

CANTINETTA BALMELLI

1912



KALTE UND WARME VORSPEISEN

„Falscher“ Foie Gras mit Apfel-Zwiebel-Chutney, und hausgemachtem Brioche-Brot 22.-

Kalte Sizilianische Datterini-Tomatencreme mit Burrata, süsssaure Gurken und Origano-Croûtons 20.-

Tapas Cantabrica mit Burrata, Sardellen, geräucherter Pfefferschotencreme und Oliven 26. –

Knusprig gebackene Calamari mit hausgemachter Aioli 24.-

Handgemachte Ravioli, gefüllt mit Ricotta, Spargel und Tomaten-Confit 28.-

Risotto „Riserva San Massimo“ al „cacio e pepe“ mit getrockneten Feigen, frisch zubereitet für Minimum 2 Personen 24.- p. Person

Spaghetti „Felicetti“ mit ausgeschalteten Meeresfrüchten, frischem Basilikum und Zitronenabrieb 22.-

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH und FISCH

Perlhuhn-Roulade mit Kräutern, serviert mit glasiertem Gemüse und Pilzcreme 38.-

Gesalzener Kabeljau aus dem Eismeer mit Tagesbeilagen und delikater Dill-Majonaise 44.-

Filet mit grünem Pfeffer, zart und schmackhaft mit einer Sauce aus Brandy und frischer Sahne, serviert mit Kartoffelpüree nach französischer Art 48.-

Tartar aus lokalem Rindfleisch (150 g), gewürzt mit italienischem EVO-Olivenöl und Salz aus der Camargue, klassisch mit hausgemachter Kapern-Mayo 34.-

Glasierter Kalbfleisch-Medaillon mit Safran-Risotto an Berbutter und Parmesan DOP, frisch zubereitet für mindestens zwei Personen 44.-

Lammkotletten mit Auberginen-Caviar an reduziertem Knoblauch-Jus 42.-

**Fragen Sie nach unserem, stets frischem Tagesangebot und unserer Dessert-Karte
Bitte melden Sie Ihre Allergien und Unverträglichkeiten**

Herkunft von Fleisch/Fisch/Geflügel - CH/IT/AU/FR

Brot aus lokaler Herkunft

Preise in CHF inkl. MwSt.

Mai 2026



CANTINETTA BALMELLI

1912



COLD STARTERS

Fake Foie Gras with apple and onion chutney, served with artisan brioche bread 22.-

Cantabrian Tapa with burrata, anchovies, smoked bell pepper cream, and olives 26. –

Cold sicilian Datterini-Tomato cream with burrata, sweet-sour cucumbers and crispy origano-croûtons 20.-

Crunchy fried calamari with homemade Aioli sauce 24.-

Handmade ravioli stuffed with Ricotta, Asparagus, and confit of tomato 28.-

Risotto "Riserva San Massimo" cacio & pepe" with dried figs, freshly prepared for at least 2 persons 24.- per person

Spaghetti "Felicetti" with shelled seafood, fresh basil and lemon-zeste 22.-

MEAT and FISH MAIN COURSES

Guinea fowl roulade with herbs, served with glazed vegetables and mushroom cream 38.-

Icelandic salted cod, with accompaniment of the day and delicate dill mayo 44.-

Beef Filet with green pepper, tender and tasty with a rich brandy cream sauce, served with French-style mashed potatoes 48.-

Tartare of local beef (150 g) seasoned with Italian extra virgin olive oil and Camargue salt classic with homemade caper-mayo 34.-

Glazed veal-medallion with saffron Risotto creamed with mountain butter and DOP Parmigiano, freshly prepared for at least two people 44.- per person

Lambchops with eggplant-caviar and reduced garlic-jus 42.-

**Ask about our daily and fresh speciality and our dedicated Dessert Menu
Please report any allergies and intolerances**

Origin of meat/fish/poultry – CH/IT/AU/FR

Bread from our local baker

Prices in CHF incl. VAT

May 2026

