

# ANTIPASTI FREDDI & CALDI

Warme & Kalte Vorspeise  
Starters

- LA CREATIVITÀ È L'INTELLIGENZA CHE SI DIVERTE pro Person CHF 36.50  
A PARTIRE DA 2 PERSONE , 5 PIATTI  
Hausgemachte gemischte Vorspeisen des Tages kalt und warm ab 2 Personen, 5 Teller  
Daily fresh prepared mixed antipasti cold and warm for 2 people, 5 plates
- L'UOVO BIO CHF 19.50\*  
Bio Ei pochiert mit Sauce Bernaise, Broccoli, Baumnüssen und frischen saisonalen Kräutern  
Organic porched egg with Sauce Bernaise, variation of broccoli & walnuts, fresh herbs
- UN'INSALATA FRESCA CHF 16.50\*  
Frischer gemischter Salat der Saison mit frischem Gemüse & Kräutern  
Micro leaf salad with a composition of mixed vegetables & herbs of different texture and color
- CARPACCIO DI BRANZINO CHF 24.50\*  
Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Ingwer, grüner marinierter Gurke und Minze verfeinert  
Thinly sliced sea bass with ginger prepared in different styles, cucumber and mint
- TARTAR DI FILETTO ANGUS AL CORTELLO CON TARTUFO NORCIA CHF 28.50\*  
Tartar vom Angus Rindsfilet handgeschnitten, Butter, hausgemachte Painbrioches Norcia Trüffel  
Angus Beef fillet handcut with special seasoning, whipped butter and homemade pain brioches
- AVO QUINOA BRUSCHETTONE CHF 23.50\*  
Hausgemachte Bruschettone mit Quinoa, Avocado, Tropea Zwiebeln in verschiedenen Kreationen  
Homemade bruschetta with cured avocado and onions prepared in different ways

\*Solo come primo piatti

\*Nur als Vorspeise erhältlich

\*Only available as appetize

# LE PASTE FRESCHE

Hausgemachte Teigwaren  
Homemade Pasta

## **"IL CLASSICO"**

### TAGLIOLINI SCAMPI D'EL SUDAFRICA E BISQUE DI SCAMPI

Hausgemachte feine Nudeln mit Scampis aus Südafrika im Scampi Bisque  
Homemade tagliolini with South African Scampis in Scampi Bisque

CHF 59.90\*

### TAGLIATELLE CACIO E PEPE E ORO

Hausgemachte feine Nudeln mit Käse, Pfeffer und Goldfäden  
Homemade tagliatelle in cacio e pepe emulsion and gold (homage to a great)

CHF 39.50\*

## **"IL CLASSICO"**

### PAPARDELLE RAGOUT BIANCO

Hausgemachte breite Nudeln mit feinem Kalbsragout  
Homemade pappardelle with veal ragout

CHF 31.50\*

### RAVIOLI DI BRASATO

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Rindsragout, Haselnüssen, Karotten & Whiskey  
Homemade ravioli filled with cured braised beef, hazelnuts, carrots and whiskey

CHF 36.50\*

\* Anche come primo piatti

\* Auch als Vorspeise erhältlich

\* Also available as an appetizer

# SECONDI PIATTI

Hauptspeisen  
Main Dish

|   |           |
|---|-----------|
| <b>FILETTO DI ANGUS ALLA ROSSINI</b>  | CHF 69.50 |
| Unsere Interpretation vom Klassiker! Rindsfilet, Foie Gras, Spinat & Marsala Sauce<br>Our interpretation to this big European dish! Beef, Foie Gras, Spinach and Marsala Sauce        |           |
| <b>GUANCIA DI VITELLO BRASATA</b>   | CHF 52.50 |
| Kalbskopfbäckli 24 Stunden geschmort, Lauch und Thunfischsauce<br>Veal cheeks cooked 24 h with very special leek and a tasty tuna sauce   |           |
| <b>UN PULPO SPECIALE</b>  | CHF 46.50 |
| Gebratener mediterraner Tintenfisch mit weissem Chicorée und Käse Straciatella<br>Octopus tentacle pan fried served with Chicorée variation and a very Italian Straciatella Cheese    |           |
| <b>TUNA TATAKI MELA E RUCOLA</b>  | CHF 52.50 |
| Filet vom Thunfisch, Tataki Style zubereitet mit Apfel und Rucicola, Sesam-Sake Kompott<br>Yellowfin tuna fillet cooked Tataki style with apple and rocket salad, sesame & sake jelly |           |

# LE SPECIALITÀ DI CARNE / PESCE ALLA GRIGLIA

Fleisch und Fisch vom Grill  
Meat And Fish From The Grill

|   |          |                      |            |
|---|----------|----------------------|------------|
| SPIEDINO DI VERDURA ALLA GRIGLIA  |          |                      | CHF 28.50* |
| Gemüsespiess vom Grill mit Extra Virgin Olivenöl aus Apulien<br>Selection of fresh vegetables carefully grilled, served with extra virgin olive oil from Puglia                               |          |                      |            |
| 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<br>Tender beef filet from the grill, sauce and rosemary  |          |                      |            |
| TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO, RUCOLA E GRANA  |          |                      | CHF 59.50* |
| Zartes Angus Rindsfilet, tranchiert auf einem Rucicola-Beet mit Parmesan-Splittern und Olivenöl<br>Sliced Angus beef fillet "Tenderloin" on a bed of rocket salad with parmesan and olive oil |          |                      |            |
| 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 einem Beet von rohem Babyspinat<br>Razor thin tenderized veal schnitzel on a bed of Baby Spinach  |          |                      |            |
| SCAMPI DEL SÜDAFRIKA MARINATI CON MENTA E LIMONE  |          | pro Stück/CHF 20.00* |            |
| 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<br>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

Sauteed 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<br>Safran Risotto<br>Risotto with saffron       | CHF 14.50 |
| RISOTTO ALLO CHAMPAGNE<br>Champagner Risotto<br>Risotto with champagne | CHF 14.50 |
| PURÉE DI PATATE<br>Kartoffelpüree<br>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

|  |                        |           |
|--|------------------------|-----------|
| <b>TEK SURPRISE</b><br>Die Tek Überraschung aus der Küche mit Mango & Kokos gefüllt, Fruchtsalat<br>A „tek“ surprise from the kitchen with mango & coconut filling, tropical fruit salad |                        | CHF 18.50 |
| <b>TIRAMISU DELLA CASA</b><br>Hausgemachtes Tiramisu klassisch<br>Homemade Tiramisu  |                        | CHF 16.00 |
| <b>TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO E LAMPONI</b><br>Heisses Schokoküchlein mit hausgemachtem Himbeere Sorbet<br>Hot chocolate fondant with homemade raspberry sorbet                         |                        | CHF 16.50 |
| <b>SCROPPINO ALLA MAURI'S per 2 Persone</b><br>Erfrischendes Scroppino alla Mauri's für 2 Personen<br>Refreshing Scroppino à la Mauri's for 2 people                                     | pro Person             | CHF 18.50 |
| <b>MAURI'S CHEESECAKE</b><br>Limetten und Yuzu Cheesecake mit Aprikosen<br>Limes and Yuzu cheesecake with apricots   |                        | CHF 16.50 |
| <b>SORBETTO &amp; GELATO FATTI IN CASA</b><br>Hausgemachte Glaces & Sorbet<br>Homemade Ice Cream & Sorbet  | pro Kugel/<br>per ball | CHF 8.00  |
| <b>VARIAZIONE DI FORMAGGIO LOCALE</b><br>Verschiedene Käse aus der Region<br>Variation of mixed local cheeses  |                        | CHF 18.50 |