

CAMPRA “IL RITROVO”

KALTE VORSPEISEN • ENTRÉES • STARTERS

GRÜNER ODER GEMISCHTER SALAT

SALADE VERTE OU MIXTE 

GREEN OR MIXED SALAD 

7 / 9,5

FENCHEL-SALAT MIT ORANGEN, GERÖSTETEN CASHEWNÜSSEN UND BRUNNENKRESSE

SALADE DE FENOUIL À L'ORANGE, AUX NOIX DE CAJOU GRILLÉES ET AU CRESSON DE FONTAINE 

FENNEL SALAD WITH ORANGE, TOASTED CASHEWS AND FOUNTAIN CRESS 

15

TOMATENSALAT MIT LOKALEM FETA, BASILIKUM, KNUSPRIGEM BROT UND ROTEN ZWIEBELN

SALADE DE TOMATES AVEC FETA LOCALE, BASILIC, PAIN CROQUANT ET OIGNON ROUGE 

TOMATO SALAD WITH LOCAL FETA, BASIL, CRUNCHY BREAD AND RED ONION 

18

AUFSCHNITT-TELLER “VALLE DI BLENIO”

ASLETTE DE CHARCUTERIE DE LA VALLÉE DU BLENIO

PLATE OF COLD CUTS “VALLE DI BLENIO”

17 / 27

SAISONALER KÄSETELLER MIT HONIG UND HAUSGEMACHTER FRÜCHTESENF

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)

34 (150GR)

SCHWERTFISCH-TARTAR MIT CARASAU-BROT UND KARAMELLISIERTEN MANGOS

TARTARE D'ESPADON AVEC PAIN CARASAU ET MANGUES CARAMÉLISÉES

SWORDFISH TARTARE WITH CARASAU BREAD AND CARAMELISED MANGOES

29

SUPPEN • POTAGES • SOUPS

MINISTRONE DES HAUSES 
MINISTRONE FAIT MAISON 
MINISTRONE OF THE HOUSE 

9

TOMATENCREMESUPPE 

CRÈME VELOUTÉE AUX TOMATES AVEC CROÛTONS DE PAIN AU ROMARIN, TOMATES SÉCHÉES 
TOMATO VELOUTE
ROSEMARY BREAD CROUTONS, SUN-DRIED TOMATOES 

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, MIT SPINAT UND ZIEGENKÄSECREME 
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE MAISON, AUX ÉPINARDS ET À LA CRÈME DE FROMAGE DE CHÈVRE 
HOMEMADE POTATO GNOCCHI, WITH SPINACH AND GOAT CHEESE CREAM 

23

RISOTTO MIT PROSECCO VALDOBBIADENE DOC, ROTE BETE UND CRÈME VOM BLU TICINESE 
RISOTTO AU PROSECCO VALDOBBIADENE DOC, BETTERAVE ET CRÈME AU BLU DU TICINESE 
RISOTTO WITH PROSECCO VALDOBBIADENE DOC, BEETROOT AND BLUE TICINESE CREAM 

23

TONNARELLI AN ERBSEN-MINZCREME, FRITTIERTE ZWIEBEL UND BÜSCION 
TONNARELLI À LA CRÈME DE POIS ET MENTHE, OIGNON FRIT ET BÜSCION 
TONNARELLI WITH PEAS AND MINTCREAM, FRIED ONION AND BÜSCION 

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

SCHWEINSBÄCKCHEN, SERVIERT MIT POLENTA UND GEMÜSE
JOUES DE PORC SERVI AVEC LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENT
PORK CHEEKS, SERVED WITH POLENTA AND VEGETABLES

