

SUPPEN

GEMÜSECREMESUPPE * CREMA DI VERDURA	10.50
TOMATENSUPPE * CREMA DI POMODORO	10.00
KARTOFFELCREMESUPPE * VELLUTATA DI PATATE	10.50
KNOBLAUCHSUPPE ZUPPA ALL 'AGLIO*	10.50

SALATE, PIZZEN UND PASTE KÖNNEN SIE AUCH «ÜBER DIE GASSE» MITNEHMEN!
SCHENKEN SIE FREUDE MIT EINEM GESCHENK-GUTSCHEIN!

VORSPEISEN

	Portion
BRUSCHETTA* KNOBLAUCH BROT MIT TOMATEN	10.00
GRÜNER SALAT * INSALATA VERDE	9.50
GEMISCHTER SALAT * INSALATA DI STAGIONE	10.50
TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN * INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLA*	10.50
INSALATA MEDITERRANEA* TOMATEN, GURKEN, OLIVEN, FETA, ZWIEBELN	23.50
CAPRESE DI BUFALA* BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN	19.50
POULETBRUST SALAT GEMISCHTER SALAT MIT POULETSTREIFEN	26.50
CARPACCIO DI MANZO RINDFLEISCH-CARPACCIO	25.50
VITELLO TONNATO KALBFLEISCH AN THONSAUCE	25.50
WURST-KÄSESALAT GARNIERT	22.50
GROSSER GEMISCHTER SALATTELLER* PIATTO GRANDE D'INSALATA MISTA	23.00

PIZZEN

PIZZE

1	MARGHERITA* MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA	17.50
2	STINCHINI* MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KNOBLAUCH	19.00
3	VEGETARIANA* MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEMÜSE	23.50
4	NONNO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, ZWIEBELN, KNOBLAUCH	25.00
5	NAPOLETANA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN	22.00
6	FUNGHI* MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZEN	23.00
7	PROSCIUTTO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN	23.50
8	SICILIANA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, OLIVEN, KAPERN	23.50
9	MILANO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI	24.00
10	QUATTRO STAGIONI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, ARTISCHOCKEN, PEPERONI	25.50
11	DUE GUSTI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN	25.00
12	ALLA DIAVOLA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PEPERONI, SCHARFE SALAMI	25.00
13	PARMA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMA-SCHINKEN	26.00
14	FIorentINA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPINAT, SPECK, KNOBLAUCH	24.50
15	CAPRICCIOSA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZEN, SCHINKEN, MUSCHELN, CREVETTEN	25.50
16	TOSCANA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PEPERONI UND SARDELLEN	25.00

17 PADRONE	25.50
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, SPINAT UND GORGONZOLA	
18 ROMANA	28.50
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, POULETFLEISCH UND BROCCOLI	
19 TONNO	24.50
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH UND ZWIEBELN	
20 TUTTO PESCE	26.50
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTEN	
21 BOSCAIOLA	28.50
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, BROCCOLI, PEPPERONI, KAPERN, ZWIEBELN, ARTISCHOCKEN, SCHARFE SALAMI UND KNOBLAUCH	
22 FANTASIA	26.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, GORGONZOLA UND KNOBLAUCH	
23 CALZONE RIPIENO (ZUGEDECKT)	26.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, CREVETTEN UND SARDELLEN	
24 SCIUSCIU*	24.00
MIT MOZZARELLA, MASCARPONE, RUCOLA, FRISCHEN TOMATEN, OHNE TOMATENSAUCE	
25 HAWAII	24.50
MIT MOZZARELLA, SCHINKEN UND ANANAS, OHNE TOMATENSAUCE	
26 ELENA	24.50
MIT MOZZARELLA, SPECK, BIRNEN, GORGONZOLA, OHNE TOMATENSAUCE	
27 QUATTRO FORMAGGI*	25.50
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, VIER KÄSESORTEN	
28 SCHILLACI*	24.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINEN UND KNOBLAUCH	
29 BUON GIORNO	25.50
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CREVETTEN, ZWIEBELN, KNOBLAUCH	
30 CONTADINO*	26.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPINAT, EI, KNOBLAUCH, ZWIEBELN	
31 BRUDERHAUS	28.00
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, SPARGELN, GORGONZOLA	
32 DUCHESSA	29.50
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KALBFLEISCH, SPINAT, PILZE	

***VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN**

PIZZEN ERHALTEN SIE AUCH GLUTENFREI
KLEINE PIZZEN SIND CHF 2.- GÜNSTIGER

PASTE

NUDELGERICHTE

PENNE ALL'ARRABBIATA* AN SCHARFER TOMATENSAUCE	19.50
PENNE ALLA BRUDERHAUS MIT STEINPILZEN, SCHINKEN, KALBFLEISCH, RAHM UND TOMATENSAUCE	27.50
PENNE AGLI ASPARAGI* MIT SPARGELN, AN GORGONZOLA-SAUCE	24.50
FETTUCCINE FUNGHI PORCINI E PANNA NUDELN MIT STEINPILZEN, TOMATENSAUCE UND RAHM	24.50
FETTUNCCINE AL SALMONE NUDELN MIT LACHS AN RAHMSAUCE	25.50
TORTELLINI PAPALINA MIT SCHINKEN, STEINPILZEN, ERBSEN, RAHM-UND TOMATENSAUCE	25.50
TORTELLINI ALLA PANNA TORTELLINI AN RAHMSAUCE	23.50
TORTELLINI AGLI SPINACI* MIT SPINAT, GORGONZOLA UND RAHM	24.50
SPAGHETTI AL POMODORO* SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE	19.50
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE MIT TOMATENSAUCE UND GEHACKTEM RINDFLEISCH	23.50
SPAGHETTI ALLA CARBONARA MIT SCHINKEN, PARMESAN, EI UND RAHM	23.50
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA TOMATENSAUCE, OLIVEN, KAPERN, SARDELLEN	24.50
SPAGHETTI ALLA MARINARA AN TOMATENSAUCE MIT MEERESFRÜCHTEN	26.50
SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO* MIT KNOBLAUCH, ÖL UND PEPERONCINI	21.50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN	26.50
SPAGHETTI AL PESTO* SPAGHETTI MIT BASILIKUM UND KNOBLAUCH	23.50

* VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

PASTA ERHALTEN SIE AUCH GLUTENFREI
GROSSE PORTIONEN SIND CHF 2.- TEURER
KLEINE PORTIONEN SIND CHF 2.- GÜNSTIGER

PASTE

SPEZIALITÄTEN

GNOCCHI AL POMODORO E PANNA* 23.50
KARTOFFEL-GNOCCHI MIT RAHM UND TOMATEN

GNOCCHI AL GORGONZOLA* 24.50
KARTOFFEL-GNOCCHI AN GORGONZOLA-RAHMSAUCE

RISOTTO VERDE* 24.50
RISOTTO MIT GEMÜSE

RISOTTO AL FRUTTI DI MARE 26.50
RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN

RISOTTO MARE E MONTI 26.50
RISOTTO MIT CREVETTEN, SPECK UND STEINPILZEN

RISOTTO AL FUNGHI PORCINI* 25.50
RISOTTO MIT STEINPILZEN

LASAGNE AL FORNO (HAUSGEMACHT) 24.50
LASAGNE AUS DEM OFEN

RÖSTI VARIATIONEN

NATUR* 19.50

SPIEGELEI* 22.50

SPECK, ZWIEBELN UND SPIEGELEI 24.50

*VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

GROSSE PORTIONEN SIND CHF 2.– TEURER
KLEINE PORTIONEN SIND CHF 2.– GÜNSTIGER

FLEISCHGERICHTE

SECONDO DI CARNE

RINDSFILET VOM GRILL (CH)	48.50
RINDSFILET AN GORGONZOLA-SACUE (CH) FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA (CH)	52.00
ENTRECÔTE (CH)	48.00
RINDSHUFTSTEAK VOM GRILL (CH)	48.00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (CH) KALBSSCHNITZEL MIT PARMASCHINKEN	46.50
KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE (CH) SCALOPPINE AL LIMONE	45.50
KALBSSCHNITZEL MIT SEINPILZEN (CH) SCALOPPINE AI FUNGHI PORCINI	46.00
POULETBRUST AN PILZ-RAHMSAUCE (CH)	39.00

