



Unsere Herbstkarte

Der Herbst kommt still nach Winterthur. Die Blätter am Lindberg färben sich, die Abende werden kühler, und genau dafür ist unsere Küche gemacht: für Gerichte, die wärmen, für Teller, die man mit beiden Händen halten möchte, für einen Wein, der zum ersten kühlen Abend draussen passt – oder drinnen, wenn es doch zu frisch wird.

Wir haben unsere Karte mit den Aromen der Saison gefüllt: geschmortes Fleisch, das Stunden braucht, um so zart zu werden. Marroni, Trauben, Birnen. Rezepte aus dem Tessin, der Toskana und Graubünden, die wir mit denselben Händen kochen, mit denen wir sie gelernt haben.

Wir empfinden es als Privileg, heute Eure Gastgeber sein zu dürfen. Schön, dass Ihr da seid!

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, wie sie der Markt gerade hergibt, mit Kernen für den Biss.

Panzanella - Toskanischer Brotsalat (G) - 14.50

Ein Salat, der in der Toskana aus der Not geboren wurde: Brot vom Vortag wird nicht weggeworfen, sondern mit reifen Tomaten, Gurken und Zwiebeln zu etwas Neuem. Wir machen unser Focaccia jeden Tag selbst – auch dafür.

Raccolto d'autunno (L) - 16.50

Unsere Herbsternte auf einem Teller: Chicorée, süsse Trauben, reife Birnen, Fenchel und Baumnüsse, dazu cremiger Ziegenkäse. Bittere, süsse und erdige Töne, wie sie nur der Herbst zusammenbringt.

Zuppa

Unsere Tagessuppe - 10

Jede Woche eine andere Suppe, ganz nach dem, was uns der Markt am Morgen mitgegeben hat. Fragt uns, was heute im Topf ist.



Antipasti

Arancini fatto a mano (G/L) - 9.50 pro Stück

Handgeformte Risottobällchen, wie man sie in Sizilien vom Strassenstand kennt. Aussen knusprig gebacken, innen cremig gefüllt. Vegetarisch oder mit Fleisch.

Bruschette stagionale (G) - 9

Geröstetes, noch warmes Focaccia aus eigener Herstellung. Nach Wahl mit Tomaten und/oder Oliven. So einfach, so italienisch.

Das Plättli (L) - vegetarisch 16 / mit Fleisch 20

Zum Teilen gedacht: eine Auswahl an Käse- und Antipasti-Spezialitäten, dazu unser hausgemachtes Focaccia. Vegetarisch oder mit Fleisch – am schönsten in der Mitte des Tisches, mit vielen Gabeln drum herum.



Piatto principale

Carne brasata con Polenta (L) - 34

Fleisch, das Stunden braucht, bis es vom Löffel fällt – genau dafür ist der Herbst da. Serviert mit cremiger Bündner Polenta. Fragt uns, welches Fleisch heute in unserem Topf schmort.

Tagliatelle mit Rind (G/L) - 30

Zarte Rindfleischstreifen auf frischen Tagliatelle, mit Fenchel und einem Hauch Zitrone für den Frischekick, dazu Parmesan und Pinienkerne.

Risotto al Limone (L) - 26

Cremiger Risotto mit einer erfrischenden Note von Limette und Zitrone – ein sonniger Gruss, der auch im Herbst noch guttut.

Pasta a casa (G/L) - 25

Klassische Spaghetti Napoli mit unserem eigenen Tomaten-Sugo.

Nicht weil es schwierig ist — sondern weil es Zeit braucht. Meine Grossmutter sagte immer: «Il sugo si sente, non si guarda.» Man hört den Sugo, man schaut ihn nicht an. Wenn das leise Blubbern aufhört, ist er fertig — nicht wenn die Uhr es sagt.

Dazu confierte Cherry-Tomaten und cremige Stracciatella.

Fatto a casa, im wahrsten Sinne.“



Piatto principale di grigioni

Capuns (G/L) - Teller mit 3 Stück - 23 / Teller mit 5 Stück - 29

Ein Gericht, das Geduld und geschickte Hände verlangt: Blatt für Blatt wird der Teig von Hand in Mangold gewickelt, sanft in Milchbouillon gegart und mit Käse überbacken. Mit Salsizwürfel oder – ganz vegetarisch – mit Gemüse.

Ursinas Schwein im Sack - 28

Schweinsschinkli, butterzart aus dem Siedesack, wahlweise mit lauwarmem Häröpfelsalat oder grünem Blattsalat, dazu Focaccia und Senf.

Davoser Knopfwurst (G) - 20

Eine herzhafte Wurst aus den Davoser Bergen, wahlweise mit lauwarmem Häröpfelsalat oder grünem Blattsalat, dazu Focaccia und Senf.

Maluns (G/L) - 29

Früher das Frühstück der Bündner Bergbauern, heute eines unserer liebsten Herbstgerichte: geriebene, in Butter geröstete Häröpfel, goldbraun und knusprig, serviert mit Apfelmus und würzigem Bündner Bergkäse.

