

RIZZO VI CONSIGLIA

Vorspeisen

SPAGHETTI ALLE VONGOLE IL CLASSICO

Mit Weisswein, Knoblauch und vielen Kräutern

With mussels, white wine, garlic and many herbs

19.-

PANZARELLA ALLA GENOVESE CON CIPOLLE DI TROPEA

Getoastetes Brot, Burrata, Basilikum und Sherry Tomaten mit glasierten Zwiebeln

Toasted bread, burrata, basil and sherry tomatoes with glazed onions

16.-

ZUPPA DI PESCE

fein gewürzte Fischsuppe mit Krustentiere, Fischfilet, diversen Muscheln und Knoblauchbrot

finely spiced fish soup with shellfish, fish fillet, various mussels and garlic bread

24.-

HUNZIKER PASTA PLATTE ab 2 Personen

Ravioli Burro e Salvia, Pappardelle ai funghi, Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino & Giuget con salsiccia

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

32.- / Person

Hauptspeisen

STINCO DI VITELLO AL FORNO

Kalbshaxen mit Rotwein und Kräutern im Ofen langsam geschmort für 2 Personen,

serviert mit Gemüse und Kartoffelstock (CH)

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 als Beilage

59.-

BATTUTA - FILETTO DI MANZO „OASE“

Fein geklopftes Rindsfilet – Paillard vom Grill serviert mit Rucola, Sherrytomaten,

gebratene Steinpilzen, als Beilage Pappardelle della casa

beef fillet - Paillard grilled served with rocket, sherry tomatoes, fried porcini mushrooms, as a side dish of pappardelle casa

64.-

BOLLITO DI MANZO TRADIZIONALE STAPFERSTUBE

frisch gekochtes Hohrükensiedfleisch nach alter Tradition des Hauses,

serviert mit Salzkartoffeln, Senfrüchte, Senf und Meerrettich,

Hohrükensiedfleisch - old tradition of the house, served with boiled potatoes, mustard fruits, mustard and horseradish

59.-

ANTIPASTI e INSALATE

CARPACCIO di MANZO

*Zartes Rindfleisch mit Olivenöl, Parmesan und frischem Basilikum (ch) 23.- / 39.-
Thinly sliced beef with olive oil, Parmesan and fresh basil*

SCALOPPE DI FEGATO D'ANATRA

*Gebratene Entenleber an einem Balsamico-Jus, auf karamellisierten Äpfeln 26.-
Goose liver with a balsamic vinegar jus and caramelized apple slices*

SEPIE FRITTE AL PEPERONCINO E AGLIO

*Gebratener Tintenfisch mit Olivenöl, Peperoncino und Knoblauch 25.-
Fried squid with olive oil, chili peppers and garlic*

ARAGOSTELLE AL TEGAMINO

*Bärenkrebse gebraten mit Knoblauch und Peperoncino im Pfännli,
serviert auf einem knackigen Gemüsecrudités 28.-
Lobsters fried with garlic and chili peppers served on a crisp vegetables-crudités*

TRIS DI MARE DEL GIORNO

*Drei verschiedene kalte Vorspeisen aus dem Meer,
lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten 25.-
Three different types of cold appetizer from the sea, seek advice from our staff*

TATAR DI TONNO FRESCO CON CROSTINI DI PANE ALL'AGLIO

*Thunfisch-Tatar Sushi Qualität mit Avocado und Knobli-Brotwürfeln 26.- / 45.-
Tuna tartar with avocado and garlic bread*

FORMENTINO „STAPFERSTUBE“

*Nüsslisalat mit Speck, Brot und Ei 17.-
Lamb's lettuce with bacon, bread and egg*

INSALATA MISTA

*Gemischter Blattsalat, auf Wunsch mit Zwiebeln und Knoblauch 13.-
Mixed green salad, served with onions and garlic on request*

INSALATA VERDE

*Kopfsalat, auf Wunsch mit Zwiebeln und Knoblauch 13.-
Lettuce, served with onions and garlic on request*

BURRATA CON POMODORINI E BASILICO

*Burrata auf Rucola und Cherrytomaten mit Olivenöl und Basilikum 19.50
Tomato salad with burrata cheese, olive oil and basil*

