



Benvenuti, Willkommen, Welcome

Frisch – Regional – Hausgemacht

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Geniessen Sie authentische italienische Gerichte aus besten Zutaten und Produkten. In unserer Weinkarte finden Sie eine breite, hochwertige Auswahl von erlesenen, regionalen italienischen Weinen. Denselben Qualitätsanspruch haben wir auch für die Weine im Offenausschank. Wählen Sie in Ruhe aus und geniessen Sie den Augenblick.

We are very pleased to welcome you. Enjoy our typical Italian dishes. We use the best and freshest ingredients. Our wine card displays a wide variety of high quality, authentic, regional Italian wines. The same applies to our wine selection by the glass. Take your time and enjoy our hospitality.



Bankette und Events

Für Reisegruppen, Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 70 Personen genussvoll zu tafeln. Ab 40 Personen reservieren wir für Sie den kompletten 1. Stock exklusiv.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammenstellen können.

Aperitivi

Prosecco di Valdobbiadene Brut Superiore D.O.C.G. Colli del Soligo – Veneto	1 dl	10.00
Ramazzotti Rosato Der stilvolle Aperitif aus Milano aus einer Mischung aus Prosecco, Ramazzotti Rosato, Mineral, Eis und Basilikum <i>This stylish and delicious aperitif from Milano is made out of a mixture of Prosecco, Ramazzotti Rosato, mineral, ice cubes and basil</i>	2 dl	11.50
Aperitivi analcolici Sanbitter	2 dl	6.00
Aperitivi alcolici Aperol Spritz	2 dl	11.50



enthält Schweinefleisch *contains pork*



vegetarisch *vegetarian*



glutenfrei *gluten-free*

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeklaration finden Sie beim Antipasti-Buffer.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found by the antipasti buffet.




Antipasti

Buffet d'Antipasti


Bedienen Sie sich an unserem typisch italienischen Buffet.
Es bietet diverse Fisch- und Fleischhäppchen sowie grilliertes Gemüse.
Create your hors d'œuvres plate at our Italian buffet.
Choose between fish, meat and vegetables.

Vorspeise kleiner Teller <i>Hors d'œuvres small</i>	16.50
Vorspeise grosser Teller <i>Hors d'œuvres medium</i>	22.50
Hauptgang grosser Teller <i>Main course à discrétion</i>	28.50

Carpaccio di Manzo 	22.50
Rohes, dünn geschnittenes Rindsfilet mit Rucola und Parmesan, serviert mit Balsamico-Essig und Olivenöl extra vergine <i>Thinly sliced fillet of raw beef with rocket salad and parmesan cheese, served with balsamic vinegar and olive oil</i>	

Insalata di Pollo 	24.50
Salatteller mit Ei und gebratenen Pouletbruststreifen <i>Pan-fried chicken, served on a mixed leaf salad with egg</i>	

Insalata di Mare 	16.50
Meeresfrüchtesalat aus Crevetten, Tintenfisch und Miesmuscheln <i>Mixed seafood salad with shrimps, calamari and mussels</i>	

Bruschette 	10.50
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Oregano <i>Toasted slices of bread with tomatoes, basil, garlic and oregano</i>	

Insalate

Insalata Caprese  	piccola	grande
Tomatenscheiben, Büffel-Mozzarella und Basilikum <i>Slices of tomato, buffalo mozzarella, basil</i>		17.50
Insalata Giardiniera  		11.50
Marktfrischer Salatteller mit Ei <i>Large plate of mixed fresh garden salad topped with egg</i>		21.50
Insalata Pomodoro Cesare  		16.50
Tomatenschnitze, Zwiebeln, Grana Padano, schwarze Oliven, Oregano <i>Tomato wedges, onions, grana padano, black olives, oregano</i>		



vegetarisch *vegetarian*



glutenfrei *gluten-free*


Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeclaration finden Sie beim Antipasti-Buffet.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found by the antipasti buffet.



