

# ANTIPASTI FREDDI & CALDI

Warme & Kalte Vorspeisen  
Starters

LA CREATIVITÀ È L'INTELLIGENZA CHE SI DIVERTE pro Person CHF 38.50  
A PARTIRE DA 2 PERSONE, 4 PIATTI  
Kulinarische kreative Reise von Vorspeisen des Tages kalt und warm ab 2 Personen, 4 Teller  
A culinary journey of daily fresh prepared mixed antipasti cold and warm for 2 people, 4 plates

LA SALSICCIA DA GUSTARE COME APERITIVO CHF 18.50\*  
Pikante hausgemachte Salsiccia nach Rezept von Mamma Nina zum Aperitif  
Spicy salsiccia sausages prepared to Mamma Nina's recipe

TARTAR DI GANBERO ROSSO DI MAZZARA DEL VALO\*\* CHF 36.50\*  
Tatar von roten Garnelen aus Mazzara mit Avocado, Burrata, Granatapfel, Yuzo-Mayonnaise  
Tatar of Mazzara shrimps, avocado, burrata, pomegranate, yuzu mayonnaise

TATAKI DI TONNO AVOCADO MANGO E QUINOA CHF 26.50\*  
Thunfisch Tataki mit Avocado, Mango, Quinoa, Teriyaki Sauce  
Tuna Tataki with avocado, mango and quinoa

CARPACCIO DI FILETTO ANGUS AL MARTELLO CON CREMA TARTUFATA PORCINI CHF 32.50\*  
Carpaccio vom Angus Rindsfilet, handgeklopft mit Trüffelcreme, Steinpilzen, Belper Knolle  
Angus Beef tenderloin, thinly sliced with truffle creme, porcini, Belper Knolle cheese

L'UOVO BIO CON PURÉE DI PATATE TARTUFATTO ROMANESCO FUNGHI CHF 26.50\*  
Pochiertes Bio Ei aus Feusisberg, hausgemachter Kartoffelstock, Trüffel, Hollandaise, Romanesco  
Porched organic egg from Feusisberg, homemade mashed potatoes, truffle, sauce hollandaise, romanesco

\*\* Leuchtend rote Sizilianische Riesencrevetten aus 700 m Tiefe. Hohe Qualität. Hervorragend im Geschmack

## INSALATE / ZUPPE

Salate  
Salads

BURRATA CON VARIAZIONE DI POMODORI FRESCHE PERLA CAVIALE DI BALSAMICO CHF 21.50  
Burrata mit Tomatenvariation, Pesto, Balsamico Kaviar  
Fresh Burrata with a variation of different tomatoes, pesto and balsamico caviar

CUORE DI LATTUGA CON SCALGLIE DI PARMIGGIANO REGGIANO CHF 15.50  
Baby Lattichherzen mit Parmesan Reggiano Splintern  
Romain Lettuce hearts with parmesan reggiano splinters

INSALATA MISTA DELLA CASA MAURI'S CHF 16.50  
Bunt gemischter Salat nach Mauri's Rezept mit Pickles  
Mixed salad alla Mauri with pickles

Zuppa del giorno della stagione/Tagesuppe/Soup of the day CHF 18.50

\*Solo come primo piatti

\*Nur als Vorspeise erhältlich

\* Only available as appetizer

# LE PASTE FRESCHE

Hausgemachte Teigwaren  
Homemade Pasta

## **"IL CLASSICO MARE"**

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPIA CON TARTAR DI TONNO FRESCO  
Schwarze dünne Nudeln an Datterini Reduktion mit frischem Thunfischtartar  
Homemade black tagliolini with fresh handcut tuna tartar

CHF 42.50\*

TAGLIATELLE DELLA CASA TIPO CARBONARA VEGETARIANA  
TREVIGIANO ROSSO RIDUZIONE DI POMODORINI DATTERINI BURRATA  
Nudeln a la Carbonara, Tomaten, Fave, Burrata - vegetarisch  
Homemade Tagliatelle Carbonara with tomatoes, fave, burrata - vegetarian

CHF 34.50\*

## **"IL CLASSICO TERRA"**

PAPARDELLE RAGOUT BIANCO  
Hausgemachte breite Nudeln an hellem Kalbsragout (24 Std. In Geflügelfond geschmort)  
Homemade Tagliatelle with white veal ragout, burrata espuma

CHF 36.50\*

RAVIOLI FATTI IN CASA CON RICOTTA E TARTUFO NERO SCHIUMA DI CAPPUCCINO  
Ravioli, handgemacht, mit Ricotta gefüllt, schwarzer Trüffel, Trüffelcappuccinoschaum  
Homemade Ravioli filled with ricotta cheese, truffle and truffle foam  
- Saisonbedingt mit frischem schwarzem Trüffel

CHF 39.50\*

+ CHF 10.00

RISOTTO AL YUZU BASILICO THAILANDESE GAMBERONI ARGENTINI  
Vialone Risotto, Thai Basilikum, Yuzu, argentinische Tiefseecrevetten  
Vialone risotto, Thai basil, yuzu, shrimps

