

RIZZO VI CONSIGLIA

Vorspeisen

SPAGHETTI ALLE VONGOLE IL CLASSICO

Spaghetti mit Weisswein, Knoblauch und vielen Kräutern

Spaghetti with mussels, white wine, garlic and many herbs

19

PANZARELLA ALLA GENOVESE CON CIPOLLE DI TROPEA

Getoastetes Brot, Burrata, Basilikum, Cherrytomaten und glasierten Zwiebeln

Toasted bread, burrata, basil, cherry tomatoes and glazed onions

16

ZUPPA DI PESCE

Fein gewürzte Fischsuppe mit Krustentiere, Fischfilet, Muscheln und Knoblauchbrot

Spiced fish soup with shellfish, fish fillet, mussels and garlic bread

24

HUNZIKER PASTA PLATTE ab 2 Personen

Ravioli burro e salvia, pappardelle ai funghi, spaghetti aglio, olio e peperoncino e giuget con salsiccia

Ravioli Butter and Sage, Pappardelle with mushrooms, Spaghetti AOP & Giuget with sausage

32 / Person

Hauptspeisen

STINCO DI VITELLO AL FORNO

Kalbshaxe mit Rotwein und Kräutern im Ofen langsam geschmort für 2 Personen,
serviert mit Gemüse und Kartoffelstock

Veal shanks with red wine and herbs in the oven slowly braised, served with vegetables and mashed potatoes

68 / Person

FILETTO DI MANZO „STROGANOFF“

Rindsfiletwürfel an einer würzigen Paprikasauce mit Zwiebeln, Peperoni und Gurkenstreifen,
serviert im Pfännli mit Kartoffelstock

Fillet of beef „Stroganoff“ with onions, peppers, sliced cucumbers and mashed potatoes

59

BATTUTA - FILETTO DI MANZO „OASE“

Fein geklopftes Rindsfilet-Paillard vom Grill, serviert mit Rucola, Cherrytomaten, gebratenen
Steinpilzen und Pappardelle della casa

Grilled beef fillet paillard served with rocket, cherry tomatoes, fried ceps and "pappardelle della casa"

64

BOLLITO DI MANZO TRADIZIONALE STAPFERSTUBE

Gekochtes Hohrückensiedfleisch nach alter Tradition des Hauses, serviert mit Salzkartoffeln,
Senfrüchten, Senf und Meerrettich

Prime boiled beef - old tradition of the house, served with boiled potatoes, mustard fruits, mustard and horse radish

59

ANTIPASTI E INSALATE

CARPACCIO DI MANZO

Zartes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl, Parmesan und Basilikum

Thinly sliced beef with olive oil, Parmesan and fresh basil

23 / 39

SCALOPPE DI FEGATO D'ANATRA

Gebratene Entenleber an einem Balsamicojus mit karamellisierten Äpfeln

Goose liver with a balsamic vinegar jus and caramelized apple slices

26

SEPIE FRITTE AL PEPERONCINO E AGLIO

Gebratener Tintenfisch mit Olivenöl, Peperoncino und Knoblauch

Fried squid with olive oil, chili peppers and garlic

25

SCAMPI GRATINATI CON PORRO ALLA PANNA

Gratinierte Scampi auf einen Lauchbeet mit Rahm

Gratinated prawns with creamy leek

28

TRIS DI MARE DEL GIORNO

Drei verschiedene kalte Vorspeisen aus dem Meer! Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten

Three different types of cold appetizer from the sea, seek advice from our staff

26

TATAR DI TONNO FRESCO CON CROSTINI DI PANE ALL'AGLIO

Thunfischtatar mit Avocado und Knobli-Brotwürfeln

Tuna tartar with avocado and garlic bread

26 / 45

FORMENTINO „STAPFERSTUBE“

Nüsslisalat mit Speck, Brot und Ei

Lamb's lettuce with bacon, bread and egg

17

INSALATA MISTA

Gemischter Blattsalat, auf Wunsch mit Zwiebeln und Knoblauch

Mixed green lettuce, served with onions and garlic on request

14

INSALATA VERDE

Kopfsalat, auf Wunsch mit Zwiebeln und Knoblauch

Lettuce, served with onions and garlic on request

14

BURRATA CON POMODORINI E BASILICO

Burrata auf Rucola und Cherrytomaten mit Olivenöl und Basilikum

Tomato salad with burrata cheese, olive oil and basil

19.80

ZUPPE

MINISTRONE ALLA MILANESE

Gemüsesuppe mit Teigwaren und Kräutern
Typical Italian soup with vegetables, pasta and herbs
14.50

CREMA DI POMODORO

Tomatensuppe mit Basilikum und Rahmrosette
Tomato soup with a cream and basil
13

PASTE FATTE IN CASA

TRIS di PASTA DELLA CASA

Cavatelli al sugo di pomodoro, tagliolini aglio, olio e peperoncino und ravioli alla salvia
Cavatelli with a tomato sauce, garlic tagliolini with olive oil, chili peppers and
cherry tomatoes and ravioli with butter and sage
26 / 39