Pizzoccheri (G/L) - 29

Pizzoccheri gehören nicht uns. Die kommen aus der Valtellina — genau auf der anderen Seite des Maloja-Passes. Und trotzdem fühlen sie sich hier an wie zu Hause. Das liegt am Buchweizen. Der wächst auf beiden Seiten der Alpen, in der gleichen dünnen Bergluft, auf dem gleichen steinigen Boden. Die Grenze zwischen Graubünden und der Lombardei ist auf der Karte, nicht auf dem Teller.

Unsere Pizzoccheri - Buchweizennudeln mit Kartoffeln und Bündner Bergkäse. An Salbeibutter mit Mangold.



Tavolino - Unsere Interpretation des Flammkuchens

Tavolino gibt es nur bei uns. Wir haben uns von der Idee des klassischen Flammkuchens inspirieren lassen und daraus etwas ganz Eigenes gemacht: ein knuspriger Boden aus Dinkel- und Maismehl, italienisch belegt.

Der Name ist Programm – ‚Tavolino‘ heisst auf Italienisch ‚kleines Tischchen‘, und genau das soll er auf eurem Tisch sein: ein kleiner, ganz eigener Tisch voller Geschmack. Eine kleine Osteria a Tavola, ganz für euch.

Tavolino di Parma (G/L) - 28

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

Tavolino di Pomodoro (G/L) - 24

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

Tavolino des Monats - Preis gemäss Monatskarte

Jeden Monat ein neues Tavolino – geboren aus dem, was uns saisonal gerade am meisten begeistert. Fragt uns, welches es diesen Monat ist.



Il dolce

Wir machen unsere Desserts jeden Tag frisch. In kleiner Zahl, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Daher: Es hät so lang's hät. Danke für Ihr Verständnis.

Affogato (L) - 6.50

Vanille-Glacé, heiss übergossen mit einem Espresso.

Panna Cotta im Weckglas (L) - 6.50

Rahmhöpfli mit einer Sauce aus den Früchten, die der Herbst gerade schenkt.

Crèmeschnitte fatto a mano (G/L) - 11

Blätterteig, von Hand geschichtet, und eine Vanillecreme, für die es keine Abkürzung gibt. Unsere Crèmeschnitte, ganz selbstgemacht.

Torta di Soufi (L) - 10

Ein wunderbar luftiger Cheesecake, wie ihn nur Soufi hinbekommt – unsere Küchenperle und die gute Seele hinter diesem Rezept.

Torta della Nonna (G/L) - 10

Ein Zitronen-Rahm-Kuchen, wie ihn toskanische Grossmütter seit Generationen backen – nach demselben Rezept, fatto a mano.

Bündner Öpfeltatsch mit Vanillesauce (G/L) - 11

Wenn die Apfelbäume im Herbst voll Früchte hängen, entsteht dieser Öpfeltatsch. Ein traditionelles Dessert aus Graubünden, wie gemacht für kühlere Tage.

Für die Schwer-Entschlossenen - 12

Sie können sich nicht entscheiden? Wir servieren Ihnen 3 Desserts nach Wahl in einer Miniatur-Version auf einem Plättli. Quasi als eigenes kleines Dessert-Bufferet.



Per i bambini

Piatto nuvola

Gerne stellen wir Euch einen Teller zum Mitessen zur Verfügung

Menu per bambini

Spaghetti al burro (G/L) - 10

Die klassischen nackten Nüdeli. Natürlich mit Reibkäse separat.

Spaghetti Pomodoro (G/L) - 12

Tomatenspaghetti wie sie Kinder lieben. Natürlich mit Reibkäse separat.



Unsere Weinkarte

Der Herbst ist Weinlese-Zeit – und für uns der schönste Anlass, Euch die Weine vorzustellen, die uns selbst am meisten begeistern.

Wir haben für Euch ausgesucht, was wir selbst gerne trinken: Weine aus der Schweiz und Weine aus Italien, aus Regionen, die uns durch unsere Küche seit jeher vertraut sind – aus der Bündner Herrschaft, der Toskana, dem Piemont und Sardinien. Hinter jeder Flasche steht ein Name, eine Winzerin oder ein Winzer, die wir kennen oder noch kennenlernen wollen.

Fragt uns gerne nach einer Empfehlung – zu eurem Teller, oder einfach zu eurer Stimmung an diesem Abend.

Zum Wohl!



Unsere Weine aus der Schweiz

Schaumwein

Vivas - Nadine Saxer, Neftenbach/Schweiz - 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 - 54

Pinot Noir, AOC



Unsere Weine aus Italien

Schaumwein

Prosecco Millesimato - Terre di Rai DOC, Venetien/Italien - 7/42

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 - 7

Cannonau

Campofiorin - Masi, Venetien/Italien - 7/46

Rondinella, Molinara und Corvina

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

Valser 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.