



SPEISEKARTE

Carta del menu

Liebe Gäste...

Wir freuen uns, Sie heute als Gast bei uns begrüßen zu dürfen und danken Ihnen herzlich, dass Sie uns besuchen. Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder eine Intoleranz auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter.

Carissimi Ospiti...

Vi ringraziamo innanzitutto della vostra scelta, il nostro obiettivo è quello di rendervi felici. Il nostro personale sarà lieto di informarvi sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze.

En Guete Buon Appetito!!!!!!

Fleisch Herkunft

Schweiz - Rind Kalb Schwein Poulet

Holland - Poulet

Lamm - Neuseeland

Fisch Herkunft

Sepia Crevetten - Vietnam | Seezunge - Wildfang

Egli Filet - Russland | Muscheln - Neuseeland

Insalate // Salate

Insalata Verde <i>Grüner Salat</i>	8.50
Lattuga Iceberg <i>Eisbergsalat</i>	8.50
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	9.00
Insalata di pomodoro con cipolle <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	9.50
Insalata di nocciole con l'uovo <i>Nüsslisalat mit Ei</i>	10.00



Insalata Caprese <i>Tomatensalat mit Mozzarella</i>	12.00
Insalata di tonno <i>Grosser Salatteller mit Thunfisch Zwiebeln und Kapern</i>	21.50
Insalata CASA <i>Grosser Salatteller mit Pouletbruststreifen</i>	21.50
Insalata di TRICOLORE <i>Drei Sorten Salat mit Kalbsschnitzel und Kräuterbutter</i>	25.50

Zuppe // Suppen

Minestrone <i>Hausgemachte Gemüsesuppe</i>	9.50
Tortellini in brodo <i>Bouillon mit Tortellini</i>	9.50
Zuppa Crema di pomodoro <i>Tomatencremesuppe</i>	9.50
Stracciatella alla Romana <i>Einlaufsuppe mit geschlagenen Ei und Parmesan</i>	9.50

Antipasti // Vorspeisen

Carpaccio di manzo <i>Rindsfilet mit Zitrone, Olivenöl, Kapern, Zwiebeln, Parmesan</i>	28.50
Salmone affumicato <i>Rauchlachs mit Kapern, Zwiebel, Zitrone, Toast und Butter</i>	28.50
Vitello tonnato (viene servito fresco nei mesi estivi) <i>Kalbsfleisch an Thunfischsauce (wird frisch in den Sommermonaten serviert)</i>	28.00
Tatare classico 90gr.	19.50
Tatare classico 150gr. <i>Tatar mit Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter</i>	27.50
Parmigiana di melanzane <i>Aubergine gefüllt mit Schinken und Mozzarella im Ofen überbacken</i>	25.50
Bruschetta <i>Knuspriges Brot mit Knoblauch und Olivenöl, Tomaten, Basilikum und Oregano.</i>	9.00





Spaghetti // Teigwaren

Spaghetti al pomodoro <i>Würzige hausgemachte Sauce</i>	18.00
Spaghetti bolognese <i>Hausgemachte Rindfleischsauce</i>	21.00
Spaghetti aglio olio e peperoncino <i>Mit Olivenöl Knoblauch und Peperoni</i>	21.00
Spaghetti al pesto <i>Sauce aus Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, Hartkäse und Pinienkernen</i>	21.00
Spaghetti alla carbonara <i>Sauce mit Eigelb, Speck, Rahm und Parmesan</i>	22.00
Spaghetti con noci e gorgonzola <i>Waldnüsse und Gorgonzola</i>	23.00
Spaghetti alla ghiottona <i>Mit Riesencrevetten und Kräutern an leichter Tomatensauce</i>	27.50
Spaghetti CASA <i>Kalbsfleisch, Champignons, Tomatenrahmsauce – im Ofen überbacken</i>	24.50
Spaghetti Cozze mit frischen Muscheln,	27.00