Zuppe

- Minestrone della Casa** * Hausgemacht | Homemade *  piccola grande
Typisch italienische Gemüsesuppe mit Teigwaren 11.50
Tomato based vegetable soup with pasta
- Crema di Pomodoro** * Hausgemacht | Homemade *   11.50
Sämige Tomatensuppe mit Tomatenstückchen, frischem Basilikum und Rahm
Tomato soup with fresh basil and cream

Risotti

- Risotto Agnello** 28.50
Weissweinsrisotto mit Gorgonzola und gebratenen Lammrückenstreifen
White wine risotto with gorgonzola and roast lamb
- Risotto ai Funghi**  23.50 26.50
Weissweinsrisotto mit sautierten Pilzen
White wine risotto with sautéed mushrooms
- Risotto Pescatore** 24.50 27.50
Tomatenrisotto mit Tintenfisch, Crevetten, Muscheln und Knoblauch
Tomato risotto, cuttlefish, shrimps, mussels and garlic



Bankette und Events

Für Reisegruppen, Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 70 Personen genussvoll zu tafeln. Ab 40 Personen reservieren wir für Sie den kompletten 1. Stock exklusiv.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammenstellen können.



vegetarisch *vegetarian*



glutenfrei *gluten-free*

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeclaration finden Sie beim Antipasti-Buffer.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found by the antipasti buffet.



Pasta

	piccola	grande
Spaghetti ai Frutti di Mare Spaghetti mit Black-Tiger-Garnelen, Tintenfisch, Muscheln, Knoblauch, Peperoncini und Petersilie <i>Spaghetti with black tiger shrimps, cuttlefish, mussels, garlic, peperoncini and parsley</i>	26.50	28.50
Ravioli Ernesto  Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, geschwenkt in Salbeibutter <i>Ravioli filled with ricotta and spinach served with butter and sage</i>		24.50
Spaghetti Carbonara  Spaghetti mit Sauce aus Speck, Eiern, Rahm und Grana Padano <i>Spaghetti with bacon, eggs, cream and grand padano cheese</i>	20.80	23.80
Tagliatelle Pesto  Tagliatelle mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Olivenöl <i>Tagliatelle with basil, garlic, pine nuts and olive oil</i>	20.50	23.50
 Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Rindfleischsauce und Basilikum <i>Spaghetti with a minced beef sauce and basil</i>	19.00	22.00
Penne Aurora Penne mit Pouletbruststreifen, Pilzen und Tomatenrahmsauce <i>Penne with chicken breast, mushrooms and tomato cream sauce</i>	23.00	26.00
Penne all'Arrabbiata  Penne mit Peperoncini, Knoblauch, Petersilie und Tomatensauce <i>Penne with peperoncini, garlic, parsley and tomato sauce</i>	20.50	23.50
Penne all'Arrabbiata – glutenfrei   Penne mit Peperoncini, Knoblauch, Petersilie und Tomatensauce <i>Penne with peperoncini, garlic, parsley and tomato sauce</i>	21.50	24.50
		15 Min. Wartezeit
Cannelloni Fiorentina  Cannelloni mit Spinat, Ricotta und Mozzarella <i>Cannelloni stuffed with spinach, ricotta and mozzarella</i>		22.50
Tris di Pasta  Tagliatelle mit Pesto, Penne mit Tomatensauce und Ravioli «Ernesto» mit Salbeibutter <i>Tagliatelle with pesto, penne with tomato sauce and ravioli «Ernesto» with butter and sage</i>		24.50
Lasagne della casa * Hausgemacht Homemade * Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch, Tomaten und Béchamel-Rahmsauce <i>Homemade Lasagne with minced beef and tomatoes in a béchamel cream sauce</i>		23.50



enthält Schweinefleisch *contains pork*



vegetarisch *vegetarian*






glutenfrei *gluten-free*

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeklaration finden Sie beim Antipasti-Buffer.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found by the antipasti buffet.







