

Tagesteller

Montag

„Pasta e fagioli con cotechino“ (CH)
(Teigwaren mit Borlottibohnen und Cotechino)

Dienstag

Kalbsragout (CH) nach Grossmutter Art mit Erbsen und Pilzen
Kartoffelpüree

Mittwoch

Original Olma Kalbsbratwurst (CH)
mit Zwiebelsauce und Rösti

Donnerstag

Spaghetti mit Fleischkügelchen (CH) und Tomatensauce

Freitag

Frittierte Calamari (PA) mit Tartarsauce und Pommes Frites

Samstag

Trofie mit Pesto, Kartoffeln und Bohnen  

Sonntag

„Bollito misto“ mit Salzkartoffeln und salsa rossa
Poulet (CH), Rind (CH), Kalb (CH)

22.2(2)

Alle unsere Preise sind in CHF und die MwSt. ist inbegriffen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne



= Vegetarisch



= Glutenfrei




= Laktosefrei


Vorspeisen

Getrocknete italienische Fleisch- und Käsespezialitäten
(Felino Salami, Pancetta, Coppa di Parma, Bresaola Valtellinese,
Fontina, Parmigiano Reggiano und Gemüse Caponata)
18.- / 29.-

Boscoteller
Bruschetta, Büffelmozzarella, Kalbstartar (CH)
36.-


Bruschetta mit Büffelmozzarella und Parmaschinken
26.-


Mariniertes Lachstartar (UK) mit Sauerkraut 
24.-

Kalbstartar (CH) mit Kräuter-Frischkäse und Pfeffer aus dem Maggiatal 
28.-


Wintersalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Arvenhonig und Feigen  
24.-


Bosco Salatschüssel
(Nüsslisalat, Speck, Pilze, Ei, Parmesan und Croutons)
26.-


Gemischter Salat 
12.-

Grüner Salat 
12.-


Cassolette von Wirsing, Pilzen und Raclettekäse 
18.- / 24.-

 = Vegetarisch

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

Suppen


Tomatencremesuppe 
12.-

Minestrone mit Luganighetta (CH) und Roggenbrotroutons
16.-

Riffelalp Gamelle 
(Suppe mit Spinat, Kartoffeln, Lauch, Pasta und Käse)
16.-

Paste und Risotti

Skifahrer-Penne mit Walliser Speck, Raclettekäse, und Rahm
24.-

Tagliolini „Mamma Marisa“ 
mit frischen Tomaten, Basilikum, Gemüse, Parmesan und Butter
18.- / 24.-

Pappardelle mit Riesenkrevetten (VN), Spinat und Safransauce
22.- / 28.-

Ravioli von Rindsschmorbraten (CH) mit Butter und Salbei
22.- / 28.-

Duo von Pasta
(Ravioli von Rindsschmorbraten (CH) und Tagliolini Mamma Marisa)
28.-

„Pizzoccheri Valtellinesi“ 
(Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Mangold, Knoblauch, Salbei, Käse und Butter)
23.- / 28.-

Kräuterrisotto mit Eglifilet (EST) 
24.- / 29.-

Fleisch

Rindsfilet, 180 gr, (AUS) mit Barbecuesauce und Kräuterbutter
58.-

Kalbsbrust (CH) mit Pilzen und Fleischsaft
42.-

Mistkratzerli (CH) „alla diavola“
34.-

Pastete von Kalbsbries (CH), Pilzen und geschmolzenem Käse
38.-

Mit unserem Fleisch servieren wir Ihnen Bratkartoffeln, Pappardelle
oder Pommes Frites und sautiertes Gemüse

Fisch

Felchenfilet (CH)
38.-

Brüggli Lachsforellenfilet (CH)
36.-

Riesenkrevetten (VN) mit Caponata
42.-

Mit unserem Fisch servieren wir Ihnen Bratkartoffeln, Pappardelle
oder Pommes Frites und sautiertes Gemüse
Mediterrane Sauce und Zitronen-Olivenöl-Emulsion

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

CH = Schweiz

UK = Grossbritannien

AUS = Australien

VN = Vietnam

PA = Pazifik

EST = Estland

Pizza rund ums Matterhorn

Furggrat

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons und Basilikum
27.-

Hörnligrat

Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami und Oliven
27.-

Zmuttgrat

Tomatensauce, Mozzarella, Tiroler Speck und Ei
27.-

Lionggrat

Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken und Rucola
27.-

Carellhütte

Tomatensauce, Mozzarella, Datterini Tomaten und Basilikumpesto
27.-

Desserts

Zimtparfait mit eingelegten Zwetschgen
12.-

Hausgemachtes Tiramisù
14.-

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Bombardino
(Eierlikör mit Schlagrahm)
14.-

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
11.-

Hausgemachte Tageskuchen
7.-

Käseteller
16.-

Fragen Sie nach unserer Eiskarte.
Giolito Eis ist hergestellt aus frischer Milch, ohne künstliche Aromen oder
Konservierungsmittel