



## Mittagskarte / Lunch Menu 12:00 – 14:30h

<u>Vorspeisen / Starters</u>	CHF
Caprice Wintersalat mit gepickeltem Gemüse und Croutons Caprice winter salad with pickled vegetables and croutons	12.00
Caprice Wintersalat mit Wengener Hobelkäse, kandierten Nüssen und Croutons Caprice winter salad with sliced alpine cheese from Wengen, candied nuts and croutons	18.50
Caprice Wintersalat mit Pouletstreifen, Wengener Hobelkäse, Croutons, Speck und gepickeltem Gemüse Caprice winter salad with chicken strips, sliced alpine cheese from Wengen, croutons, bacon and pickled vegetables	19.50
Caprice Wintersalat mit gebratenen Krevetten (3 Stück) und gepickeltem Gemüse Caprice winter salad with roasted shrimps (3 pieces) and pickled vegetables	19.50
Dressing: French, Himbeer oder Honig-Senf Dressing: French, raspberry or honey-mustard	
Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl Pumpkin cream soup of Hokkaido pumpkin with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil	10.50
Linsen-Bohnensuppe mit Speck, Gemüse und Sauerrahm Lentils-bean soup with bacon, vegetables and sour cream	10.50
mit 1 Paar Emmentaler Würstli (Schweinefleisch) with 1 pair of Emmental sausages (pork)	18.00
Kalte Platte mit Wurst- und Käsespezialitäten Cold platter with sausage and cheese specialities	
klein / small	28.00
gross / large	36.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. / All prices are including 7.7% VAT

Deklaration:

Rind, Schwein, Poulet / Beef, Pork, Chicken: Schweiz / Switzerland, Krevetten / Shrimps: Vietnam,  
Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien & Schweiz / Italy & Switzerland



## Hauptgänge / Main courses

---

Hausgemachte Fettuccine an Tomatensauce Homemade Fettuccine with tomato sauce	19.00
Hausgemachte Fettuccine an Bolognesesauce Homemade Fettuccine with bolognese sauce	24.00
Hausgemachte Fettuccine an Noilly Prat Knoblauchrahmsauce mit gebratenen Krevetten, gebratenen Jakobsmuscheln und Spinat Homemade Fettuccine with Noilly Prat garlic cream sauce with pan fried shrimps, pan fried scallops and spinach	42.00
Safranrisotto mit Wintergemüse, pochiertem Ei und Wengener Hobelkäse Saffron risotto with winter vegetables, poached egg and sliced alpine cheese from Wengen	29.00
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit Wintergemüse und Senf Farmer's sausage with onion sauce, winter vegetables and mustard	28.00
Schweizer Pouletbrust (im Entenfett sous vide gegart) an Portweinjus mit Wintergemüse Swiss chicken breast (cooked sous vide in duck fat) with port wine jus and winter vegetables	32.00
36 Stunden gegarte Rindsbacken mit Wintergemüse Beef cheeks cooked for 36 hours with winter vegetables	39.00

Beilagen: Kartoffelstock, Safranrisotto oder Pommes Frites  
Side dishes: mashed potatoes, saffron risotto or French fries

## Desserts

---

Tiramisu alla Nonna mit Meringue Tiramisu alla Nonna with meringue	10.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglace Semi-liquid chocolate fondant with vanilla ice cream	10.50
Giolito Sorbet: Heidelbeere, Erdbeere, Himbeere und Mandarine Giolito Sorbet: Blueberry, strawberry, raspberry and mandarin	
Giolito Glacé: Vanille, Schokolade, Haselnuss und Kaffee Giolito Glacé: Vanilla, chocolate, hazelnut and coffee	
pro Kugel CHF 5.00 / per scoop CHF 5.00 mit Rahm +CHF 1.50 / with whipped cream +CHF 1.50	

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. / All prices are including 7.7% VAT

Deklaration:  
Rind, Schwein, Poulet / Beef, Pork, Chicken: Schweiz / Switzerland, Krevetten / Shrimps: Vietnam,  
Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien & Schweiz / Italy & Switzerland



## Pizza / Pizza (nur Mittwoch – Sonntag / only Wednesday – Sunday)

<b>Margherita</b>	19.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und frische Basilikumblätter Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte and fresh basil leaves	
<b>Diavola</b>	23.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Salami aus Kalabrien Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Salami from Calabria	
<b>Prosciutto</b>	23.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Holzofenschinken Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, wood-oven ham	
<b>Capricciosa</b>	29.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Holzofenschinken, Champignons Artischocken, Taggiasca Oliven Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, wood-oven ham, mushrooms, artichokes, Taggiasca olives	
<b>Tonno e Cipolle</b>	27.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch und rote Zwiebeln Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, tuna and red onions	
<b>Quattro Formaggi Svizzera</b>	27.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Wengener Alpkäse, Hobelkäse, Gorgonzola Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Wengen alpine cheese, sliced alpine cheese, Gorgonzola	
<b>Napoli</b>	23.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen und Oregano Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, anchovies and oregano	
<b>Calabra</b>	27.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Ricotta und Nduja (pikante Rohwurst aus Kalabrien) Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, ricotta and Nduja (spicy pork sausage from Calabria)	
<b>Rustica</b>	34.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Parmesanflocken Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Parma ham, rocket salad, cherry tomatoes, parmesan flakes	
<b>Vegetariana</b>	26.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, Paprika, Zwiebeln Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, grilled aubergines, grilled zucchini, bell pepper, onions	
<b>Maya</b>	28.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Salami aus Kalabrien, Gorgonzola, rote Zwiebeln Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata salami from Calabria, gorgonzola, red onions	

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. / All prices are including 7.7% VAT

Deklaration:

Rind, Schwein, Poulet / Beef, Pork, Chicken: Schweiz / Switzerland, Krevetten / Shrimps: Vietnam,  
Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien & Schweiz / Italy & Switzerland



## Spezialitäten / Special's from our Pizzaiolo Adam

<b>Quattro Formaggi Italia</b>	29.50
Mozzarella Fior di Latte, geräucherter Scamorza Käse, Pecorino Romano, Ziegenkäse, Öl, Nüsse, Petersilie Mozzarella Fior di Latte, smoked Scamorza cheese, Pecorino Romano, goat cheese, oil, nuts, parsley	
<b>La Fiocco</b>	31.50
Geräucherter Scamorza Käse, gebratene Kartoffeln, Petersilie, knuspriger Speck Smoked Scamorza cheese, roasted potatoes, parsley, crispy bacon	
<b>Antica Marinara</b>	26.50
Marinierte gebratene Tomaten, Sardellen, Kapern, Taggiasca Oliven, Knoblauch, Oregano Marinated roasted tomatoes, anchovies, capers, Taggiasca olives, garlic, oregano	
<b>Calzone</b>	28.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Holzofenschinken, Basilikum Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, wood-oven ham, basil	

### Extras:

Parmaschinken/Parma ham, Pikante Salami/spicy salami oder/or Mortadella CHF 7.00  
Holzofenschinken/wood-oven ham CHF 5.00  
Mozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse/goat cheese, Burrata CHF 5.00  
Ei/egg, Cherry Tomaten/cherry tomatoes, Ricotta, Zwiebeln/onions,  
Oliven/olives, Rucola/rocket salad, Champignons/mushrooms CHF 3.00  
Gemüse/vegetables CHF 7.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. / All prices are including 7.7% VAT

Deklaration:

Rind, Schwein, Poulet / Beef, Pork, Chicken: Schweiz / Switzerland, Krevetten / Shrimps: Vietnam,  
Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien & Schweiz / Italy & Switzerland