

# Piatti del giorno

18. Februar bis 20. Februar 2026

Suppe oder Salat

---

Mittwoch - Freitag

„Lasagne“  
geschichtet mit hausgemachter  
Pasta, Bolognese, Béchamel und  
Parmesan

24.5

---

Vegetariano

„Cannelloni“  
gefüllt mit Spinat und Ricotta

23.5



# Mittag

**Vegi-Menu mit Salat oder Suppe — 23.5**  
„Cannelloni“ gefüllt mit Spinat und Ricotta

---

**Tagessuppe — Vorspeise 7 | Hauptgang 13**

**Bunter Blattsalat — 9**  
French Dressing oder Chutz Vinaigrette

**Bunter Blattsalat mit knackigem Gemüse — 12**  
French Dressing oder Chutz Vinaigrette

**Battuta di manzo — Vorspeise 24 | Hauptgang 36**  
Piemontesisches Rindstatar, Artischocken-Sardellencreme, geröstetes  
Sauerteigbrot

---

**Salsiccia „Chutz“ — 34**  
Unsere eigene Grillschnecke von Martin Stettler, Schöpfen BE  
mit hausgemachten Nüdeli und Gemüse

**Petit Tender — 45**  
Rosa gebratenes flaches Filet vom Rind  
an rauchiger Speckmarmelade mit Gemüse und Pommes Frites

**Capuns Val Lumnezia — 29**  
In Mangold gerollter Spätzliteig mit Salsiz, gratiniert mit Bergkäse

---

**Hausgemachte Gnocchetti-Pasta ai Carciofi — 26**  
an Artischockencreme mit frittierten Artischocken und Zitrone

**Hausgemachte Campanelle-Pasta al ragù bianco di vitello — 36**  
an weisser Kalbsbolognese

---