BEILAGEN

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE VOM KÜCHENCHEF (IM PREIS INBEGRIFFEN)

*BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN
UND ZUTATEN DIE EINE
UNVERTRÄGLICHKEIT AUSLÖSEN,
WENDEN SIE SICH BITTE AN
UNSER SERVICEPERSONAL.*

TRADITIONELL

KALBSBRATWURST (CH) 23.50
AN ZWIEBELSAUCE

WIENERSCHNITZEL (CH) 37.00
KALBSSCHNITZEL

KALBSGESCHNETZELTES NACH „ZÜRCHER ART“ (CH) 39.50

BRUDERHAUS-TELLER (KALT) 32.00
ROHSCHINKEN, SALAMI, BRIE-KÄSE, PARMESAN UND GERILLTES GEMÜSE

FITNESSTELLER (CH) 34.00
GROSSER, GEMISCHTER SALAT MIT KALBSSCHNITZEL

GEMISCHTER GEMÜSETELLER* 35.00
PIATTO DI VERDURA MISTA

*VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

FISCHGERICHTE

SECONDO DI PESCE

CALAMARI FRITTIERT MIT GEMISCHTEM SALAT **38.00**

CALAMARI FRITTI CON INSALATA MISTA (CHN)

RIESENCREVETTEN VOM GRILL **46.50**

GAMBERONI ALLA GRIGLIA (BGD)

EGLIFILET (EST) **38.50**

AN MARSALA-SAUCE

ZANDERFILET (EST) **40.00**

FILETTO DI LUCIOPERCA ALLA LIVORNESE MIT KAPPERN, OLIVEN UND CHERRY-TOMATEN

LACHS VOM GRILL (NOR) **44.00**

SALMONE ALLA GRIGLIA

BEILAGEN

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR EINE BEILAGE VOM KÜCHENCHEF (IM PREIS INBEGRIFFEN)

KALTE GETRÄNKE

S. PELLEGRINO – VALSER	6.50
PANNA	6.50
MINERALWASSER OFFEN 5 DL	6.00
MINERALWASSER OFFEN 3 DL	5.00
SANBITTER 1 DL	6.00
EISTEE OFFEN: 3 DL / 5 DL	5.00 / 6.50
CHINOTTO 2 DL	6.00
COCA-COLA 3.3 DL	5.50
COCA-COLA ZERO 3.3 DL	5.50
FANTA, SPRITE 3.3 DL	5.50
RIVELLA ROT & BLAU 3.3 DL	5.50
APFELSAFT SÜSS 3.3 DL	5.50
SCHWEPPE 2 DL	5.50
ORANGENSAFT 2 DL	6.50
TOMATENSAFT 2 DL	6.50
BIER OFFEN 2.5 DL / 5 DL	4.80 / 6.50
PANACHÉ OFFEN 2.5 DL / 5 DL	4.80 / 6.50
BIER ALKOHOLFREI 3.3 DL	5.50

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO, KAFFEE, TEE	4.80
CAPPUCCINO	5.50
SCHALE/MILCHKAFFEE	4.80
LATTE MACCHIATO	5.80
HEISSI SCHOGGI/OVI	5.80
ESPRESSO CORRETTO	8.00
KAFI LUZ	6.50
KAFI FERTIG	6.50
PUNCH	5.00