ZUPPE

MINISTRONE ALLA MILANESE

Gemüsesuppe mit Teigwaren und Kräutern 14.50

Vegetable soup with pasta and herbs

CREMA DI POMODORO

Tomatensuppe mit Basilikum und Rahmrosette 13.-

Fresh cream of tomato soup with a cream rosette and garnished with basil

PASTE FATTE IN CASA

TRIS di PASTA della casa

*mit 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
Vorspeise / Starter 25.- Hauptspeise / Main dish 38.-*

RAVIOLI ripieni di carne, o ricotta e spinaci, fatti in casa

Frisch hausgemachte Ravioli, mit Fleisch oder Ricotta-Spinat Füllung

Fresh 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

Home-made pasta with fish, seafood, tomatoes, garlic, chili peppers and herbs 42.-

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI

Hausgemachte breite Nudeln an einer Steinpilzrahm-Sauce 29.-

Homemade wide noodles with a mushroom cream sauce

PASTE ASCIUTTE

PENNE

ARRABBIATA mit Tomatensauce und Peperoncino 26.-

With tomato sauce and chili peppers

STAPFERSTUBE mit Pilzen, Kalbfleischwürfel, Rahm, Parmesan und Kräutern 32.-

With mushrooms, veal cubes, cream, Parmesan and fresh herbs

SPAGHETTI

NAPOLI mit Tomatensauce, Oregano und Basilikum 26.-

With tomato sauce, oregano and basil

GAMBERONI CARTOCCIO, Spaghetti mit Riesengarnelen, Tomaten, Zwiebeln, Dill, Knoblauch und Rahm in der Alufolie eingepackt und im Ofen gegart 42.-

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

PIATTI DI PESCE

GAMBERONI AGLIO OLIO PEPERONCINO

Blacktiger Crevetten mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino gebraten 46.-

Black tiger shrimps sautéed with olive oil, garlic and chili peppers

TAGLIATA DI TONNO al sesamo

Tunasteak im Sesammantel gebraten mit Gemüse 49.-

Grilled tuna steak with olive oil and balsamic vinegar served on vegetables

ORATA ALLE OLIVE TAGGIASCHE

*Goldbrasse gebraten mit Sherrytomaten, Oliven,
Knoblauch und frischen Kräutern 49.-*

Pan-fried Dorade with cherry tomatoes, olives, garlic and herbs

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

*Seezunge in Butter gebraten „meunière“
garniert mit Spinat 69.-*

Grilled sole meunière garnished with spinach

GRIGLIATA DI MISTA DI PESCE

Gemischter Fischteller nach frischem Tagesangebot mit Blattspinat 62.-

Grilled fish platter served with spinach

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, serviert auf zwei Service (CH) 36.-*

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

SCALOPPINE „DON GIOVANNI“, einfach einzigartig

Zarte Kalbsschnitzel fein gewürzt in Rahm gedünstet und im Pfännli serviert (CH) 39.-

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

ORECCHIA D'ELEFANTE

*Riesen-Kalbs Wienerschnitzel in Butter gebraten,
serviert mit Gemüsegarnitur und Zitronenstern (CH) 49.-*

Jumbo veal schnitzel in breadcrumbs, fried in butter and served with a lemon star and vegetable

FEGATO di vitello alla „VENEZIANA“

Frische Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräuter in Butter gebraten (CH) 37.-

Fresh calf's liver with onions and herbs, sautéed in butter

RIZZO'S CORDONBLEU

*Zwei kleine Kalbscordonbleu, gefüllt mit Rohschinken, je eines mit Gorgonzola und Taleggio
gefüllt, in Butter gebraten und mit einem Zitronenstern serviert (CH) 45.-*

*Two small veal cutlets cordon bleu, stuffed with raw ham and Gorgonzola and
Taleggio respectively, sautéed in butter and served with a lemon star*

COSTOLETTA DI VITELLO „STAPFERSTUBE“

*Butter zartes Kalbskotelette im Ofen langsam gebraten,
serviert mit Butter und Salbei (CH)*

400 Gramm, 58.- / oder auch nach Wunschgrösse 17.-/100 Gramm

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

CONTORNI

*Tagliolini fatti in casa al burro, Polenta, Weissweinsrisotto, Reis, Salzkartoffeln 7.-
Safranrisotto, Spanische Kartoffeln, Spinat und gemischtes Gemüse 7.80*