

**ROTHORN**

*Ristorante Pizzeria*

**Salvo diversa indicazione, utilizziamo carni svizzere.**

*Salmon: Norvegia / Manzo: Australia\* e Svizzera / Gamberoni: Vietnam*

*\* Possono essere stati prodotti con stimolatori ormonali e/o non ormonali, come gli antibiotici.*

*In caso di allergie o intolleranze alimentari, chiedere informazioni ai collaboratori di servizio.*

*Tutti i prezzi includono l'IVA. Euro vengono cambiati al tasso corrente. Eventuale resto in CHF.*

**Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch.**

*Lachs: Norwegen / Rind: Australien\* und Schweiz / Riesencrevetten: Vietnam*

*\* Kann mit hormonellen und/oder nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.*

*Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Auskunft.*

*Alle Preise inklusive MwSt. Euros werden zum Tageskurs gewechselt. Rückgeld in CHF.*

**Unless specified, we serve Swiss meat.**

*Salmon: Norway / Beef: Australia\* and Switzerland / King Prawns: Vietnam*

*\* May have been produced with hormonal and/or non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics.*

*On request our staff is pleased to inform you about any ingredients in the dishes, which may cause allergies or intolerances.*

*All prices include VAT. Euro prices are converted using our daily exchange rate. Change will be given in CHF only.*

# Antipasti Vorspeisen Starters

CHF CHF  
1/2

## Bruschetta

*Pomodoro, basilico, olio d'oliva*

**Tomaten, Basilikum, Olivenöl**

Tomatoes, basil, olive oil

9.50

## Antipasto misto all'italiana

*Prosciutto crudo di Parma, bresaola, salame piccante e dolce, olive, mozzarellina di bufala, pecorino sardo*

**Parmaschinken, Bresaola, Salami, Oliven, Büffelmozzarella, Pecorino-Käse**

Parma ham, bresaola air-dried beef, salami, olives, Buffalo mozzarella, pecorino Italian sheep cheese from Sardinia

20.00 - 30.00

## Vitello tonnato con capperi

**Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch überzogen mit einer Thunfisch-«Mayonnaise», Kapern**

Sliced veal covered with a creamy tuna-“mayonnaise”, capers

29.00

## Carpaccio di manzo

*su letto di rucola, champignon e scaglie di parmigiano*

**Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan und Champignons**

Raw, thinly sliced beef on rocket salad, Parmesan cheese and mushrooms

29.00

# Insalate Salat Salads

CHF CHF  
1/2

## Caprese 🌱

*Mozzarella di bufala, pomodorini, basilico*

**Büffelmozzarella, Cherry Tomaten, Basilikum**

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

18.00 – 23.00

## Insalata di rucola

*Rucola, gamberoni, pomodori secchi, salmone affumicato*

**Rucola, Riesencrevetten, getrocknete Tomaten, geräucherter Lachs**

Rocket salad, king prawns, dried tomatoes, smoked salmon

32.00

## Insalata verde 🌱

**Blattsalat**

Leaf salad

11.50

## Insalata mista 🌱



**Gemischter Salat**

Mixed salad

13.50

# Zuppe Suppen Soups

CHF

|   |       |
|---|-------|
| <b>Minestrone</b>                    | 14.90 |
| <b>Italienische Gemüsesuppe</b><br>Vegetable soup Italian style   |       |
| <b>Zuppa di pomodoro e basilico</b>  | 12.90 |
| <b>Tomatensuppe mit Basilikum</b><br>Tomato soup with basil   |       |
| <b>Zuppa del giorno</b>   | 12.00 |
| <b>Tagessuppe</b><br>Soup of the day  |       |

# *La nostra selezione di paste Teigwaren Pasta*

CHF

*Fettuccine del capitano* ————— 35.50

*Gamberoni con salsa crema allo zafferano*

**Bandnudeln mit Riesencrevetten und Safransauce**

Fettuccine noodles with king prawns and saffron sauce

*Trilogia di pasta alla moda dello chef* ————— 32.00

**Dreierlei Teigwaren nach Art des Chefs**

Trilogy of pasta chef's style

*Spaghetti al ragù* ————— 28.50

**Spaghetti bolognese**

Spaghetti with Bolognese sauce


*Spaghetti alla carbonara* ————— 29.00

*Spaghetti pomodoro e basilico*  ————— 22.00

**Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum**

Spaghetti with tomato sauce and basil

*Su richiesta, spaghetti senza glutine. Per i nostri spaghetti, penne e farfalle, utilizziamo pasta di Gragnano. /  
Bitte erkundigen Sie sich nach glutenfreien Spaghetti. Für unsere Spaghetti, Penne und Farfalle, verwenden wir Gragnano-Teigwaren. /  
Please ask for gluten free spaghetti. For the Spaghetti, Penne and Farfalle we use Gragnano Pasta.*

