

Speise
KARTE

TRIGONELLA

ZUPPE

CREMA DI POMODORO

Tomatencremesuppe

9.50

CREMA DI SPINACI CON PATATE

Spinatcremesuppe mit Kartoffeln

9.50

INSALATE

INSALATA MISTA DI STAGIONE

Gemischter Saisonsalat

10.50

INSALATA VERDE

Grüner Salat

8.50

INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella aus Kampanien

13.50

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO

Vier Bratscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum

10.50

TAGLIERE "TRIGONELLA"

Italienischer Antipasti-Teller mit verschiedenem Aufschnitt, Käse und Gemüse, serviert mit Aperio-Pizza (Olivenöl, Salz, Rosmarin Zwiebeln)

Der Teller ist als Vorspeise für mind. 2 Personen

pro Person 24.50

TAGLIERE "TRIGONELLA" VEGETARIANO

Italienischer Antipasti-Teller mit verschiedenem Käse und Gemüse, serviert mit Aperio-Pizza (Olivenöl, Salz, Rosmarin, Zwiebeln)

Der Teller ist als Vorspeise für mind. 2 Personen

pro Person 20.50

PRIMI PIATTI – PASTA

TRADIZIONE

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum

18.50

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili

18.50

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti mit Guanciale aus Schweinebäckchen, Ei, Rahm, Parmesan und Pfeffer

23.50

PENNE ALL'ARRABBIATA

Penne an Tomatensauce mit Knoblauch und Chili

19.50

PENNE CON PESTO AL BASILICO

Penne mit Basilikum-Pesto

18.50

FATTI IN CASA

GNOCCHI ALL'AMATRICIANA

Kartoffelgnocchi mit Guanciale aus Schweinebäckchen,
Tomatensauce, Parmesan und Pfeffer

23.50

GNOCCHI AI 4 FORMAGGI

Kartoffelgnocchi an einer 4-Käsesauce

22.50

**RAVIOLI GAMBERI, LIMONE E PEPERONCINO CON SALSA DI
POMODORO E MELANZANE**

Garnelen-Zitronen-Chili-Ravioli an Tomaten-Auberginen-Sauce

26.50

TORTELLINI RIPIENI DI CARNE CON SALSA PANNA E PROSCIUTTO

Tortellini mit Fleischfüllung und Rahmschinkensauce

23.50

**STEINBOCK-HÖRNLI GLARONESE (PASTA DI FARRO E GRANO DURO
FATTA A MANO) CON SCHABZIGER (FORMAGGIO GLARONESE), PANNA,
MOUSSE ALLE MELE E CIPOLLA ARROSTITA**

Glarner Steinbock-Hörnli (handgemachte Dinkel-Hartweizen Teigwaren)
mit Glarner Schabziger, Rahm, Apfelmus und Röstzwiebeln

22.50

SECONDI PIATTI

CARNE

FILETTO DI MANZO CON SALSA AL PEPE VERDE E VERDURE DI STAGIONE

Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce und Saisongemüse (200 gr) 38.50

**PETTO DI POLLO CON SALSA AGLI AGRUMI
E VERDURE DI STAGIONE**

Pouletbrust mit Zitrusfruchtsauce und Gemüse der Saison 28.50

**PAILLARD DI VITELLO ALLA GRIGLIA CON SALSA AL PESTO
E VERDURE DI STAGIONE**

Gegrilltes Kalbs-Paillard mit Pesto-Sauce und Gemüse der Saison 36.50

**CORDON BLEU DI MAIALE RIPIENO DI PROSCIUTTO,
FORMAGGIO PER RACLETTE,
FORMAGGIO DELLE ALPI GLARONESI
E VERDURE DI STAGIONE**

Cordon bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken, Raclettekäse,
Glarner Alpkäse und dazu Saisongemüse (380 gr) 30.50

CONTORNI/BEILAGEN

Hausgemachte Pommes	7.00
Jasmine Reis	6.00
Parmesan Risotto	8.00
Butternudeln	6.00

PESCE

**GRIGLIATA MISTA DI PESCE (FILETTO DI SALMONE, BISTECCA
DI TONNO, GAMBERONE) CON RISOTTO AGLI SPINACI**

Gemischter Fisch vom Grill (Lachsfilet, Thunfischsteak, Riesencrevetten)
mit Spinatrisotto 41.50

