

# CANTINETTA BALMELLI

## 1912



### KALTE UND WARME VORSPEISEN

„**Falscher**“ **Foie Gras** mit Apfel-Zwiebel-Chutney, und hausgemachtem Brioche-Brot 23.-

**Kalte Datterini-Tomatencreme** mit rohen sizilianischen Gamberi, Burrata, süsssaure Gurken und Croûtons 28.-

**Pici Senesi** mit deftiger Cacio e Pepe oder vegetarisch Etruskischer Sauce 26.- / 24.-

**Tapa Cantabrica** mit Burrata, Sardellen, Pfefferschotencreme und Oliven 23. –

**Handgemachte Ravioli**, gefüllt mit Ricotta, Auberginen und geröstete Tomatensauce 26.-

**Risotto „Riserva San Massimo“** mit Trompeten-Zucchini, Zitronen Abrieb und Burrata, frisch zubereitet für Minimum 2 Personen 24.- p. Person

**Spaghetti „Felicetti“** mit ausgeschalten Meeresfrüchten, Gamberi und Calamari an frischem Duft von Basilikum und Zitrone 28.-

### HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH und, FISCH

**Perlhuhn-Roulade** mit Kräutern, serviert mit Gemüse und Johannisbeersauce 38.-

Knusprig gebackenes „**Fritto misto di mare**“ mit Calamari, Garnelen und Fisch, serviert mit hausgemachter Aioli 44.-

**Tartar aus lokalem Rindfleisch** (150 g), gewürzt mit italienischem EVO-Olivenöl und Salz aus der Camargue, klassisch mit hausgemachter Kapern-Mayo und Brioche Brot 36.-

**Vitello Tonnato** von Kalb mit Kapernfrüchte als Vorspeise 26.-oder Hauptspeise 42.-

**Tartar von Thunfisch** auf Brokkoli Püree und Zitrusfrucht-Gel 38.-

**Zartes Roastbeef vom Weiderind**, englisch gebraten, kalt oder warm serviert, mit reduziertem Fleisch-Jus oder Tartaren Sauce als Vorspeise 26.- oder Hauptspeise 46.-

**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.

Juni 2026



# CANTINETTA BALMELLI

## 1912



### COLD AND HOT STARTERS

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

Cold sicilian **Datterini-Tomato cream** with red Sicilian prawn-Tartare, Burrata, sweet-sour cucumbers and crispy croûtons 20.-

**Pici Senesi** „Cacio e Pepe“ with aged DOP Pecorino or vegetarian Etruscan sauce 26.- / 24.-

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

**Handmade ravioli** stuffed with Ricotta, eggplant and roasted tomato sauce 26.-

**Risotto “Riserva San Massimo”** with trumpet-zucchini, lemon zeste and Burrata, freshly prepared for at least 2 persons 24.- per person

**Spaghetti “Felicetti”** with shelled seafood, squid, prawns and fresh basil 22.-

### MEAT and FISH MAIN COURSES

**Guinea fowl roulade** with herbs, served with vegetables and currant-Jus 38.-

**Crunchy fried “fritto misto di mare”** with calamari, prawns, boneless fish and homemade Aioli sauce 24.-

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

**Veal Tonnato** with homemade classic soft tuna sauce and mediterranean capers, as cold starter 26.-or main course 42.-

**Fresh hand cut tuna Tartar** on delicious broccoli cream and lemon gel 38.-

**Tender cold or hot Roasted beef**, to the pink point with reduced white Merlot Jus or tasty homemade tartare sauce, as a starter 26.- or as main course 46.-

**Ask about our daily and fresh specialty 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

June 2026

