

# ME NU

Schön, dass Sie da sind!

Im Adler – Il Vero Gusto erwartet Sie eine authentische italienische Küche.

Ehrlich, herzlich und ohne Schnickschnack – und vielleicht mit dem einen oder anderen Rezept, das nicht allen schmeckt, aber anderen dafür umso mehr.

Mit einer bewusst kleinen Karte setzen wir auf Qualität und Frische.

Für unsere traditionellen Gerichte verwenden wir hochwertige Produkte wie zum Beispiel San Daniele Rohschinken, Mozzarella Fior di Latte oder feinstes Fleisch in Spitzenqualität.

Unsere Herbst-/Winter-Karte bringt die Aromen der kühleren Monate auf den Teller. Geniessen Sie Wildgerichte wie Reh und weitere ausgewählte Speisen, ergänzt um saisonale Zutaten wie Pilze, Kürbis oder Trüffel. Italienische Spätzle und unsere spezielle Bistecca Fiorentina runden das Angebot ab.

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Bei Fragen stehen Ihnen unsere Mitarbeitenden gern zur Verfügung.

## antipasti

-  **insalata mista di stagione con semi di zucca e semi di girasole** 13.00  
gemischter seasonsalat | kürbiskernen | sonnenblumenkernen
-  **caprese autunnale** 18.00  
herbstcaprese | grillierte peperoni | oliven | bufala
- carpaccio di manzo con sbriciolata di grana e maionese alla rucola** 25.00  
dünn geschnittenes rindsfleisch | parmesancrumble | rucolamayonnaise
- tentagolo di polpo grigliato con crema di zucca e olio di zucca** 28.00  
gegrillter tintenfisch | kürbiscreme | kürbisöl
- antipasto all italiana per due persone** 37.00  
salami | schinken | käse | oliven | rohschinken

## primi piatti

- paccheri al ragù antico napoletano** 25.00  
paccheri | geschmortes rinderragù | zwiebeln
-  **ravioli alla zucca e amaretti** 26.00  
kürbisricotta ravioli | amaretti crumble
-  **tagliatelle con porcini** 28.00  
tagliatelle | steinpilz
- spaghetti alle vongole** 32.00  
spaghetti mit venusmuscheln
-  **risotto al tartufo nero** 32.00  
risotto carnaroli | schwarzer trüffel

---

## secondi di carne & pesce

---

**carré di agnello con salsa al porto e castagne con verdure di stagione e patate al forno** 44.00  
lammcarré | portweinsauce | marroni | saisongemüse | ofenkartoffeln

**filetto di cervo ai mertilli con zucca alla griglia e spätzle di spinaci** 38.00  
rehfilet | heidelbeersauce | gegrillter kürbis | spinatspätzle

**entrecôte di manzo con salsa di porcini e polenta frita** 45.00  
rindsentrecôte | steinpilzsauce | frittierte polenta

**filetto di branzino al limone con spinaci e patate al forn** 39.00  
wolfsbarschfilet | zitronensauce | spinat | ofenkartoffeln

**spiedino di gamberoni con risotto e verdure** 42.00  
garnelen spiess | risotto | saisongemüse

---

## classice

---

**spaghetti carbonara** 24.00  
spaghetti carbonara

**tagliatelle fresche alla bolognese** 26.00  
fresche tagliatelle | bolognesesauce

 **spaghetti freschi alla chitarra all`arrabiata** 22.00  
fresche spaghetti | peperoncino | knoblauch

---

## dolci

---

**tiramisù all`arancia** 9.00  
tiramisu | orangen

**pannacotta basilico e zafferano** 9.00  
pannacotta | basilikum | safran

**tortino al cioccolato e castagne con salsa di amaretto** 12.00  
lauwarmes schokoladentörtchen | marroni | amarettosauce