FILETTO DI SPIGOLA AL CARTOCCIO CON VERDURE E PATATE

Seebarschfilet in Folie gebacken mit Gemüse und Kartoffeln 38.50

SECONDI PIATTI

VEGETARIANI

PARMIGIANA DI MELANZANE

Gebackener Gemüseauflauf mit Auberginen, Tomatensauce, Basilikum, Mozzarella und Parmesan

24.50

RÖSTI FATTI IN CASA CON FORMAGGIO E VERDURE

Hausgemachte Rösti mit Käse und Gemüse

26.50

ASIA IN TAVOLA



WOK DI VERDURE CON RISO JASMINE, LATTE DI COCCO E SALSA AL CURRY GIALLO

Gemüse Wok mit Jasmin Reis, Kokosnussmilch und gelber Curry Sauce

21.50

CON GAMBERI - mit Crevetten

29.50

CON PETTO DI POLLO - mit Pouletbrust

27.50

PIADINA SFOGLIATA

Focaccia aus Mehl, Wasser, Salz und Schweineschmalz, ohne Hefe,
rund und abgeflacht, gefüllt mit Gemüse, Käse und Aufschnitt...

D1. PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA E RUCOLA Rohschinken, Mozzarella und Rucola	16.00
D2. PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, RUCOLA, GRANA PADANO E ACETO BALS. Rohschinken, Mozzarella, Tomaten, Rucola, Grana Padano und Balsamico	19.50
D3. SALAME PICCANTE, SCAMORZA, PEPERONI Scharfer Salami, Scamorza-Käse, Paprika	18.50
D4. SPECK, FORMAGGIO PER RACLETTE, MELANZANE Speck, Raclettekäse, Auberginen	18.50
D5. SCAMORZA E VERDURE GRIGLIATE Scamorza-Käse und gegrilltes Gemüse	18.50
D6. MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, RUCOLA, GRANA PADANO Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Grana Padano	14.50
D7. LONZA DI MAIALE, SCAMORZA, CIME DI RAPA Schweinenacken, Scamorza-Käse, Stängelkohl	18.50
D8. PETTO DI POLLO, FORMAGGIO PER RACLETTE, PEPERONI Pouletbrust, Raclettekäse, Paprika	18.50
D9. SALSICCIA, FORMAGGIO PER RACLETTE, CIME DI RAPA Salsiccia, Raclettekäse, Stängelkohl	19.50
D10. STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO, FORMAGGIO PER RACLETTE, VERDURE GRIGLIATE Rinderfiletstreifen, Raclettekäse, gegrilltes Gemüse	21.50

CONTORNI/BEILAGEN

Hausgemachte Pommes	7.00
Salat	7.00

PIZZA SPEZIALITÄT - "Pinsa Romana"

Die Basis der „Pinsa Romana“ besteht aus Weissmehl und natürlicher Hefe.
Der Teig hat einen Geh-Prozess von 36 Stunden. Das macht das Endprodukt unglaublich
schmackhaft sowie sehr gut verdaulich.

P1. MARGHERITA	Tomatensauce, Mozzarella, Grana Padano	16.00
P2. 4 FORMAGGI	Tomatensauce, Mozzarella, gemischte Käsesorten	20.50
P3. SALAME	Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, milder Salami, Paprika, Grana Padano	21.50
P4. PROSCIUTTO	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Grana Padano	18.00
P5. FUNGHI E PROSCIUTTO	Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Schinken, Grana Padano	20.00
P6. PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA	Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesan Scheiben	24.50
P7. DIAVOLA	Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Mascarpone, Grana Padano	21.50
P8. NAPOLI	Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern	20.50
P9. VEGETARIANA	Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Gemüse, Grana Padano	22.50
P10. TONNO	Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven	20.50
P11. CAPRICCIOSA	Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Champignons, Oliven, Grana Padano	22.00
P12. PORCINI E SPINACI	Tomatensauce, Steinpilze, Spinat, Büffelmozzarella, Grana Padano	23.50
P13. HAWAII	Tomatensauce, Mozzarella, Ananas, Schinken, Grana Padano	19.50
P14. CALABRIA	Tomatensauce, Büffelmozzarella, Aubergine, scharfer Salami, Grana Padano	23.50
P15. BUFALA E PARMA	Büffelmozzarella, Mozzarella, Cherrytomaten, Rohschinken	25.50