29

ENTENBRUST

MIT SÜSS-SaurER HIMBEER-REDUKTION, SERVIERT MIT GEMÜSE UND BEILAGE

POITRINE DE CANARD

AVEC UNE RÉDUCTION AIGRE-DOUCE DE FRAMBOISES, SERVIE AVEC DES LÉGUMES ET UN PLAT
D'ACCOMPAGNEMENT

BREAST OF DUCK

WITH SWEET-AND-SOUR RASPBERRY REDUCTION, SERVED WITH VEGETABLES AND SIDE DISH

37

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

37

FILET VOM WOLFSBARSCH

MIT CREMIGEN KAROTTEN UND INGWER, SERVIERT MIT POMMES NATURE UND GEMÜSE

FILET DE LOUP MER

À LA CRÈME DE CAROTTES ET DE GINGEMBRE, ACCOMPAGNÉ DE POMMES NATURE ET DE LÉGUMES

FILLET OF SEA BASS

WITH CREAMY CARROTS AND GINGER, SERVED WITH POMMES NATURE AND VEGETABLES

37

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

IN HEU GERÄUCHERTES RINDERFILET (200GR) PORTWEINREDUKTION, SERVIERT MIT GEMÜSE UND BEILAGE

*FILET DE BOEUF GRILLÉ (200GR)
FUMÉ AU FOIN, RÉDUCTION DE PORTO, SERVI AVEC LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENT*
GRILLED BEEF FILET (200GR)

SMOKED WITH HAY, PORT REDUCTION, SERVED WITH VEGETABLES AND SIDE DISH

56

GLUTENFREIES HAMBURGERBROT UND CORDON BLEU AUF ANFRAGE/ PAIN HAMBURGER ET CORDON BLEU SANS GLUTEN DISPONIBLES/
GLUTEN-FREE HAMBURGER BREAD AND CORDON BLEU AVAILABLE

BEILAGEN • ACCOMPAGNEMENTS • SIDE DISHES

IN HEU AROMATISIERTE KARTOFFELN

*POMMES DE TERRE
AROMATISÉES AU FOIN*
POTATOES FLAVOURED IN HAY

COUNTRY KARTOFFELN

POMMES DE TERRE COUNTRY
COUNTRY POTATOES

POMMES FRITES

POMMES FRITES
FRIES

WILD-REIS
RIZ SAUVAGE
WILD 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 BEILAGE**
*CHEESEBURGER DE LÉGUMES 180GR, FROMAGE DÖTRA, SALADE COLESLAW, TOMATE,
CORNICHONS, SALADE ET PAIN AU SÉSAME AVEC ACCOMPAGNEMENT*
**VEGETABLES CHEESEBURGER 180GR, DÖTRA CHEESE, COLESLAW SALAT, TOMATO, PICKLES
SALAD AND SESAME BREAD SERVED WITH SIDE DISH**

19

**TOFU-WÜRFEL MIT ZITRONENGRAS MARINIERT
DAZU WILDREIS UND GEMÜSE IN NATIVEM OLIVENÖL EXTRA**
*BOUCHÉES DE TOFU À LA CITRONNELLE
AVEC DU RIZ SAUVAGE ET DES LÉGUMES À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE*
**TOFU CUBES WITH LEMONGRASS
WITH WILD RICE AND VEGETABLES IN 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

PANNA COTTA MIT SALBEI AROMATISIERT

DAZU BIRNENKOMPOTT

PANNA COTTA À LA SAUGE

AVEC COMPOTE DE POIRES

SAGE-FLAVOURED PANNA COTTA

WITH PEAR COMPOTE

10

TOBLERONE HALBGEFRORENES MIT VANILLESAUCE UND TONKABOHNEN

PARFAIT AU TOBLERONE

AVEC SAUCE VANILLE ET FÈVES TONKA

TOBLERONE PARFAIT

WITH VANILLA SAUCE AND TONKA BEANS

11

TARTELETTE

MIT DUNKLER SCHOKOLADENMOUSSE UND ORANGENKOMPOTT

TARTELETTE

AVEC MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ET COMPOTE D'ORANGE

TARTELETTE

WITH DARK CHOCOLATE MOUSSE AND ORANGE COMPOTE

11

TIRAMISÙ NEU INTERPRETIERT, MIT KAKAO - MÜRBTEIG UND FLORENTINER WAFFELN

TIRAMISU REVISITÉ AVEC CACAO BRISÉ ET DES GAUFRES FLORENTINES

REVISITED TIRAMISU, WITH COCOA BRISÉE AND FLORENTINES WAFERGS

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
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 LIMONE	4,5
GAZOSA MANDARINO	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

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	8,5
CAMPARI SPRITZ	8,5
ANALCOLICO ROSSO / BIANCO	4,5
CRODINO	4,5

WHISKY

CHIVAS REGAL VOL. 40% 4CL	10
JACK DANIEL'S	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
RUM BACARDI VOL. 37.5% 4CL	8
ABSOLUT VODKA VOL. 40% 4CL	8
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