



Herzlich Willkommen

Wir wollen eigentlich nur ausgezeichnetes Essen machen. In warmer und einladender Atmosphäre. Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig. Wir setzen kreative und saisonale Akzente und arbeiten ausschliesslich mit lokalen Produzenten zusammen. So garantieren wir eine saisonale und lokale Küche, die auf frische Zutaten setzen kann und Lebensmittelabfall reduziert.

Wie leben Gastfreundschaft und lieben Geselligkeit. Deshalb führen wir unser Lokal in der Tradition einer Osteria. Mittelpunkt ist der grosse Holztisch mitten in unserem Lokal. Alle sind willkommen sich dazu zu setzen und gemeinsam eine gute Zeit zu verbringen. Tavolata wie die Italiener sagen. Zusammen essen, zusammen geniessen – die Gemeinschaft und das Leben feiern.

Wir empfinden es als Privileg heute Ihre Gastgeber sein zu dürfen. Schön, dass Sie da sind.

Und jetzt kommt zu Tisch oder wie wir sagen:

A Tavola!



Insalata

Alle unsere Salate servieren wir mit unserer Haus-Vinaigrette.
Wir sind saisonal und frisch - aber was wäre die italienische Küche ohne Tomaten. Deshalb beziehen wir Tomaten durch's ganze Jahr.

Gemischter grüner Blattsalat - 11

Verschiedene grüne Blattsalate mit Kernen

Panzanella - Toskanischer Brotsalat - 14.50

Tomaten, Gurken, Zwiebeln und unser selbstgemachtes Focaccia

Insalata caprese - 14.50

Tomaten-Mozzarella-Salat

Zuppa

Minestrone 9.50

Italienische Gemüsesuppe mit Pasta



Antipasti

Arancini - 7.50 pro Stück

Gefüllte Risottobällchen

Vegetarisch

Mit Fleisch

Bruscette stagionale - 9

Geröstetes selbstgemachtes Focaccia mit saisonalem Belag

Prosciutto di parma e mozzarella - 22

Parmaschinken mit Burrata

Das Plättli - 16/20

Auswahl an Käse- und Antipasti-Spezialitäten. Dazu reichen wir hausgemachte Focaccia.

Vegetarisch oder mit Prosciutto di Parma und Bündner Salsiz.



Piatto principale

Carne brasata con Polenta - 34

Geschmortes Fleisch mit Bündner Polenta. Fragen Sie nach dem aktuellen Gericht.

Pasta a casa - 24.50

Pasta mit unserem eigenen Tomaten-Sugo - fatto a casa. Mit Cherry-Tomaten-Confit und Stracciatella.

Tavolino - Unsere Interpretation des Flammkuchens

Tavolino di Parma - 26

Tavolino aus Dinkel- & Maismehl mit Parmaschinken, Mozzarella und Cherrytomaten.

Tavolino di Pomodoro - 22

Tavolino aus Dinkel- & Maismehl mit Mozzarella, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln.



Piatto principale di grigioni

Capuns - 23/29

Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht mit Salsizwürfel und Käse überbacken. Auch als vegetarische Version mit Gemüse statt Salsiz.

Teller mit 3 Stück

Teller mit 5 Stück

Ursinas Schwein im Sack - 28

Nüssli vom Schwein mit lauwarmem Häröpfelsalat.

Maluns - 29

Geriebene und geröstete Häröpfel. Mit Apfelmus und Bündner Bergkäse.

Ein klassisches Gericht der ursprünglich bäuerlichen Küche Graubündens.

Bündner Menü von der Monatskarte - Preis gemäss Monatskarte

S'hät so lang's hät - Fragen Sie nach unserem aktuellen Monatsmenü.



Il dolce

Alle unsere Dessert stellen wir selber her (wie auch den Rest unserer Speisen). Wir versuchen wo immer möglich Lebensmittel-Abfälle zu vermeiden. Deshalb machen wir jeden Tag nur eine begrenzte Anzahl an Dessert. Wir bitten Sie deshalb um Verständnis, dass nicht immer alles auf der Karte noch vorrätig ist.