 *latto-ovo-vegetariano / lacto-ovo-vegetarisch / lacto-ovo-végétarien*

CHF

|   |       |
|---|-------|
| <i>Farfalle al salmone</i>  | 28.00 |
| <b>«Schmetterling»-Teigwaren mit Lachs</b><br>Bow-tie pasta with salmon   |       |
| <i>Gnocchi al gorgonzola</i> 🍴  | 29.00 |
| <b>Gnocchi-Teigwaren mit Gorgonzolasauce</b><br>Gnocchi-pasta with Gorgonzola blue cheese-sauce                         |       |
| <i>Penne al pesto</i> 🍴   | 26.00 |
| <b>Penne-Teigwaren mit Basilikum Pesto und Parmesan</b><br>Penne-pasta with basil pesto and Parmesan cheese             |       |
| <i>Lasagne della casa</i>   | 29.00 |
| <i>Tortelloni ricotta e spinaci al burro e salvia</i> 🍴   | 29.00 |
| <b>Tortelloni Ricotta und Spinat mit Butter und Salbei</b><br>Tortelloni-pasta Ricotta and spinach with butter and sage |       |

# *Secondi piatti Hauptgerichte Main dishes*

CHF

*Scaloppine di vitello al limone* ————— 44.00

**Fein geschnittene Kalbsschnitzel an Zitronensauce**  
Veal scallops with lemon sauce

*Saltimbocca di vitello alla romana, prosciutto di parma, salvia* ————— 47.00

**Fein geschnittene Kalbsschnitzel nach römischer Art, Parmaschinken und Salbei**  
Veal scallops roman style, Parma ham and sage

*Tagliata di manzo alla griglia, rucola e parmigiano* ————— 49.00

**Rosa gebratenes Rinds-Entrecote in Scheiben auf einem Rucolabett mit Parmesan**  
Medium grilled beef tenderloin in slices on rocket salad with Parmesan cheese

*Bistecca fiorentina* ————— 53.00

**T-Bone-Steak vom Grill**  
Grilled T-bone steak

*Cotoletta di pollo impanata* ————— 33.00

**Panierte Hähnchenbrust**  
Breaded and fried chicken breast

*Gamberoni giganti alla griglia con aglio e olio extra Vergine di oliva* ————— 45.00

**Grillierte Riesencrevetten mit Knoblauch und Olivenöl extra vergine**  
Grilled king prawns with garlic and olive oil extra vergine

---

*Contorni: patate saltate, patatine fritte, tagliatelle o verdura del giorno*

**Beilagen: Bratkartoffeln, Pommes frites, Nudeln oder Tagesgemüse**

Side dishes: pan-fried potatoes, French fries, noodles or vegetable of the day



# Pizze Pizzas

CHF

## Pizza San Biagio — 31.00

*Mozzarella, pomodoro, rucola, parmigiano, pomodorini, prosciutto di parma*

**Mozzarella, Tomatensauce, Rucola, Parmesan, Cherry Tomaten, Parmaschinken**

Mozzarella, tomato sauce, rocket salad, Parmesan cheese, cherry tomatoes, Parma ham

## Pizza Prosciutto e funghi — 28.00

*Mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi*

**Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Champignons**

Mozzarella, tomato sauce, ham, fresh mushrooms

## Pizza Quattro stagioni — 28.50

*Mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi, olive, carciofini*

**Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken**

Mozzarella, tomato sauce, ham, fresh mushrooms, olives, artichoke hearts

## Pizza Capricciosa — 28.50

*Mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi, carciofini*

**Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Champignons, Artischocken**

Mozzarella, tomato sauce, ham, fresh mushrooms, artichoke hearts

## Pizza Diavolo — 28.00

*Mozzarella, pomodoro, salame piccante, peperoncini piccante*

**Mozzarella, Tomatensauce, pikante Salami, Peperoncini**

Mozzarella, tomato sauce, spicy salami, hot peppers

## Pizza Prosciutto — 27.00

*Mozzarella, pomodoro, prosciutto*

**Mozzarella, Tomatensauce, Schinken**

Mozzarella, tomato sauce, ham

CHF

**Pizza Hawaii** 28.00

*Mozzarella, pomodoro, prosciutto, ananas*  
**Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Ananas**  
Mozzarella, tomato sauce, ham, pine apple

