

ANTIPASTI FREDDI & CALDI

Warme & Kalte Vorspeise Starters

DEGUSTAZIONE DEL GIORNO CALDI & FREDDI, 6 PIATTI COME A CASA DELLA MAMMA PER 2 PERSONI Hausgemachte gemischte Vorspeisen des Tages kalt und warm ab 2 Personen, 6 Teller Daily fresh prepared mixed antipasti cold and warm for 2 people, 6 plates	pro Person CHF 36.50*
CARPACCIO DI MANZO AL MARTELLO CON CREMA TARTUFATA Angus Rindsfilet, hauchdünn geschnitten, handgeklopft mit Trüffelcreme, Parmesan & Rucola Angus Beef tenderloin, thinly sliced with truffle creme, parmesan cheese & rocket salad	CHF 28.50*
INSALATA DI POLPO MEDITERRANEA Lauwarmer Tintenfischsalat verfeinert mit Taggiasca Oliven, Datterini Tomaten, Kartoffeln Warm octopus salad garnished with olives taggiasca, Datterini tomatoes, potatoes	CHF 24.50*
INSALATA DI TUNA TATAKI IN CROSTA DI SESAMO E PEPE Frischer angebratener Thunfisch an einer Pfeffer-Sesam-Kruste Fresh tuna salad Tataki style with pepper sesame crust	CHF 26.50*
INSALATA DI FORMAGTGIO DI CAPRA CAMELIZATA CON REDUZIONE DI SUCCO D'ARANCIA PERA E FICHI Ziegenfrischkäsesalat, karamellisiert mit Orangenreduktion, Birnen, Feigen & Baumüssen Salad with caramelized fresh goat cheese, orange vinaigrette, pears, figs and walnuts	CHF 23.50*
MINISTRONE CLASSICO DELLA CASA Die klassische Minestrone Vegetable soup, home recipe	CHF 14.50*

INSALATE

Salate Salads

TARTAR DI AVOCADO, QUINOA FAVE SU LETTINO DI FINOCCHIO E RAPE ROSSE Avocado-Quinoa Tartar auf einem Beet von Fenchel verfeinert mit rohen Randen Avocado-Quinoa Tartar with beetroot and fennel	CHF 21.50*
CUORE DI LATTUGA CON SCALGLIE DI PARMIGGIANO REGGIANO Salat aus Lattichherzen mit Parmesan "REGGIANO"-Splintern Romaine Lettuce hearts with parmesan "REGGIANO" splinters	CHF 15.50*
INSALATA MISTA DELLA CASA MAURI'S Bunt gemischter Wildkräutersalat nach Mauri Art Mixed wild herb salad alla Mauri's	CHF 16.50*

*Solo come primo piatti *Nur als Vorspeise erhältlich * Only available as an appetizer

LE PASTE FRESCHE

Hausgemachte Teigwaren
Homemade Pasta

TAGLIOLI ALL` ASTICE CON FLAMBÉ DI COGNAC POMODORINI E BISQUE DI ASTICE Hausgemachte feine Nudeln mit einem ganzen frischen Hummer an einer Cognac-Hummer-Tomaten-Bisque Homemade pasta with a lobster in cognac-lobster-tomato-bisque	CHF 59.50*
CAPPELACI CON RICOTTA FRESCA E PORCINI SU CAPPUCCINO DI TARTUFFO Hausgemachte grosse Tortellini mit Steinpilz-Ricotta-Füllung an Trüffel-Cappuccino Homemade Tortellini filled with ricotta and porcini mushrooms, truffle-cappuccino	CHF 38.00*
“PIATTO CLASSICO DI MAURI“ TAGLIATELLE AL RAGU BIANCO DI VITELLO Hausgemachte Tagliatelle an hellem Kalbsragout Homemade Tagliatelle with white veal ragout	CHF 31.00*
MEZZELUNE DELLA CASA CON BRASATO DI VITELLO BURRO & SALVIA Hausgemachte Ravioli mit Kalbsschmorbratenfüllung verfeinert mit Butter & Salbei Homemade ravioli filled with braised veal refined with butter & sage	CHF 29.50*

* Anche como primo piatti

* Auch als Vorspeise erhältlich

* Also available as an appetizer

SECONDI PIATTI

Hauptspeisen
Main Dish

OSSOBUCO DI VITELLO ALLA CREMOLATA CLASSICA Geschmorte Kalbshaxen Cremolata Classic braised veal shanks Cremolata	CHF 49.50
“ROBESPIERRE“ FINISSIMA DI FILETTO ANGUS CON REDUZIONE AL ERBETTE Angus Rindsfiletscheiben an einer Kräuter-Reduktion (Nach Mauri`s Art) Angus beef fillet slices on a herb reduction	CHF 58.50
MERLUZZO IMPERIALE SU LETTINO DI FAVE, POMODORO DATTERINO E ERBETTE Kabeljau-Medaillon Imperial, auf einem Beet von Favebohnen, Datterini Tomaten, Kräutern Cod fish medaillon on a bed of Fave Beans, Datterini tomatoes and fresh herbs	CHF 56.50
FILETTI DI BRANZINO SU UN COMPOSTA DI CRAUTI AL CHAMPAGNER Wolfsbarschfilet auf Champagner Kraut Kompott an Weisswein Schaum Sea bass on a bed of champagne kraut served with a white wine mousse	CHF 52.50

