





MENU

COLAZIONE

-  **BIRCHERMÜESLI**
Hausgemachtes Birchermüesli mit frischen Früchten 6.50 | 11.00
Homemade birchermuesli with fresh fruits
-  **UOVA AL TEGAMINO / UOVA STRAPAZZATE**
2 Spiegeleier / Rührei (2 Eier) mit Hausbrot 10.50
2 fried eggs / scrambled eggs (2 eggs) with bread
-  **OMELETTE NATURALE**
Omelette nature (2 Eier) 10.50
Plain omelette (2 eggs)
- PANCETTA O PROSCIUTTO GRIGLIATO**
Grillierter Speck oder Schinken Portion 3.50
Grilled bacon or ham

ANTIPASTI

- ANTIPASTO COLLANA**
Bufala, Parmaschinken, Coppa, Mortadella, Ventricina, Grillgemüse,
Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten, Champignons, Artischocken 28.00 | 49.00
*Bufala, Parma ham, Coppa salami, Mortadella, ventricina, grilled vegetables,
Parmesan cheese, olives, dried tomatoes, champignons, artichokes*
- Vegetarisch 22.00 | 38.00
Vegetarian
-  **BRUSCHETTA**
Brot mit Tomaten, Olivenöl, Basilikum und Gewürzen 8.00
Bred with tomatoes, olive oil, basil and herbs
- TARTARE DI MANZO**
Rindstatar, getoastetes Brot und Butter 19.00 | 28.00
Beef tartar, toasted bread and butter
-  **ARANCINA DI CARMELO**
Hausgemachte frittierte Reissbällchen mit Auberginen und Mozzarella gefüllt auf Rucolabett 15.00
Fried rice balls filled with eggplant and mozzarella cheese on rocket bed

 Vegetarisch

 Vegan

INSALATE



INSALATA MISTA CON SEMI

Blattsalat mit saisonalem Gemüse und Kernen..... 10.50
Leaf salad with seasonal vegetables and seeds



MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI

Mozzarellaperlen mit dreierlei Dattel-Tomaten im Parmesankorb, Basilikum und Olivenöl 13.00 | 19.00
Mozzarella pearls with tomatoes, basil and olive oil

CAESAR SALAD

Mini Lattichsalat mit Pouletbrust, Parmesan und Croûtons
(auf Wunsch: Krevetten statt Poulet)..... 24.00
Lettuce salad with chicken breast, parmesan and croutons
(on request: crevettes instead of chicken)

PASTA



CAPPELLETTI VERDI AL FORMAGGIO

Cappelletti mit Käsefüllung an Butter, Salbei und Baumüssen 25.00
Cappelletti filled with cheese on butter, sage and walnuts

CAPPELLETTI DI VITELLO

Cappelletti mit Kalbfleischfüllung an Basilikumbutter 28.00
Cappelletti filled with veal on basil butter



FETTUCCINE ALLA NORCINA

Fettuccine mit Steinpilzen, Zwiebeln, Knoblauch und Parmesan..... 27.00
Fettuccine with boletus, onions, garlic and parmesan

Auf Wunsch mit Salsiccia 4.00
On request with sausage

ACQUA E TERRE

ANGUS BURGER

Angus Burger mit BBQ Sauce, Cheddar Käse, Krautsalat, Rucola, Tomaten, gerösteten Zwiebeln 28.00
Angus beef burger with BBQ sauce, cheddar cheese, coleslaw, rocket, tomatoes, roasted onions

TAGLIATA DI MANZO «CAFÉ DE PARIS»

Tranchiertes Rindsentrecôte «Café de Paris» 42.00
Sliced beef entrecôte «Café de Paris»

GAMBERONI ALLA DIAVOLA

Riesenkrevetten mit Olivenöl, Chili, Knoblauch, Petersilie 34.00
King prawns with olive oil, chili, garlic, parsley

Beilagen (1 Beilage inbegriffen) | Side dishes (1 side included)

Salat | salad 5.00

Pommes frites | french fries 7.00

Fettuccine | pasta 6.00

PEPITO ORIGINALE

DER EINZIGARTIGE IMBISS ALS HAUPTGERICHT:
EIN KNUSPRIGES BAGUETTE MIT RINDSHOHRÜCKEN-STEAK,
DER LEGENDÄREN PEPITOSAUCE UND ZWIEBELRINGEN

*A crunchy Baguette stuffed with beef rump steak
served with the legendary "Pepito Sauce" and onions*

PEPITO ORIGINALE | *Beef rump steak (90g)* 16.50

PEPITO POULETBRUST | *Chicken breast (100g)* 15.50

PEPITO PULLED BEEF

Knuspriges Sesam Bun mit gezupftem Rindfleisch, BBQ Sauce, Krautsalat und gerösteten Zwiebeln 17.50
Crispy Sesam Bun with pulled beef, BBQ sauce, coleslaw and roasted onions

PEPITO ROYAL

Knuspriges Baguette mit Roastbeef, BBQ Sauce, Krautsalat und gerösteten Zwiebeln 18.00
Crispy baguette with roast beef, BBQ sauce, coleslaw and roasted onions