Affogato - 6.50

Vanille-Glacé übergossen mit Espresso

Panna Cotta im Weckglas - 6

Rahmchöpfli mit saisonaler Früchtesauce

Crèmeschnitte fatto a mano - 9

Unsere selbstgemachte Crèmeschnitte

Bündner Öpfeltatsch mit Vanillesauce - 11

Eine traditionelle Süßspeise aus dem Graubünden

Torta della Nonna - 9

Zitronen-Rahm-Kuchen. Eine Spezialität der Toskana.

Monatsdessert - Preis gemäss Monatskarte

S'hät so lang's hät - Fragen Sie nach unserem aktuellen Monatsdessert



Per i bambini

Auch Kinder sollen die Vielfalt unserer Küche entdecken können und nach Lust und Laune wählen können.

Kinder bis und mit 12 Jahre essen in Begleitung von Erwachsenen zum pauschalen Preis von 15 CHF. Getränke nicht inbegriffen.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.



Unsere Weine aus der Schweiz

Schaumwein

Vivas - Nadine Saxer, Neftenbach/Schweiz - 7/49
Pinot Noir, Riesling-Silvaner

Rosé

Nobler Rosé - Nadine Saxer, Neftenbach/Schweiz - 7/46
Pinot Noir

Weisswein

Nobler Weisser - Nadine Saxer, Neftenbach/Schweiz - 7/46
Riesling-Silvaner

Sauvignon Blanc - Nadine Saxer, Neftenbach/Schweiz - 54
Sauvignon Blanc

Cicero - Rutishauser, Zizers/Schweiz - 7/48
Pinot Gris, AOC

Blanc de Noir Heiligberg - Erich Waldmeier, Andelfingen/Schweiz - 5/26/36
Pinot Noir, AOC



Rotwein

Nobler Blauer - Nadine Saxer, Neftenbach/Schweiz - 7.50/49
Pinot Noir

Wein einfach fein - von Salis, Bündner Herrschaft/Schweiz - 7.50/49
Pinot Noir, Gamaret, AOC

Schatz Jenins - von Salis, Bündner Herrschaft/Schweiz - 8/54
Pinot Noir, AOC



Unsere Weine aus Italien

Schaumwein

Prosecco Millesimato - Terre di Rai DOC, Venetien/Italien - 6/42
Glera

Weisswein

Otto - Prà, Venetien/Italien - 6.50/44
Soave classico doc

Chardonnay - Alois Lageder, Südtirol/Italien - 46
Chardonnay

Timorasso - Braida, Piemont/Italien - 49
Timorasso

Ambat - Sella & Mosca, Sardinien/Italien - 52
Vermentino

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.



Rotwein

Vino di casa - Sardinien/Italien - 6

Cannonau

Campofiorin - Masi, Venetien/Italien - 7/46

Rondinella, Molinara und Corvina

Villa Antinori – Antinori nel Chianti Classico, Toskana/Italien - 8/56

Syrah, Sangiovese, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Sauvignon

Le Volte dell'Ornellaia – Ornellaia, Toskana/Italien - 62

Petit Verdot, Merlot und Cabernet Sauvignon

Marchese Antinori Chianti classico– Tenuta Tignanello, Toskana/Italien - 84

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bricco dell'Uccellone – Braida, Piemont/Italien - 112

Barbera

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.



Getränke

Valsler Mineralwasser - 5/8

1 Liter

0.5 Liter

Vivi Limonaden - 5

Kola/Kola Zero

Blutorangen/Ingwer

Apfelschorle

Alpenkräuter-Eistee

Gazosa - 5

Verschiedene und wechselnde Geschmacksrichtungen

Stadtgut Bier

Blond gezapft

Stange (3 dl) - 5

Grosses (5 dl) - 8

Amber - 5

Flasche 33cl

Alkoholfrei- 5

Flasche 33 cl

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.