* UN CONTORNO A PIACERE E INCLUSO NEL PREZZO / Eine Beilage nach Wahl ist im Preis inbegriffen / One side dish is included in the price

** NON INCLUSO NEL PREZZO / Im Preis nicht inbegriffen / Not included in the price

LE SPECIALITÀ DI CARNE / PESCE ALLA GRIGLIA

Fleisch und Fisch vom Grill
Meat And Fish From The Grill

FILETTO ANGUS TENDERLOIN DI MANZO ALLA GRIGLIA oder nach Wunschgrösse, ab 200g Zartes irisches Angus Rindsfilet "Tenderloin" vom Grill Tender Irish beef filet "Tenderloin" from the grill	200g pro 100g	CHF 59.00* CHF 29.50*
COTOLETTA DI VITELLO AL ROSMARINO oder nach Wunschgrösse, ab 350g Mariniertes Kalbskotelett mit Rosmarin Marinated veal chop with rosemary	350g pro 100g	CHF 59.50* CHF 17.00*
US RIBEYE AROMI Hohrücken an Kräutermarinade, ab 300g US Ribeye with herb marinade	300g pro 100g	CHF 63.00* CHF 21.00*
PAILLARD DI VITELLO O FILETTO DI MANZO Hauchdünn geklopftes Kalbsschnitzel oder Rindsfilet an einer Hausmarinade Razor thin tenderized veal or beef filet with homemade marinade		CHF 49.50*
TAGLIATA "TENDERLOIN" DI FILETTO DI MANZO AGLI AROMI DELL'ORTO CON OLIO D'OLIVA EXTRA VERGINE Zartes Angus Rindsfilet, tranchiert auf einem Rucola-Beet mit Parmesan-Splittern und Olivenöl Sliced Angus beef filet "Tenderloin" on a bed of rocket salad with parmesan and olive oil		CHF 59.00*
GRIGLIATA DI PESCE MISTO DEL GIORNO (2 PERS.) Grillierte ausgelesene Fischvariationen vom Tagesfisch (2 Pers.) Variation of Grilled Fish catch of the day (2 people)		Tagespreis *
SCAMPI DEL SÜDAFRIKA MARINATI CON MENTA E LIMONE Südafrikanische Luxus-Scampi an einer Minz-Zitronen-Marinade South-African Scampi marinated in a Lemon-Mint sauce	pro Stück/ per piece	CHF 20.00*
GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON VERDURINE CROCCANTI Riesencrevetten an einer mediterranen Marinade und knackigem Gemüse King Prawns with mediterranean marinade and crispy vegetables		CHF 52.50*
SPIEDINO DI VERDURA ALLA GRIGLIA Gemüsespiess vom Grill Grilled Vegetable Skewer		CHF 28.50*

* UN CONTORNO A PIACERE E INCLUSO NEL PREZZO / Eine Beilage nach Wahl ist im Preis inbegriffen / One side dish is included in the price

** NON INCLUSO NEL PREZZO / Im Preis nicht inbegriffen / Not 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

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

- ** NON INCLUSO NEL PREZZO
- ** Im Preis nicht inbegriffen
- ** Not included in the price

RISOTTO ALLO ZAFFERANO
Safran Risotto
Risotto with saffron

CHF 14.50**

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE
Champagner Risotto
Risotto with champagne

CHF 14.50**

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

DULCEY AGLI ARACHIDI Weisse Schokoladen-Erdnuss Mousse White chocolate peanut mousse		CHF 14.00
TIRAMISU DELLA CASA CON UN PALLINA CICCOLATO CROCANTE Hausgemachtes Tiramisu serviert mit einer Kugel Schokoladen-Krokant Glace Homemade Tiramisu served with a crispy chocolate ball		CHF 16.00
SORBETTO LAMPONI SULLA FRUTTA E VERDURA Himbeer-Sorbet auf einem Früchte- und Gemüsebeet Raspberry sorbet on a fruit and vegetable bed		CHF 18.50
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 16.00
LIMES CHEESECAKE con una Variazione di Fragole Limetten Cheesecake mit einer Erdbeervariation Limes cheesecake with a variation of strawberry		CHF 16.00
SINFONIA DI FRUTTA DI STAGIONE per 2 persone Variation von frischen Früchten serviert mit hausgemachtem Sorbet für 2 Pers. Variation of fresh fruits served with homemade sorbet for 2 people	pro Person	CHF 19.50
SORBETTO & GELATO FATTI IN CASA Hausgemachte Glaces & Sorbet Homemade Ice Cream & Sorbet	pro Kugel/ per ball	CHF 8.00