



Lieber Gast,  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informiert Sie unser Personal auf Anfrage gerne.

## WARM UP

	klein	gross
Apèro Vorschlag Flammkuchen Elsässer Art		14.50
Insalata Mista della Casa, mit unserem Hausdressing		9.50
Insalata Verde		7.50
Gambas al Olio, Alio e Peperoncini		17.50
Rindstatar alla Casa, servieren wir mit Pommes Frites	21.00	35.00

## SUPPEN

Minestrone Alla Nonna Gemüsesuppe		10.50
-----------------------------------	--	-------

## INSALATA ALLA ITALIANA

Toskanischer Salat grilliertes Gemüse, Käse, Oliven auf verschiedenen Blattsalat angerichtet

½ 16,00 Port. 21,00

Toskanischer Salat grilliertes Gemüse, Käse, Oliven, Salumi auf verschiedenen Blattsalat angerichtet

½ 18,50 Port. 23.50



ZUM LÖWEN

## KLASSIKER

Cordon bleu Bündner - Art Bündner-Rohschinken, Raclette-Käse und Pommes frites (Kalb)	41.50
Scaloppine di Vitello con salsa al Limone e Risotto al vino bianco Kalbsschnitzel an Zitronensauce serviert mit Weisswein-Risotto	39.50
Kalbswienerschnitzel à la Figlmüller, serviert mit Kartoffel-Salat	41.50
Bistecca di Vitello con Spugnola, Verdure e Pasta Kalbsteak an Morchelsauce, Gemüse & Nudeln	45.50
Polpette di Carne con Salsa di Pepe (R, SCH,) Fleischpflanzerl an Pfeffersauce serviert mit Pommes Carrès u. Gemüse	32.50
Fegato alla Veneziana con Patate al Rosmarino e Verdure Kalbsleber serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	37.50

**Fleischdeklaration: Schweiz,**



## Pasta e pasta

Spaghetti alla Mario Kalbfleisch, Tomatensauce, Knobli, Kräuter und etwas Chili	28.50
Spaghetti alla Mediterrana mit diverssem Gemüse	23.50
Pasta alla Leone Tagliatelle mit Gambas, Frühlingszwiebeln, Olivenöl, Knobli, Chili	29.50
Risotto ai Funghi freschi Weisswein-Risotto mit frischen Pilzen	23.50
Ravioli al Limone gefüllt mit Ricotta, Zitrusfrucht an cremiger Zitronensauce	26.00

## FISCHTELLER

Mit Seezunge, Lachs, Zander und Riesencrevette  
auf Blattspinat, an Weissweinsauce  
42.50



ZUM LÖWEN

## DAS FINALE

Schokoladenküchlein, mit flüssigem Kern serviert mit Glace	14.50
Caldo e Dolce, Espresso mit einer Kugel Mousse au Chocolat	9.50
Nocino Nussglace, mit einem Schuss Nusslikör	12.00
Affogato al Caffè di Saronno	10.50
Dreierlei Sorbet, mit frischen Früchten	14.50
Colonel, serviert mit Wodka oder Prosecco	13.00
Trauben-Sorbet, serviert mit Grappa	13.00
Birnen-Sorbet, serviert mit Calvados	13.00
Käseteller (Winzer-Art)	21.00

## UNSERE GLACE SORTEN

Vanille / Erdbeere / Schoggi / Mocca / Jogurt  
Walnuss / Pistazien / Stracciatella / Marzipan-Sauerkirsche

## SORBET

Zitrone / Trauben / Birne  
Kugel 4.00 / Rahm 1.50