

SPEISEN



VORSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Tomatencremesuppe | 10.50 |
| Mit frischen Tomaten, Basilikumschaum und Brot Croutons | |
| Kürbissuppe | 12.50 |
| Mit Kürbis, Kartoffeln, Zwiebeln und Amaretti | |
| Frischer Blattsalat | 9.00 |
| Blattsalat mit hausgemachtem Basilikum Dressing | |
| Bunter Salat | 12.50 |
| Gemischter Salat mit Cherry Tomaten, Feta, Mais und Oliven | |
| Polpo Tiepido | 22.50 |
| Warmer Tintenfisch mit Peterli-Kartoffeln und Oliven | |
| Foccaccia San Daniele | 18.50 |
| Hausgemachte Foccaccia mit Parmaschinken San Daniele | |
| Skihaus Plättli | 19.50 |
| Frisch aufgeschnittenes Fleisch ohne oder mit Käse | |
| Käseplättli | 18.50 |
| Käseselektion mit Waldbeeren und Stoos Honig | |



HAUSGEMACHTE PASTA UND RISOTTO

| | |
|---|-------|
| Pici Toscani Cacio Pepe Pici Pasta, Cacio Käse und Pfeffer | 19.50 |
| Tagliolini al Tartufo Schmale Bandnudeln mit Trüffelbuttersauce | 28.50 |
| Chili Ravioli Scharfe Salami, Chili und Kartoffel Füllung, zubereitet mit Paprika | 18.50 |
| Kürbis Ravioli Ricotta, Kürbis und Amaretti Füllung, zubereitet mit Kürbis Amaretto Sauce | 19.50 |
| Asia Gemüse Ravioli (Vegan) Kartoffeln, Asiatisches Gemüse und Curry, zubereitet mit Pfeffer und Zitrone | 24.50 |
| Krabben Tortello Gefüllt mit Ricotta und Krabbenfleisch, zubereitet mit Krabben Sauce | 24.50 |
| Risotto Funghi Porcini é Burrata di Bufala Steinpilzrisotto mit Weisswein, Parmesan und Burrata | 24.50 |
| Risotto ai Frutti di Mare Risotto mit Weisswein und Meeresfrüchten | 26.50 |



HAUPTGERICHTE

| | |
|---|-------|
| Porchetta Tradizionale im Täschli | 22.50 |
| Knuspriger, gefüllter Schweinerollbraten nach italienischer Tradition | |
| Scaloppine al Limone | 28.50 |
| Kalbsschnitzel an Zitronensauce | |
| Lamm Entrecote | 27.50 |
| Mit Rosmarin und Knoblauch oder an Steinpilzsauce | |
| Egli Knusperli | 16.50 |
| Vom Bodensee mit Tartarsauce | |
| Fritturina di Mare | 28.50 |
| Frittierte Meeresfrüchte | |
| Filetto di Branzino al Limone | 29.50 |
| Wolfsbarsch Filet an Thymian Zitrone | |
| Chicken Nuggets | 12.50 |
| Aus Steinen | |
| Gersauer Käsekuchen | 12.50 |
| Käsemischung hergestellt nach originalem Ur-Rezept | |
| Beilagen | |
| Blattsalat | 7.50 |
| Hausgemachte Tagliatelle | 7.50 |
| Glasiertes Gemüse | 7.50 |
| Parmesan oder Prosecco Risotto | 7.50 |
| Pommes Frites | 7.50 |
| Hausgemachte Focaccia | 7.50 |



PINSA

| | |
|--|--------------|
| San Daniele | 26.50 |
| Tomaten, Büffel Mozzarella und 24 Monate gereifter Parmaschinken San Daniele | |
| Chili | 22.50 |
| Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Mascarpone | |
| Trüffel | 28.50 |
| Schmelzkäse, Mozzarella, Honig und schwarzer Trüffel | |
| Vegi | 24.50 |
| Aubergine, Zucchini, Peperoni und Zwiebeln | |

Die Pinsa Romana ist eine Urform der Pizza. Auch wenn sie zum Verwechseln ähnlich aussieht, ist sie doch sehr unterschiedlich. Da der Pinsa-Teig, der aus innovativen Zutaten besteht, bis zu 120 Stunden ruht, geht er vollständig auf damit die Pinsa besonders bekömmlich und leicht verdaulich wird.



HAUSGEMACHTE DESSERT UND KÄSE

| | |
|--|-----------------------------|
| Tiramisu Nach traditionellem Rezept | 8.50 |
| Panna Cotta Mit Waldbeeren | 8.50 |
| Halbgefrorenes Nougat Übergossen mit 25-jährigem Cherry | 12.50 |
| Crème Caramel Mit Rahm | 8.50 |
| Torta del Giorno Hausgemachter Kuchen des Tages | 8.50 |
| Assortimento di Gelati Italiani Italienisches Eis | pro Kugel 3.90 Rahm 1.00 |
| Marroni Glace Marroni Glace, Meringue, glasierte Marroni, Caramelsauce | 12.50 |
| Käseplättli Käseselektion mit Waldbeeren und Stoos Honig | 19.50 |
| Passito Italienischer Dessertwein, passt vorzüglich zu Käse | 12.00 |



KINDERKARTE

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Pasta Mit Tomatensauce | 10.00 |
| Chicken Nuggets Mit Pommes | 11.50 |
| Egli Knusperli Mit Pommes | 12.50 |
| Portion Pommes | 5.00 |



ABENDKARTE

NUR AUF RESERVIERUNG AB 6 PERSONEN

| | |
|--|-------|
| Schweinskotelett Honigbutter und Rotweinsauce | 22.50 |
| Kalbskotelett Kräuterbutter | 55.00 |
| Lammhuft Thymianbutter und Knoblauch | 35.00 |
| Rindsfillet Steinpilzrahmsauce mit Weisswein und Chili | 47.50 |
| Scaloppine al Marsala Kalbsschnitzel an MarsalasaUCE | 32.00 |
| Involtini di Vitello Kalbsröllchen gefüllt mit Käse und Schinken, in Armagnac Sauce | 34.00 |
| Kalbs Cordon Bleu Gefüllt mit Alp Laui Käse und Speck | 36.50 |
| Filetto di Branzino al Limone Wolfsbarsch Filet an Thymian Zitrone | 37.00 |
| Beilagen nach Wahl Blattsalat, Hausgemachte Tagliatelle, Glasiertes Gemüse, Parmesan Risotto, Pommes Frites | |
| Käsefondue Ibach Skihaus Plättli mit Frisch aufgeschnittenem Fleisch | 19.50 |
| Traditionell - unsere Hausmischung | 25.50 |
| Chili - mit einer Prise südländischem Feuer | 27.50 |
| Kräuter - von der Bergwiese | 27.50 |
| Trüffel - für Trüffelliebhaber | 35.50 |

Gerne stellen wir nach Ihren Wünschen abgestimmte Gerichte zusammen und erstellen auch, falls erwünscht, eine Weinempfehlung.