**Pizza al Tonno** 27.00

*Mozzarella, pomodoro, tonno e cipolle*  
**Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch und Zwiebeln**  
Mozzarella, tomato sauce, tuna and onions

**Pizza Margherita**  21.00

*Mozzarella, pomodoro, basilico*  
**Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum**  
Mozzarella, tomato sauce, basil

**Pizza Napoli** 26.00

*Mozzarella, pomodoro, acciughe, olive*  
**Mozzarella, Tomaten, Sardellen, Oliven**  
Mozzarella, tomato sauce, anchovies, olives

CHF

### *Pizza al Salmone*

29.00

*Mozzarella, pomodoro, cipolla, capperi e salmone affumicato*

**Mozzarella, Tomatensauce, Zwiebeln, Kapern und geräucherter Lachs**

Mozzarella, tomato sauce, onions, capers, smoked salmon

### *Pizza alla Veneziana*

28.50

*Mozzarella, pomodoro, speck, cipolla, spinaci, uovo*

**Mozzarella, Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Spinat, Ei**

Mozzarella, tomato sauce, bacon, onions, spinach, egg

### *Pizza Deliziosa*

31.00

*Mozzarella di bufala, pomodoro, pomodorini, basilico*

**Büffelmozzarella, Tomatensauce, Cherry Tomaten, Basilikum**

Buffalo mozzarella, tomato sauce, cherry tomatoes, basil

### *Pizza Milano*

29.00

*Mozzarella, pomodoro, aglio, peperoni, olive, salame, origano*

**Mozzarella, Tomatensauce, Knoblauch, Peperoni, Oliven, Salami, Oregano**

Mozzarella, tomato sauce, garlic, peppers, olives, salami, oregano

### *Pizza Siciliana*

29.00

*Mozzarella, pomodoro, acciughe, capperi, olive, melanzane*

**Mozzarella, Tomatensauce, Sardellen, Kapern, Oliven, Auberginen**

Mozzarella, tomato sauce, anchovies, capers, olives, eggplant

CHF

**Pizza al Gorgonzola** ⑦ ————— 28.00

*Mozzarella, pomodoro, gorgonzola*

**Mozzarella, Tomatensauce, Gorgonzola**

Mozzarella, tomato sauce, Gorgonzola blue cheese

**Calzone** ————— 28.00

*Mozzarella, pomodoro, prosciutto*

**Mozzarella, Tomatensauce, Schinken**

Mozzarella, tomato sauce, ham

**Pizza quattro formaggi** ⑦ ————— 29.00

*Mozzarella, pomodoro, gorgonzola, parmigiano, pecorino*

**Mozzarella, Tomatensauce, Gorgonzola, Parmesan, Pecorino**

Mozzarella, tomato sauce, gorgonzola cheese, Parmesan cheese, Pecorino sheep cheese