P16. ESTATE	Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Grana Padano Parmesanscheiben	19.50
P17. BROCCOLI E MASCARPONE	Tomatensauce, Mozzarella, Broccoli, Mascarpone, Grana Padano	19.50
P18. BRACCIO DI FERRO	Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Mascarpone, Grana Padano	19.50
P19. AFFUMICATA	Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Speck, Grana Padano	21.50
P20. MELANZANE E PEPERONI	Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Paprika, Mascarpone, Grana Padano	20.50
P21. OCCHIO DI BUE	Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Spiegelei, Grana Padano	21.50
P22. MANZO	Tomatensauce, Mozzarella, Rindsfiletstreifen, Steinpilze, Grana Padano	26.50
P23. FRUTTI DI MARE	Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte	23.50
P24. ARLECCHINO	Tomatensauce, Mozzarella, Poulestreifen, gelbes Curry Pulver, Paprika, Mascarpone, Grana Padano	23.50
P25. FORNARINA	Zwiebel und Rosmarin	11.50
P26. PAPPAGALLO	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Spinat, Knoblauch, Grana Padano	24.50
P27. FIORENTINA	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Gorgonzola, Knoblauch, Grana Padano	24.50
P28. GAMBERI E ZUCCHINE	Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Zucchini, Knoblauch, Grana Padano	24.50
P29. SALSICCIA E CIME DI RAPA	Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Stängelkohl, Grana Padano	22.50
P30. PARMIGIANA	Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Aubergine, Parmesan	22.50
P31. BOSCAIOLA	Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Spinat, Steinpilze, Parmesan	25.50
P32. TRIGONELLA	Mozzarella, Cherrytomaten, Schweinenacken, Rucola, Parmesanscheiben	24.50

SIE HABEN DIE MÖGLICHKEIT FÜR

- GLUTENFREIE PIZZA + 3.50
- KLEINE PIZZA - 3.00

PIZZA-EXTRAS:

- BÜFFELMOZZARELLA + 5.00
- PARMASCHINKEN + 5.00 -
- MASCARPONE + 2.00
- GORGONZOLA + 2.00
- AUFSCHNITT + 2.00
- SARDELLEN + 2.00
- GEMÜSE + 2.00
- ZWIEBELN + 1.00

PER I PICCOLI OSPITI

SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti mit Tomatensauce

10.50

CROCCHETTE DI POLLO IMPANATE CON PATATE FRITTE FATTE IN CASA

Chicken Nuggets mit hausgemachten Pommes

14.50

PICCOLA PIZZA MARGHERITA

Kleine Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella

10.50

PICCOLA PIZZA SALAME

Kleine Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, milder Salami

12.50

PICCOLA PIZZA PROSCIUTTO

Kleine Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken

12.50

PATATE FRITTE FATTE IN CASA

Hausgemachte Pommes

7.00

DULCIS IN FUNDO

TIRAMISU ALL'ITALIANA

Tiramisù nach italienischer Art 9.50

PANNA COTTA CON FRUTTA DI STAGIONE

Panna Cotta mit Früchten der Saison 9.50

PASTICCERIA MISTA ALL'ITALIANA

Gemischtes Gebäck nach italienischer Art 4 Stück 11.50

TAGLIERE DI FORMAGGI CON FRUTTA DI STAGIONE MIELE E MARMELLATA

Käseplatte mit Früchten der Saison, Honig und Marmelade 12.50

PIADINA ALLA NUTELLA

Nutella-Piadina 8.50

TORTA DELLA NONNA

Kuchen mit Vanille-Creme und Pinienkernen 7.50

AFFOGATO AL CAFFE'

Vanilleglace mit Espresso, dekoriert mit Sahne 7.50

GELATI ASSORTITI

Verschiedene Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone
pro Kugel 3.50
mit Rahm 5.00



INFORMAZIONI

ORIGINE – HERKUNFT

Fleisch:

Rind - Schweiz

Kalb - Schweiz

Schwein - Schweiz

Poulet – Schweiz, Deutschland

Fisch:

Thunfisch – Sri Lanka

Lachs - Norwegen

Crevetten – Italien, Vietnam

Seebarsch -

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

ALLE PREISE SIND IN CHF UND INKL. 7.7% MWST.