


# Tagesteller

---

## Montag

Penne all'arrabbiata mit sautierten Krevetten 

## Dienstag

Vitello Tonnato mit Kartoffelsalat



## Mittwoch

Ravioli vom Rindsschmorbraten mit Salbeibutter und Parmesan

## Donnerstag

Sommersalat mit Büffel Mozzarella, Tomaten und Basilikum 

## Freitag

Gebratener Oktopus und Calamari  
mit Sommergemüse und Kartoffelcreme  

## Samstag

Polenta ticinese mit Ragout vom Sommerbock

## Sonntag

Kalbsschnitzel „alla Milanese“ mit Sommersalat

28.-

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 und Walliser Fleischspezialitäten mit Alpenbutter  
20.- / 29.-

Riffelalp „Carne salada“ mit marinierten Steinpilzen und Parmesan Krokant  
29.-

Kalbstartar mit Salat und Belper Knolle  
29.-


Swiss Alpine Lachstartar mit Aprikosen und Bergthymian




29.-


Timbale von Fregola Sarda mit warmen marinierten Riesenkrevetten  
und Auberginencreme  
29.-

Caesar Salad mit Brüggli Lachsforelle  
29.-

Gazpacho mit katalanischem Gemüse und „Brot Airbag“   
26.-


Gemischter Salat   
12.-

Grüner Salat   
12.-

Tagessmoothie   
14.-

---

 = Vegetarisch


 = Vegan


 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

## Suppen

---

Tomatencremesuppe mit Pizzabrot  14.-


Zuppa Pavese  
(Rindskraftbrühe mit Ei und Brot)  16.-


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


## Paste und Risotto

---

Tagliolini mit Fischnage nach Mediterraner Art  
24.- / 29.-

Spaghettone di Gragnano mit Venus Muscheln und Zucchetti  24.- / 29.-

Ravioli von Kartoffeln und Pecorino mit Basilikumpesto  22.- / 28.-

Maccheroni mit Tomatencoulis, Burrata und Taggiasca Oliven  22.- / 28.-

Safranrisotto mit Ragout von Osso Bucco  22.- / 28.-


## Käsespezialitäten

---

Portion Raclette garniert  9.-

---

 = Vegetarisch

 = Vegan

 = Glutenfrei

 = Laktosefrei

## Fleisch

---

*In Bier gebratenes Mistkratzerli, serviert in der Cocotte  
Sommergemüse und Bratkartoffeln  
38.-*

*Aromatisiertes gebratenes Irisches Lammrack, serviert in der Cocotte  
Sommergemüse und Bratkartoffeln  
56.-*

*Rindsfilet 180 gr Café de Paris  
Sommergemüse und Bratkartoffeln  
58.-*

*Gedünstetes Kaninchen mit Taggiasca Oliven und cremiger Polenta  
38.-*

## Fisch

---

*Doradenfilet mit Zitronen-Thymian Panure  
Tomatenkompott, frittierte Zucchini und Stampfkartoffeln  
38.-*

*Kabeljaufilet mit Basilikum Velouté  
Frittierte Zucchetti und Stampfkartoffeln  
36.-*

*„Fritto misto di lago“ mit Peperoni Süß und Sauersauce  
Frittierte Zucchini  
36.-*

*Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:*

*Trockenfleisch: Schweiz, Italien*

*Rind, Kalb, Schwein, Mistkratzerli: Schweiz*

*Lamm: Irisch*

*Sommerbock: Österreich, Deutschland*

*Kaninchen: Frankreich*


*Krevetten: Vietnam*

*Süßwasser Fisch: Schweiz*

*Salzwasser Fisch: Atlantik*


## Pizza

---

Margherita   
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum  
23.-

+ Oliven 3.-  
+ Scharfe Salami 3.-  
+ Gekochter Schinken 3.-  
+ Pilze 3.-  
+ Parmaschinken 5.-

Riffelalp Pizza  
Trockenfleisch von der Riffelalp, Staffelalp Käse, Bergkräuteröl  
28.-

Vegane Pizza   
Tomatenkompott, Auberginen, Basilikum  
28.-

Pizza bianca  
Kartoffeln, Zwiebeln, Pancetta, Frischkäse  
28.-

## Desserts

---

Vanille-Halbgefrorenes mit frischen Erdbeeren  
14.-

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
14.-

Hausgemachtes Tiramisù  
14.-

Schokoladenmousse  
14.-

Hausgemachte Kuchen  
8.-

Al Bosco Cremeschnitte  
8.-

Käseteller  
16.-

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