

ANTIPASTI FREDDI & CALDI

Warme & Kalte Vorspeise Starters

- LA CREATIVITÀ È L'INTELLIGENZA CHE SI DIVERTE pro Person CHF 38.50
A PARTIRE DA 2 PERSONE , 5 PIATTI
Eine kreative kulinarische Reise aus verschiedenen Vorspeisen des Tages
kalt und warm ab 2 Personen, 5 Teller
Our creative, culinary journey of daily fresh prepared mixed antipasti
cold and warm for 2 people, 5 plates
- LA SALSICCIA CHF 18.50*
Frische hausgemachte pikante Salsiccia Hausrezept von Mamma Nina
Hot salsiccia sausages prepared to Mamma Nina's very own recipe
- L'UOVO BIO CON FUNGHI DI BOSCO E TARTUFO NERO DI NORCIA CHF 23.50*
Bio Ei pochiert, Sauce Bernaise, Waldpilze, schwarzer Trüffel aus Norcia, Blumenkohlspäne
Organic porched egg, Sauce Bernaise, mixed mushrooms, fresh truffle from Norcia, cauliflower
- INSALATA DI CAPRINO TIEPIDO CON RIDUZIONE DI PERE ARANCIA E NOCI CHF 24.50*
Frischer Ziegenfrischkäsesalat an Orangenreduktion mit Birnen und Baumnüssen
Fresh goat cheese salad, orange reduction, pears and walnuts
- TATAKI DI TONNO CON TARTAR DI AVOCADO MANGO E QUINOA CHF 26.50*
Tuna Tataki mit Avocado, Mango und Quinoa
Fresh Tuna Tataki with avocado, mango and quinoa
- TARTAR DI FILETTO ANGUS AL CORTELLO CON BELPER KNOLLE CHEES CHF 29.50*
Tartar vom Angus Rindsfilet handgeschnitten, Butter, hausgemachte Painbrioches, Belper Knolle
Angus Beef fillet handcut with special seasoning, whipped butter and Belper Knolle cheese
- LA CREMA DI PATATE TARUFFATA CHF 19.50*
Hausgemachte gerüffelte Kartoffelcremesuppe - ein wahrer Genuss!
Our homemade potato soup with truffle - a true joy!

*Solo come primo piatti

*Nur als Vorspeise erhältlich

*Only available as appetize

LE PASTE FRESCHE

Hausgemachte Teigwaren
Homemade Pasta

"IL CLASSICO MARE E MONTI"

TAGLIOLINI SCAMPI D'EL SUDAFRICA E BISQUE DI SCAMPI CON PORCINI CHF 59.90*
Hausgemachte feine Nudeln mit Scampis aus Südafrika im Scampi Bisque, Steinpilze
Homemade tagliolini with South African Scampis in Scampi Bisque and porcini mushrooms

TAGLIATELLE CARBONARA VEGETARIANA CON CREMA DI ZUCCHINI,
TUORLO E ORO CHF 39.50*
Hausgemachte feine Nudeln Carbonara, mit Zucchini, Eigelb und Goldfäden - VEGETARISCH
Homemade tagliatelle carbonara with zucchini, egg and gold - VEGETARIAN

"IL CLASSICO TERRA"

PAPARDELLE RAGOUT BIANCO CHF 32.50*
Hausgemachte breite Nudeln mit feinem Kalbsragout
Homemade pappardelle with veal ragout

RAVIOLI FATTI IN CASA RICOTTA TARTUFO NERO MIELE E FUNGHI DI BOSCO CHF 39.50*
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta, schwarzem Trüffel, Honig und Waldpilzen
Our homemade Ravioli, filled with ricotta cheese, truffel, honey and fresh mushrooms

* Anche come primo piatti

* Auch als Vorspeise erhältlich

* Also available as an appetizer

SECONDI PIATTI

Hauptspeisen
Main Dish

FILETTO DI ANGUS ALLA ROSSINI	CHF 69.50
Unsere Interpretation vom Klassiker! Rindsfilet, Foie Gras, Spinat & Portwein Sauce Our interpretation to this big European dish! Beef, Foie Gras, Spinach and Port wine sauce	
GUANCIA DI VITELLO BRASATA	CHF 54.50
Kalbskopfbäckli 24 Stunden geschmort, Lauch, Kartoffelstock, Marsalareduktion Veal cheeks cooked 24 h with very special leek, Marsala reduction and mashed potatoes	
UN PULPO SPECIALE CON PUNTARELLE E RADICCHIO ROSSO	CHF 46.50
Gebratener mediterraner Tintenfisch mit weissem Spargelchicorée und roter Trevigiano Octopus tentacle pan fried served with Chicorée variation and red trevigiano	
SELEZIONE DI PESCE	TAGESPREIS
Selektion von frischem Tagesfisch, gebraten nach Mauris Art Selection of our fresh fish of the day alla Mauri's	

