



ANTIPASTI FREDDI

CHF

INSALATA MISTA Gemischter Salat

12.50

Insalata a foglie – barbabietole – daikon– cetriolo – semi – germogli

Blattsalate – rote Bete – Rettich – Gurke – Samen - Sprossen

INSALATA DI FORMENTINO Nüsslisalat

17.50

Valeriana – pere – melograno – indivia brasata – macadamia

Feldsalat – Birne – Granatapfel – gebrannter Chicorée - Macadamia

SALMONE TATAKI Lachstataki

24.50

Salmone – semi di chia – sesamo- hummus – insalata di asparagi di mare

Lachs – Chiakruste – Sesam - Hummus - Meerspargelsalat

BRUSCHETTA Bruschetta

14.50

Pomodoro – capperi – olio al basilico – crema di burrata – aglio fresco

Tomate – Kapern – Basilikum Öl – Burratacreme – frischer Knoblauch

BATTUTA DI CERVO Tatar vom Hirsch

28.50

Filetto di cervo - Crema di marroni – mele cotogne glassate – uova di quaglia –

Hirschfilet – Maronencreme – Quitte - Wachtelei –



ANTIPASTI CALDI

CHF

GAMBERONI PICCANTI Scharfe Riesengarnelen 25.50 / 33.50

Peperoncino –erbette fresche – limone – focaccia

Chili - frische Kräuter - Zitrone – Focaccia

VELLUTATA DI SCORZANERA Schwarzwurzelcreme-suppe 16.50

Aglione – chips di cavolo nero

Schwarzer Knoblauch- Schwarzkohlchips

PASTA FRESCA

RAVIOLI AI PORCINI Steinpilzravioli 28.00

Cardoncelli trifolati – demi glace – Aria di Parmigiano

Kräuterseitling – demi glace - Parmesanespuma

TAGLIATELLE TARTUFO Tagliatelle mit Trüffel 29.50/42.00

Tagliatelle – tartufo nero fresco – salsa al tartufo

Tagliatelle – schwarzer frischer Trüffel – Trüffelsauce



PRIMI

CHF

SPAGHETTI ALL' AGLIO Knoblauch Spaghetti

19.50

Olio d` oliva – aglio – peperoncino – erbette – parmigiano

Olivenöl – Knoblauch – Chili – Kräuter – Parmesan

con gamberoni / mit Riesengarnelen + 14. - CHF

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

26.50

Manzo – maiale - verdure – pomodoro – parmigiano

Rind – Schwein – Gemüse – Tomate – Parmesan

LINGUINE VONGOLE Linguine mit Venusmuscheln

27.50

Datterine – peperoncino fresco – erbette – aglio

Datteltomaten – frische Chili – Kräuter – Knoblauch

RISOTTO AL CAPRINO Ziegenkäserisotto

26.50

Risotto al formaggio di capra – fichi al vino rosso – zucca glassata - noci

Risotto mit Ziegenkäse – Portweinfeigen – glasierter Kürbis - Nüsse



SECONDI

CHF

FILETTO DI LUCCIO ALLA GRIGLIA Zanderfilet gegrillt 46.00

Lenticchie Beluga – Pak Choi – Purè di patate dolci

Belugalinsen - Pak Choi – Süsskartoffel Püree

COZZE IN GUAZZETTO Miesmuscheln 29.50

Pomodoro – chili – prezzemolo – crostini all'aglio

Tomate – Chili – Petersilie – Knoblauchbrot

ENTRECÔTE DI MANZO Rindsmedaillon 46.00

Entrecôte – dueto di purea di verdure – patatine paglia – salsa ai frutti di bosco

Entrecote – Gemüsepuree Duett –pomme allumette – rote beeren sauce

BOCCONCINI DI CINGHIALE Wildschweinbäckchen 42.00

Guancia di cinghiale brasata – polenta frita – cavoletti di Bruxelles – puré di Navone

