

VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

Bruschetta mit Tomaten Tomatenwürfel an Knoblauch, Basilikum und Extra Vergine Olivenöl auf geröstetem Brot	11.50
Bruschetta mit Steinpilzen Steinpilzwürfel an Knoblauch, Basilikum und Extra Vergine Olivenöl auf geröstetem Brot	14.50
Tintenfischcarpaccio Hauchdünnes Carpaccio vom Tintenfisch an feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	25.50
Rindscarpaccio Hauchdünnes Carpaccio vom Rind an feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette, mit Ruccola und feinen Parmesanspänen	27.50

Suppen

Tagessuppe Lassen sie sich jeden Tag von einer unserer frisch zubereiteten Suppen überraschen	12.50
Tomatencremesuppe	12.50

Salate

Grüner Salat	10.50
Gemischter Salat	12.50
Tomatensalat Caprese	14.50
Burrata mit Randen Carpaccio Cremige Burrata mit frischen Randen	17.50
Nüsslisalat mit Ei an französischer Salatsauce	13.50
Fenchelsalat mit gebratenen Crevetten an fruchtiger Orangenvinaigrette	27.50

HAUPTSPEISEN

Warme Gerichte

Penne all'arrabbiata Hausgemachte scharf-süssliche Tomatensauce	17.50
Penne nach Art des Hauses Kalbfleischstreifen mit Steinpilzen, Tomaten und Basilikum an Rahmsauce verfeinert mit Parmesansplitter	27.50
Spaghetti aglio e olio mit Peperoncino mit Knoblauch und Peperoncini an Extra Vergine Olivenöl	18.50
Rigatoni mit Meeresfrüchten	35.50
Spaghetti al carbonara Der Klassiker – Speck und Eier	24.50
Safranrisotto mit Steinpilzen	27.50

Hausgemachte Teigwaren

Gnocchi Broccoli mit frischem Broccoli an Tomatenrahmsauce	27.50
Cannelloni mit Ricotta und Spinat heiss aus dem Holzofen, überbacken mit Mozzarella	24.50
Caramelle Teigwaren-Bonbons gefüllt mit Steinpilzen und Mascarpone verfeinert mit Trüffelöl an Rahmsauce	29.50
Malfatti Riesen-Gnocchi aus Ricotta und Spinat an Salbeibutter	27.50

Fischgerichte

Seezunge saftig vom Grill	52.50
Riesencrevetten vom Grill mit Knoblauchbutter, Basilikum, Cherry Tomaten und Oliven	44.50
Eglifilet mit Mandelsplittern	38.50

Fleischgerichte

Schweinspiccata Schweinsschnitzel im knusprigen Eier-Parmesan-Mantel	33.50
Saltimbocca Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und frischer Salbei	38.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce	37.50
Kalbs-Cordon-Bleu Hausgemacht, mit Vorderschinken vom Schwein und würzigem Bergkäse	39.50
Züri Gschnätzlets Kalbsgeschnätzelt an feiner Rahmsauce mit goldig gebratener Rösti	39.50
Rindsfilet an grüner Pfeffersauce	49.50

Beilagen

Zu den Fisch- und Fleischgerichten ist Gemüse als Beilage im Preis inbegriffen

Eine zusätzliche Beilage	6.50
Risotto, Rosmarin-Kartoffeln, Nudeln, Pommes frites, Rösti	

Für unsere Kleinen

Kinder-Schnipo Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	14.50
Penne an Butter oder Tomatensauce	10.00
Pizza Bambino Margherita oder Prosciutto	10.00

Fleischdeklaration: Rinds aus Australien. Kalb, Poulet und Schwein aus CH.
Fischdeklaration: Süßwasserfische aus Deutschland, Meerwasserfische aus Italien
und Frankreich, Crevetten aus Vietnam.

HOLZOFENPIZZEN

Margherita mit Tomaten, Mozzarella, Oregano	17.50
Tonno mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Zwiebeln, Oregano	23.50
Napoli mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	19.50
Prosciutto e Funghi mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	24.50
Kikiriki mit Tomaten, Mozzarella, Pouletgeschnetzeltes, Oregano	22.50
Gorgonzola mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	23.50
Fiorentina mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei, Oregano	19.50
Paesana mit Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven, Oregano	24.50
Macarena mit Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken, Oregano	23.50
Speck mit Tomaten, Mozzarella, Speck, Oregano	24.50
Calzone mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei, Oregano	24.50
Capricciosa mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Champignons, Oregano	24.50
Quattro Stagioni mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken, Oregano	26.50
Carpaccio mit Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Rucola, Parmesan, Oregano	28.50
Parma mit Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Oregano	27.50
Berg mit Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Oregano	27.50
Vegi mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Oregano	22.50



RESTAURANT

BERG

Bier

Appenzeller Lager	5 dl	6.50
Appenzeller, alkoholfrei	3,3 dl	4.50
Stange, klein/gross	3 dl	4.70
	5 dl	5.90
Panaché, klein/gross	3 dl	4.70
	5 dl	5.90
Weizenbier	5 dl	6.90

Wein

In unserem Weinkeller finden Sie eine schöne Auswahl an feinen Weinen.
Nehmen sie sich Zeit und finden Sie den perfekten Wein zu ihrem Essen.

Weisswein offen	1 dl	6.50/7.50
Rosé offen	1 dl	7.50
Rotwein offen	1 dl	6.50/7.50

Aperitifs, Bitter & Liköre

Campari orange	23 % / 4 cl	9.50
Cynar	16,5 % / 4 cl	7.50
Martini bianco/rosso	15 % / 4 cl	7.50
Averna	34 % / 4 cl	7.50
Ramazzotti	30 % / 4 cl	7.50
Appenzeller	29 % / 4 cl	7.50
Fernet Branca	42 % / 4 cl	8.50
Sambuca	42 % / 4 cl	8.50
Pastis	45 % / 4 cl	8.50
Amaretto di Saronno	28 % / 2 cl	8.50
Baileys Irish Crème	17 % / 4 cl	8.50
Prosecco	1 dl	9.00

Grappa

Grappa Nonino	41 % / 2 cl	8.50
Grappa di Barola Paesanella	41 % / 2 cl	7.50
Grappa di Amarone Paesanella	41 % / 2 cl	9.00

Brandy

Carlos	40 % / 2 cl	9.50
Vecchia Romagna	40 % / 2 cl	7.50
La Vielle Prune	40 % / 2 cl	8.50
Calvados	40 % / 2 cl	8.50