

Salate / Salads

CHF

Caprice Sommersalat mit gepickeltem Gemüse und Croutons 12.00
Caprice summer salad with pickled vegetables and croutons

* * * * *

Caprice Sommersalat mit Wengener Hobelkäse, kandierten Nüssen und Croutons 18.50
Caprice summer salad with sliced alpine cheese from Wengen, candied nuts and croutons

* * * * *

Caprice Sommersalat mit Pouletstreifen, Wengener Hobelkäse, Croutons, 19.50
Speck und gepickeltem Gemüse
Caprice summer salad with chicken strips, sliced alpine cheese from Wengen, croutons,
bacon and pickled vegetables

* * * * *

Caprice Sommersalat mit gebratenen Black Tiger Krevetten (3 Stück), gepickeltem Gemüse 19.50
Caprice summer salad with roasted Black Tiger prawns (3 pieces) and pickled vegetables

* * * * *

Dressing: Französisch, Himbeer Vinaigrette oder Honig-Senf
Dressing: French, raspberry vinaigrette or honey-mustard

Vorspeisen / Starters

Kalte Tomatensuppe mit Burrata und Basilikum 14.50
Cold tomato soup with Burrata and basil

* * * * *

Carpaccio vom Emmentaler Rindsfilet mit Ruccola Marshmallow und Wengener Hobelkäse 26.50
Carpaccio of Swiss prime beef tenderloin with arugula marshmallow and mountain cheese

* * * * *

Hausgemachte Focaccia mit Burrata Panna Cotta, Parmaschinken und Tomatenketchup 24.50
Home-made Focaccia with Burrata Panna Cotta, Parma ham and tomato ketchup

* * * * *

Hausgemachte Ravioli von geschmorten Rindsbacken, Salbei und Pecorino Romano
Homemade ravioli with braised beef cheeks, sage and Pecorino Romano

* * * * *

CHF 19.00 als Vorspeise / starter
CHF 38.00 als Hauptspeise / main course

Hauptgänge / Main courses

CHF

Hausgemachte Burrata-Büffelmozzarella Raviolos mit Tomaten, Basilikum und Pinienkerne 36.00
Homemade Burrata-buffalo Mozzarella Raviolos with tomato, basil and pine nuts

* * * * *

Hausgemachte Gnocchi Fritti Carbonara style mit Guanciale und Pecorino 39.00
Home-made Gnocchi Fritti Carbonara style with Guanciale and Pecorino

* * * * *

Tomatenrisotto mit gebratenen Black Tiger Krevetten, Tomaten Konfit und Krupuk 49.00
Tomato risotto with fried Black tiger prawns, tomato confit and Krupuk

* * * * *

Pochiertes Wengener BIO Forelle mit Sauce Meunier, Orzotto und Ackerbohne 46.00
Poached Wengen BIO trout with Sauce Meunière, Orzotto and broad beans

* * * * *

Gegrilltes Emmentaler Rindsfilet Rossini mit Chimichurri Sauce, 69.00
Kartoffelstock mit geräucherter Butter und «Tian» französisches Gemüse Konfit
Grilled Emmental beef fillet with chimichurri sauce
Mashed potatoes with smoked butter and "Tian" French vegetable confit

* * * * *

Schweizer Pouletbrust in Pouletbutter sous-vide gegart und Pouletkeule Konfit mit Zitrusjus 46.00
Tomatenrisotto und Ackerbohne
Swiss chicken breast cooked sous-vide in chicken butter and chicken drumstick confit
Citrus jus, tomato risotto and broad beans

* * * * *

Wengener Weidelamm-Braten & Neuseeländisches Lammkotelett unter einer Kräuterkruste 56.00
Kartoffelstock mit geräucherter Butter und «Tian» französisches Gemüse Konfit
Wengen pasture lamb roast and New Zealand lamb chop under an herb crust,
Mashed potato with smoked butter and "Tian" French vegetable confit

Pizza / Pizza

CHF

Margherita

19.50

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und frische Basilikumblätter
Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte and fresh basil leaves

* * * * *

Burrata

28.50

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Burrata, Rucola, getrocknete Tomaten, Basilikum
Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Burrata, rocket salad, dried tomato, basil

* * * * *

Ricotta e Spinaci

23.00

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, Spinat
Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Ricotta, spinach

* * * * *

Diavola

23.50

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata scharfe Salami aus Kalabrien
Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata spicy Salami from Calabria