Tagliatelle // Bandnudeln

Tagliatelle diavola <i>Bandnudeln mit Poulet-Geschnetzeltes und scharfer Tomatensauce</i>	24.50
Tagliatelle panna e funghi porcini <i>Bandnudeln mit Steinpilzen an Rahmsauce</i>	23.50
Tagliatelle al salmone <i>Bandnudeln mit Lachs an Rahmsauce</i>	25.50
Tagliatelle Verdurana <i>Bandnudeln mit Gemüsevariation an einer Rahmsauce</i>	22.00

Penne // Teigwaren

Penne arrabbiata 21.00
Mit Riesencrevetten und Kräutern an leichter Tomatensauce

Penne boscaiola 25.50
Kalbsfleisch, Champignons, Tomatenrahmsauce – im Ofen überbacken



Pasta ripiena // Gefüllte Teigtaschen

Ravioli quattro formaggi 24.50
Teigtaschen mit vier verschiedenen Käsesorten

Ravioli ai funghi porcini 25.50
Teigtaschen mit Steinpilzen und Rahmsauce

Cannelloni broccoli 23.50
Teigröhren mit gefüllt Broccoli

Cannellone classico 23.50
Cannelloni gefüllt Rindshackfleisch und überbacken mit Tomatensauce

Lasagne al forno 23.50
Lasagne mit Rindshackfleisch – frisch zubereitet.

Gnocchi // Karottelgnocchi

Gnocchi pomodoro basilico 22.50
Kartoffelnocken mit Tomaten und Basilikum

Gnocchi al Gorgonzola 23.50
Kartoffelnocken mit Gorgonzolasauce

Risotto // Risotto

Risotto alla milanese <i>Risotto Safran Parmesan</i>	24.50
Risotto funghi porcini <i>Risotto mit Steinpilzen</i>	23.50

Pesce // Fisch

Bocconcini di pesce persico <i>Fischknusperli mit Spinat und Salzkartoffeln</i>	31.50
Cozze grandi verdi piccanti <i>Grosse Muscheln an Tomatensauce mit Kräutern serviert mit Reis</i>	31.50
Gamberoni alla griglia <i>Riesencrevetten grilliert</i>	44.00
Seppia alla griglia <i>Tintenfisch grilliert</i>	31.50



Contorni // Beilagen

riso, patate-fritte, verdura, patate lesse, patate arrostiti, pasta, risotto, spinaci <i>Reis, Pommes-Frites, Gemüse, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Teigwaren, Risotto, Spinat</i>	5.50
---	------

Pinte

TRICOLORE

Carne // Fleischgerichte

Bistecca di maiale con salsa al pepe verde <i>Schweinssteak mit grüner Pfeffersauce</i>	24.50
Petto di pollo al vino bianco <i>Pouletbrust an Weissweinsauce</i>	23.50
Petto di pollo ai funghi porcini <i>Pouletbrust mit Steinpilzen an Rahmsauce</i>	24.50

Carne di manzo // Vom Rind

Filetto di manzo al pepe verde <i>Rindsfilet mit grünem Pfeffer an Rahmsauce 200 gr.</i>	45.50
Filetto di manzo al forno in tegame <i>Rindsfilet mit Peperoncini Knoblauch Salbei Basilikum und Kräuterbutter wird im Ofen überbacken</i>	46.50



Contorni // Beilagen

riso, patate-fritte, verdura, patate lesse, patate arrostiti, pasta, risotto, spinaci <i>Reis, Pommes-Frites, Gemüse, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Teigwaren, Risotto, Spinat</i>	5.50
---	------

Carne di vitello // Vom Kalb

Impanata di vitello <i>Kalbschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse</i>	29.50
Gordon bleu di vitello <i>Gordon Bleu vom Kalb, Pommes-Frites, Gemüse</i>	36.00
Scaloppine alla marsala <i>Kalbsschnitzel an Marsalasauce</i>	27.00
Saltimbocca alla Romana <i>Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei</i>	27.00
Scaloppine al limone <i>Kalbsschnitzel an Zitronensauce</i>	27.00
Scaloppine ai funghi porcini <i>Kalbsschnitzel mit Steinpilzen</i>	29.00
Scaloppine al gorgonzola <i>Kalbsschnitzel an Gorgonzolasauce</i>	27.00
Scaloppine alla panna <i>Kalbsschnitzel an Rahmsauce</i>	27.00
Piccata alla milanese <i>Kalbsschnitzel in Ei und Parmesan gebraten</i>	29.00
Fegato di vitello <i>Kalbsleberli serviert mit Risotto</i>	32.00





