



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 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.

Aperitivi

Prosecco di Valdobbiadene Brut Superiore DCGG Colli del Soligo – Veneto	1 dl	10.00
Lillet Rosé Tonic Die Süsse von Lillet Rosé, gemischt mit dem frischen Geschmack von Tonic Water, sorgt für einen idealen Drink vor dem Essen. <i>The sweetness of Lillet Rosé mixed with the fresh flavor of Tonic Water, makes for an ideal drink before eating</i>	2 dl	12.00
Aperitivi analcolici Sanbitter	1 dl	6.00
Aperitivi alcolici Aperol Spritz (Prosecco & Aperol) Apricot Spritz (Prosecco & Red Bull Apricot Edition)	2 dl	12.00

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeclaration finden Sie im Restaurant.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found in the restaurant.



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'oeuvres plate at our Italian buffet.
Choose between fish, meat and vegetables.

Vorspeise kleiner Teller **Hors d'oeuvres small** 18.50
Vorspeise grosser Teller **Hors d'oeuvres medium** 25.50

Carpaccio di Manzo

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

23.00

Insalata di Pollo

Salatteller mit gebratenen Pouletbruststreifen
Pan-fried chicken, served on a mixed leaf salad

26.50

Insalata di Mare

Meeresfrüchtesalat aus Crevetten, Tintenfisch und Miesmuscheln
Mixed seafood salad with shrimps, calamari and mussels

18.50

Bruschette

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Oregano
Toasted slices of bread with tomatoes, basil, garlic and oregano

15.00

Insalate

Insalata Caprese

Tomatenscheiben, Büffel-Mozzarella und Basilikum
Slices of tomato, buffalo mozzarella, basil

17.50

piccola

grande

Insalata Giardiniera

Marktfrischer Salatteller
Large plate of mixed fresh garden salad topped

11.50

21.50



 Vegetarisch vegetarian |  Glutenfrei gluten-free

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendecklaration finden Sie im Restaurant.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found in the restaurant.





Alle Preise in CHF inkl. MWST. All prices in CHF incl. VAT.

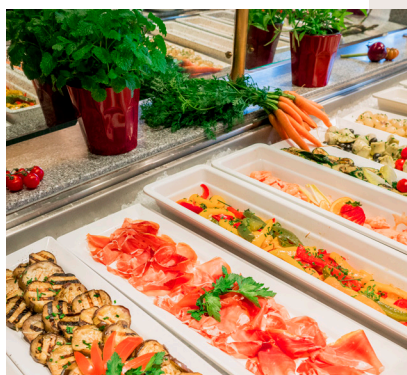
Version 01/2024

Zuppa

Minestrone della Casa  <i>Homemade</i>	12.00
Typisch italienische Gemüsesuppe mit Teigwaren Tomato based vegetable soup with pasta	
Crema di Pomodoro  <i>Homemade</i>	12.00
Sämige Tomatensuppe mit Tomatenstückchen, frischem Basilikum und Rahm Tomato soup with fresh basil and cream	

Risotti

	<i>piccola</i>	<i>grande</i>
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 	26.50	28.50
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.



Pasta

	<i>piccola</i>	<i>grande</i>
Spaghetti ai Frutti di Mare Spaghetti mit Crevetten, Tintenfisch, Muscheln, Knoblauch, Peperoncini und Petersilie Spaghetti with shrimps, cuttlefish, mussels, garlic, peperoncini and parsley	26.50	28.50
Ravioli Ernesto  Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, geschwenkt in Salbeibutter Ravioli filled with ricotta and spinach served with butter and sage		25.50
Spaghetti Carbonara  Spaghetti mit Sauce aus Speck, Eiern, Rahm und Grana Padano Spaghetti with bacon, eggs, cream and grand padano cheese	21.50	24.50
Tagliatelle Pesto  Tagliatelle mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Olivenöl Tagliatelle with basil, garlic, pine nuts and olive oil	21.50	24.50
Spaghetti Bolognese  100% Spaghetti mit Rindfleischsauce und Basilikum Spaghetti with a minced beef sauce and basil	20.50	24.50
Penne Aurora Penne mit Pouletbruststreifen, Pilzen und Tomatenrahmsauce Penne with chicken breast, mushrooms and tomato cream sauce	23.50	26.50
Penne all'Arrabbiata  Penne mit Peperoncini, Knoblauch, Petersilie und Tomatensauce Penne with peperoncini, garlic, parsley and tomato sauce	20.50	23.50
Penne all'Arrabbiata    15min. Penne mit Peperoncini, Knoblauch, Petersilie und Tomatensauce Penne with peperoncini, garlic, parsley and tomato sauce	21.50	24.50
Cannelloni Fiorentina  Cannelloni mit Spinat, Ricotta und Mozzarella Cannelloni stuffed with spinach, ricotta and mozzarella		23.00
Tris di Pasta  Tagliatelle mit Pesto, Penne mit Tomatensauce und Ravioli «Ernesto» mit Salbeibutter Tagliatelle with pesto, penne with tomato sauce and ravioli «Ernesto» with butter and sage		26.50
Lasagne della casa  Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch, Tomaten und Béchamel-Rahmsauce Homemade Lasagne with minced beef and tomatoes in a béchamel cream sauce		24.50