**Focaccia** ⑦ ————— 16.00

*Basilico, aglio, olio di oliva, sale marino*

**Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, Meersalz**

Basil, garlic, olive oil, sea salt

# Menù per i bambini\* *Kindermenu Childrens choice*

CHF

12.00

## Scioppo

Sirup

Syrup

## Piccola Pizza Margherita

Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum

Mozzarella, tomato sauce, basil

*o / oder / or*

## Piccola Pizza Prosciutto

Mozzarella, Tomatensauce, Schinken

Mozzarella, tomato sauce, ham

*o / oder / or*

## Spaghetti Pomodoro

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti with tomato sauce

*o / oder / or*

## Spaghetti alla carbonara

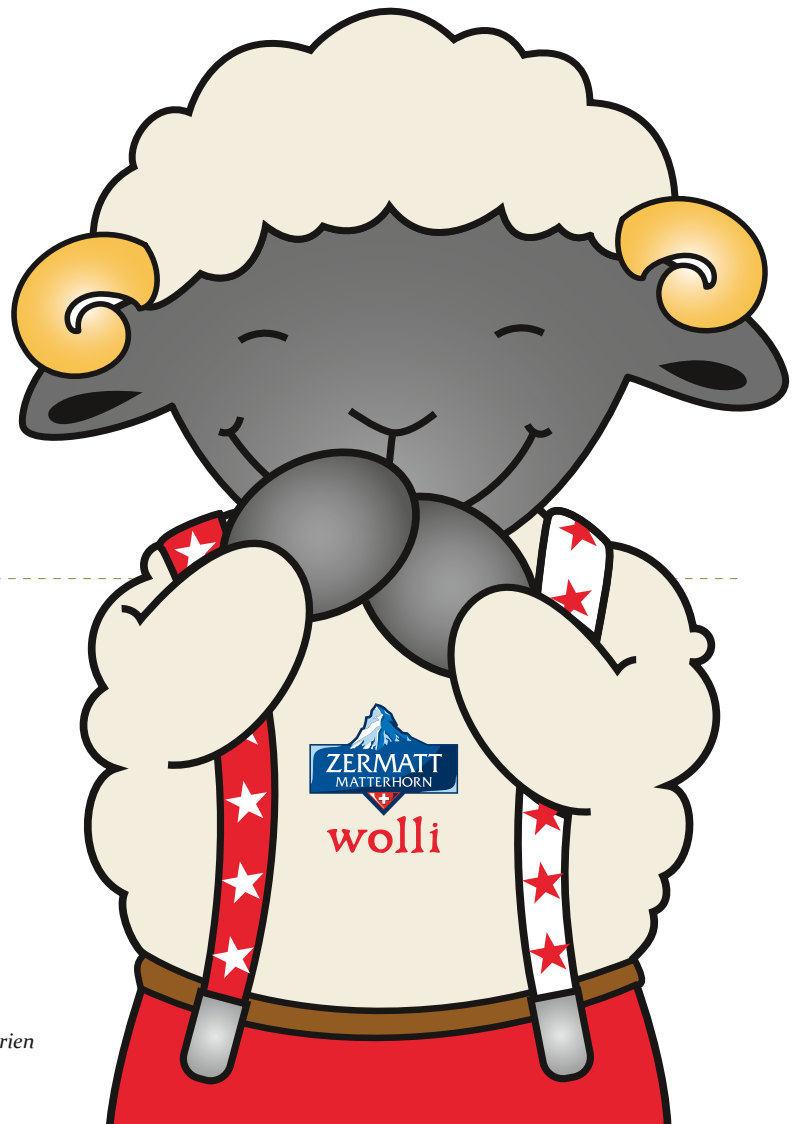
*o / oder / or*

## Spaghetti alla bolognese


## Gelato alla vaniglia (1 pallina)

Vanilleeis (1 Kugel)

Vanilla ice cream (1 scoop)



\* Da 2 a 12 anni / 2 bis 12 Jahre / 2 to 12 years

 *latto-ovo-vegetariano / lacto-ovo-vegetarisch / lacto-ovo-végétarien*

# Dolci Desserts

CHF

*Sinfonia della casa* 19.00

*Tiramisù, panna cotta, tortino al cioccolato, gelato alla vaniglia, profiterole*

**Tiramisu, Panna cotta, Schokoladenkuchen, Vanilleeis, gefüllte Windbeutel**

Tiramisu, panna cotta, chocolate cake, vanilla ice cream, cream puff

*Tiramisu della casa* 13.00

*Panna cotta con frutti di bosco* 15.00

**Panna cotta mit Waldbeeren**

Panna cotta with wild berries

*Profiteroles* 15.00

*Profiteroles con salsa di cioccolato*

**Gefüllte Windbeutel mit Schokoladensauce serviert**

Cream puff with chocolate sauce

*Torta del giorno* 9.50

**Tageskuchen**

Cake of the day

*Affogato al caffè* 8.00

**Espresso mit Vanilleeis**

Espresso with vanilla ice cream

4.00

*Gelato alla vaniglia (1 pallina) / Vanilleeis (1 Kugel) / Vanilla ice cream (1 scoop)*

+1.50

*Con panna/ Mit Schlagrahm / With whipped cream*

# Bevande analcoliche

## Nichtalkoholische Getränke Soft drinks

|  | CHF<br>3 dl | CHF<br>5 dl | CHF<br>1 l |
|--|-------------|-------------|------------|
| <b>Alla spina / im Offenausschank / by the glass</b> |             |             |            |
| <b>Valais Mineralwasser<br/>mit Kohlensäure</b>      |             | 6.80        |            |
| <b>Coca Cola, Fanta, Sprite,<br/>Eistee, Spezi</b>   | 5.00        | 7.00        |            |
| <b>Zermatter Wasser</b>                              | 3.50        | 5.50        | 10.00      |

