

ANTIPASTI E INSALATE

CARPACCIO DI MANZO

Zartes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl, Parmesan und Basilikum

Thinly sliced beef with olive oil, Parmesan and fresh basil

24 / 39

SEPIE FRITTE AL PEPERONCINO E AGLIO

Frittierter Tintenfisch mit Olivenöl, Peperoncino und Knoblauch

Fried squid with olive oil, chili peppers and garlic

27.50

TARTAR DI TONNO FRESCO, MANGO E CREMA DI AVOCADO

Thunfischtatar mit Mangowürfeln, serviert auf einer Avocado-creme

Tuna tartare with diced mango, served on an avocado mousse

28

FORMENTINO „STAPFERSTUBE“

Nüsslisalat mit Speck, Brot und Ei

Lamb's lettuce with bacon, bread and egg

17

INSALATA VERDE

Kopfsalat, auf Wunsch mit Zwiebeln und Knoblauch

Lettuce, served with onions and garlic on request

15.50

BURRATA CON POMODORINI E BASILICO

Burrata auf Rucola und Cherrytomaten mit Olivenöl und Basilikum

Tomato salad with burrata cheese, olive oil and basil

22

ZUPPE

MINISTRONE ALLA MILANESE

Gemüsesuppe mit Teigwaren und Kräutern
Typical Italian soup with vegetables, pasta and herbs
15.50

CREMA DI POMODORO

Tomatensuppe mit Basilikum und Rahmrosette
Tomato soup with a cream and basil
14.50

PASTE FATTE IN CASA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON TARALLO NAPOLETANO

Spaghetti mit Venusmuscheln an Weissweinsauce, frischen Kräutern und neapolitanischem Tarallo
Spaghetti with Clams in a White Wine Sauce & Fresh Herbs
38

RAVIOLI RIPIENI DI CARNE

Hausgemachte Ravioli mit Fleisch-Füllung
Homemade ravioli filled with meat
-burro e salvia 19.80 / 33
-alla panna 19.80 / 33
-con sugo di pomodoro, pecorino e basilico 19.50 / 29.80

RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA

Hausgemachte Ravioli mit Burrata-Füllung mit Cherry-Tomaten und Basilikum
Homemade ravioli filled with burrata cheese whit cherry tomatoes and basil
19.80 / 32

PACCHERI ALL'ASTICE

Hummer mit hausgemachter Pasta an einer frischen Tomatensauce mit Kräutern
Lobster with homemade pasta in a fresh tomato sauce with herbs
55

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI

Hausgemachte Bandnudeln an einer Steinpilzrahmsauce
Homemade wide noodles with a mushroom cream sauce
33

PASTE ASCIUTTE

PENNE

ARRABBIATA

Penne mit Tomatensauce und Peperoncino

Penne with tomato sauce and chili peppers

26.50

STAPFERSTUBE

Penne mit Pilzen, Kalbfleischwürfel, Rahm, Parmesan und Kräutern

Penne with mushrooms, veal cubes, cream, Parmesan and fresh herbs

33.50

SPAGHETTI

NAPOLI

Spaghetti mit Tomatensauce, und Basilikum

Spaghetti with tomato sauce and basil

26.50

GAMBERONI CARTOCCIO

Spaghetti mit Riesenkrevetten, Tomatensauce, Zwiebeln, Oliven und Knoblauch
in der Folie eingepackt und im Ofen gegart

*Spaghetti with king prawns, tomato sauce, onions, olives and garlic
wrapped in foil and cooked in the oven*

48

Herkunftsdeklaration des Brotes und Feinbackwaren

Glutenfreies Brot / PT

Dunkel und Weiss / DE

Baguette / FR

Toast CH/IT

Blätterteig / CH

Savoirdi / IT

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken

(Inkl. 8,1& MwSt.)

PIATTI DI PESCE

GAMBERONI AGLIO OLIO PEPERONCINO

Gebratene Blacktiger Krevetten mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino
serviert mit Salzkartoffeln

Sautéed black tiger prawns with olive oil, garlic, and chili pepper, served with boiled potatoes
55

TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO

Gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel mit saisonalem Gemüse

Grilled tuna steak with sesame and vegetables

52

ORATA ALLE OLIVE TAGGIASCHE

Gebratene Goldbrasse mit Cherrytomaten, Oliven, Knoblauch und frischen Kräutern
serviert mit Petersilienkartoffeln

Pan-fried gilthead seabream with cherry tomatoes, olives, garlic, and fresh herbs, served with parsley potatoes
49.50

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

Gebratene Seezunge „meunière“ mit Weissweinsrisotto

Grilled sole “meunière” garnished with White Wine Risotto

69

CONTORNI

Weitere Beilagen

Tagliolini fatti in casa al burro, Polenta, Weissweinsrisotto, Salzkartoffeln
Rosmarinkartoffeln, Spinat, saisonales Gemüse

7.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken
(Inkl. 8,1 & MwSt.)

PIATTI DI CARNE

POLLASTRELLO CROCCANTE AL FORNO DISSOSSATO CON PEPERONCINO

Knuspriges Mistchratzerli OHNE KNOCHEN
mit Peperoncino, Knoblauch und Kräuter im Ofen gebraten,
serviert mit Pommes Allumettes
Oven-fried crispy chicken with chili peppers, garlic and herbs, served with french fries
52

SCALOPPINE „DON GIOVANNI“ - einfach einzigartig!

Zarte Kalbsschnitzel fein gewürzt, in Rahm gedünstet und im Pfännli serviert dazu hausgemachte
Tagliolini
Tender veal cutlet, finely seasoned, steamed in cream and served in a pan „simply unique“ with home made Tagliolini
49

CORDON BLEU

Cordon Bleu vom Kalb mit Schinken und Bergkäse gefüllt, serviert mit Pommes frites
Veal cordon bleu stuffed with ham and mountain cheese, served with French fries
54

FEGATO DI VITELLO ALLA „VENEZIANA“

Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräuter mit Rösti
Sautéed liver of veal with onions and herbs, served with rösti
49

COSTOLETTA DI VITELLO „STAPFERSTUBE“

Butterzartes Kalbskotelette im Ofen langsam gebraten mit Butter und Salbei
dazu Rosmarinkartoffeln
Meltingly tender slow-roast with butter and sage veal cutlet served with Rosemary Potatoes
380Gr / 62

C O N T O R N I

Weitere Beilagen

Tagliolini fatti in casa al burro, Polenta, Weissweinsrisotto, Salzkartoffeln
Rosmarinkartoffeln, Spinat, saisonales Gemüse
7.50

Herkunftsdeklaration:

Kalbfleisch und Geflügel CH / Rindfleisch CH - AUS* / Hummer CA – US / Caviar – Iran / Seezunge Spanien - Nederland
Goldbrasse – Kroatien / Muscheln Italien – Spanien – Nederland / Blacktiger und Thunfisch – Vietnam / Kalamaren / Spanien

*Das Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern oder Antibiotika erzeugt worden sein.

Lieber Gast

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeitenden über Ihre Allergien oder Intoleranzen

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken
(Inkl. 8,1& MwSt.)