Piatti di Carne

Diese Gerichte enthalten eine Beilage nach Ihrer Wahl.

Petto di Pollo Trifolato 	30.50
Pouletbrust gebraten mit Knoblauch, Rosmarin und Pilzen <i>Fried chicken breast, garlic, rosemary and mushrooms</i>	
Saltimbocca alla Romana 	38.00
Zartes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an einem leichten Jus <i>Thin escalope of veal, raw ham and sage</i>	
Piccata Milanese 	38.00
Kalbsschnitzel in Ei und Käse gebraten mit Schinken und Champignons <i>Thin escalopes of veal pan-fried in cheese and egg, ham, mushrooms</i>	
Scaloppine al Limone	38.00
Kalbsschnitzel an einer leichten Zitronensauce <i>Thin escalopes of veal with lemon sauce</i>	
Contro-Filetto d'Agnello «Da Ernesto»	39.50
Zartes Lammnierstück mit Knoblauch, Thymian, Rosmarin und schwarzen Oliven in der Pfanne gebraten und mit einer Kruste aus Kräutern, Oliven, Butter und Weissbrot gratiniert <i>Grilled lamb loin fillet with garlic, thyme, rosemary, black olives and with a crust of bread crumbs, olives, butter and Italian herbs</i>	
Filetto di Manzo 	49.50
200g Rindsfilet vom Grill mit einer Sauce mit grünen und rosa Pfefferkörnern <i>200g grilled fillet of Swiss beef with green and rose peppercorn sauce</i>	

Beilagen/Sides

Eine Beilage inkl.	jede weitere	+ 5.00
One side incl.	<i>each additional</i>	+ 5.00

- Spaghetti *Spaghetti*
- Nudeln *Noodles*
- Gemüse *Vegetables* 
- Risotto *Risotto*
- Trockenreis *Rice*
- Pommes frites *French fries* 
- Rosmarinkartoffeln *Rosemary potatoes* 
- Blattsalat *Leaf salad* 

 enthält Schweinefleisch *contains pork*  glutenfrei *gluten-free*

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeklaration finden Sie beim Antipasti-Buffer.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found by the antipasti buffet.







Piatti di Pesce

Diese Gerichte enthalten eine Beilage nach Ihrer Wahl.

Filetto Branzino	35.50
Wolfsbarschfilets gebraten, Tomaten-Knoblauch-Vinaigrette mit italienischen Kräutern <i>Pan-fried fillets of sea bass, tomato-garlic vinaigrette with basil</i>	
Gamberoni all'Aglio	36.50
Riesencrevetten mit Knoblauch, Cherrytomaten, Weisswein und frischen Kräutern <i>Roasted king prawns with garlic, cherry tomatoes, white wine and fresh herbs</i>	
Grigliata di Pesce	45.50
Grillierte Seezunge, Wolfsbarsch und Crevetten mit Knoblauch, Chili und Zitronen-Vinaigrette <i>Grilled sole, sea bass and king prawns with garlic, chilli and lemon vinaigrette</i>	

Beilagen/Sides

Eine Beilage inkl.	jede weitere	+ 5.00
One side incl.	<i>each additional</i>	+ 5.00

- Spaghetti *Spaghetti*
- Nudeln *Noodles*
- Gemüse *Vegetables* 
- Risotto *Risotto*
- Trockenreis *Rice*
- Pommes frites *French fries* 
- Rosmarinkartoffeln *Rosemary potatoes* 
- Blattsalat *Leaf salad* 

«Chi mangia solo crepa solo,
chi mangia in compagnia, vive in allegria.»

Wer allein isst, stirbt allein,
wer in Gesellschaft isst, lebt in Heiterkeit.

*Anyone who eats alone, dies alone,
someone who eats in company, lives in serenity.*

Unbekannt *Unknown*

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeclaration finden Sie beim Antipasti-Buffer.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found by the antipasti buffet.