Pizze // Pizza

Pizza Margherita <i>Tomaten, Mozzarella, Oregano</i>	17.50
Pizza Prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano</i>	19.50
Pizza Napoletana <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano</i>	19.50
Pizza Funghi <i>Tomaten, Mozzarella, Pilze, Oregano</i>	19.50
Pizza Milano <i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano</i>	20.00
Pizza Prosciutto e Funghi <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano</i>	21.00
Pizza Diavolo [piccante] <i>Tomaten, Mozzarella, Salami piccante, Zwiebeln, Oliven, Oregano (scharf)</i>	20.00
Pizza Gorgonzola <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano</i>	22.00
Pizza Verdurona <i>Tomaten, Mozzarella, Gemüsekreation, Oregano</i>	22.00
Pizza Hawaii <i>Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken, Oregano</i>	22.00
Pizza Quattro Stagioni <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni, Artischocken, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano</i>	24.50
Pizza Calabrese <i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano</i>	21.00
Pizza Frutti di Mare <i>Tomaten, Mozzarella, frische Muscheln, Crevetten, Oregano</i>	24.00

Pinte

TRICOLORE

Pizze // Pizza

Pizza Toscana	22.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Speck, Peperoncini, Zwiebel,</i>	
Pizza Parma	24.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken aus Italien, Oregano</i>	
Pizza Parma con Rucola	26.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken aus Italien, Oregano und Rucola</i>	
Pizza Indiana	22.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Curry-Poulet, Peperoni, Peperoncini, Knoblauch, Oregano</i>	
Pizza Calzone TRICOLORE	24.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon, Gorgonzola und Ei</i>	
Pizza Funghi Porcini	24.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Oregano</i>	
Pizza Tonno	22.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln, Oregano</i>	
Pizza Flora	21.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Gemüsekreation, Oregano</i>	
Pizza Padrone	26.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Peperoni, Pilze, Zwiebeln, Oregano</i>	
Pizza Alaska	26.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln, Kapern</i>	



Dolci // Dessert

Flan Caramel fatto in casa <i>Caramelchöpfli hausgemacht</i>	9.00
Panna Cotta fatta in casa <i>Gekochtes Rahm-Köpfli</i>	9.00
Tiramisù fatto in casa <i>Löffelbiskuit mit Kaffee getränkt, Mascarponecrème hausgemacht</i>	11.00
Mousse al cioccolato fatto in casa <i>Mousse au Chocolat hausgemacht</i>	11.00
Insalata di frutta <i>Frischer Fruchtsalat hausgemacht</i>	11.50
Zabaglione preparato al momento <i>Wird frisch zubereitet – lassen Sie sich überraschen</i>	16.50



Piatto di formaggi // Käseplatte

Quattro formaggi serviti con pane <i>Vier verschiedene Käsesorten mit Brot serviert</i>	18.50
--	-------

Gelato // Glace

Caffè freddo <i>Eiskaffee</i>	8.90
Coppa Danimarca <i>Coupé Dänemark – Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce</i>	11.00
Banana Split <i>Bananensplit – Vanilleglace Schokoladensauce und Rahm</i>	11.00
Tricolore <i>Tricolore – Erdbeer- Pistazie- Vanilleglace mit frischen Früchten</i>	12.50
Coupé Stracciatella <i>Stracciatella- Moccaglace und Rahm</i>	11.50
Affogato <i>Eine Kugel Vanilleglace mit heissem Espresso – lassen Sie sich überraschen</i>	8.00
Sorbetto di prugne con la Vieille Prune <i>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</i>	12.00



Pallina di gelato <i>Kugel Glace</i>	3.50
Vaniglia, cioccolato, moka, fragola, stracciatella, pistacchio, limone, sorbetto di prugne <i>Vanille, Schokolade, Mokka, Erdbeere, Vanille, Schokostückchen, Pistazie, Zitrone, Zwetschensorbet,</i>	
Con Panna <i>Mit Rahm</i>	1.50