

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.-

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

Handgemachte Ravioli, gefüllt mit Kartoffeln an Wilschwein-Ragù und Wachholder 26.-

Risotto „Riserva San Massimo“ mit cremigen Steinpilzen aus unseren Wälder, frisch zubereitet für Minimum 2 Personen 25.- p. Person

Spaghetti „Felicetti“ in einer Bisque und roten sizilianischen Garnelen an frischem Duft von Limettengras 28.-

Pici Senesi mit deftiger Cacio e Pepe Sauce aus gereiftem DOP Pecorino 26.-

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH und, FISCH

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

Zart gegartes **Wildschwein-Ragout** mit Wachholder und feinen Kräutern verfeinert, serviert mit tessiner Polenta 36.-

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.-

Thunfisch in Sesamkruste auf Gemüse-Julienne, Brokkoli Schaum und Zitronen-Gel 38.-

Zartes Rindsfilet an einer cremigen Cognac-Pfeffersauce serviert mit Kartoffelschaum 46.-

Mediterraner Tintenfisch, langsam in einem Tomatensud gegart mit Oliven, Kapern, und Peperoncino verfeinert 44.-

Fragen Sie nach unserem, stehts frischem Tagesangebot und unserer Dessert-Karte

Bitte melden Sie Ihre Allergien und Unverträglichkeiten

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

Brot aus lokaler Herkunft

Preise in CHF inkl. MwSt.

September 2026



CANTINETTA BALMELLI

1912



COLD AND HOT STARTERS

Fake Foie Gras with apple and onion chutney, served with artisan brioche bread 23.-

Cold sicilian **Datterini-Tomato cream** with red Sicilian Prawn-Tartare, Burrata, sweet-sour cucumbers and crispy croûtons 28.-

Cantabrian Tapa with burrata, anchovies, smoked bell pepper cream, and olives 23. –

Handmade ravioli stuffed with potato topped with juniper flavored wild boar ragù 26.-

Risotto "Riserva San Massimo" with creamy porcini mushrooms freshly prepared for at least 2 persons 25.- per person

Spaghetti "Felicetti" creamed with Bisque, Sicilian Prawn and lemongrass 28.-

Pici Senesi „Cacio e Pepe“, with aged DOP Pecorino 26.-

MEAT and FISH MAIN COURSES

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

Slow and tenderly cooked Wild Boar dice flavoured with alpine herbs and juniper, served with Polenta Ticinese 36.-

Tartare of local beef (150 g) seasoned with Italian extra virgin olive oil and Camargue salt.

Classic with homemade caper-mayo and artisan Brioche 36.-

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

Fresh mediterranean tuna in sesame crust served with fresh vegetable-Julienne, broccoli foam and lemon gel 42.-

Old fashion Pepper-Filet cooked to perfection in creamy pepper-Brandy sauce accompanied by French style potato purée 48.-

Octopus Santa Lucia gently stewed in Datterini tomato, caper, olives and Peperoncino 44.-

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

September 2026

