

CAMPRA "IL RITROVO"

KALTE VORSPEISEN • ENTRÉES • STARTERS

GRÜNER ODER GEMISCHTER SALAT

SALADE VERTE OU MIXTE 

GREEN OR MIXED SALAD 

7 / 9,5

EISBERGSALAT MIT CHERRYTOMATEN, EI, BROT CROUTONS, MIT ODER OHNE SPECK, SERVIERT MIT CEASAR-DRESSING

SALADE ICEBERG, TOMATES CERISES, ŒUF, CROÛTONS ET AVEC OU SANS LARD, SERVIE AVEC SAUCE CÉSAR 

ICEBERG SALAD, CHERRY TOMATOES, CROUTONS WITH OR WITHOUT BACON, SERVED WITH CEASAR SAUCE 

15

AUFschnitt-Teller "VALLE DI BLENIO"

ASSIETTE DE CHARCUTERIE "VALLE DI BLENIO"

PLATE OF COLD CUTS "VALLE DI BLENIO"

17 / 27

SAISONALER KÄSETeller MIT HONIG UND HAUSGEMACHER FRÜCHTSENF

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX AVEC MIEL ET MOUTARDE DE FRUITS FAIT MAISON 

LOCAL CHEESE PLATTER SERVED WITH HONEY AND HOMEMADE FRUITS MUSTARD 

18

TARTARE "CAMPRA"

RINDFLEISCH MIT PERTUSIO KÄSE D.O.P. (BRUNOISE) VERFEINERT
MIT HAUSGEMACHTEM BRIOCHE-BROT SERVIERT

VIANDE DE BŒUF AVEC BRUNOISE DE FROMAGE PERTUSIO D.O.P.

SERVI AVEC PAIN BRIOCHE FAIT MAISON

BEEF TARTARE WITH PERTUSIO D.O.P. CHEESE BRUNOISE

SERVED WITH HOMEMADE BRIOCHE BREAD

18 (75GR)

29 (150GR)

CARPACCIO VOM SCHWERTFISCH, MARINIERT MIT ORANGEN UND DILL, SERVIERT MIT LIMETTEN-EMULSION UND FENCHELGRÜN

CARPACCIO D'ESPADON MARINÉ À L'ORANGE ET À L'ANETH, SERVIE AVEC UN ÉMULSION AU CITRON VERT ET AU FENOUIL

SWORDFISH CARPACCIO MARINATED IN ORANGE AND DILL, SERVED WITH LIME AND FENNEL EMULSION

23

NIEDERGEGARTES KALBFLEISCH, TONNATO-SAUCE, KAPERN UND SALATHERZEN

VEAU TONNÉ CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, SERVI AVEC DU FLEUR DE CÂPRES ET DES CŒURS DE LAITUE

VITELLO TONNATO COOKED AT LOW TEMPERATURE, SERVED WITH CAPERS AND LETTUCE HEARTS

29

SUPPEN • POTAGES • SOUPS

MINISTRONE DES HAUSES 
MINISTRONE FAIT MAISON 
MINISTRONE OF THE HOUSE 

9

ERBSEN-VELOUTÉ MIT PFEFFERMINZ, SERVIERT MIT BÛSCION FRISCHKÄSE 
CRÈME VELOUTÉE AUX PETITS POIS ET MENTHE, SERVIE AVEC DES FLOCONS DE BÛSCION 
PEAS AND MINT VELOUTÉ, SERVED WITH BÛSCION FLAKES 

11

PASTE • RISOTTI

PENNE AN TOMATENSAUCE 
PENNE À LA SAUCE TOMATE 
PENNE POMODORO 

15

TAGLIATELLE "ALLA BOLOGNESE"
TAGLIATELLE À LA BOLOGNAISE
TAGLIATELLE BOLOGNESE

18

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI AN SALBEIBUTTER 
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE FAITS MAISON AU BEUR ET SAUGE 
HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH BUTTER AND SAGE 

19

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI, PEPERONISAUCE, RÖSTZWIEBELN UND MASCARPIN KÄSE 
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE MAISON, SAUCE AU POIVRON, OIGNON FRIT ET FLOCONS DE MASCARPIN
HOMEMADE POTATO GNOCCHI, PEPPER SAUCE, FRIED ONION AND MASCARPIN FLAKES 

23

RISOTTO MIT PROSECCO VALDOBBIADENE DOC, JAKOBSMUSCHELN UND SPECKPULVER
RISOTTO AU PROSECCO VALDOBBIADENE DOC, COQUILLE DE SAINT-JAQUES ET POUDRE DE LARD DE PAYS
DE LA MACELLERIA VESCOVI
PROSECCO VALDOBBIADENE DOC RISOTTO, SCALLOP AND LOCAL BACON FROM MACELLERIA VESCOVI