LE SPECIALITÀ DI CARNE / PESCE ALLA GRIGLIA

Fleisch und Fisch vom Grill
Meat And Fish From The Grill

SPIEDINO DI VERDURA ALLA GRIGLIA			CHF 32.50*
Gemüsespiess vom Grill mit Extra Virgin Olivenöl aus Apulien auf Salatbeet, Quinoa Selection of fresh vegetables carefully grilled, served with extra virgin olive oil, lettuce, quinoa			
FILETTO TENDERLOIN DI ANGUS ALLA GRIGLIA	200g		CHF 59.00*
oder nach Wunschgrösse, ab 200g	pro 100g		CHF 29.50*
Zartes Angus Rindsfilet "Tenderloin" vom Grill, Sauce und Rosmarin Tender beef fillet from the grill, sauce and rosemary			
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO, SPINACI E GRANA			CHF 59.50*
Zartes Angus Rindsfilet, tranchiert auf frischem Spinatbeet, Parmesan-Splitter und Olivenöl Sliced Angus beef fillet "Tenderloin" on a bed of spinach salad, parmesan and olive oil			
SPIEDINO DI FILETTO PICANTE			CHF 68.00*
Zartes Angus Rindsfilet am Spiess mit Gemüse, scharf mariniert Tender Angus beef fillet on a skewer with fresh vegetables, spicy			
IL PEZZO PIU SAPORITO US RIBEYE PRIME	300g		CHF 63.00*
Prime US Hohrücken an Chimichurri Sauce, ab 300g	pro 100g		CHF 21.00*
US Ribeye with chimichurri sauce			
COTOLETTA DI VITELLO LOCALE	400g		CHF 68.00*
Muotathal Kalbskotelett nach Wunschgrösse, ab 400g	pro 100g		CHF 17.00*
Veal chop from the Muotathal			
FINISSIMA DI VITELLO			CHF 49.50*
Hauchdünn geklopftes Kalbsschnitzel auf frischem Spinatbeet Razor thin tenderized veal schnitzel on a bed of fresh spinach			
SCAMPI DEL SUDAFRICA MARINATI CON MENTA E LIMONE		pro Stück/CHF 25.00*	
Südafrikanische Luxus-Scampi an einer Minz-Zitronen-Marinade		per piece	
South-African Scampi marinated in a Lemon-Mint sauce			
GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON INSALATINA DI MICROFOGLIE			CHF 54.50*
Riesencrevetten an einer mediterranen Zitronen-Marinade und Wildkräuter King Prawns with mediterranean lemon-marinade and baby leaf lettuce			

* UN CONTORNO A PIACERE E INCLUSO NEL PREZZO

Eine Beilage nach Wahl ist im Preis inbegriffen / One side dish is included in the price

CONTORNI A PIACERE

Beilagen nach Wahl
Side Dishes

* UN CONTORNO A PIACERE E INCLUSO NEL PREZZO

* Eine Beilage nach Wahl ist im Preis inbegriffen

* One side dish is included

PATATE ARROSTO AL ROSMARINO

Bratkartoffeln mit Rosmarin und geräuchertem Maldon Salz
Roasted potatoes with rosemary and smoked Maldon salt

TAGLIATELLE AL BURRO

Hausgemachte Butternudeln
Home made fresh tagliatelle with butter emulsion

RISOTTO AL PARMIGGIANO

Vialone Nano Risotto mit Parmesan
Vialone Nano risotto cured with Italian parmesan cheese

SPINACI

Frischer Spinat sautiert
Sautéed spinach with butter

PER CONTORNO EXTRA / Pro zusätzliche Beilage / Per additional side dish

CHF 8.00

CONTORNI SPECIALE

Beilage auf Anfrage
Side Dish on Request

RISOTTO ALLO ZAFFERANO Safran Risotto Risotto with saffron	CHF 14.50
RISOTTO ALLO CHAMPAGNE Champagner Risotto Risotto with champagne	CHF 14.50
PURÉE DI PATATE Kartoffelpüree Mashed potatoes	CHF 8.50

*Liebe Gäste,
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter gern auf Anfrage.
Ihr Gastgeber Mauri*

DENOMINAZIONE DELLA CARNE / FLEISCHDEKLARATION / MEAT DECLARATION

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

* Manzo / Rindfleisch / Beef:	CH, *USA, IRL, IT, *AUS
Vitello / Kalbfleisch / Veal:	CH
Maiale / Schweinefleisch / Pork:	CH
Pollo / Geflügel / Chicken:	CH
Pesce / Fisch / Fish:	ZAF, ESP, ARG, THA
Crostacei / Krustentiere / Crustaceans	ZAF, ESP, ARG, THA

ALLE PREISE INKL: 7.7 % MWST / VAT / IV

DOLCI

D e s s e r t

GELATO ALLA FAVA DI TOMKA, NOCCIOLE E SPUGNA DI PAN DI SPAGNO Hausgemachtes Tomka Glace mit Erdnuss Mousse, Biscuitschwamm Homemade Tomka ice cream with peanut mousse and biscuit sponge		CHF 18.50
TIRAMISÙ DELLA CASA Hausgemachtes Tiramisù klassisch Homemade Tiramisù		CHF 16.00
TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO CUORE DI LAMPONI E GELATO Heisses Schokoküchlein mit Himbeerherz und hausgemachtem Glace Hot chocolate fondant with soft raspberry heart, homemade ice cream		CHF 16.50
SCROPPINO ALLA MAURI'S per 2 Persone Erfrischendes Scroppino alla Mauri's für 2 Personen Refreshing Scroppino à la Mauri's for 2 people	pro Person	CHF 18.50
MAURI'S CHEESECAKE Himbeere und Yuzu Cheesecake mit Mango Sorbet Raspberry and Yuzu cheesecake with Mango Sorbet		CHF 16.50
SORBETTO & GELATO FATTI IN CASA Hausgemachte Glaces & Sorbet Homemade Ice Cream & Sorbet	pro Kugel/ per ball	CHF 8.00
VARIAZIONE DI FORMAGGIO LOCALE Verschiedene Käse aus der Region Variation of mixed local cheeses		CHF 18.50