

## **Suppen**

Bouillon mit Sherry	7.50
Tomatensuppe mit Rahm und Gin	11.50
Minestrone	11.50
Gerstensuppe	11.50
Karottencremesuppe mit Mangosorbet	12.50

## **Kalte Vorspeisen**

Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat	12.50
Nüsslisalat mit Ei	15.00
Nüsslisalat mit Rauchlachs in Gin mariniert	26.00
Salatteller mit Schinken	22.00
Tomaten-Mozzarella	22.00
Carpaccio mit mariniertem Rindfilet-Scheiben	28.00
Carpaccio mit mariniertem Pferdefilet-Scheiben	28.00
Meeresfrüchtesalat	28.00
Kalter Fleischteller mit ital. Spezialitäten	28.00

## **Risotto Variationen**

Pilz-Risotto mit Steinpilzen	34.00
Risotto mit Meeresfrüchten	36.00
Champagner-Risotto mit Riesencrevetten	39.50

## **Schweizer-Spezialitäten**

Omelette mit Schinken <u>oder</u> Champignons	20.50
Kalbsbratwurst mit Rösti	22.00
Käseschnitte mit Schinken und Ananas	20.50
Kutscher-Rösti mit Speck, Käse & 1 Spiegelei	27.50
Aelpler-Maccaroni mit Apfelmus	27.50

## **Teigwaren-Spezialitäten**

Pasta La Carretta mit Zucchetti und Mozzarella	26.00
Tortelloni mit Schinkenstreifen an Rahmsauce	25.00
Hausgemachte Lasagne	25.00
Tagliatelle an Gorgonzolasauce	31.00
Penne mit Riesencrevetten und Zucchini	41.00
Penne mit Lachsstreifen und Zucchini	35.50
Ravioli alla Lara Gut mit Büffelmozzarella und Broccoli	34.50
Ravioli mit Zucchetti und Crevetten	28.50
Ravioli mit Gemüsefüllung an Tomatensauce	26.50
Ravioli al Limone (Zitronen-Füllung) an Martini-Sauce	31.00
Dreier Assortiment von Ravioli an versch. Saucen	34.00
Trio di Pasta an diversen Saucen	31.00
Maccaroni an Bolognese mit Mozzarella überbacken	26.00
Gnocchi-Sophia Tomatensauce, Broccoli und Mozzarella	27.00
Gnocchi an Salbeibutter	25.00
Tagliatelle mit Steinpilzen an einer Rahmsauce	35.00
Spaghetti mit Meeresfrüchten	35.00
Spaghetti al pesto (mit frischen Kräutern)	26.00
Spaghetti campagna (mit pikanten Peperoncini, Salami)	26.00
Spaghetti carbonara (mit Rahm, Speck und Ei)	27.00
Spaghetti napoli (mit Tomatensauce)	21.00
Spaghetti bolognese (mit Rindfleischsauce)	26.00
Spaghetti mit Pferdefilet-Streifen an pikanter Tomatensauce	33.00

**auch als kleine Portionen erhältlich minus Fr. 5.00**

## **Pizza – Auswahl**

<b>Pizza</b> Margherita	18.50
<b>Pizza</b> Napoli mit Oliven und Sardellen	22.50
<b>Pizza</b> Hawaii mit Ananas und Schinken	23.00
<b>Pizza</b> Quattro Formaggi	25.00
<b>Pizza</b> Campagna mit Salami- scharf	24.00
<b>Pizza</b> La Carretta mit Zucchetti und Gemüse	24.00
<b>Pizza</b> Prosciuto e Funghi	24.00
<b>Pizza</b> Contadina mit Speck, Mais und Zwiebeln	25.00
<b>Pizza</b> Mare e Monti mit Fisch und Steinpilzen	28.00
<b>Pizza</b> mit Rucola und Parmaschinken	27.00
<b>Pizza</b> mit geräuchtem Lachs und Basilikum	26.00
<b>Pizza</b> Caprese mit Tomaten, Mozzarella und Bresaola	26.00
<b>Pizza</b> mit Steinpilzen	26.50
<b>Pizza</b> Quattro Stagioni	27.00
<b>Pizza</b> mit Spinat und Thunfisch	26.00
<b>Pizza</b> Frutti di Mare mit Gamberoni	28.00
<b>Pizza</b> mit Pferdefiletstreifen	29.00
<b>Pizza</b> mit Kalbfleisch und Gorgonzola	32.00
<b>Pizza</b> mit Riesencrevetten (Gamberoni)	32.00
<b>Pizza</b> Regina frische Tomaten Mozz. Gorgonzola Spinat	24.00
<b>Kinderpizza</b> nach Wahl inkl. 1 Kugel Glace	17.00