|  | CHF<br>2 dl | CHF<br>4.5 dl | CHF<br>5 dl |
|--|-------------|---------------|-------------|
| <b>Bottiglie / Flaschen / Bottles</b>            |             |               |             |
| <b>Valais Mineralwasser<br/>ohne Kohlensäure</b> |             |               | 7.00        |
| <b>Rivella rot / blau</b>                        |             |               | 7.00        |
| <b>Coca Cola Zero</b>                            |             | 7.00          |             |
| <b>Apfelschorle</b>                              |             |               | 7.00        |
| <b>Kinley Tonic</b>                              | 6.00        |               |             |
| <b>Bitter Lemon</b>                              | 6.00        |               |             |
| <b>Sanbittèr</b>                                 | 5.50        |               |             |
| <b>Red Bull</b>                                  |             |               | 9.00        |
| <b>Orangensaft</b>                               | 5.50        |               |             |
| <b>Tomatensaft</b>                               | 6.00        |               |             |

# Aperitivi

CHF

|  |       |
|--|-------|
| <b>Corno Rosso (Specialità della casa)</b> | 12.00 |
|  | 4 cl  |
| <b>Martini Bianco / Rosso 15.0 Vol.-%</b>  | 9.00  |
| <b>Campari 23.0 Vol.-%</b>                 | 9.00  |
| <b>Fernet Branca 39.0 Vol.-%</b>           | 8.50  |
| <b>Ramazzotti 30.0 Vol.-%</b>              | 8.50  |
| <b>Appenzeller 39.0 Vol.-%</b>             | 8.50  |
| <b>Aperol Spritz</b>                       | 14.00 |

# Birre

|  | CHF<br>3 dl | CHF<br>5 dl |
|--|-------------|-------------|
| <b>Alla spina / im Offenausschank / Draft beer</b> |             |             |
| <b>Valaisanne Lager,<br/>Valaisanne Panachè</b>    | 5.50        | 8.00        |
|  | 3.3 dl      | 5 dl        |
| <b>In bottiglia / Flaschenbier / Bottled beer</b>  |             |             |
| <b>Feldschlösschen Hopfenperle</b>                 | 6.00        |             |
| <b>Schneider Weisse alkoholfrei</b>                |             | 9.00        |
| <b>Schneider Weisse</b>                            |             | 9.00        |

# Vini aperti *Weine im Offenausschank* Wine by the glass

## Vini bianchi / Weissweine / White wines

|   | CHF<br>1 dl | CHF<br>2 dl | CHF<br>3 dl | CHF<br>5 dl |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|
| <i>Fendant AOC, Soleil du Valais, Varone Vins</i>         | 8.00        | 16.00       | 24.00       | 35.00       |
| <i>Aulo Bianco Toscana IGT, Azienda Agricola Brunetti</i> | 8.00        | 16.00       | 24.00       | 35.00       |
| <i>Johannisberg, AOC Valais, Goutte d'Or, Varone Vins</i> | 9.00        | 18.00       | 23.00       | 38.00       |

## Vini rossi / Rotweine / Red wines

|   |      |       |       |       |
|---|------|-------|-------|-------|
| <i>Pinot Noir, AOC Valais, Varone Vins</i>                  | 9.00 | 18.00 | 27.00 | 40.00 |
| <i>Aulo Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Brunetti</i>    | 9.00 | 18.00 | 27.00 | 40.00 |
| <i>Primitivo di Manduria DOC, Santera, Leone de Castris</i> | 9.00 | 18.00 | 27.00 | 40.00 |

## Prosecco

|                     | CHF<br>1 dl | CHF<br>7.5 dl |
|---------------------|-------------|---------------|
| <b>Teresa Rizzi</b> | 9.00        | 52.00         |

## Champagner

|                       | CHF<br>1 dl | CHF<br>7.5 dl |
|-----------------------|-------------|---------------|
| <b>Bollinger Brut</b> | 19.00       | 125.00        |



# Vini bianchi Italia

Weissweine Italien White wines Italy

|   | CHF             |
|---|-----------------|
| <b>Gavi di Gavi DOCG, Piemonte, Villa Sparina</b>         | 7.5 dl<br>49.00 |
| <i>Vivo, fresco e fruttato dalle uve Cortese.</i>         |                 |
| <b>Lebendig, frisch und fruchtig aus Cortese Trauben.</b> |                 |
| Lively, fresh and fruity made from Cortese grapes.        |                 |
| <b>Pinot grigio, Il Vignale, Veneto, IGT Veneto</b>       | 47.00           |
| <i>Fino, elegante dall'intenso aroma.</i>                 |                 |
| <b>Fein, elegant, intensives Aroma.</b>                   |                 |
| Fine, elegant, intense aroma.                             |                 |
| <b>Aulo Bianco Toscana IGT, Azienda Agricola Brunetti</b> | 46.00           |
| <i>Fine, elegante, speziato, intenso.</i>                 |                 |
| <b>Fein, elegant, würzig, intensives Aroma.</b>           |                 |
| Fine, elegant, spiced, intense aroma.                     |                 |