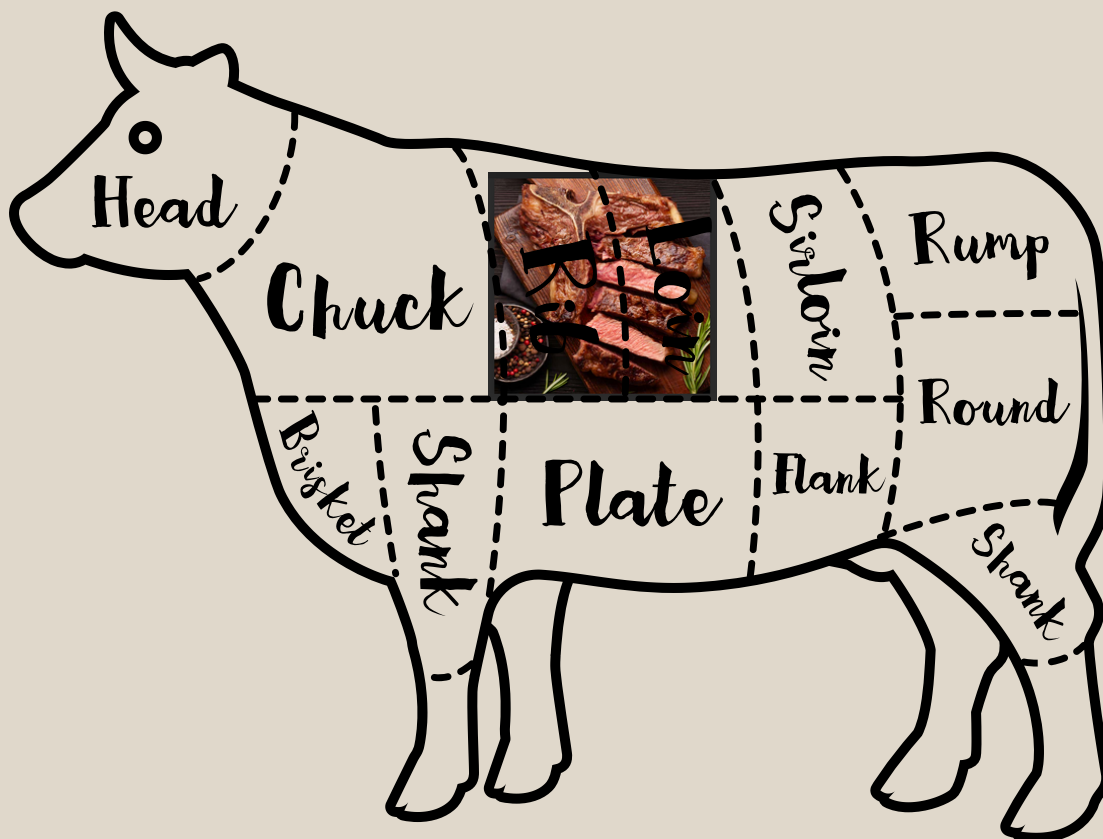
# BISTECCA FIORENTINA

CHF 180.-

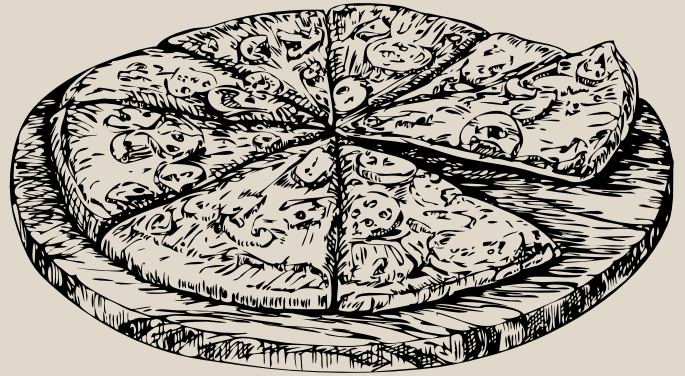
**Ca. 1,3 kg t-bone steak | patate al forno al rosmarino | caponata  
per 2 persone**