## **Fisch-und Meeresfrüchte & weitere Empfehlungen**

Seeteufel-Würfel (Baudroiefilet) mit Tagliatelle an einer Pernodsauce und Zucchetti	44.00
Zanderfilet gebraten mit Orangerfilet, Country (Kartoffeln) und Gemüse	42.00
Egli gebraten mit Mandeln, Bananen und Reis mit Broccoli	44.50
Gebratene Riesencrevetten mit Reis und Gemüse à la Mode du Chef	49.50
Lachs-Tranche gebraten mit Reis und Blattspinat	44.50
Spaghetti mit Cozze und Vongole an einer Weissweinsauce mit Kräutern	35.00
Schweizer Maispoularde Provençale, mit Reis, Zucchini und Peperoni	48.50
Kalbs-Steak (300g) an pikanter Senfsauce Tagliatelle und Gemüse-Garniture	58.50
Rindsfilet (300g) mit sautierten Steinpilzen Mediterrane-Kartoffeln Gemüse-Auswahl	64.00

## **Fleischgerichte**

Truthahn-Rahmschnitzel	31.00
Zigeunerspiess gemischt	35.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch	34.00
Schweinskotelett "Jägerart"	34.00
Schweinefleisch Piccata	34.00
Schweinsschnitzel paniert	34.00
Lamm-Kotelett Provençale	45.00

## **Rindfleischgerichte**

Entrecôte an Pfeffersauce	48.00
Entrecôte mit Käuterbutter	48.00
Rindsfilet an Basilikumsauce	51.00
Rumpsteak mit Kräuterbutter	38.50
Rindsfilet-Gulasch-Stroganoff	48.50

## **Pferdefleisch-Spezialitäten**

Pferdefilet mit Kräuterbutter	49.00
Pferdefilet an Pilzsauce	49.00
Pferde-Entrecôte mit Kräuterbutter	47.50
Pferde-Entrecôte an Pfeffersauce	47.50
Pferdefiletgulasch "Stroganoff"	47.50

**Beilagen zu Fleischgerichten inkl Gemüse und nach Wahl:**

**Pommes frites, Croquetten, Nudeln, Spaghetti, Reis oder Risotto**

## Spezialitäten vom Kalb

Kalbsleber alla Veneziana mit Rösti	38.50
Cordon-Bleu: Gefülltes Kalbsschnitzel paniert mit Pommes-frites und Gemüse-Auswahl	49.00
Cordon-Bleu: Gefülltes Kalbsschnitzel mit Gorgonzola im Ei gebraten (nicht paniert) mit Gemüse und Tagliatelle	49.00
Kalbs-Geschnetzeltes an einer Rahmsauce mit Gemüse und Rösti	49.00
Saltimbocca à la Romana mit Risotto und Gemüse-Garniture	49.00
Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Nudeln und Gemüse	49.00
Wienerschnitzel mit Pommes-frites und Gemüse	49.00

## Zu zweit schmeckt's besser

**ab 2 Pers.**

Châteaubriand mit sechs diversen Gemüsen garniert, Pilzrahmsauce und Rösti-Croquetten	112.00
Doppeltes Pferdefilet mit Pilzrahmsauce, Gemüse-garniture und Rösti-Croquetten	108.00
Fondue Chinoise: Dünne Rind- und Kalbfleischscheiben in Bouillon, reich garniert mit verschiedenen kalten Majonaisesaucen und reichlichen Beilagen, dazu Reis oder Croquetten	112.00