PEPITO VEGAN

Knuspriges Baguette mit Kichererbsenplätzli, Guacamole, vegane Sour Cream und Röstzwiebeln 13.50
Rustico baguette with vegetable escalope, guacamole, sour cream and fried onions

Beilagen (gegen Aufpreis) | *Side dishes (for an additional charge)*

Salat / salad 5.00

Pommes frites | french fries 7.00

Fettuccine / pasta 6.00

PANINI

KNUSPRIGES BAGUETTE GEFÜLLT MIT

MORTADELLA ODER GEKOCHTER SCHINKEN UND KÄSE | *Ham and cheese* 11.00



TOMATEN, MOZZARELLA UND PESTO | *Tomatoes, mozzarella cheese and pesto* 11.00



GRILLIERTES GEMÜSE MIT PESTO | *Grilled vegetables and pesto* 9.00



BRIE UND MANGO-CHUTNEY | *Brie cheese and pear chutney* 11.00

PARMASCHINKEN, PARMESAN UND RUCOLA | *Parma ham, parmesan and rucola* 11.00

DOLCI

Desserts

Desserts



BEVANDE

Getränke

Drinks



Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Juni 2021

Rind, Kalb, Poulet: CH | Crevetten: VT | Aufschnittware: IT

«Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren»

VINI APERTI



SPUMANTE

VENETO

PROSECCO DOC BRUT	75cl	62.00
Sandro Bottega, Castello Roganzuolo	10cl	9.50
100% Glera		

VENETO

PROSECCO ROSÉ ANIMA DOC	75cl	62.00
L'Anima di Vergani	10cl	9.50
Pinot Noir, Glera		

LOMBARDIA

FRANCIACORTA BRUT DOCG – CUVÉE PRESTIGE	37,5cl	42.00
Cà del bosco, Erbusco	10cl	12.00
75% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco, Metodo classico champenoise		

VINI BIANCHI

FRIULI

PINOT GRIGIO DOC – GRIVÒ 2020	75cl	52.00
Volpe Pasini, Togliano di Torreano	10cl	7.50
100% Pinot Grigio		

SICILIA

GRILLO SICILIA DOC 2020	75cl	52.00
Feudo dei Sani	10cl	7.50
100% Grillo		

LOMBARDEI

LUGANA DOC 2020	75cl	52.00
Olivini Lombardei	10cl	7.50
100% Trebbiano		

ZURIGO, SVIZZERA

STADT ZÜRICH RÄUSCHLING AOC 2020	75cl	56.00
Weingut Landolt	10cl	8.00
100% Räuschling		

VINI ROSATI

SICILIA

ROSATO FIORE DI NERO 2020	75cl	49.00
Lombard	10cl	7.00
100% Nero d'Avola		

SARDEGNA

ROSATO CONTE LÉMAR 2020	75cl	59.00
Tenuta Gregu	10cl	8.50
100% Cannonau		

VINI ROSSI

TOSCANA

SELEZIONE COLLANA 2017	75cl	59.00
Merlot Toscana IGT	10cl	8.50
Villa Loggio		
91% Merlot, 9% Alicante		

UMBRIA

ROSSO DI MONTEFALCO DOC 2018	75cl	52.00
Arnaldo Caprai, Val di Magio	10cl	7.50
70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Sagrantino		

CALABRIA

QUATTRO LUSTRI 2020	75cl	59.00
Serracavallo, Terre di Cosenza DOP	10cl	8.50
100% Magliocco		

MONATSW EIN AUS DER MAGNUMFLASCHE	10cl	9.50
--	------	------

VINI IN BOTTIGLIA



VINI BIANCHI

FRIULI

SAUVIGNON DEL COLLIO DOC 2019	75cl	62.00
Schioppetto, Capriva del Friuli		
100% Sauvignon		

TOSCANA

TOSCANA IGT – OTTO MURI 2019	75cl	58.00
I Collazzi, Tavarnuzze		
100% Fiano		

SICILIA

SICILIA DOC – CHARDONNAY 2019	75cl	72.00
Planeta, Menfi		
100% Chardonnay		

SARDEGNA

VERMENTINO ELIBARIA 2019	75cl	54.00
Contini Attilio		
100% Vermentino		

VINI ROSSI

VENETO

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC RIPASSO 2017 75cl 62.00
La Casetta di Ettore Righetti, Negrar, Domini Veneti
65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Cabernet, 10% Rondinella

LOMBARDIA

BRESCIANO IGT – NOTTE A SAN MARTINO 2016 75cl 74.00
Olivini, Desenzano del Gardea
100% Merlot

EMILIA ROMAGNA



GIURY – RUBICONE IGP 2017 75cl 58.00
Tenuta mara
100% Sangiovese

TOSCANA

MAREMMA IGT – MONGRANA 2017 75cl 56.00
Querciabella in Maremma
50% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

TOSCANA

BOLGHERI DOC 2019 75cl 62.00
Cipriana
Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

SARDEGNA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA – INU 2016 75cl 61.00
Contini Attilio
100% Cannonau