 Schweinefleisch **pork** |  Vegetarisch **vegetarian** |  Glutenfrei **gluten-free**

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendecklaration finden Sie im Restaurant.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found in the restaurant.




Piatti di Carne

Diese Gerichte enthalten eine Beilage nach Ihrer Wahl.

Petto di Pollo al Marsala 	35.00
Pouletbrust gebraten an Marsala Jus Fried chicken breast served with Marsala gravy	
Saltimbocca alla Romana  	39.00
Zartes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an einem leichten Jus Thin escalope of veal, raw ham and sage	
Piccata Milanese  	42.00
Kalbsschnitzel in Ei und Käse gebraten mit Schinken und Champignons Thin escalopes of veal pan-fried in cheese and egg, ham, mushrooms	
Scaloppina al Limone 	39.00
Kalbsschnitzel an einer leichten Zitronensauce Thin escalopes of veal with lemon sauce	
Contro-Filetto d'Agnello «Da Ernesto» 	41.50
Zartes Lammierstück mit Knoblauch, Thymian, Rosmarin und schwarzen Oliven in der Pfanne gebraten und mit einer Kruste aus Kräutern, Oliven, Butter und Weissbrot gratiniert Grilled lamb loin fillet with garlic, thyme, rosemary, black olives and with a crust of bread crumbs, olives, butter and Italian herbs	
Filetto di Manzo 	52.00
200 g Rindsfilet vom Grill mit Pfeffersauce 200 g grilled fillet of Swiss beef pepper sauce	

Beilagen / Sides

Eine Beilage inkl.	jede weitere	+ 6.00
One side incl.	each additional	+ 6.00
	– Spaghetti Spaghetti	
	– Nudeln Noodles	
	– Gemüse Vegetables 	
	– Risotto Risotto	
	– Pommes frites French fries 	
	– Rosmarinkartoffeln Rosemary potatoes 	

 Schweinefleisch pork |  Glutenfrei gluten-free |  11.30 - 13.45 / 18.00 - 21.45

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendecklaration finden Sie im Restaurant.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found in the restaurant.




Alle Preise in CHF inkl. MWST. All prices in CHF incl. VAT.

Version 01/2024




Piatti di Pesce

Diese Gerichte enthalten eine Beilage nach Ihrer Wahl.

Filetto Branzino 	36.00
Wolfsbarschfilets gebraten, Tomaten-Knoblauch-Vinaigrette mit italienischen Kräutern Pan-fried fillets of sea bass, tomato-garlic vinaigrette with basil	
Gamberoni all'Aglio 	39.00
Riesencrevetten mit Knoblauch, Cherrytomaten, Weisswein und frischen Kräutern Roasted king prawns with garlic, cherry tomatoes, white wine and fresh herbs	
Calamari Fritti 	32.00
Frittierte Tintenfischringe mit hausgemachter Aiolisauce Fried squid rings with homemade aioli sauce	

Beilagen / Sides

Eine Beilage inkl. One side incl.	jede weitere each additional	+ 6.00 + 6.00
	<ul style="list-style-type: none">– Spaghetti Spaghetti– Nudeln Noodles– Gemüse Vegetables – Risotto Risotto– Pommes frites French fries – Rosmarinkartoffeln Rosemary potatoes 	

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

 Glutenfrei gluten-free |  11.30 - 13.45 / 18.00 - 21.45











Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeclaration finden Sie im Restaurant.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found in the restaurant.

Alle Preise in CHF inkl. MWST. All prices in CHF incl. VAT.

