

RIZZO VI CONSIGLIA

Vorspeisen

PACCHERI AL SUGO, BASILICO E FUNGHI PORCINI

Paccheri – Pasta an einer würzigen Tomatensauce, mit Basilikum und gebratenen Steipilzen

Paccheri-pasta in a spicy tomato sauce with basil and fried mushrooms

22 / 36

INSALATA DI BARBABIETOLA ROSSA

Marinierter Randensalat mit Apfel, Zwiebeln, frischem Meerrettich und Gorgonzola

Marinated beetroot salad with apple, onion, horseradish and Gorgonzola

19

GABRIELE'S - PARMIGIANA DI MELANZANE

Auberginengratin

eggplant gratin

22

SILVIA'S MACCHERONCINI

mit Cimi di rapa, tarallo napoletano, Sherrytomaten und scharzer Pfeffer

macaroni with turnip greens, neapolitan tarallo, cherry tomatoes an black pepper

19

Hauptspeisen

BRASATO DI MANZO AL BAROLO

In Rotwein geschmorter Rindsbraten, serviert mit Wintegemüse und Kartoffelstok

Braised meat with red wine jus, mashed potatoes and vegetable

52

FILETTO DI MANZO CLASSICO „CAFE DE PARIS“

Rindsfilet vom Grill überbacken mit Kräuterbutterschaum

Im Pfännli serviert mit Pommes Alumettes

Grilled and tapped fillet of beef, served with homemade herb butter

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

27

SEPIE FRITTE AL PEPERONCINO E AGLIO

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

26

RISOTTO MANTEGATO AL LIMONE CON TARTAR DI GAMBERO ROSSO

Risotto mit Weisswein, Zitrone und Tartar vom roter Garnele
Risotto with white wine, lemon an red shrimp tartare

26

TATAR DI TONNO FRESCO, MANGO E CREMA DI AVVOCADO

Thunfischtatar mit Mangowürfeln, serviert auf einer Avvocadocreme
Tuna tartare with diced mango, served on an avocado mousse

27 / 46

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

15

INSALATA VERDE

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

15

BURRATA CON POMODORINI TIIPIDI E BASILICO

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

22

ZUPPE

MINISTRONE ALLA MILANESE

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

15

CREMA DI POMODORO

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

14

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

27 / 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 19.50 / 32

-alla panna 19.50 / 33

-con pomodori freschi, pecorino e basilico 19 / 29.50

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO

Hausgemachte Nudeln mit Meeresfrüchten, Fisch, Tomaten, Knoblauch und Peperoncino

Homemade pasta with fish, seafood, tomatoes, garlic, chili peppers and herbs

45

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI

Hausgemachte Bandnudeln an einer Steinpilzrahmsauce

Homemade wide noodles with a mushroom cream sauce

32

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

33

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*

45

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

49

TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO

Gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel mit Gemüse

Grilled tuna steak with sesame and vegetables

52

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

CONTORNI

Tagliolini fatti in casa al burro, Polenta, Weissweinsrisotto, Reis, Salzkartoffeln 8

Safranrisotto, Rosmarinkartoffeln, Spinat und gemischte Gemüse 8.50

PIATTI DI CARNE

POLLASTRELLO CROCCANTE AL FORNO DISSOSATO CON PEPERONCINO E ERBE

Knuspriges Mistchratzerli mit Peperoncino OHNE KNOCHEN

Knoblauch und Kräuter im Ofen gebraten,
garniert mit Gemüse und Pommes Alumettes

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

38

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“

42

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

52

FEGATO DI VITELLO ALLA „VENEZIANA“

Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräuter

Sautéed liver of veal with onions and herbs

42

STINCO DI VITELLO DELLO CHEF CARELLI

Ganzer Kalbshaxen mit vielen Kräutern und Rotwein im Ofen langsam geschmort,
serviert mit Gemüse und Kartoffelstock (ab 2 Personen)

Whole knuckle of veal with herbs and red wine, slowly braised in the oven, served with mashed potatoes

65 pro Person

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

C O N T O R N I

Tagliolini fatti in casa al burro, Polenta, Weissweinsrisotto, Reis, Salzkartoffeln 8
Safranrisotto, Rosmarinkartoffeln, Spinat und gemischtes Gemüse 8.50

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.