# Vini bianchi Vallese

Weissweine Wallis White wines Valais

CHF

7.5 dl

46.00

## *Fendant AOC, Soleil du Valais, Varone Vins*

*Il più famoso vino bianco, fruttato, dall'uva Chasselas.*

**Der wohl bekannteste Walliser Weisswein, fruchtig, aus der Traubensorte Gutedel.**

The most famous white wine from the region, fruity, made of Chasselas grapes.

## *Petite Arvine AOC Valais, Château Lichten, Rouvinez Vins*

56.00

*La Petite Arvine è il grande vino bianco Vallesano con una reputazione internazionale.*

**Der Petite Arvine ist der grosse Walliser Weisswein mit internationalem Ruf.**

The Petite Arvine is a very authentic white wine from the region with international reputation.

## *Johannisberg, AOC Valais, Goutte d'Or, Varone Vins*

50.00

*Un vero gentleman tra i vini bianchi Vallesani, dall'uva Sylvaner.*

**Ein echter Gentleman unter den Walliser Weissweinen aus der Traubensorte Sylvaner.**

A true gentleman within the Valais white wines, made from Sylvaner grapes

## *Fendant, Domaines Chevaliers*

45.00

*Il Fendant, il vino dell'amicizia e dell'unione. Profumo floreale, note minerali.*

**Der Fendant, der Wein der Freundschaft und des Zusammenseins.**

**Florales Bouquet, mineralische Noten.**

Fendant, the wine of friendship and togetherness. Floral bouquet with mineral notes.

# Vini rossi Italia

## Rotweine Italien Redwines Italy

### Piemonte

CHF

7.5 dl

89.00

#### Sito Moresco, Langhe DOC, Angelo Gaja

*Perfetta armonia tra Cabernet Sauvignon, Merlot e Nebbiolo.*

**Perfekte Harmonie zwischen Cabernet Sauvignon, Merlot und Nebbiolo.**

Perfect harmony between Cabernet Sauvignon, Merlot und Nebbiolo.

#### Barbaresco DOCG, Angelo Gaja

255.00

*Combinazione di uve Nebbiolo di alta classe da quattordici diversi vigneti di Gaja.*

**Kombination von hochklassigem Nebbiolo aus den vierzehn verschiedenen Gaja-Lagen.**

Combination out of high class Nebbiolo from fourteen different Gaja-wines.

#### Barolo Castiglione DOCG, Vietti

86.00

*Vino di grande spessore. Il re dei vini italiani. Nebbiolo espressivo.*

**Wein von grosser Tiefe. Der König der italienischen Weine. Ausdrucksstarker Nebbiolo.**

Wine of great depth. The King of Italian wines. Expressive Nebbiolo.

#### Monsordo Rosso, Langhe DOC, Ceretto

69.00

*Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, marcato dal territorio delle Langhe.*

**Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Kräftig strukturiert mit milden und geschmeidigen Tanninen. Typisch für die Langhe-Region.**

Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah. Strong structure with mild and supple tannins. Typical for the Langhe-Region.

*Toscana*

CHF

7.5 dl

89.00

*Magari, Bolgheri DOC, Ca'Marcanda di Angelo Gaja*

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, morbida densità dal lungo finale.*

**Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc. Besticht durch seine dichte, weiche Fülle und durch einen langanhaltenden Abgang.**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc. Convinces with its tight, smooth richness and with its sustaining finish.

*Aulo Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Brunetti*

59.00

*Stile e finezza di Sangiovese, Syrah e Cabernet Sauvignon. Note fruttate, fitta struttura tannica.*

**Stil und Finesse des Sangiovese, Syrah und Cabernet Sauvignon. Fruchtige Noten, dichte Tanninstruktur.**

Style and finesse of Sangiovese, Syrah and Cabernet Sauvignon. Fruity notes, dense tannin structure.

*Poggio al Grillo, Bolgheri DOC, Ceralti*

49.00

*Elegante e equilibrato, Cabernet Sauvignon e Merlot.*

**Elegant und ausgewogen, Cabernet Sauvignon und Merlot.**

Elegant and balanced, Cabernet Sauvignon and Merlot.