21 VEGETARISCH 24 NORMAL

TONNARELLI AN RICOTTA-PISTAZIENCREME 
TONNARELLI À LA CRÈME DE RICOTTA ET PISTACHE 
TONNARELLI WITH RICOTTA CREAM AND PISTACHIO 

25

GLUTENFREI PASTA AUF ANFRAGE PÂTES SANS GLUTEN DISPONIBLES SUR DEMANDE GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE ON REQUEST

 VEGETARIAN

HAUPTGANG • SECOND PLAT • MAIN COURSE

CHEESEBURGER “VAL DI BLENIO”

180GR EINHEIMISCHES RINDFLEISCH, DÖTRA-KÄSE, COLE SLAW SALAT, TOMATEN
SPECK, CORNICHONS, SALAT UND SESAMBROT SERVIERT MIT BEILAGE

180GR VIANDE DE BŒUF LOCALE, FROMAGE DÖTRA, SALADE COLESLAW, TOMATE, SPECK DE LA VALÉE,
CORNICHONS, SALADE ET PAIN AU SÉSAME SERVI AVEC ACCOMPAGNEMENT

180GR PATTY OF LOCAL BEEF, DÖTRA CHEESE, COLESLAW SALAD, TOMATO, LOCAL BACON
PICKLES, SALAD AND SESAME BUN SERVED WITH SIDE DISH

27

SCHWEINSRIPPCHEN IM BIER MARINIERT, NIEDERGEGART UND SÜSS-SAUER LACKIERT, SERVIERT MIT
GEMÜSE UND BEILAGEN

CÔTES DE PORC MARINÉES À LA BIÈRE DONGIO, CUITES À BASSE TEMPÉRATURE ET VERNISSÉE À LA SAUCE
AIGRE-DOUCE SERVI AVEC LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENT

PORK BACK RIBS MARINATED IN DONGIO BEER, COOKED AT LOW TEMPERATURE AND GLAZED WITH
SWEET-AND-SOUR SAUCE SERVED WITH VEGETABLES AND SIDE DISH

31

OSSOBUCO VOM KALB À LA MILAINAISE, GREMOLATA, SERVIERT MIT SAFFRANRISOTTO UND GEMÜSE

OSSOBUCO DE VEAU MILANAISE, GREMOLATA, SERVIE AVEC RISOTTO AU SAFRAN ET LÉGUMES

VEAL OSSOBUCO MILANESE STYLE, GREMOLATA, SERVED WITH SAFFRON RISOTTO AND VEGETABLES

35

GANZE FORELLE IN FOLIE GEBACKEN, MIT CHERRYTOMATEN, KAPERN UND TAGGIA OLIVEN, SERVIERT MIT
POMMES NATURE UND GEMÜSE

TRUITE ENTIÈRE EN PAPILLOTE, AVEC TOMATES CERISES, CÂPRES ET OLIVES TAGGIASCA SERVI AVEC
LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENT

WHOLE TROUT EN PAPILLOTE, WITH CHERRY TOMATOES, CAPERS AND TAGGIASCA OLIVES, SERVED
WITH VEGETABLES AND SIDE DISH

35

KALBSKOTELETT 250G PANIERT, MIT RUCOLA UND TOMATEN-CONFIT MIT BEILAGE

CÔTE DE VEAU AVEC OS PANÉE 250G, AVEC ROQUETTE ET TOMATES CONFITES, SERVI AVEC LÉGUMES ET
ACCOMPAGNEMENT

BREADED VEAL RIB CHOP WITH BONE 250G WITH GARDEN-ROCKET AND CONFIT CHERRY TOMATOES, ,
SERVED WITH VEGETABLES AND SIDE DISH

43

HAUPTGANG • SECOND PLAT • MAIN COURSE

CORDON BLEU VOM KALB 300GR "KLASSISCH" MIT SCHINKEN UND FORMAGGELLA-KÄSE SERVIERT MIT GEMÜSE UND BEILAGEN

*CORDON BLEU DE VEAU CLASSIQUE 300GR AVEC JAMBON ET FORMAGGELLA
SERVI AVEC LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENT*

CLASSIC VEAL CORDON BLEU 300GR WITH HAM AND LOCAL CHEESE
SERVED WITH VEGETABLES AND SIDE DISH

43

LAMMKARRÉE IN GETROCKNETE TOMATEN-OLIVENKRUSTE, PORTWEIN REDUKTION, SERVIERT MIT GEMÜSE UND BEILAGEN

*CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE TOMATES SÉCHÉES ET D'OLIVES, RÉDUCTION DE PORTO, SERVI AVEC
LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENT*