WEINE

VINI

ROTWEIN OFFEN	5 DL	2 DL	1 DL
HAUSWEIN	32.50	13.00	6.50
NERO D'AVOLA-BAGLIO DI VINCENZO	37.00	15.00	7.50
MONATSWEIN	42.50	17.00	8.50
MERLOT	37.00	15.00	7.50
WEISSWEINE OFFEN	5 DL	2 DL	1 DL
PINOT GRIGIO DOC DEL FRIULI	37.50	15.00	7.50
CHARDONNAY IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI-HOFSTÄTTER	35.00	14.00	7.00
FÉCHY AOC „LES GREFFOS“- MORAND	25.00	10.00	5.00
EPESES AOC LAVAUX „1098“ DOMAINE D'AUCRÊT	32.50	13.00	6.50
ROERO ARNEIS DOCG-PORELLO	45.00	18.00	9.00
ROSATO OFFEN	5 DL	2 DL	1 DL
ROSATO DEL SALENTO	35.00	14.00	7.00
FEDERWEISSER AOC - LINDENHOF	32.50	13.00	6.50

FLASCHENWEINE WEISS

SCHWEIZ

NOBLER WEISSER VDP SUISSE	2020/_	75 CL	48.00
SAXER, NEFTENBACH ZH RIESLING-SILVANER IM GAUMEN ERFRISCHEND MIT EXOTISCHEN AROMEN			
LAVAUX AOC-ST. SAPHORIN « GRAN CRU »	2017/_	75 CL	49.00
DOMAINE D'AUCRÉT, WAADT CHASSELAS FEINE ZITRUSNOTEN; IM KÖRPER STRUKTURIERT, MINERALISCH UND SÜFFIG			
TRA NOI BIANCO DEL TICINO DOC	2017/_	75 CL	54.00
BRIVIO, MENDRISIO 65% SAUVIGNON BLANC, 20% CHARDONNAY, 15% SÉMILLON FRISCH UND MINERALISCH MIT EINEM ANHALTENDEN ABGANG			

FLASCHENWEINE ROT

SCHWEIZ

NOBLER BLAUER VDP SUISSE	2019/_	75 CL	54.00
SAXER, NEFTENBACH ZH PINOT NOIR – 3 MONATE IN BARRIQUES REIFFRUCHTIG MIT EINEM HAUCH RÖSTAROMATIK, GEHALTVOLL IM ABGANG			
PINOT NOIR CLASSIC AOC	2017/_	75 CL	52.00
WOLFER, THURGAU WEIN MIT VEIL ELEGANZ UND FINESSE			
TRA NOI MERLOT TICINO DOC	2017/_	75 CL	58.00
BRIVIO, MENDRISIO HARMONISCHE WILDBEERENAROMEN UND LEICHTE GEWÜRZE IN DER NASE; DER GAUMEN BLEIBT FRISCH UND ENDET IN EINEM SAFTIGEN, INTENSIVEN FINISH			

SPANIEN

RIOJA D.O.CA CRIANZA	2017 /_	75 CL	54.00
ONTAÑ OÓN 90% TEMPRANILLO, 10% GRANCHA – 12 MONATE IM HOLZFASS BALSAMISCHE NOTEN MIT GEWÜRZEN UND EINEM HAUCH MINERALITÄT; IM GAUMEN VOLLMUNDIG UND FLEISCHIG MIT ANHALTENDEM AGBANG			
PAGOS DEL INFANTE ROBLE DO RIBERA	2020/_	75 CL	56.00
DEL DUERO LYNUS TEMPRANILLO – 6 MONATE IN BARRIQUES BEERENAROMATIK MIT SANFTEN RÖSTAROMEN; IM GAUMEN FRISCH UND FRUCHTIG MIT EINER HOCHWERTIGEN TANNINSTRUKTUR; LANGANHALTENDER ABGANG			

ITALIEN

VENETO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	2015 / 2017	75 CL	88.00
--	-------------	-------	-------

L'ANIMA DI VERGANI
70% CORVINA VERONESE, 15% CORVINONE, 15% RONDINELLA
90 TAGE TROCKNUNG DER BEEREN, DANACH IM EICHENFASS
INTENSIVES UND ANHALTEND LIEBLICHES BOUQUET MIT NOTEN VON SÜSSEN GEWÜRZEN;
AM GAUMEN STRUKTUREICH, WEICH, MIT SAMTIGEM TANNINGEHALT