*Tignanello, Toscana IGT, Antinori*

159.00

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Un Super Tuscan molto equilibrato e di lunga persistenza aromatica.*

**Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Der Abgang ist ausgewogen und von langer, aromatischer Nachhaltigkeit.**

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Balanced and sustaining finish.

*Chianti classico DOCG, Castello di Monsanto*

57.00

*Un vino che testimonia bene le caratteristiche nobili del Sangiovese.*

**Ein Wein, der auch die edlen Eigenschaften des Sangiovese unterstreicht.**

This wine certifies the elegant characteristics of the Sangiovese grape.

*Sassicaia Bolgheri DOC, Tenuta San Guido*

288.00

*Il compagno più prezioso ai piatti della Cucina Italiana.*

**Edelster Begleiter zu Spitzengerichten der italienischen Küche.**

The most precious companion to Italian dishes.

## Toscana

CHF

7.5 dl

*Le Marze Rosso Toscana IGT, Azienda Agricola Brunetti* ————— 134.00

*Vino rosso classicamente elegante proveniente dalla soleggiata Toscana. Profumo dolce e di frutta matura.*

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.*

**Klassisch eleganter Rotwein aus der sonnigen Toscana. Duftet süß und nach reifen Früchten.**

**Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.**

Classically elegant red wine from sunny Tuscany. Smells sweet and of ripe fruit.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.

## Veneto

7.5 dl

*Valpolicella classico Superiore Ripasso DOC, Musella* ————— 63.00

*Un frutto concentrato e dolce che riempie il palato.*

**Eine konzentrierte und reiche Frucht, die den Gaumen füllt.**

A concentrated and rich fruit, which fills the palate.

*Amarone della Valpolicella DOC, Cuslanus* ————— 88.00

*Vino Elegante molto gradevole al palato.*

**Eleganter Wein, am Gaumen gefällig und rassig.**

Elegant wine, pleasant and compliant on the palate.

## Puglia

*Primitivo di Manduria DOC, Santera, Leone de Castris* ————— 49.00

*Dal profumo ricco di note fruttate, al palato caldo, pieno e vellutato.*

**Reiche, fruchtige Duftnoten. Im Gaumen, warm, voll und samtig.**

Rich, fruity fragrances. On the palate warm, full and smooth.

## Sicilia

*Benuara, IGP Sicilia, Cusumano* ————— 52.00

*Nero d'Avola, Syrah, Il siciliano fruttato che emana il calore dell'isola.*

**Der fruchtige Sizilianer strahlt die Wärme der Insel aus.**

This fruity wine transmits the warmth of the Island of Sicily

# Vini rossi Vallese

## Rotweine Wallis Red wines Valais

|  | CHF             |
|--|-----------------|
| <b>Pinot Noir, AOC Valais, Varone Vins</b>   | 7.5 dl<br>50.00 |
| <i>Un vino della regione di grande tradizione. Uva: Pinot Noir.</i>                            |                 |
| <b>Ein Walliser Rotwein mit grosser Tradition aus der Traubensorte Blauburgunder.</b>          |                 |
| A red wine from the region with great tradition made from Pinot Noir grapes.                   |                 |
| <b>Humagne rouge du Valais AOC, Réserve des Administrateurs Cave St. Pierre</b>                | 58.00           |
| <i>Un grande vino rosso della regione: fruttato, equilibrato e corposo.</i>                    |                 |
| <b>Ein grosser Walliser Rotwein: fruchtig, ausgewogen und gehaltvoll.</b>                      |                 |
| A great red wine from the region: fruity, balanced, rich in content.                           |                 |
| <b>Ruistal Assemblage AOC du Valais, Varone Vins</b>   | 63.00           |
| <i>Vino rosso barricato. Uve: Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin.</i>                  |                 |
| <b>Rotwein im Barrique ausgebaut. Trauben: Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin.</b>     |                 |
| Red wine aged in oak barrels. Grapes: Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge, Cornalin.              |                 |
| <b>Pinot Noir de Salquenen, Domaines Chevaliers</b>  | 59.00           |
| <i>Frutto pieno. Mostra pienamente la finezza dell'uva.</i>                                    |                 |
| <b>Volle Frucht. Spielt die Finesse der Traube voll aus.</b>                                   |                 |
| Full fruit. Fully displays the finesse of the grape.   |                 |
| <b>Gamay Vielle Vignes Patrimoine, Domaines Chevaliers</b>                                     | 69.00           |
| <i>Vino con molta finezza. Fruttato, speziato, elegante.</i>                                   |                 |
| <b>Wein mit viel Finesse. Fruchtig, würzig, elegant.</b>                                       |                 |
| Wine with a lot of finesse. Fruity, spicy, elegant.  |                 |
| <b>Dôle des Chevaliers, Domaines Chevaliers</b>  | 49.00           |
| <i>Il Dôle, una leggenda vivente nel Vallese. Assemblaggio di Pinot Nero, Gamay e Gamaret.</i> |                 |
| <b>Der Dôle, eine lebende Legende im Wallis. Assemblage aus Pinot Noir, Gamay und Gamaret.</b> |                 |
| The Dôle, a living legend in the Valais. Assemblage of Pinot Noir, Gamay and Gamaret.          |                 |

