

Antipasti

<i>Involtini di Melanzane al Forno</i>	27	32
<i>Im Ofen gebackene Auberginerollen gefüllt mit Ricotta und Spinat</i>		
<i>Fettine di filetto</i>	29	36
<i>Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl Zwiebeln und Parmesan</i>		
<i>Carpaccio di Tonno</i>	29	36
<i>Frisches Thunfischcarpaccio mit Olivenöl Zwiebeln und Kapern</i>		
<i>Bresaola alla Modenese</i>	27	34
<i>Luftgetrocknetes Rindfleisch (ital.) mit Parmesan, Fenchel Olivenöl und Balsamico – Essig</i>		

Minestre

<i>Zuppa pavese</i>	13
<i>Kraftbrühe mit Ei getoastetes Brot und Parmesan</i>	
<i>Brodo con ravioli al plin</i>	13
<i>Kraftbrühe mit Ravioli al Plin</i>	
<i>Minestra del giorno</i>	13
<i>Tagessuppe</i>	

Insalate

Insalata verde **12**

Grüner Salat

Insalata di stagione **13**

Gemischter Salat nach Saison

Rucola con datterini, parmigiano **14**

Rucola mit Datteltomaten und Parmesan

Insalata Sarda **18**

*Sardische Tomaten mit Rucola, Büffel
Mozzarella und Bottarga
(Meeräscherogen sardischer Kaviar),
frische Stangensellerie*

Camone e Bufala **18**

*Sardische Tomaten mit Büffel Mozzarella
und frischem Basilikum*

Le nostre Pasta

Tjarin al Pesto di Basilico e datterini **32**

Hausgemachte Piemontesische Nudeln an Basilikumsauce (ohne Knoblauch) und Datteltomaten

Gnocchi con Salsicia e Zafferano **34**

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an einer italienischen Salziz (wenig scharf) und Safranrahmsauce

Ravioli alla Sanlurese **34**

Hausgemachte sardische Ravioli gefüllt mit Ricotta, frischem Basilikum und Parmesan

Ravioli al plin al burro e salvia **36**

Hausgemachte kleine piemontesische Ravioli gefüllt mit feinem Kalbfleisch und Spinat an Butter - Salbeisauce

Il trio di pasta „Brasserie Seefeld“ **37**

Hausgemachte Tjarin Gnocchi und Ravioli al Plin oder sardischen Ravioli (ohne Fleisch)

Halbe Portion nur als Vorspeise.

Primi di Pasta

Spaghetti all' aglio, olio e peperoncino

29

*Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl,
Peperoncino und Basilikum*

Spaghetti alla Bottarga e Pomodorini

34

*Spaghetti mit sardischem Kaviar
(Meeräscherogen), und frischen Datteltomaten*

Spaghetti all'abruzzese

35

*Spaghetti mit Rindfilet Streifen (USA), frischen
Tomaten, Knoblauch und Peperoni*

Penne alla molisana

31

*Penne mit Tomatensauce und frischem
Pesto (ohne Knoblauch)*

Halbe Portion nur als Vorspeise.

Secondi di

Carne

Scaloppine al Limone 47

Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce

Battuta al pane Carasau 47

*Paniertes Kalbsschnitzel mit sardischem Brot,
wenig Knoblauch, Parmesan und Petersilie*

Finissima alla griglia 47

Grilliertes Kalbspaillard

Medaglioni e Taggiasche 51

*Rindsfiletmedaillon (USA) an einer Marsalasauce und
Oliven Taggiasche*

Filetto al Tegame con Erbette 57

*Rindsfilet (USA) im Pfännchen mit Butter, Thymian,
Rosmarin und Salbei*

La Tagliata di filetto Su'entu 57

Geschnittenes Rindsfilet (USA) an sardischer Rotweinsauce

Costoletta alla Salvia 54

Kalbskotelett mit Butter und frischem Salbei

Contorni compresi

Eine Beilage inbegriffen

Secondi di Pesce

Proposte giornaliere

Frische Fische täglich im Angebot

Contorni compresi

Eine Beilage inbegriffen

Beilagen

Patate arrosto, Tajarin, Riso, Polenta, Verdure di stagione

Bratkartoffeln, Nudeln, Reis, Polenta, Saisongemüse

Deklaration

*Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.*

Fisch

Lachs: (Zucht) Schottland

Thunfisch: (Wildfang) westlicher Zentraler Pazifik

Seeteufel: (Wildfang) Nordostatlantik

Dorade: (Zucht) Griechenland/ Italien

Loup de Mer (Wolfsbarsch): Griechenland/ Italien

Seezunge: Holland

Egli: Estonia

Krevetten: westlicher zentraler Pazifik

Fleisch

Rind: Schweiz/USA (USA Rindfleisch kann mit Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein)

Kalb: Schweiz

Geflügel: Schweiz

Lamm: Neuseeland/Australien

Fleischwaren: Italien/ Schweiz (Coppa, Bresaola, Rohschinken und Salami)

Formaggi

<i>Parmigiano reggiano</i>	14
<i>Taleggio</i>	14
<i>Gorgonzola</i>	14
<i>Piatto misto</i>	16
<i>Gemischter Käseteller</i>	

Öffnungszeiten der Küche

11.45 – 13.45 und 18.30 – 21.45 Uhr

MwSt. inbegriffen

7.7%

Dolci

Biancosardo 14

Rahmglacé mit Mirtenlikör und Nusskruste

Panna cotta 13

Hausgemachter Rahmpudding

Seadas 15

*Traditionelles sardisches Dessert,
Griessküchlein gefüllt mit Frischkäse und
Myrtenlikör, garniert mit
hausgemachtem Sorbet und feinstem
Honig*

Tiramisu 13

Hausgemachtes Tiramisu

Sorbetto al mirto di sardegna 15

*Hausgemachtes Beerensorbet
mit sardischem Mirtenlikör*

I Gelati p.K. 6.5

Verschiedene Eissorten

*Schokolade, Erdbeeren, Mango, Vanille,
Zitrone, Mokka, Pistazie, Stracciatella,
Mirto*