

# Tagesteller

---

## **Montag**

Malakoff mit Salat   
(Frittierte Käsebällchen)

## **Dienstag**

Vitello tonnato (CH)

## **Mittwoch**

Spaghetti „aglio olio peperoncino“ mit Parmesancreme 

## **Donnerstag**

Paniertes Schweinkotelett (CH) mit Bergkäse gratiniert  
Pommes Frites oder „Mamma“ Gemüsesalat

## **Freitag**

„Fritto misto“ von Fischen mit Tartarsauce und Pommes Frites

## **Samstag**

Lasagne alla Bolognese

## **Sonntag**

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

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

## Vorspeisen

---

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

Italienische Tacos   
(frittierte Zucchini, Paprika und Auberginen, Tomatenkompott und Guacamole)  
26.-

Gemüsegazpacho mit Olivencroutons und Frischkäse   
18.-


Mariniertes schottisches Lachstartar (UK) mit mediterraner Frühlingsrolle  
28.-


Kaltes Roastbeef (CH) mit Rucola, Kartoffelcreme und Belper Knolle  
26.- / 32.-


Tomaten-Fenchelsalat mit sautierten Riesenkrevetten (VN) und Balsamicosauce  
24.-

Bosco Salatschüssel  
(Blattsalat, Gemüse, Walliser Speck, Pilze, Ei und Körner)  
26.-

Al Bosco Picknickkorb  
Ab 2 Personen (pro Person) 22.-

„Mamma“ Gemüsesalat   
14.- / 20.-

Gemischter Salat   
12.-

Grüner Salat   
12.-

## Suppen

---

Tomatencremesuppe ✓  
12.-

Minestrone „della nonna“ ✓  
16.-

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

## Käsespezialitäten

---

Portion Raclette garniert ✓  
9.-

Käsefondue (moitié-moitié) ✓  
28.-

Freiburger Vacherin Fondue ✓  
30.-

## Paste und Risotto

---

Bergführer-Makkaroni mit Spinat, Walliser Speck, Tomatenconcassé und Rahm  
24.-

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

Pappardelle mit mariniertem Lachs (UK), Brokkoli und Pinienkernen  
24.- / 29.-

Ravioli von Rindsschmorbraten (CH) mit Parmesan und Salbeibutter  
22.- / 28.-

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

Tomatenrisotto mit Pecorino Käse und Zitrone ✓   
22.- / 28.-

## Fleisch

---

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

Kalbskotelette (CH) Milanese  
56.-

Knuspriger Schweinbauch (CH) mit süss-sauerer Sauce  
38.-

Mistkratzerli (CH) Barbecue Art  
34.-

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

## Fisch

---

Eglifilet (CH) mit Salbeibutter  
38.-

Brüggli Lachsforellenfilet (CH)  
36.-

Oktopus (M) nach mediterraner Art mit Kichererbsenpüree  
38.-

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

VN = Vietnam

PA = Pazifik

M = Mittelmeer

## 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.-

### Liongrat

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

### Carellhütte

Tomatensauce, Mozzarella, Datterini Tomaten und Basilikumpesto  
27.-

---

## Desserts

Meringue mit Vanilleeis, Erdbeeren und Doppelrahm  
12.-

Hausgemachtes Tiramisù  
14.-

Traditionelle Profiterols  
14.-

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

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
12.-

Hausgemachte Tageskuchen  
7.-

Käseteller  
16.-

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