Le nostre Pizze

Pizza Margherita 	17.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano <i>Tomatoes, mozzarella, oregano</i>	
Pizza Prosciutto 	19.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano <i>Tomatoes, mozzarella, ham, oregano</i>	
Pizza Buttafuoco 	20.50
Tomaten, Mozzarella, Peperoncini, Knoblauch, schwarze Oliven, Oregano <i>Tomatoes, mozzarella, hot peppers, garlic, black olives, oregano</i>	
Pizza Napoli	20.50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano <i>Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, oregano</i>	
Pizza Contadina 	20.50
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Oregano <i>Tomatoes, mozzarella, eggplant, courgettes, oregano</i>	
Pizza Hawaii 	22.90
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken <i>Tomatoes, mozzarella, pineapple, ham</i>	
Pizza Tirabaci 	23.50
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, scharfe Salami, Oregano <i>Tomatoes, mozzarella, onions, spicy salami, oregano</i>	
Pizza Capricciosa 	23.90
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken, Artischocken, Oregano <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, oregano</i>	
Pizza Quattro Stagioni 	23.90
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven, Oregano <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives, oregano</i>	
Pizza Siciliana	25.50
Tomaten, Mozzarella, Poulet, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Oregano <i>Tomatoes, mozzarella, chicken, dried tomatoes, garlic, oregano</i>	
Pizza Monica 	25.90
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schinken, Ei, Speck, Pilze, Oregano <i>Tomatoes, mozzarella, spinach, ham, egg, bacon, mushrooms, oregano</i>	
Pizza «Da Ernesto» 	25.90
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Grana Padano, Rucola, Oregano <i>Tomatoes, mozzarella, raw ham, grana padano, rocket salad, oregano</i>	
Pizza Gamberoni	26.50
Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Peperoncini, Knoblauch, Oregano <i>Tomatoes, mozzarella, giant prawns, peperoncini, garlic, oregano</i>	



enthält Schweinefleisch *contains pork*



vegetarisch *vegetarian*

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeclaration finden Sie beim Antipasti-Buffer.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found by the antipasti buffet.



Dolci e Gelati

	piccola	grande
Tiramisù della Casa * Hausgemacht Homemade * Biscuits, Mascarpone, Kaffee, Amaretto di Saronno <i>Biscuits, mascarpone, coffee, Amaretto di Saronno</i>	8.50	10.50
Panna Cotta * Hausgemacht Homemade *  Hausgemachtes Rahmköpfli mit frischer Erdbeersauce <i>Homemade cooked cream with fresh strawberry sauce</i>		12.50
Coppa Caffè Kaffeeglace mit Kaffeesauce und Schlagrahm <i>Coffee ice cream with coffee sauce and whipped cream</i>		11.50
Danimarca Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream</i>		13.50
Coppa San Remo Croccante-, Stracciatella- und Haselnussglace <i>Croccante, stracciatella and hazelnut ice cream</i>		13.50
Coppa Da Ernesto Vanille- und Schokoladenglace, Erdbeersorbet <i>Vanilla and chocolate ice cream, strawberry sorbet</i>		13.50
Coppa Amalfi Zitronen- und Melonensorbet, Spagnola-Glace <i>Lemon and melon sorbet, amarino cherry</i>		13.50
Coppa Venezia Pistazien-, Stracciatella- und Kaffeeglace <i>Pistachio, stracciatella and coffee ice cream</i>		13.50
Coppa Roma Pistazien- und Vanilleglace, Erdbeersorbet <i>Pistachio and vanilla ice cream, strawberry sorbet</i>		13.50
Gelato Kaffee, schwarze Schokolade, Croccantino, Haselnuss, Pistazie, Spagnola, Stracciatella, Vanille <i>Coffee, dark chocolate, croccantino, hazelnut, pistachio, amarino cherry, stracciatella, vanilla</i>	Pro Kugel	<i>Each scoop</i> 4.00
Sorbetto Erdbeer, Zitrone, Melone <i>Strawberry, lemon, melon</i>	Pro Kugel	<i>Each scoop</i> 4.00
Schlagrahm Whipped cream		+ 2.50
Schokoladen-, Kaffee- oder Erdbeer-Sauce <i>Chocolate, coffee or strawberry sauce</i>		+ 2.50

 glutenfrei *gluten-free*

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeclaration finden Sie beim Antipasti-Buffer.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found by the antipasti buffet.