RAVIOLI RIPIENI DI CARNE O RICOTTA E SPINACI-FATTI IN CASA

Hausgemachte Ravioli mit Fleisch- oder Ricotta-Spinat-Füllung
Homemade ravioli filled with meat or spinach and ricotta
-burro e salvia 18.50 / 29.50
-alla panna 19.50 / 33
-con pomodori freschi, pecorino e basilico 19 / 29.50

TONNARELLI ALLO SCOGLIO

Hausgemachte Nudeln mit Meeresfrüchten, Fisch, Tomaten, Knoblauch und Peperoncino
Homemade pasta with fish, seafood, tomatoes, garlic, chili peppers and herbs
42

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI

Hausgemachte Bandnudeln an einer Steinpilzrahmsauce
Homemade wide noodles with a mushroom cream sauce
29

PASTE ASCIUTTE

PENNE

ARRABBIATA

Penne mit Tomatensauce und Peperoncino

Penne with tomato sauce and chili peppers

26

STAFFERSTUBE

Penne mit Pilzen, Kalbfleischwürfel, Rahm, Parmesan und Kräutern

Penne with mushrooms, veal cubes, cream, Parmesan and fresh herbs

32

SPAGHETTI

NAPOLI

Spaghetti mit Tomatensauce, Oregano und Basilikum

Spaghetti with tomato sauce, oregano and basil

26

GAMBERONI CARTOCCIO

Spaghetti mit Riesenkrevetten, Tomaten, Zwiebeln, Dill, Knoblauch und Rahm,
in der Folie eingepackt und im Ofen gegart

*Spaghetti with king prawns, tomatoes, onions, dill, garlic and cream,
wrapped in foil and cooked in the oven*

43

PIATTI DI PESCE

GAMBERONI AGLIO OLIO PEPERONCINO

Gebratene Blacktiger Krevetten mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino
Sautéed black tiger prawns with olive oil, garlic and chili peppers

46

TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO

Gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel mit Gemüse
Grilled tuna steak with sesame and vegetables

49

ORATA ALLE OLIVE TAGGIASCHE

Gebratene Goldbrasse mit Cherrytomaten, Oliven, Knoblauch und frischen Kräutern
Pan-fried gilthead seabream with cherry tomatoes, olives, garlic and herbs

49

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

Gebratene Seezunge „meunière“ mit Spinat
Grilled sole “meunière” garnished with spinach

69

GRIGLIATA DI MISTA DI PESCE

Gemischter Fischsteller nach Tagesangebot mit Blattspinat
Grilled fish platter served with spinach

64

CONTORNI

Tagliolini fatti in casa al burro, Polenta, Weissweinrisotto, Reis, Salzkartoffeln 7
Safranrisotto, Spanische Kartoffeln, Spinat und gemischte Gemüse 7.80

PIATTI DI CARNE

POLLASTRELLO CROCCANTE AL FORNO CON PEPERONCINO E ERBE

Knuspriges Mistchratzerli mit Peperoncino, Knoblauch und Kräuter im Ofen gebraten,
garniert mit Gemüse und serviert auf zwei Service

Oven-fried crispy chicken with chili peppers, garlic and herbs, garnished with vegetables

36

SCALOPPINE „DON GIOVANNI“ - einfach einzigartig!

Zarte Kalbsschnitzel fein gewürzt, in Rahm gedünstet und im Pfännli serviert

Tender veal cutlet, finely seasoned, steamed in cream and served in a pan „simply unique“

39

ORECCHIA D'ELEFANTE

Riesen – Wiener Schnitzel in Butter gebraten, serviert mit Gemüse garnitur und Zitronenstern

Jumbo Viennese Schnitzel in breadcrumbs, fried in butter and served with lemon and vegetable

49

FEGATO DI VITELLO ALLA „VENEZIANA“

Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräuter

Sautéed liver of veal with onions and herbs

38

RIZZO'S CORDONBLEU

Zwei kleine Kalbs Cordon bleu, gefüllt mit Rohschinken, je eines mit Gorgonzola und Taleggio gefüllt,
in Butter gebraten und mit einem Zitronenstern serviert

Two small veal cutlets cordon bleu, stuffed with raw ham and Gorgonzola cheese and Taleggio cheese

46

COSTOLETTA DI VITELLO „STAPFERSTUBE“

Butterzartes Kalbskotelette im Ofen langsam gebraten, serviert mit Butter und Salbei

Meltingly tender slow-roast veal cutlet served with butter and sage

400Gr 59

nach Wunsch 17 / 100Gr

CONTORNI

Tagliolini fatti in casa al burro, Polenta, Weissweinsrisotto, Reis, Salzkartoffeln 7

Safranrisotto, Spanische Kartoffeln, Spinat und gemischtes Gemüse 7.80

Herkunftsdeklaration

Kalbfleisch CH

Rindfleisch CH / AUS

Geflügel CH

Das Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern oder Antibiotika erzeugt worden sein.

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden
auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Alle Preise inklusiv gesetzlicher MwSt.