

**Spezialitäten aus dem Restaurant Amalfi direkt auf Ihr Zimmer geliefert.
Täglich von 11.30 bis 22.00 Uhr. Frisch und bequem.**

**Specialities from the restaurant Amalfi served directly to your room.
Daily from 11.30 am to 10.00 pm. Fresh and comfortable.**

Insalate ed antipasti

	porzione piccola	porzione
Prosciutto di Parma Limonta dop, 24 mesi – dalla Berkel Parmaschinken, 24 Monate gereift – von unserer Berkel Parma ham aged for 24 months – from our Berkel	22	33
Insalata mista Gemischter Salat Mixed salad		10
Mozzarella di bufala campana e pomodorini datterti con basilico Büffel-Mozzarella mit Datteltomaten und Basilikumblättern Buffalo mozzarella with date tomatoes and basil leaves		19
Insalata di polpo e patate tiepida Lauwarmer Oktopussalat mit Kartoffeln Lukewarm octopus salad with potatoes	19.5	28
Paste e risotto		
Rigatoni all'arrabiata con peperoncini freschi e pecorino Hausgemachte Rigatoni mit pikanter Tomatensauce, Peperoncini und Pecorino Home-made rigatoni with spicy tomato sauce, fresh chillies and pecorino cheese	19	26
Scialiatelle vesuviane al pomodoro con melanzane e mozzarella di bufala Hausgemachte Scialiatelle an Tomatensauce, Auberginen und Büffel-Mozzarella Home-made scialiatelle with tomato sauce, eggplant and buffalo mozzarella	25	29
Risotto al limone con gamberetti Zitronenrisotto mit Crevetten Lemon risotto with shrimps	26	32

Pesce

Filetti di branzino alle erbe su spinaci a foglie Wolfsbarschfilets mit Kräutern, Zitrone und Olivenöl auf Blattspinat, Reis Sea bass fillets with herbs, lemon and olive oil on leaf spinach, rice	44
---	----

Carni

Costoletta di vitello alla griglia con burro e salvia Kalbskotelett (350 g) vom Grill an Butter und Salbei, Safranrisotto Grilled veal rib chop (350 g) on butter and sage, saffron risotto	48
Filetto di manzo grigliato all'Aglianico Rindsfilet (200 g) vom Grill an Aglianico-Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln Grilled beef fillet (200 g) on Aglianico red wine sauce, rosemary potatoes	50

Dolci

Panna cotta con salsa di lamponi Rahmköpfchen mit Himbeersauce Cream flan with raspberry sauce	12
Tiramisù Hausgemachtes Tiramisù Home-made tiramisù	14
Tortino alle mele caramelizzate con gelato alla vaniglia Karamellisierter Apfelkuchen mit Vanilleglacé Caramelized apple pie with vanilla ice-cream	14

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt./730/03.16
Prices in CHF incl. 8% VAT/730/03.16

Fleisch-Herkunft:

Kalb aus der Schweiz, Rind aus Australien* und Irland

*Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Origin of meat:

Veal from Switzerland, beef from Australia* and Ireland

*May be produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial commodities.