Bibate

Offen

Sodawasser	2.5 dl 4.20	5 dl 7.00
Citro/Cola/Eistee	2.5 dl 4.60	5 dl 7.50
Luzerner Hahnenwasser	2.5 dl 2.50	
Sirup für Kinder	** Gratis **	

In Flaschen

San Pellegrino / Panna	5 dl 7.00	1 Liter 11.50
Rivella rot, blau, grün	3.3 dl 5.60	
Fanta	3.3 dl 5.60	
Coca Cola light/zero	3.3 dl 5.60	
Apfelsaft	3.3 dl 5.60	
Schweppes Tonic Water	2 dl 5.00	
Schweppes Bitter Lemon	2 dl 5.00	
Tomatensaft	2 dl 5.00	
Traubensaft rot	2 dl 5.00	
Orangensaft	2.5 dl 5.50	

Caffè & Cioccolata

Caffè, Koffeinfrei		4.50
Espresso, Ristretto		4.50
Espresso macchiato		4.50
Cappuccino		5.30
Caffè latte		5.50
Latte macchiato		5.50
Caffè con panna		5.90
Espresso doppio		6.70
Cioccolata		4.60
Ovomaltine		4.60
Corretto Grappa		2 cl 6.70



Tee

Diverse Kräutertees		4.50
Punsch (Apfel oder Rum) ohne Alkohol		5.50
Tee Rum		2 cl 6.70

*Gerne empfehlen wir auch unsere Wein-Karte.
We also recommend our Wine menu.*



Birra

Vom Fass

Eichhof «Lager»	4.8 Vol.-%	2.5 dl	5.00	5 dl	8.00
Panaché, Grenadine		2.5 dl	5.00		
Klosterbräu	4.8 Vol.-%	3 dl	6.00	5 dl	8.50

In Flaschen

Eichhof ohne Alkohol		3.3 dl	6.00		
Peroni	4.7 Vol.-%	3.3 dl	6.50		
Erdinger Weissbier	5.3 Vol.-%			5 dl	8.50

Aperitif, Bitter

San Bitter ohne Alkohol				1 dl	6.00
Moscato d'Asti				1 dl	10.00
Prosecco Soligo				1 dl	10.00
Martini weiss/rot	15.0 Vol.-%			4 cl	8.00
Ramazotti	30.0 Vol.-%			4 cl	8.00
Cynar	16.5 Vol.-%			4 cl	8.00
Campari	23.0 Vol.-%			4 cl	8.00
Aperol	15.0 Vol.-%			4 cl	8.00
Aperol Prosecco				1 dl	11.50
Aperol Vino bianco				1 dl	11.50
Ramazotti Rosato				1 dl	11.50



Mit Orangensaft oder Sodawasser zusätzlich + 1.50

Grappa

Paesanella	37.5 Vol.-%			2 cl	6.50
------------	-------------	--	--	------	------

Aldobrandini

Barolo Principe	43.0 Vol.-%			2 cl	11.50
Brunello Principe	43.0 Vol.-%			2 cl	11.50
Moscato Principe	43.0 Vol.-%			2 cl	11.50

Piemonte

Bric del Gaian Berta	45.0 Vol.-%			2 cl	18.50
----------------------	-------------	--	--	------	-------

Liköre

Amaretto	28.0 Vol.-%			2 cl	7.00
Sambuca	40.0 Vol.-%			2 cl	7.00
Limoncello	32.0 Vol.-%			2 cl	4.00