## Warme Getränke

Café crème, Café Hag, Espresso	5.00
Doppelter Espresso	7.00
Cappuccino	5.50
Milchkaffee	5.50
Café Corretto	7.50
diverse Tee's	5.00
Milch kalt oder dampferhitzt	4.50
Ovo kalt oder dampferhitzt	5.50
Schokolade kalt oder dampferhitzt	5.50
Glühwein, Jägertee	7.50
Rum-Grog	7.50
Punch: Rum, Apfel oder Orangen	5.00
Café fertig	8.50
Café Luz	8.50
Irish Coffee	9.50
"Carretta-Café" (Apricot-Brandy-Schlagrahm)	9.00
"Schümli-Pflümli"	9.00

## Alkoholfreie Getränke kalt

Mineral mit / ohne Kohlensäure	50cl	6.50
Mineral mit / ohne Kohlensäure	1L	8.50
Coca-Cola, Cola Zero	33cl	5.50
Sprite, Fanta	33cl	5.50
Rivella Rot, Blau	33cl	5.50
Apfel-Shorly	33cl	5.50
Süssmost offen	33cl	5.50
Apfelwein Möhl	50cl	6.50
Tonic -Water / Bitter Lemon	20cl	5.50
Eistee	30cl	5.00
Eistee	50cl	6.50
Offenausschank:	20cl	4.00
Offenausschank:	30cl	5.00
Offenausschank:	50cl	6.50
Orangensaft	30cl	5.00

## Biere

Calanda vom Fass (Stange)	30cl	5.50
Calanda vom Fass (Kübel)	50cl	7.00
Calanda Lager (Flasche)	58cl	7.00
Erdinger Weissbier	50cl	7.00
Calanda alkoholfrei	33cl	5.50
Birra Moretti	33cl	5.50

<b>Weissweine</b>	<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>
Fechy (Obrist)	6.80	27.00
Mont sur Rolle (Obrist)	6.80	27.00
Pinot Grigio del Garda	6.80	27.00

## **Rotweine**

Chianti DOCG	6.80	27.00
Malanser Cottinelli	7.00	28.00
Merlot dell' Veneto IGT	6.50	26.00
Amarone		39.50
El Coto Rioja		28.50

## **Für Flaschenweine empfehlen wir unsere Weinkarte**

### **Spirituosen**

Obsttrester	45°	2 cl	6.50
Kirsch, Pflümli	37.5°	2 cl	7.50
Kräuter	37.5°	2 cl	7.50
Grappa	37.5°	2 cl	7.50
Williamine	40°	2 cl	7.50
Vieille Prune	41°	2 cl	8.50
Fernet Branca	39°	2 cl	7.50
Havana Club 7	40°	2 cl	7.50
Gordon's Dry Gin	37.5°	4 cl	10.50
Gin Tonic		4 cl	12.50
Wodka Smirnoff	37.5°	4 cl	10.50
Calvados	40°	2 cl	10.50

### **Whisky**

Ballantines	40°	4 cl	10.50
Tullamore Dew (Irish)	40°	4 cl	10.50
Four Roses Bourbon	40°	4 cl	10.50
Chivas Regal 12 Years	40°	4 cl	12.00
Red Label Scotch Whisky	40°	4 cl	10.50
Monsteiner Single Malt Scotch 5 Years	40°	2 cl	10.50

### **Cognac**

Remy Martin	40°	2 cl	10.50
-------------	-----	------	-------

### **Liköre**

Grand Marnier	40°	2 cl	8.00
Bailey's Irish-Cream	21°	4 cl	9.50
Bündner Röteli	22°	4 cl	8.50
Amaretto	28°	4 cl	8.50

### **Apéritifs und Bitter**

Vermouth, rot oder weiss	16°	4 cl	8.50
Campari	23°	4 cl	8.50
Cynar, Rossi	16°	4 cl	8.50
Pernod,	40°	2 cl	8.50
Appenzeller Alpenbitter	23°	4 cl	8.50
Amaro Averna	27°	4 cl	8.50
Ramazotti Amaro	27°	4 cl	8.50
S. Pellegrino Bitter, alkoholfrei		10 cl	6.00
Crodino, alkoholfrei		10 cl	6.00
Aperol Spritz oder Hugo			13.50