* * * * *

Diavola e Burrata

27.00

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata scharfe Salami aus Kalabrien, Burrata
Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata spicy Salami from Calabria, Burrata

* * * * *

Prosciutto

23.50

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken
Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, wood-oven ham

* * * * *

Prociutto e Funghi

24.50

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons
Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, wood-oven ham, mushrooms

* * * * *

Capricciosa

29.50

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons
Artischocken, Taggiasca Oliven
Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, wood-oven ham, mushrooms, artichokes, Taggiasca olives

* * * * *

Tonno e Cipolle

29.50

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Kapern und rote Zwiebeln
Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, tuna, capers and red onions

* * * * *

Napoli

23.50

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen und Oregano
Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, anchovies and oregano

Rustica 34.00
 Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Hobelkäse
 Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Parma ham, rocket salad, cherry tomatoes, hobel cheese

* * * * *

Quattro Formaggi Svizzera 27.50
 Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Raclettekäse, Hobelkäse, Gorgonzola
 Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Raclette cheese, sliced alpine cheese, Gorgonzola

* * * * *

Vegetariana 26.50
 Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, Paprika, Zwiebeln
 Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, grilled aubergines, grilled zucchini, bell pepper, onions

* * * * *

Maya 28.50
 Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata scharfe Salami aus Kalabrien, Gorgonzola, rote Zwiebeln
 Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata spicy salami from Calabria, gorgonzola, red Onions

* * * * *

Gamberi 34.00
 Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, 5 Stk. Riesenkrevetten, Spinat, Knoblauch Chili
 Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, 5 pieces king prawns, spinach, garlic, chili

* * * * *

Calabra 26.00
 Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Ndjua (scharfe Schweinestreichwurst)
 Rote Zwiebeln, Oliven, roter Paprika, Pecorino
 Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte Ndjua (spicy, spreadable pork sausage)
 Red onion, Olives, red bell pepper, Pecorino

Weisse Pizza / White Pizza

Bufala 25.00
 Mozzarella Fior di Latte, halb getrocknete Datterino Tomaten, Büffelmozzarella, Pesto, Basilikum
 Mozzarella Fior di Latte, semi-dried Datterino tomato, buffalo Mozzarella, Pesto and basil

* * * * *

Neirano 26.00
 Provolone Käse, Zucchini-creme, Zucchini und Minze
 Provolone cheese, zucchini cream, zucchini and mint

CHF 5,00 Pizza zum Teilen / Auf zwei Teller
 CHF 5,00 Pizza to share / On two plates

Extras:

- | | |
|--|------|
| - Parmaschinken/Parma ham, Pikante Salami/spicy salami | 8.00 |
| - Schinken/wood-oven ham | 5.00 |
| - Riesenkrevette pro Stück / King Prawn per piece | 3.00 |
| - Mozzarella, Gorgonzola, Büffel Mozzarella, Burrata | 5.00 |
| - Ei/egg, cherry Tomaten/tomatoes, Zwiebeln/onions Oliven/olives, Rucola/rocket salad, Champignons/mushrooms | 3.00 |

Desserts

CHF

Tiramisu alla Nonna, mit hausgemachten Joconde Biskuit Amaretto und Meringue 14.50
Tiramisu alla Nonna, with home-made Joconde biscuit Amaretto and meringue

* * * * *

Lava Cake mit weisser Schokoladen Namelaka und Melonen-Estragon Sorbet 16.50
Lava Cake with white chocolate Namelaka and melon tarragon sorbet

* * * * *

Aprikosen Layer Kuchen mit Mousse und Konfit und Aprikosen-Lavender Sorbet 16.50
Apricot layer cake with mousse and confit and apricot lavender sorbet

* * * * *

Käseteller mit nationalen und internationalen Spezialitäten, Feigensenf und Birnenbrot 18.50
Cheese plate with national and international specialities, fig mustard and pear bread

* * * * *

Giolito Sorbet: Heidelbeere, Erdbeere, Himbeere und Aprikosen
Giolito Sorbet: blueberry, strawberry, raspberry and apricots

* * * * *

Giolito Glacé: Vanille, Schokolade, Haselnuss und Kaffee
Giolito Glacé: vanilla, chocolate, hazelnut and coffee

* * * * *

pro Kugel CHF 5.00 / per scoop CHF 5.00
mit Rahm + CHF 1.50 / with whipped cream + CHF 1.50