

Sweets

Dolce del Giorno 10.-

Unser Tagesdessert – täglich frisch & liebevoll zubereitet
Fruchtig, cremig, schokoladig – lass dich überraschen!

Piccole Torte Miste 9.-

Auswahl süsser, kleiner Törtchen
Fein, handgemacht, verführerisch

Hausgemachtes Eis 3.50
Täglich verschiedene Sorten pro Kugel

Kaffee / Tee

Kaffee	4.50
Espresso	4.20
Ristretto	4.20
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Tee	4.50



**Bewerte
uns!**

Pasta & More

**Nichts bringt Menschen so sehr
zusammen wie gutes Essen.**

BBQ

Baby Back Ribs Burger vom Thurgauer Apfelschwein, mit Pommes Frites serviert	35.50
Halbes Poulet Knusprig, saftig, goldbraun, mit Pommes Frites serviert	30.00
Smoked Lammracks Kartoffelpüree, Minzjus, Bohnen	48.50
Ganze hausgeräucherte Forelle mit Weisswein-Risotto und Gemüse	38.50

Aus der Region – mit Liebe gewählt

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, mit Fokus auf Qualität und Tierwohl. Das Brot kommt direkt aus Wengen – frisch, lokal und mit Herz produziert. Für ehrlichen Genuss mit gutem Gewissen.

Fondue



Serviert mit Brot und Kartoffeln

Klassisches Käsefondue	31.-
Wengwald Fondue Pilze, Wacholder, Gin	33.-
Tessiner Fondue Cherry Tomaten, Trüffel	32.-
Rotbäggli Fondue Chili, Paprika	38.-

Die Fondue Preise verstehen sich pro Person.



Pasta

Auf Anfrage sind einige Gerichte
auch **vegetarisch** möglich

Trofie al Pistacchio con Burrata

Pistazienpesto, Pancetta, Burrata, Cherry Tomato

36.-

29.- ohne Burrata

Spaghetti Mediterranei con Pollo

Poulet, Knoblauch, Chili, Cherry Tomato

36.-

26.- ohne Poulet

Gnocchi alla zucca

Kürbis, Speck

31.-

v Spaghetti Mantecati

am Tisch aus dem Parmesanlaib serviert

29.-

39.- mit frischem Trüffel

Tagliatelle alla boscaiola

Waldpilze, Speck, Scarmorza

29.-

46.- mit Rib Eye

43.- mit Planted Steak

v Trofie rustiche

getrocknete Tomaten, Frischkäse

29.-

Spaghetti Carbonara

Guanciale, Ei, Pecorino

26.-

v Spaghetti alla Norma

Tomate, Aubergine, gesalzener Ricotta, Knoblauch, Basilikum

25.-

Lasagna della Mamma

Ragu, Bechamel, Käse

29.-

Risotto

Auf Anfrage sind alle Gerichte
auch **vegetarisch** möglich

Maroni Risotto

Honigdatteln, Speck, italienische Kräuter, Granny Smith Apfel

26.-

Risotto alla zucca

Kürbis, Speck

25.-

Risotto alla boscaiola

Waldpilze, Speck, Scarmorza

29.-



Starters

Insalata mista	9.-
Gemischter Salat, geröstete Kerne, Hausdressing	
Panzanella	10.-
Brotsalat, Tomate, Zwiebel, Gurke, Karpfen Aubergine, Balsamico, Öl	
Tomato e Burrata	12.-
Tomate, Burrata, Basilikum, Balsamico	
Parmigiana e Caponata	14.50
Ofenaubergine, süß-sauer, Gemüsekomposition	
Arancini 3 Sorten	13.-
Streetfood Klassiker, knusprig, sizilianisch	
Antipasti Platte	16.50
Preis pro Person / ab 2 Personen	

Suppe

Tagessuppe	10.-
Minestrone	10.-

Schweiz, Italien, Frankreich, Deutschland – vier Köche,
ein Menü. Entdecke unsere Küche in sechs Gängen.

Degustationsmenü

6 Gänge / **vegetarisch** möglich

76.- mit Weinbegleitung

49.- ohne Weinbegleitung



Sweets

Dolce del Giorno 10.-

Our dessert of the day, freshly made with love.
Fruity, creamy, chocolatey – let yourself be surprised!

Piccole Torte Miste 9.-

Selection of sweet mini cakes
Delicate, handmade, irresistible

Homemade Ice Cream 3.50

Flavours change daily per scoop

Coffee / Tea

Coffee 4.50

Espresso 4.20

Ristretto 4.20

Cappuccino 5.50

Latte Macchiato 5.50

Tea 4.50



Write a
review!

Pasta & More

Nothing brings people
together quite like good food.

BBQ

Baby Back Ribs Burger	
from Thurgau apple-fed pork, served with fries	35.50
Half Chicken	
Crispy, juicy, golden brown, served with fries	30.00
Smoked Lamb Racks	
Mashed potatoes, mint jus, green beans	48.50
Whole House-Smoked Trout	
with white wine risotto and vegetables	38.50

From the region – chosen with care

Our meat comes from Switzerland, with a focus on quality and animal welfare. Our bread is sourced directly from Wengen – **fresh, local, and made with heart**. Honest enjoyment with a clear conscience.

Fondue



Served with bread and potatoes

Classic Cheese Fondue	31.-
Wengwald Fondue	
Mushrooms, juniper, gin	33.-
Tessiner Fondue	
Cherry tomatoes, truffle	32.-
Rotbäggli Fondue	
Chili, paprika	38.-

The fondue prices are per person.



Pasta

Some dishes can be made
vegetarian upon request

Trofie al Pistacchio con Burrata

Pistachio pesto, pancetta, burrata, cherry tomato

36.-

29.- without burrata

Spaghetti Mediterranei con Pollo

Chicken, garlic, chili, cherry tomato

36.-

26.- without chicken

Gnocchi alla zucca

Pumpkin, bacon

31.-

v Spaghetti Mantecati

served at the table from a Parmesan wheel

29.-

39.- with fresh truffle

Tagliatelle alla boscaiola

Forest mushrooms, bacon, Scamorza cheese

29.-

46.- with rib-eye

43.- with planted steak

v Trofie rustiche

Sun-dried tomatoes, cream cheese

29.-

Spaghetti Carbonara

Guanciale, egg, Pecorino cheese

26.-

v Spaghetti alla Norma

Tomato, eggplant, salted ricotta, garlic, basil

25.-

Lasagna della Mamma

Ragù, béchamel, cheese

29.-

Risotto

All dishes can be made
vegetarian upon request

Maroni Risotto

Honey-glazed dates, bacon, Italian herbs, Granny Smith apple

26.-

Risotto alla zucca

Pumpkin, bacon

25.-

Risotto alla boscaiola

Forest mushrooms, bacon, Scamorza cheese

29.-



Starters

Insalata mista Mixed salad, house dressing	9.-
Panzanella Bread salad, tomato, onion, cucumber, capers, eggplant, balsamic, oil	10.-
Tomato e Burrata Tomato, burrata, basil, balsamic	12.-
Parmigiana e Caponata Oven-baked eggplant, sweet and sour, vegetable medley	14.50
Arancini – 3 varieties Street food classic, crispy, Sicilian-style	13.-
Antipasti Platter Price per person / from 2 people	16.50

Soup

Soup of the day	10.-
Minestrone	10.-

Switzerland, Italy, France, Germany – four chefs,
one menu. Discover our cuisine in six courses.

Tasting Menu

6 courses	76.-	with wine pairing
vegetarian option available	49.-	without wine pairing





Menu



Menu