



ME | NU

Al Giardino

Antipasto

Pomodori con cipolle e mozzarella di bufala con basilico

Tomaten mit Zwiebeln und Büffelmozzarella mit Basilikum

Tomates avec oignons et mozzarella de buffle avec basilic

Tomatoes with onions and buffalo mozzarella with basil

CHF 21.00

Prosciutto di parma e melone

Parmaschinken mit Melone

Jambon de Parme avec Melon

Parma ham with melon

CHF 29.00

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch an einer Tunfisch-Sauce

«Vitello Tonnato» Veau avec une sauce au thon

«Vitello Tonnato» Veal with a tuna sauce

CHF 33.00

Avocado con scampi, salsa parmigiano e olive taggiasche

Avocado mit Langoustine, Parmesan Sauce und Oliven

Avocat avec langoustine, sauce parmesane et olives

Avocado with langoustine, parmesan sauce and olives

CHF 36.50



ME NU

Primi Piatti

Gnocchi con salsa di pomodoro, melanzane, basilico e ricotta

Gnocchi mit Tomatensauce, Auberginen, Basilikum und Ricotta

Gnocchi à la sauce tomate, aubergines, basilic et ricotta

Gnocchi with tomato sauce, aubergines, basil and ricotta

CHF 26.50

Spaghetti Vongole con bottarga di muggine

Spaghetti mit Muscheln und Bottarga

Spaghetti aux palourdes et poutargue

Spaghetti clams and bottarga

CHF 29.50

Risotto Zafferano con Gambero Rosso Mazzara

Safran Risotto mit roten Crevette von Mazzara

Risotto au safran avec de crevette rouge de Mazzara

Saffron risotto with a red shrimp from Mazzara

CHF 31.50



ME NU

Secondi Piatti

Fritto di calamari con maionese al limone e patatine fritte

Gebratene Calamari mit Zitronenmayonnaise und Pommes Frites

Calamars frits avec mayonnaise au citron et frites

Fried calamari with lemon mayonnaise and French fries

CHF 36.00

Tonno scottato con pomodori, olive e capperi

Thunfisch mit Tomaten, Oliven und Kapern

Thon avec tomates, olives et câpres

Tuna with tomatoes, olives and capers

CHF 39.00

Costoletta di vitello con Funghi e Patate fritte

Kalbskotolette Mit Champignon und Pommes Frites

Cote de veau avec champignons et frites

veal cutlet with mushrooms and French fries

CHF 64.00

Unsere Weinempfehlung

Passend zu diesen Köstlichkeiten empfehlen wir italienischen Wein von der Marke Wines of Sicily aus der Region Sambuca di Sicilia vom Weingut Cellaro.

Weisswein: Stelluna Grillo Terre Siciliane IGT, 2018

Chardonnay

CHF 7.50 10cl

CHF 48.00 75cl

Rotwein: Stelluna Nerello Mascalese Terre Siciliane IGP. 2017

100 % Nerello Mascalese, Barrique-Ausbau

CHF 9.00 10cl

CHF 66.00 75cl



ME NU

Pesce

Filetto di coregone del lago dei Quattro Cantoni
con risotto al limone e salsa allo champagne

Felchenfilet vom Vierwaldstättersee
mit Zitronen Risotto und Champagner Sauce

Filet de corégone avec risotto au citron et sauce champagne

Whitefish fillet with lemon risotto and champagne sauce

CHF 29.00 / CHF 39.00

Filetto di persico " Zuger Art " con patate bollite e spinaci

Eglifilet « Zuger Art » mit Salzkartoffeln und Spinat

Filets de perche « à la zougeoise » avec pomme de terre et épinards

Perch fillet "Zug Style" with salt potatoes and spinach

CHF 33.00 / CHF 46.00



ME NU

Dessert

Tiramisu alle fragola

Erdbeer Tiramisu

Tiramisu aux fraises

Strawberry Tiramisu

CHF 16.00

Affogato al caffè

Eiskaffe mit Vanilleglace und Espresso

Café glacé avec glace à la vanille et espresso

Iced coffee with vanilla ice cream and espresso

CHF 16.00

Cannolo con Ricotta e pistacchio

Cannolo gefüllt mit Ricotta und Pistazien

Cannolo à la ricotta et aux pistaches

Cannolo with Ricotta and Pistachio

CHF 16.00



ME NU

Deklarationen

Rindfleisch:	Schweiz, oder USA
Kalbsfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Schweiz, Irland oder Australien
Wagyu A5:	Japan, Wagyu
Poulet:	Frankreich oder Schweiz
Zander:	Schweiz
Eglifilet:	Schweiz
Felchenfilet:	Schweiz
Kaviar:	Frutigen, Kanton Bern (Schweiz), Belgien, Russland
Lachsforelle:	Schweiz
Lachs:	Schweiz, Kanada
Wolfsbarsch:	Mittelmeer
Rote Crevetten:	Mittelmeer
Thunfisch :	Mittelmeer
Trüffel:	Italien

Bei Fragen über Zutaten die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, steht ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.