# Bevande calde senza alcool

Heisse Getränke ohne Alkohol  
Hot drinks without alcohol

CHF

|   |      |
|---|------|
| <b>Kaffee Crème</b>                             | 4.80 |
| <b>Milchkaffee</b>                              | 6.00 |
| <b>Espresso</b>                                 | 4.80 |
| <b>Doppelter Espresso</b>                       | 6.40 |
| <b>Cappuccino</b>                               | 5.50 |
| <b>Latte Macchiato</b>                          | 6.00 |
| <b>Kaffee Mélange (mit Rahm)</b>                | 5.30 |
| <b>Milch heiss / kalt</b>                       | 3.50 |
| <b>Schokolade / Ovomaltine</b>                  | 5.00 |
| <b>Schokolade Mélange (mit Rahm)</b>            | 6.00 |
| <b>Diverse Tees</b>                             | 5.00 |
| <b>Apfelpunsch, Waldbeerenpunsch, Rumpunsch</b> | 5.50 |

# Bevande calde con alcool

Heisse Getränke mit Alkohol  
Hot drinks with alcohol

CHF

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| <b>Glühwein, Jägertee, Tee Rum</b> | 8.00  |
| <b>Corretto</b>                    | 6.50  |
| <b>Kaffee Fertig / Kaffee Lutz</b> | 8.00  |
| <b>Schümli Pflümli</b>             | 9.50  |
| <b>Kaffee Amaretto</b>             | 11.00 |
| <b>Kaffee Rothorn</b>              | 11.00 |
| <b>Irish Coffee</b>                | 11.00 |
| <b>Chocumba</b>                    | 9.50  |

# Spirituosen Longdrinks

|   | CHF  |
|---|------|
| <i>Bols Gin</i> 37.5 Vol.-%                   | 9.00 |
| <i>Wodka Stolichnaya red</i> 40.0 Vol.-%      | 9.00 |
| <i>Rum Brugal blanco especial</i> 40.0 Vol.-% | 9.00 |
| <i>Johnny Walker red</i> 40.0 Vol.-%          | 9.00 |
| <i>Softdrinks als Zusatz</i>                  | 5.00 |
| <i>Four Roses</i>                             | 9.00 |

# Digestivi

|   | CHF   | CHF  |
|---|-------|------|
|   | 2 cl  | 4 cl |
| <i>Cynar</i>                                    | 7.00  |      |
| <i>Grappa di Brunello, barrique</i> 42.0 Vol.-% | 10.00 |      |
| <i>Grappa di Barolo</i> 42.0 Vol.-%             | 9.00  |      |
| <i>Grappa di Tignanello</i> 42.0 Vol.-%         | 14.00 |      |
| <i>Grappa fior di vite</i> 40.0 Vol.-%          | 8.00  |      |
| <i>Amaretto</i> 28.0 Vol.-%                     | 7.00  |      |
| <i>Limoncello</i> 32.0 Vol.-%                   | 7.00  |      |
| <i>Averna</i> 29.0 Vol.-%                       |       | 7.00 |
| <i>Abricotine</i> 43.0 Vol.-%                   | 7.00  |      |
| <i>Pflümli</i> 43.0 Vol.-%                      | 7.00  |      |
| <i>Kirsch</i> 41.0 Vol.-%                       | 7.00  |      |
| <i>Williamine</i> 43.0 Vol.-%                   | 7.00  |      |
| <i>Calvados</i> 42.0 Vol.-%                     | 8.00  |      |
| <i>Rémy Martin Cognac</i> 40.0 Vol.-%           | 10.00 |      |
| <i>Génépi</i> 38.0 Vol.-%                       | 7.00  |      |