LAMB CARRE IN A DRIED TOMATO AND OLIVES CRUST, PORTWINE REDUTION, SERVED WITH
VEGETABLES AND SIDE DISH

45

RINDSFILET 200GR, GRILLIERT MIT PFEFFERSAUCE SERVIERT MIT GEMÜSE UND BEILAGE

FILET DE BŒUF 200GR GRILLÉ À LA SAUCE AU POIVRE AVEC LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENT

BEEF FILET 200GR GRILLED AND WITH PEPPER SAUCE, WITH VEGETABLES AND SIDE DISH

56

BEILAGEN • ACCOMPAGNEMENTS • SIDE DISHES

KARTOFFEL-SOUFFLÉ

SOUFFLÉ DE POMMES DE TERRE
POTATOES SOUFFLÉ

COUNTRY KARTOFFELN

POMMES DE TERRE COUNTRY
COUNTRY POTATOES

POMMES FRITES

POMMES FRITES
FRIES

VENERE-REIS

RIZ VENERE
VENERE RICE

POMMES NATURES

POMMES NATURES
STEAMED POTATOES

GEMÜSE DES TAGES

LÉGUMES DU JOUR
VEGETABLES OF THE DAY

 VEGETARIAN

**ABSEITS DER AUSGETRETENEN PFADE...
HORS DES SENTIERS BATTUS...
OFF THE BEATEN PATH...**

**GEMÜSE-CHEESEBURGER 180GR, DÖTRA-KÄSE, COLE SLAW SALAT, TOMATEN
CORNICHONS, SALAT UND SESAMBROT SERVIERT MIT KARTOFFELN**

*CHEESEBURGER DE LÉGUMES 180GR, FROMAGE DÖTRA, SALADE COLESLAW, TOMATE,
CORNICHONS, SALADE ET PAIN AU SÉSAME AVEC POMMES DE TERRE*

**VEGETABLES CHEESEBURGER 180GR, DÖTRA CHEESE, COLESLAW SALAT, TOMATO, PICKLES
SALAD AND SESAME BREAD SERVED WITH POTATOES**