Geschmorte Wildschweinbäckchen – frittierte Polenta – Rosenkohl - Steckrübe

CHEESEBURGER 28.50

Carne di manzo allevato al pascolo – formaggio –

insalata – pomodoro – cetrioli – patatine fritte

Fleisch vom Weiderind – Käse – Salat – Tomate –

Gewürzgurke – Pommes



MENU BAMBINI

CHF

SPAGHETTI NAPOLI

12.50

Spaghetti Napoli

Spaghetti mit Tomatensauce

MINI COTOLETTA DI POLLO Kleines Pouletschnitzel

16.50

Patatine fritte

Mit Pommes frites

BOCCONCINI DI SALMONE Lachs-Nuggets

16.50

Bocconcini di salmone – Broccoli glassati – puré di patate dolci

Lachsnuggets – Broccoli - Süsskartoffelpüree





DOLCI	CHF
TORTINO AL CIOCCOLATO Schokoladenkuchen	13.50
Tortino al cioccolato - gelato al Fior di latte – frutta fresca Schokoladenkuchen – Weisses Sahneeis - Früchte	
VERMICELLI Vermicelle-Cup	
Vermicelli – gelato alla vaniglia – meringa – fruttti di bosco	12.50
Vermicelle – Vanille Eiscreme – Merengue – Waldbeeren	
CREME BRULÈ Creme brulé	14.50
Frutta Fresca - Crumble al Pistacchio Frische Früchte - Pistaziencrunch	
MINI PANNA COTTA con salsa ai Lamponi	6.50
Mini Panna Cotta mit Himbeersauce	
SORBETTO DI UVA con Grappa	12.50
Traubensorbet mit Grappa	
GELATI ASSORTITI	3.50
Verschiedene Eissorten	
Espresso – Pistacchio – Fragola – Vaniglia – Vaniglia Brownie - Cioccolato – Caramello – Mela – Noci – Frutto della passione & mango – Limone & lime – Prugna – Fior di latte – Mandorle & miele Espresso – Pistazie – Erdbeer – Vanille – Schoko – Karamel – Apfel – Maple Walnut – Passionsfrucht & Mango – Lemon & Lime-Weisses Sahneeis – Honig &	



31.12.2022

VORSPEISE
ΛΟΓΩΠΕΤΣΕ

Tartare di Salmone e Tonno
ΤΑΡΤΑΡΕ ΔΙ ΣΑΛΜΟΝΕ Κ ΤΟΝΝΟ

avocado - mango – caviale
ΑΒΟΚΑΔΟ - ΜΑΝΓΟ - ΚΑΒΙΑΙΕ

SOUP
ΣΟΥΠ

Doppio Consommé
ΔΟΠΠΙΟ ΚΟΝΣΟΜΜΕ

PASTA
ΠΑΣΤΑ

Linguine al Tartufo Bianco
ΛΙΓΟΥΙΝΕ ΑΙ ΤΑΡΤΟΥΦΟ ΒΙΑΝΚΟ

HAUPTSPEISE
ΗΨΩΚΙΣΠΕΤΣΕ

Rombo
ΡΟΜΠΟ

Spuma di champagne – caviale – chips di carciofi – crema di piselli – crumble di
ΣΠΟΥΜΑ ΔΙ ΤΣΑΜΠΑΓΝΕ – ΚΑΒΙΑΙΕ – ΤΣΙΠΣ ΔΙ ΚΑΡΚΙΟΤΙ – ΚΡΕΜΑ ΔΙ ΠΙΣΕΛΙ – ΚΡΑΜΠΛΕ ΔΙ

Olive nere e pane aromatizzato
ΟΛΙΒΕ ΝΕΡΕ Κ ΠΑΝΕ ΑΡΟΜΑΤΙΖΑΤΟ

OPPURE
ΟΠΠΟΡΕ

Filetto di Manzo
ΦΙΛΕΤΤΟ ΔΙ ΜΑΝΣΟ

Foie gras – purea di patate – tartufo nero – verdura - demi glace
ΦΟΙΕ ΓΡΑΣ – ΠΥΡΕΑ ΔΙ ΠΑΤΑΤΕ – ΤΑΡΤΟΥΦΟ ΝΕΡΟ – ΒΕΡΔΥΡΑ - ΔΕΜΙ ΓΛΑΨΕ

DESSERT
ΔΕΣΣΕΤ

Sfera Fior di Latte Meringato
ΣΦΕΡΑ ΦΙΟΡ ΔΙ ΛΑΤΤΕ ΜΕΡΙΝΓΑΤΟ

Ripieno ai frutti di bosco – crema inglese aromatizzata agli agrumi
ΡΙΠΙΕΝΟ ΑΙ ΦΡΥΤΤΙ ΔΙ ΒΟΣΚΟ – ΚΡΕΜΑ ΙΝΓΛΕΣΑ ΑΡΟΜΑΤΙΖΑΤΑ ΑΓΛΙ ΑΓΡΥΜΙ

Glace di due cioccolati – Ripieno alla crema di nocciola – nocciola tostata – crema di caramello salato
ΓΛΑΨΕ ΔΙ ΔΥΟ ΤΣΟΚΟΛΑΤΙ – ΡΙΠΙΕΝΟ ΑΛΛΑ ΚΡΕΜΑ ΔΙ ΝΟΚΚΙΟΛΑ – ΝΟΚΚΙΟΛΑ ΤΟΣΤΑΤΑ – ΚΡΕΜΑ ΔΙ ΚΑΡΑΜΕΛΛΟ ΣΑΛΑΤΟ

125,- CHF
125,- ΤΣΦ



KALEA
PESCE & PIACERE