bestem Olivenöl extra vergine entfaltet dieses Gericht seine ganze mediterrane Eleganz – schlicht, pur und voller Geschmack. Ein Sommerklassiker, der die Essenz Italiens auf den Teller bringt.
- Burrata DOP & Bündnerfleisch**⁷ 29.00
Fein geschnittenes Bündnerfleisch mit seiner dezenten Rauch und Reife аромат trifft auf die sanfte Milde der Burrata DOP. Veredelt mit ein paar Tropfen Olivenöl extra vergine entsteht eine elegante Verbindung aus alpiner Würze und italienischer Cremigkeit – exklusiv und perfekt für Lenzerheide

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!

HEISSE UND KALTE SUPPEN

Gazpacho Andaluz ¹⁰	14.00
<i>Unser Gazpacho wird nach traditionellem andalusischem Rezept zubereitet – aus sonnengereiften Tomaten, roter Paprika, Gurken, Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch. Verfeinert mit bestem Olivenöl, Sherry-Essig und einer Prise Meersalz entsteht eine erfrischende, kalte Suppe voller mediterraner Aromen. Diese besondere Kreation stammt von unserem Chefkoch Juanma, der selbst aus Andalusien kommt und seine kulinarische Heimat mit viel Leidenschaft in dieses Gericht einbringt. Perfekt für heiße Tage – leicht, gesund und herrlich belebend. Ein Klassiker der spanischen Sommerküche</i>	
Zuppa della settimana	16.00
<i>Jede Woche kreiert unser Küchenchef mit frischen saisonalen Zutaten eine neue hausgemachte Suppe mit viel Leidenschaft und Kreativität. Lassen Sie sich von wechselnden Aromen und besonderen Kombinationen überraschen und fragen Sie unser Service-Team nach der aktuellen Suppe der Woche.</i>	
Minestrone ^{4, 10, 11}	16.00
<i>mit Gemüse, Tomaten.</i>	
Tomatencrèmesuppe (V) ^{7 10, 11}	16.00
<i>mit frischem Basilikum und Rahm.</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!

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 (V) ^{1,2,6,7,10,11} <i>mit gebackenem Ziegenkäse, karamellisierte Früchte serviert mit Balsamico-Honig-Dressing</i>	27.00
Sommer Salat (V) ⁷ <i>Wassermelone, Feta Käse und frisches Basilikum</i>	19.00
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
Insalata Mediterranea alla Greca con Feta ⁷ <i>Sonnengereifte Cherrytomaten, schwarze Oliven, feine rote Zwiebelstreifen, Fetakäse, frische Lauchzwiebeln und knackige Gurken vereinen sich zu einer klassischen mediterranen Komposition voller Frische und Aromen. Verfeinert mit bestem Olivenöl extra vergine, einem Hauch Oregano und frisch gemahlenem Pfeffer entsteht ein leichter, sommerlicher Salat mit typisch südlichem Charakter.</i>	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!

WARMER KÜCHE

Unsere warme Küche ist während des Umbaus der Lüftung und Küche derzeit bewusst klein gehalten. Deshalb bieten wir Ihnen eine sorgfältig ausgewählte Auswahl an wenigen, dafür besonders feinen Gerichten an, alle mit viel Liebe, frischen Zutaten und selbstverständlich hausgemacht zubereitet. Buon Appetito!

Tagliatelle Bolognese Original ^{1, 4, 10, 11} <i>mit Schweins- & Rindshackfleisch und frischen Tagliatelle</i>	30.00
Paccheri con Salsiccia «Luganega» fresca e Piselli con salsa di Prosecco ^{1,4,7,10} <i>Paccheri mit frischer italienischer Salsiccia «Luganega» aus Monza und Erbsen in Prosecco-Rahmsauce.</i>	35.00
Paccheri alla Caprese con Burrata Fresca ^{1,4,7,10} <i>Paccheri mit Cherry Tomaten, frischem Basilikum und Burrata</i>	35.00
Spaghetti „Chef“ <i>Ein Klassiker der mediterranen Küche: Al dente gekochte Spaghetti, aromatisiert mit frischem Knoblauch, feinem Peperoncino und hochwertigem Olivenöl aus der Toskana. Serviert mit frisch gegrillten Riesencrevetten, deren zarte Süße perfekt mit den würzigen Aromen der Pasta harmoniert. Ein Gericht voller Charakter, das Einfachheit und italienische Raffinesse auf genussvolle Weise vereint.</i>	39.00
 Hausgemachte Ravioli des Tages ^{1,2,4,7,10} <i>Unsere hausgemachten Ravioli werden regelmäßig frisch mit wechselnden saisonalen Füllungen zubereitet. Fragen Sie unser Service-Team nach der heutigen Empfehlung.</i>	32.00
Penne Arrabbiata (V) ^{1, 4, 7, 10, 11} <i>mit pikanter Tomatensauce, frischem Gemüse und Basilikum</i>	29.00
Risotto Milanese (V) ^{7, 10, 11} <i>Cremiges Risotto mit feinem Safran und aromatischen Steinpilzen Ein norditalienischer Klassiker, elegant verfeinert und voll intensiver Aromen.</i>	30.00

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!

Gnocchi ai quattro formaggi e noci^{1,2,4,7,10} 29.00

Zarte hausgemachte Gnocchi in einer cremigen Sauce aus ausgewählten italienischen Käsesorten. Verfeinert mit frischen Nüssen für ein harmonisches Zusammenspiel aus kräftigem Geschmack und feiner Raffinesse.

★ 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.