19

TOFU UND SEITAN MIT VENERE-REIS UND GEMÜSE AN OLIVENÖL EXTRAVERGINE

TOFU ET SEITAN AVEC RIZ VÉNÉRÉ ET LÉGUMES AU HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

TOFU AND SEITAN WITH VENERE RICE AND VEGETABLES WITH EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

22

KINDERMENU • MENU ENFANT • KIDS MENU

BIS 12 JAHRE • JUSQU'À 12 ANS • UP TO 12 YEARS OLD

PENNE • GNOCCHI

**IN WEISS
SANS SAUCE
PLAIN**

8

**AN TOMATENSAUCE
À LA SAUCE TOMATE
WITH TOMATO SAUCE**

9

**BOLOGNESE
BOLOGNAISE
BOLOGNESE**

10

POULETSCHNITZEL MIT POMMES FRITES ODER GEMÜSE

ESCALOPE DE POULET PANÉE AVEC POMMES FRITES OU LÉGUMES

BREADED CHICKEN CUTLET WITH FRIES OR VEGETABLES

13

RINDFLEISCHBÄLLCHEN MIT COUNTRY KARTOFFELN ODER GEMÜSE

BOULETTES DE VIANDE DE BOEUF AVEC POMMES DE TERRE COUNTRY OU LÉGUMES

BEEF MEATBALLS WITH COUNTRY POTATOES OR VEGETABLES

14

 **VEGETARIAN**

DESSERTS

HAUSGEMACHTER KUCHEN GÂTEAU FAIT MAISON HOMEMADE CAKE

7

APRIKOSEN-PANNA COTTA MIT KARAMELLISIERTEN APRIKOSEN UND SEIN COULIS

PANNA COTTA AUX ABRICOTS CARAMÉLISÉS ET SON COULIS

APRICOT PANNA COTTA WITH CANDY APRICOT AND HIS COULIS

10

HALBGEFRORENES MIT HASELNÜSSEN UND MERINGUE

PARFAIT GLACÉ AUX NOISETTES ET MERINGUE

HAZELNUTS AND MERINGUES ICE-PARFAIT

11

WALDBEEREN-GRATIN MIT VANILLEEIS

GRATIN DE BAIES DE BOIS AVEC GLACE VANILLE

GRATIN OF WILD BERRIES WITH VANILLA ICE CREAM

11

TIRAMISÙ NEU INTERPRETIERT, MIT KAKAO -MÜRBETEIG UND FLORENTINER

TIRAMISU REVISITÉ AVEC CACAO BRISÉ ET DES GAUFRES FLORENTINES

REVISITED TIRAMISU, WITH COCOA BRISÉE AND FLORENTINES WAFERS

13

EIS UND SORBETS / MIT SPIRITUOSEN

GLACES ET SORBET / AVEC LIQUEUR

ICE CREAM AND SORBETS / WITH SPIRIT

3 / 8



VEGETARIAN

GETRÄNKE • BOISSONS • DRINKS

HEISSE • CHAUDES • WARM

CAFFÉ LISCIO	2,5
CAFFÉ MACCHIATO / CRÈME	2,6
CAFFÉ CORRETTO	3,5
CAFFÉ TAZZA GRANDE	3,8
CAPPUCCINO / CAFFÉ LATTE	4
CAFFÉ CORRETTO TAZZA GRANDE	4,5
GINSENG / ORZO ESPRESSO	3
GINSENG / ORZO TAZZA GRANDE	4,5
TÈ CALDO / TISANA OLIVONE	3
OVOMALTINA / CAOTINA	4
PUNCH ARANCIA / RHUM	5
PUNCH (SENZA ALCOL)	4
CAFFÉ FERTIG	9

KALTE • FROIDES • COLD

ACQUA MINERALE LISCIA / GASATA 3DL	3,8
ACQUA MINERALE LISCIA / GASATA 5DL	5
ACQUA MINERALE LISCIA / GASATA 1L	8
GAZOSA STARNINI LIMONE	4,5
GAZOSA STARNINI MANDARINO	4,5
GAZOSA STARNINI LAMPONE	4,5
NESTEA LIMONE / PESCA 3DL	4
COCA COLA / COCA COLA ZERO	4,5
FANTA	4,5
ARANCIA AMARA S. PELLEGRINO 2.5DL	4,5
RIVELLA ROSSA	4,5
CLASSIC TONIC WATER	4,5
BITTER LEMON	4,5
GINGER BEER	4,5
SCIROPPO 2DL	2

FRUCHTSÄFTE • JUS DE FRUITS • FRUIT JUICES

SUCCO DI MELA 2DL	3
SUCCO D'ARANCIA 2DL	3
MICHEL ALBICOCCA / PERA / PESCA	4,5

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BOISSONS ALCOOLIQUES

ALCOHOLIC DRINKS

FASSBIER BIÈRE À PRESSION DRAFT BEER

CALANDA EDELBRAU 2DL	3,7
CALANDA EDELBRAU 3DL	4,5
CALANDA EDELBRAU 5DL	6,5
ITTINGER 2.5DL	4,5
ITTINGER 4DL	6,6

FLASCHENBIER BIÈRE EN BOUTEILLE BOTTLED BEER

BIRRA MORETTI 3.3DL	5
ERDINGER WEISSBIER 5DL	7,5
ST. SALVATORE 3.3DL	
BIRRA ARTIGIANALE VALLE DI BLENIO	6,5
HEINEKEN ZERO ALCOL 3.3DL	4,5

APERITIF

CAMPARI SODA	5
PROSECCO LA BRUNESCA 1DL	6
APEROL SPRITZ	7
CAMPARI SPRITZ	7
ANALCOLICO ROSSO / BIANCO	4,5
CRODINO	4,5

WHISKY

CHIVAS REGAL VOL. 40% 4CL	10
JACK DANIEL'S	
BLACK LABEL VOL. 40% 4CL	10

SCHNAPS & SPIRITUOSEN DISTILLÉS & LIQUEURES DISTILLED & LIQUORS

LIMONCINO NOSTRANO, "LIQUOR DA LIMON" VOL. 25% 2CL	5
NOCINO NOSTRANO, "LIQUOR DA NUS" VOL. 25% 2CL	5
GRAPPA NOSTRANA SERRAVALLE VOL. 45% 2CL	5
GRAPPA NONINO DI CHARDONNAY VOL. 41% 2CL	8
BAILEYS VOL. 17% 4CL	6
AMARETTO DISARONNO VOL. 28% 4CL	6
VECCHIA ROMAGNA VOL. 38% 2CL	6
SIERRA TEQUILA SILVER VOL. 40% 4CL	7
RUM BACARDI VOL. 37.5% 4CL	8
TROJKA VODKA VOL. 40% 4CL	8
GIN BISBINO VOL. 40% 4CL	10
GIN BISBINO GINGER VOL. 40% 4CL	10
GIN HENDRICK'S VOL. 41.4% 4CL	10

DIGESTIF & MAGENBITTER DIGESTIFS & AMERS DIGESTIVES & BITTERS

BRAULIO VOL. 21% 4CL	6
JÄGERMEISTER VOL. 35% 4CL	6
MONTENEGRO VOL. 25% 4CL	6
RAMAZZOTTI VOL 30% 4CL	6
CYNAR VOL. 16.5% 4CL	6
APPENZELLER VOL. 29% 4CL	6
AVERNA VOL. 32% 4CL	6
AMARO GENEROSO VOL. 21% 4CL	6
AMARO GENEROSO RISERVA VOL. 24.5% 4CL	7