CHF 42.50\*

\* Anche come primo piatti

\* Auch als Vorspeise erhältlich

\* Also available as appetizer

# SECONDI PIATTI

Hauptspeisen  
Main Dish

FILETTO DI MANZO ANGUS TARTUFATTO PORCINI CON TAGLIATELLE Angus Rindsfilet mit Steinpilzen, Trüffelsauce, hausgemachte Nudeln Angus Beef fillet with porcini truffle sauce with homemade tagliatelle	CHF 69.50
GUANCIALE DI VITELLO BRASATO Geschmorte (24 Std.) Kalbskopfbäckli auf feinem Kartoffelpüree, Marsalareduktion Slow simmered veal cheeks, mashed potatoes, Marsala reduction	CHF 54.50
MERLUZZO NERO SPECIALE MEDITERRANEO GUAZZETTO CARTOCCIO Schwarzer Kabeljau in Pergamentpapier im Ofen mit Kapern, Oliven, Tomaten, Tropea Zwiebeln in eigenem Sud zubereitet, Zitronenrisotto Black cod mediterranean, wrapped in paper baked in the oven with capers, taggiasca olives, tomatoes, tropea onions, lemon risotto	CHF 52.50
PESCE DEL GIORNO CON VERDURE DI STAGIONE Frischer Tagesfisch mit saisonalem Gemüse Fresh fish of the day with seasonal vegetables	TAGESPREIS

# LE SPECIALITÀ DI CARNE / PESCE ALLA GRIGLIA

Fleisch und Fisch vom Grill  
Meat And Fish From The Grill

SPIEDINO DI VERDURA ALLA GRIGLIA CON QUINOA CHF 36.50  
Gemüsespiess vom Grill auf zartem Salatbeet, Quinoa und extra virgin Olivenöl  
Grilled Vegetable Skewer on a bed of salad, quinoa, extra virgin olive oil

FILETTO TENDERLOIN DI ANGUS ALLA GRIGLIA 200g CHF 59.00  
oder nach Wunschgrösse, ab 200g pro 100g CHF 29.50  
Zartes Angus Rindsfilet "Tenderloin", hausgemachte Peppito Sauce  
Tender beef fillet "Tenderloin", Peppito Sauce homemade

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO, SPINACI E GRANA CHF 59.50  
Rosa gebratenes Angus Rindsfilet, tranchiert, auf frischem Blattspinat, Parmesan-Splittern, Olivenöl  
Sliced Angus beef fillet, on a bed of spinach salad, parmesan and olive oil

SPIEDINO DI FILETTO DI MANZO PICANTE CHF 68.50  
Scharf marinierte Rindsfiletmedaillons und Gemüse am Spiess  
Spicy marinated beef fillet medallions and vegetables on a skewer

IL PEZZO PIU SAPORITO US RIBEYE PRIME 300g CHF 63.00  
Prime US Hohrücken mit hausgemachter Pepito Sauce, ab 300g pro 100g CHF 21.00  
US Ribeye with homemade Pepitosauce

COTOLETTA DI VITELLO LOCALE 400g CHF 68.00  
oder nach Wunschgrösse, ab 400g pro 100g CHF 17.00  
Kalbskotelett aus der Region  
Veal chop, regional

FINISSIMA DI VITELLO CHF 49.50  
Hauchdünnes Kalbsschnitzel auf frischem Spinat  
Razor thin tenderized veal, fresh spinach

GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON INSALATINA DI MICROFOGLIE CHF 54.50  
Riesencrevetten an einer mediterranen Zitronen-Marinade und Wildkräutern  
King Prawns with mediterranean lemon marinade, baby leaf lettuce

# 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*

TAGLIATELLE AL BURRO, RISOTTO AL PARMIGGIANO, BOUQUET DI VERDURA ALLA GRIGLIA, VERDURA DI STAGIONE, PATATE ARROSTO AL ROSMARINO

Hausgemachte Butternudeln, Parmesan Risotto, Gemüse-Bouquet vom Grill, Saisongemüse, Bratkartoffeln mit Rosmarin

Home-made buttered noodles, Parmesan Risotto, Vegetable bouquet from the grill, Seasonal Vegetables, Roasted potatoes with rosemary

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

PURÈ DI PATATE AL BURRO

Kartoffelpüree mit Butter

Homemade mashed potatoes with butter

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

ALLE PREISE INKL: 8% MWST / VAT / IV

# DOLCI

## D e s s e r t

GELATO ALLA FAVE DI TONKA, NOCCIOLE E SPUGNA DI PAN DI SPAGNA Hausgemachtes Tonka Glace mit weisser Mousse, Erdnusscreme, Vanille Biskuit Homemade Tonka ice-cream, white mousse, peanutbuttercream and biscuit sponge		CHF 18.50
TIRAMISU DELLA CASA Luftiges Tiramisu mit Fruchtsauce, frischen Beeren, Crumbles Homemade Tiramisu with fresh berries and crumbles		CHF 16.00
HOT CIOCCOLATO FONDANT CON CUORE LAMPONI E GELATO Heisses Schokoküchlein mit flüssigem Himbeerkern, Himbeersorbet, frische Waldbeeren Hot chocolate cake with soft berry heart, fresh berries and homemade raspberry sorbet		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 Erdbeeren, Wodka, Minze, Zitrone	pro Person	CHF 18.50
MAURI'S CHEESECAKE Yuzo Cheesecake mit Himbeere, Mango Sorbet Homemade Cheesecake with raspberries and yuzu, 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 Verschiedene Käse Variation of mixed local cheese		CHF 18.50