t-bone steak ca. 1,3 kg | rosmarinkartoffeln | caponata gemüse für 2 personen

gemüse und rosmarinkartoffeln können auf wunsch nachbestellt werden




# PIZZA



 <b>margherita</b> 16.00	tomatensauce   fior di latte   basilikum
<b>diavola</b> 24.00	tomatensauce   fior di latte   scharfe salami
<b>napoli</b> 22.00	tomatensauce   fior di latte   sardellen oliven
<b>crudo</b> 28.00	tomatensauce   fior di latte   rucola   rohschinken   bufala
<b>prosciutto</b> 24.00	tomatensauce   fior di latte   schinken
<b>prosciutto e funghi</b> 25.00	tomatensauce   fior di latte   schinken   pilze
<b>tonno</b> 25.00	tomatensauce   fior di latte   thunfisch zwiebeln   kapern   oliven
 <b>toscana</b> 26.00	tomatensauce   fior di latte   spinat   pilze

## stagionali

<b>autunno</b> 27.00	kürbiscreme   fior di latte   steinpilze   salsiccia   stracchino
----------------------	---

<b>della casa (bianca)</b> 28.00	fior di latte   stracchino   bresaola   rucola
 <b>arancione vegetaria</b> 25.00	kürbiscreme   fior di latte   steinpilze   rote zwiebeln   spinat


## speciale

<b>contatina</b> 25.00	tomatensauce   fior di latte   aubergine   salsiccia   bufala
<b>zola</b> 24.00	tomatensauce   fior di latte   scharfe salami   gorgonzola
<b>salmone (bianca)</b> 28.00	fior di latte   geräucherter lachs   rote zwiebeln   kapern   rucola
 <b>caponata</b> 24.00	tomatensauce   fior di latte   peperoni auberginen   zucchini   rucola

## per i bambini

 <b>bambini margherita (kinderpizza)</b> 13.00	tomatensauce   fior di latte   basilikum
---	--

# KINDERMENU

 **penne rigate pinocchio** 9.00  
penne rigate mit tomatensauce

 **pasta del piccoli pirati** 8.00  
pasta mit butter | grana

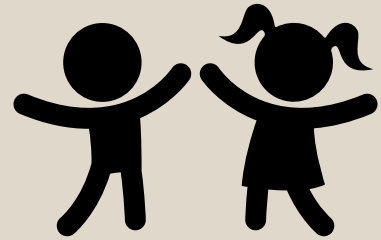
**pasta geppetto** 9.00  
pasta mit bolognesesauce

---

## dolci

---

**gelato principe cioccolato** 6.00  
**/ o vaniglia arcobaleno**  
schoko - / vanilleglace mit smarties



# GETRÄNKEKARTE

## bibite

arkina still 0.40 5.50  
arkina still 0.80 8.50

rhäzünser 0.40 5.50  
rhäzünser 0.80 8.50

lurisia chinotto 0.275 6.00  
lurisia aranciate rossa 0.275 6.00  
lurisia gazzosa 0.275 6.00

coca cola 0.33 5.50  
coca cola zero 0.33 5.50  
rivella rot/ blau 0.33 5.50

citron offen 0.30 4.50  
citron offen 0.50 5.50  
tafelwasser offen 0.30 4.50  
tafelwasser offen 0.50 5.50  
tafelwasser mix 0.30 4.50  
tafelwasser mix 0.50 5.50

## aperitivo

apêrol spritz 12.50  
campari spritz 13.00  
campari soda 9.50  
campari orange 11.50  
limoncello spritz 13.00  
negroni 12.50

prosecco 0.10 9.00  
prosecco flasche 0.75 65.00  
franciacorta

martini bianco 0.40 8.50  
martini rosso 0.40 8.50  
campari 0.40 8.50

croдино biondo 0.175 6.50  
san bitter 0.175 5.50

## vino al bicchiere

weisswein 0.10 7.00  
rotwein 0.10 8.00  
roséwein 0.10 7.00  
prosecco 0.10 9.00