Salmone alla Mediterranea 45.00

*Im Ofen schonend gegartes **Lachsfilet**, serviert mit einer samtigen Champagner-Zitronen-Sauce, die die feinen Aromen des Fisches auf elegante Weise unterstreicht. Dazu aromatische Ofenpeperoni und kleine spanische Kartoffeln, die dieser mediterranen Komposition Charakter und Tiefe verleihen.*

Ein stilvolles Gericht voller Frische, Leichtigkeit und italienischer Raffinesse.

\$

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} <i>Tomaten, Mozzarella</i>	22.00
Prosciutto ^{4,7} <i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken</i>	24.00
Prosciutto & Funghi ^{4,7} <i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons</i>	25.00
Quattro Stagioni ^{4,6,7,9} <i>Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Peperoni, Artischocken</i>	27.00
Alla Napoletana ^{3,4,7} <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern</i>	25.00
Campagna ^{4,6,7,9} <i>Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Salsiz, Salami Piccante, Champignons, Spinat</i>	29.00
Alla Quercia ^{4,7,9} <i>Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Steinpilze, Peperoni</i>	29.00
Siciliana ^{3,4,7,9} <i>Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Thunfisch, Salami Piccante, Gorgonzola</i>	29.00
Leone ^{4,7,9} <i>Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante</i>	26.00
Diavolo (scharf) ^{4,7,9} <i>Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Vorderschinken, Peperoni</i>	29.00
Al Tonno ^{3,4,7} <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, Thunfisch</i>	28.00

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!

Hawaii ^{3,4,7}	25.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Ananas, Vorderschinken</i>	
Caprese (V) ^{4,7}	29.00
<i>Tomaten, Mozzarella, frischer Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Basilikum</i>	
Pancetta ^{4,7,9}	27.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Bergkäse, Zwiebeln</i>	
Vegetaria (V) ^{4,7,9}	29.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Spinat, Peperoni, Oliven, Spargel, Zwiebeln</i>	
Quattro Formaggi (V) ^{4,7}	27.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Tallegio</i>	
Prosciutto Crudo ^{4,7,9}	29.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken</i>	
Salmone ^{3,4,7,9}	29.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln, Kapern</i>	
Bündner Art ^{4,7,9}	29.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz</i>	
Paesana ^{4,7}	29.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Spinat, Knoblauch</i>	
Calzone ^{4,7}	26.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons</i>	
Grotto ^{4,7,9}	30.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesanspäne</i>	
Gambello ^{3,4,7}	39.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rindsfiletstreifen</i>	
Elio ^{1,4,7}	30.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Ei, Steinpilze, Vorderschinken</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!

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
<i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, frische Burrata und Rucola</i>	
Nonno Mario ^{4,7,10}	35.00
<i>Mascarpone, echtes Ragù alla Bolognese, Grana Padano, Oregano.</i>	
Simon ^{1,4,7}	35.00
<i>Frische Burrata, Frische Mortadella aus Bologna, Parmesancreme, Trüffelöl und Parmesanspäne</i>	
Jonathan ^{1,4,7} (Sehr Scharf)	30.00
<i>Tomaten, Mozzarella, frische Jalapeños Chili, scharfe Salami, Cheddarkäse</i>	
Juanma ^{1,4,7}	35.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Frische italienische Salsiccia «Luganega» aus Monza, Friarielli (wilder Brokkoli aus Neapel) und Frühlingzwiebeln</i>	
Carina ^{1,4,7}	35.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Eierschwämme und eingelegte Lammfiletstreifen</i>	
Mamma Angy ^{1,4,7}	36.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, gegrillte Zucchini, Auberginen & Paprika (gegrillt), karamellisierte Schalotten in Balsamico-Reduktion, Rucola und frische Burrata</i>	
La Lola ^{1,4,7}	36.00
<i>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.</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!

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, Triple Schokolade	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
<i>Nach Omas Originalrezept zubereitet – ein echter Klassiker! Cremig, unwiderstehlich und mit viel Liebe gemacht. Ein Dessert, das Erinnerungen weckt und Herzen höherschlagen lässt.</i>	
Johannisbeer-Erdbeer-Traum Panna Cotta ^{1,4,7}	15.00
<i>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.</i>	
Schokoladenmousse ^{1, 4, 7}	14.00
<i>Ein himmlisch luftiges Schokoladenmousse, das auf der Zunge zergeht. Mit reichhaltiger Schokolade zubereitet, ist dieses Dessert ein Traum für jeden Schokoladenliebhaber – ein perfekter Genussmoment!</i>	
Frisch gebackener Schokikuchen ^{1, 2, 4, 7}	15.00
<i>Warm und zart schmelzend, serviert auf einer cremigen Mascarpone Crème. Ein himmlischer Genuss für alle Schokoladenliebhaber!</i>	
Cantucci mit Vin Santo ^{1,2,4, 7}	18.00
<i>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</i>	
Mini Omas Tiramisu ^{1,4,7}	9.50
<i>Eine kleine Portion unseres beliebten Klassikers nach Omas originalem Familienrezept. Zarte, im aromatischen Kaffee getränkten Biskuits treffen auf eine luftige Mascarponecreme und werden mit feinem Kakao veredelt. Cremig, leicht und der perfekte süsse Genuss zum Espresso</i>	
Affogato al Caffè ^{1,7}	8.50
<i>Eine Kugel feines Vanilleglace, übergossen mit frisch gebrühtem, heißem Espresso. Die perfekte Verbindung aus cremiger Süsse und intensivem Kaffee-roma – ein klassischer italienischer Genuss.</i>	

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
- **Rindfleisch:** Schweiz / Argentinien / Paraguay
- **Riesencrevetten:** Vietnam
- **Brot:** Schweiz
- **Lachs:** Norwegen
- **Seezunge:** Nordsee und Mittelmeer / Nordostatlantik / FAO-Gebiet Nr. 27
- **Oktopus:** Mittlerer Ostatlantik / 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.