



Businesslunch

inklusive Menüsalat oder Tagessuppe

Montag

Picatta Milanese vom Schwein
mit Tomatenspaghetti 24.50

Dienstag

Hausgemachte Gnocchi Quattro Formaggi 19.50

Mittwoch

Zürcher Geschnetzeltes mit
Hausgemachten Tagliatelle 24.50

Donnerstag

Parmigiana di melanzane
Auberginenauflauf mit Salatgarnitur
wahlweise mit Suppe oder kleinem Tagesdessert 18.50

Freitag

Spaghetti Vongole 24.50

Pasta der Woche

Hausgemachte Tortelloni mit Steinpilzen gefüllt
dazu Herbsttrüffel 29.50

Dessert

Tagesdessert 6.50



Aus der Pfanne

Wiener Schnitzel vom Kalb 28.50
mit Pommes, Salatbeilage und Preiselbeeren

Cordon Bleu vom Kalb 32.50
mit Pommes und Salatbeilage

Saltimbocca alla Romana 31.50
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
wahlweise mit Rosmarinkartoffeln
oder Weissweinsrisotto

Fegato alla Veneziana 28.50
Geschneuzelte Kalbsleber nach venezianischer Art
mit Weissweinsrisotto

Scaloppine vom Schwein 26.50
mit Steinpilzrahmsauce und hausgemachter Tagliatelle

Vom Grill

Tagliata di Manzo 36.50
Tranchen vom Rindsentrecote auf Rucolabett
mit Cherrytomaten und Parmesanspänen

Entrecote vom Rind 200 g 44.50
mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Lammkoteletts 200g 44.50
mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

All unsere Fleischwaren stammen, sofern nicht anders deklariert,
aus der Schweiz.

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten,
wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden



ALLE PREISE IN CHF, INKL. 7.7% MWST.

Vorspeisen/Salate

Tagessuppe	9.50
Blattsalat mit Hausdressing	8.50
mit sautierten Steinpilzen	13.50
mit gebratener Pouletbrust	19.50
Gemischter Salat mit Hausdressing	10.50
mit sautierten Steinpilzen	15.50
mit gebratener Pouletbrust	21.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	14.50
mit sautierten Steinpilzen	19.50
mit gebratener Pouletbrust	25.50
Büffelmozzarella mit Tomaten	16.50
dazu reichen wir kaltgepresstes Olivenöl und Balsamico-Essig	
Grosser gemischter Salat mit Ei und Hausdressing	19.50
mit sautierten Steinpilzen	24.50
mit gebratener Pouletbrust	30.50
Vitello Tonnato von der Kalbsnuss	klein 18.50
mit Kapern Zwiebeln Thunfischsauce (MSC)	gross 26.50
Rindscarpaccio vom Filet	klein 21.50
mit Rucola Parmesanspänen	gross 29.50
dazu reichen wir kaltgepresstes Olivenöl und Balsamico-Essig	
Grillgemüseteller (vegan)	19.50



Hausgemachte Pasta

(Tagliatelle, Tagliarini oder gefüllte Pasta mit Ricotta und Spinat)

Tomatensauce	18.50
Pikante Tomatensauce	18.50
Bolognese	19.50
Salbeibutter	20.50
Steinpilzrahmsauce	21.00

Pasta

Penne mit Pesto	20.50
Spaghetti Carbonara	21.00

Burger

Moma Burger 140 g Rindfleisch Sesambrötchen Tomate Salat Moma Sauce	22.00
Barbecue Burger Moma Burger Speck Raclettekäse Zwiebeln BBQ-Sauce	26.00

Extra Rindfleisch 140 g 9.00

Extra Zutaten je 1.00

Raclettekäse
Steinpilze
Zwiebeln
Speck
Ei

Beilagen

Alle Burger werden mit einer Beilage nach Wahl serviert:

Pommes an Zitronenpfeffer oder mit Salz
Blatt- oder gemischter Salat

zusätzliche Beilage 6.80



Pizza

Margherita Mozzarella Tomatensauce Oregano	18.50
Salami	19.50
Prosciutto	19.50
Quattro Formaggi mit Trüffel	21.50 27.50
Parma Rucola Parmaschinken Parmesanspäne	21.50
Diavola scharfe Salami Peperoncini	20.50
Tonno Thunfisch (MSC) Zwiebeln	20.50
Oli Olé Speck Zwiebeln	20.50
Quattro Stagioni Salami Schinken Steinpilze Ei	22.50
Calzone Salami Schinken Steinpilze Ei	22.50
Familienpizza 40cm Margherita mit 3 Zutaten	40.50

Extra Zutaten

je 1.00

Rucola

Steinpilze

Knoblauch

Parmaschinken

Zwiebeln

Speck

Ei

Extra Trüffel

6.00