VALPOLICELLA SUP. DOC VALPANTENA – RIPASSO	2018 / 2020	75 CL	59.00
--	-------------	-------	-------

CORTE FIGARETTO
CORVINA, CORVINONE, CORVINONE, RONDINELLA, MOLINARA, CROATINA, OSELETA
10 TAGE AUF DEM TRESTER DES AMARONE UND DANACH 18 MONATE IN HOLZFÄSSERN
ANGENEHM DUFTEND NACH ROTEN REIFEN FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN.

TOSCANA

CHIANTI DOCG RISERVA	2016 / 2018	75 CL	58.00
----------------------	-------------	-------	-------

TENIMENTI RUFFINO
80% SANGIOVESE, 15% MERLOT, 5% CANAILOLO
INTENSIVES BOUQUET MIT FRUCHTIGEN NOTEN WIE PFLAUMEN UND DUNKLEN KIRSCHEN.
ZEIGT EINE EDLE RÖSTAROMATIK.

COLLAZZI-TOSCANA IGT	2016 / 2018	75 CL	104.00
----------------------	-------------	-------	--------

I COLLAZZI
50% CABERNET SAUVIGNON., 20% MERLOT, 25% CABERNET FRANC, 5% PETIT VERDOT
18 MT. BARRIQUES
IM GAUMEN EINE WUCHT, FEINE GERBSTOFFE UND WUNDERSCHÖNE ELEGANZ
MIT UNHEIMLICH LANGEM FINALE. EIN GROSSER WEIN.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	2015 / 2017	75 CL	98.00
-----------------------------	-------------	-------	-------

LA RASINA
SANGIOVESE GROSSO-30 MT. IN BARRIQUES UND GROSSEN HOLZFÄSSERN
WÜRZIGES BOUQUET MIT EINER KRÄFTIGEN AROMATIK; IM GAUMEN IST ER VOLLMUNDIG,
SAMTIG UND INTENSIV MIT ELEGANTEN TANNINEN

UMBRIA

ROSSO DI MONTEFALCO DOC	2018 / 2020	75 CL	56.00
-------------------------	-------------	-------	-------

ARNALDO CAPRAI
70% SANGIOVESE, 15% MERLOT, 15% SAGRANTINO /
12 MT. IN HOLZFÄSSERN UND BARRIQUES
VOLLER ELEGANTER KÖRPER MIT EINEM TROCKENEN, LANGEN ABGANG
EIN STÄTTLICHER WEIN MIT FINESSE UND KRAFT

LIQUORI

SPIRITUOSEN

GRAPPA WAGEN

APERITIVO BARONE PROSECCO MIT CAMPARI UND ORANGE		10 CL	12.50
AMARETTO	21 – 29%	2CL	8.50
LIMONCELLO	30%	2 CL	8.50
FERNET BRANCA	42%	2 CL	8.50
AVERNA	34%	4 CL	8.50
RAMAZOTTI	30%	4 CL	8.50
SAMBUCA	40%	2 CL	8.00
VECCHIA ROMAGNA	40%	2 CL	9.50
BALLANTINES	40%	4 CL	12.50
GIN	37%	4 CL	12.50
JOHNNIE WALKERS	40%	4 CL	13.50
JACK DANIELS	40%	4 CL	14.50
BACARDI	40%	4 CL	12.00
WODKA	40%	4 CL	14.50
BAILEYS	17%	4 CL	12.50
LA VIEILLE PRUNE	40%	2 CL	10.50
WILLIAMS	40%	2 CL	10.50
CALVADOS	40%	2 CL	10.50
REMY MARTIN	40%	2 CL	12.50
HENNESSY	40%	2 CL	13.50

*Schenken Sie Freude mit
einem Geschenk-Gutschein!*