## birra

poretti / panaché 0.30 5.50  
poretti / panaché 0.50 7.50

braufrisch 0.30 5.20  
braufrisch 0.50 7.00

schneider weisse 0.50 8.00  
ital. bier 0.33 8.50

## birra analcolica

feldschlösschen 0.30 5.20  
alkoholfrei

weizenfrisch 0.30 5.50  
alkoholfrei

## digestivo

amaretto 0.40 8.50

amaro montenegro 0.40 8.50

averna 0.40 7.00

limoncello 0.20 9.00

nonnino grappa 0.20 9.50

dicotto lune grappa 0.20 11.00

vecchia romagna 0.20 8.50

## caffè | tè

kaffee 4.50

schale 5.00

cappuccino 5.50

latte macchiato 6.50

espresso 4.00

espresso macchiato 4.50

espresso dobbio 7.50

espresso coretto 6.50

golden assam 4.50

japanese sencha 4.50

maroccan mint 4.50

red kiss 4.50

verbena 4.50

camomille 4.50

# WEINKARTE

## vino al bicchiere

weisswein	0.10	7.00
rotwein	0.10	8.00
roséwein	0.10	7.00
prosecco	0.10	9.00



## vino bianco

<b>altageri magdener kerner</b> erfrischend würzig, exotische früchte, steinfrüchte, säure	2022	schweiz	50.00
<b>billinger sauvignon blanc</b> saftige säure, stachelbeeren, grapefruit, pfirsich	2022	schweiz	45.00
<b>billinger federweiss</b> weich und fruchtig, himbeeren, steinfrüchte, melone	2022	schweiz	39.00
<b>geil scheuerebe</b> aromatisch saftig, pfirsich, Stachelbeere, Limette	2023	deutschland	37.00
<b>scagliola chardonnay DOC barrique</b> leuchtend gelb, honig, wiesenblüten, birne, edelholz	2022	italien	44.00
<b>livio sassetti vermentino</b> weisser pfirsich, stachelbeeren, zitrusfrüchte, frische mineralik	2021	italien	39.00

## vino rosso

<b>hammer wein merlot</b> satte farbe, himbeeren, schwarze kirschen, schwarzbrod, vielschichtig	2018	österreich	95.00
<b>primitivo di manduria barrique nicola barese</b> fruchtig, schwarze pflaume, kirschen, markante säure		italien	45.00
<b>scaliola barbera d'asti DOCG sansi</b> dunkles rubinrote kirschen, brombeer, pflaumen, blumige note	2021	italien	65.00

<b>beppe marino barbera d'asti superiore DOCG "momparone"</b> dunkles rubinrot, kirschen, brombeer, pflaumen, blumige noten	2020	italien	<b>40.00</b>
<b>pertimali rosso di montalcino DOC</b> granatrot, rote pflaume, erdbeere, feige, kräuter, pfeffer	2018	italien	<b>48.00</b>
<b>pertimali brunello di montalcino DOCG</b> granatrot, rote pflaume, erdbeere, feige, kräuter, pfeffer	2017	italien	<b>99.00</b>
<b>colline di sopra cabernet sauvignon IGT</b> dunkle farbe, perfekt ausbalanciert, cassis, schokolade, brombeeren	2019	italien	<b>120.00</b>
<b>colline di sopra soover</b> facettenreich, dunkle fruchtnoten, kirschen, cassis, zedern, tabak	2022	italien	<b>50.00</b>
<b>milla e una notte donnafugata</b> einhemmendes bouquet, brombeeren, maulbeeren, balsamische noten		italien	<b>109.00</b>



# DEKLARATION

## **fleisch**

rindfleisch	schweiz - australien - irland
perlhuhn	frankreich
guanciale	italien
kalbsfleisch	schweiz
lammfleisch	irland - schottland - australien

## **fisch**

rotbarsch	frankreich
garnelen	frankreich
sardellen	frankreich
thunfisch	atlantic
crevetten	atlantic
wolfsbarsch	türkei
muscheln	italien - holland