Version 01/2024



Le nostre Pizze

Pizza Margherita 	19.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano Tomatoes, mozzarella, oregano	
Pizza Prosciutto 	22.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano Tomatoes, mozzarella, ham, oregano	
Pizza Buttafuoco 	21.00
Tomaten, Mozzarella, Peperoncini, Knoblauch, schwarze Oliven, Oregano Tomatoes, mozzarella, hot peppers, garlic, black olives, oregano	
Pizza Napoli	21.00
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, oregano	
Pizza Contadina 	22.50
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchetti, Oregano Tomatoes, mozzarella, eggplant, courgettes, oregano	
Pizza Hawaii 	24.00
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken Tomatoes, mozzarella, pineapple, ham	
Pizza Tirabaci 	24.50
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, scharfe Salami, Oregano Tomatoes, mozzarella, onions, spicy salami, oregano	
Pizza Capricciosa 	24.00
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Oregano Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, oregano	
Pizza Quattro Stagioni 	24.50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven, Oregano Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives, oregano	
Pizza Siciliana	27.00
Tomaten, Mozzarella, Poulet, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Oregano Tomatoes, mozzarella, chicken, dried tomatoes, garlic, oregano	
Pizza Monica 	27.00
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schinken, Ei, Speck, Champignons, Oregano Tomatoes, mozzarella, spinach, ham, egg, bacon, mushrooms, oregano	
Pizza «Don Tomaso» 	27.00
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Mascarpone, Cherrytomaten Tomatoes, mozzarella, raw ham, rocket salad, mascarpone, cherry tomatoes	
Pizza Pescatore	27.50
Tomaten, Mozzarella, Tintenfisch, Crevetten, Muscheln, Knoblauch Tomatoes, mozzarella, cuttlefish, shrimps, mussels, garlic	

 Schweinefleisch pork |  Vegetarisch vegetarian

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendecklaration finden Sie im Restaurant.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found in the restaurant.

Alle Preise in CHF inkl. MWST. All prices in CHF incl. VAT.

Version 01/2024



Dolci e Gelati

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

 **Glutenfrei gluten-free**

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeclaration finden Sie im Restaurant.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found in the restaurant.

Alle Preise in CHF inkl. MWST. All prices in CHF incl. VAT.

Version 01/2024



Bibite

Offen

Sodawasser	2.5 dl 4.20	5 dl 7.00
Citro / Cola / Eistee	2.5 dl 4.60	5 dl 7.50
Apfelschorle	2.5 dl 4.60	5 dl 7.50
Luzerner Hahnenwasser	2.5 dl 2.50	
Sirup für Kinder	<i>Gratis</i>	

In Flaschen

San Pellegrino / Panna	5 dl 7.00	1 L 11.50
Rivella	3.3 dl 5.80	
Fanta	3.3 dl 5.80	
Coca Cola zero	3.3 dl 5.80	
Apfelsaft	3.3 dl 5.80	
Alpinesse Tonic Water, Alpinesse Bitter Lemon	2 dl 5.50	
Tomatensaft	2 dl 5.50	
Traubensaft rot	2 dl 5.50	
Orangensaft	2.5 dl 5.50	
Red Bull Energy Drink, Sugarfree, Apricot Edition	2.5 dl 6.00	

Caffè & Cioccolata

Caffè, Koffeinfrei		5.00
Espresso, Ristretto		5.00
Espresso macchiato		5.00
Cappuccino		5.50
Caffè latte		5.50
Latte macchiato		6.00
Caffè con panna		6.00
Espresso doppio		7.00
Cioccolata		5.50
Ovomaltine		5.50
Corretto Grappa	37.5 Vol.-%	2 cl 7.50

Caffè & Cioccolata

Diverse Kräutertees		5.00
Punsch (Apfel oder Rum) ohne Alkohol		6.00
Tee Rum	37.5 Vol.-%	2 cl 7.50

GERNE EMPFEHLEN WIR AUCH
UNSERE WEIN - KARTE .
WE ALSO RECOMMEND OUR
WINE MENU .



Birra

Vom Fass

Eichhof «Lager»	4.8 Vol.-%	3 dl 5.50	5 dl 8.50
Panaché, Grenadine		3 dl 5.50	5 dl 8.50
Birra Moretti	4.6 Vol.-%	3 dl 6.00	5 dl 8.50

In Flaschen

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

Aperitivi

Sanbitter ohne Alkohol			1 dl 6.00
Prosecco Soligo			1 dl 10.00
Martini	15.0 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			2 dl 12.00
Aperol Vino bianco			2 dl 12.00
Apricot Spritz (Prosecco Red Bull Apricot Edition)			2 dl 12.00
Lillet Rosé Tonic			2 dl 12.00
Mit Orangensaft oder Sodawasser zusätzlich			+ 2.50

Digestivi

Ramazotti	30.0 Vol.-%		4 cl 8.00
Paesanella	37.5 Vol.-%		2 cl 6.50

Aldobrandini

Nebbiolo 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
----------------------	-------------	--	------------

Liquori

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