

Antipasti

Insalata verde 8.5

Insalata mista 11.5

Caprese 23.5

Cremige Burrata Pugliese, Tomaten, Basilikum
burrata crémeuse pugliese, tomates, basilic

Bruschetta Pomodoro

Knoblauch, Tomaten, Olivenöl, Basilikum 13.8

ail, tomates, huile d'olive, basilic

mit Parmaschinken 19.8

avec jambon de Parme

Bruschetta Pomodoro e Stracciatella

Tomaten, Burrata-Creme, Knoblauch Olivenöl, Basilikum 18.0

tomates, crème de burrata, ail, huile d'olive, basilic

Carpaccio di manzo

Olivenöl, Parmesan, Ruccola 24.5

huile d'olive, parmesan, roquette

mit schwarzem Trüffel 28.5

avec truffes noires

Fegato d'anatra 19.5

Enten-Foie Gras, Feigenconfit, Toast

tranche de foie gras de canard, confit de figue, toast

Pasta

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 19.5

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini
ail, huile d'olive, piment

Spaghetti Amatriciana e Stracciatella 29.5

Cherry Tomaten, geräucherter Speck, Burrata Creme
tomates cherry, lard fumé, crème de burrata

Spaghetti al Pesto Genovese 26.5

Frisches ligurisches Basilikum-Pesto, geröstete Pinienkerne
pesto de basilic frais de Ligurie authentique, pignons grillés

Spaghetti Carbonara 26.5

Speck, Eigelb, Rahm, Parmesan
lard, jaune d'œuf, crème, parmesan

Spaghetti Vongole 29.0

Venusmuscheln, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie
clovisses, huile d'olive, ail, persil

Penne all'arrabbiata 24.5

Pikanter Schmortomaten-Sugo della Nonna
sugo de tomate piquante della Nonna

Pasta fresca

Pappardelle al Brasato 28.5

Zarter Rindsschmorbraten, 8 Stunden eingekocht in Merlotsauce
tendre rôti de boeuf, mijoté 8 heures en cuisson lente, sauce merlot

Tagliatelle Emiliane alla Bolognese 24.5

Schmortomaten-Sugo, Rinderhackfleisch
sugo de tomate, viande de boeuf hachée

Tagliatelle al Tartufo 29.5

Schwarzer Trüffel, Parmesan
truffes noires, parmesan

Ravioli al Tartufo 33.0

gefüllt mit schwarzer Trüffel und Ricotta
farcié aux truffes noires et à la ricotta

Ravioli alla Burrata 31.5

Hauchdünner Teig, gefüllt mit cremiger Burrata
Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl
pâte fine, farcie à la burrata crémeuse
tomates, basilic, ail, huile d'olive





Risotto

Risotto ai funghi e zafferano 25.8

Pilze, Safran

champignons, safran

Risotto ai gamberi 32.0

Cremig mit zarten Garnelen, aromatische Tomaten

aux crevettes, relevé de crème et de tomates parfumées

Insalate grande

Insalata con formaggio di capra 26.8

Warmer Ziegenkäse, geröstetes Honigbrot, Nüsse

fromage de chèvre chaud, toast gratiné au miel, noix

Insalata con melone e parma 33.5

Frische Melonen mit Parmaschinken

melon frais recouvert de jambon de Parme

Insalata con roastbeef 35.5

Kalter Roastbeef, Frites, Tartare Sauce

roastbeef froid, frites, sauce tartare

Insalata con petto di pollo 27.8

Pouletbrust, Knoblauch, Rosmarin, Frites

poitrine de poulet, ail, romarin, frites

Insalata con filetti di persico fritti 35.5

Frittierte Eglifilets, Tartare Sauce, Frites

filets de perche frits, sauce tartare, frites

Per bambini

Chicken Filet-Nuggets, Frites 15.8

Pizza Prosciutto 15.8

Penne Bolognese 15.8

— vegetarisch
— scharf

— végétarien
— piquant

Carne

Entrecote di manzo “Natura Beef” zertifiziert 45.0

Montani Kräuterbutter, italeinisches Gemüse, Frites
beurre aux herbes Montani, légumes italien, frites

Brasato al Barolo 39.5

Zarter Rindsschmorbraten, Safran-Risotto, Gemüse
bœuf tendre braisé, risotto au safran, légumes

Tartare di Manzo 39.5

handgeschnitten, Frites, Toast, Butter
coupé au couteau, frites, toast, beurre

mit schwarzem Trüffel 45.5
avec truffes noires

Pesce

Zanderfilet · Filet de sandre «Meunière» 36.5

Gemüse, Sauce Tartare, Pellkartoffeln
pommes de terre, sauce tartare, légumes

Eglifilet · Filets de perche 27.5

im Körbli, frittiert, Sauce Tartare, Frites
en corbeille, frits, sauce tartare, frites

Rindfleisch: Schweiz
Poulet: Schweiz
Zander: Schweiz Zucht
Egli: Schweiz Zucht

— vegetarisch
— scharf

— végétarien
— piquant



Pizze speciali

Parma 24.5

Tomatensauce, Parmaschinken, Parmesan, Rucola
sauce tomate, jambon de Parme, parmesan, roquette

Murten 26.5

Tomatensauce, kalter Büffelmozzarella, Parmesan,
Kirschtomaten, Rucola
sauce tomate, mozzarella de bufflonne froid,
tomates cerises, roquette, parmesan

Bistrottino 26.8

Tomatensauce, kalter Büffelmozzarella, Parmaschinken,
Kirschtomaten, Basilikum
sauce tomate, mozzarella de bufflonne froid,
jambon de Parme, tomates cerises, basilic

Tartufi 27.8

Mozzarella, schwarzer Trüffel, Parmesan
mozzarella, truffes noires, parmesan

Nostalgia 29.8

Mozzarella, cremiger kalter Burrata, Bresaola-luftgetrockneter-
Rinderschinken, Rucola, kaltgepresstes Olivenöl
mozzarella, burrata crémeuse froide,
bresaola-viande séchée de boeuf, roquette, huile d'olive

Bresaola 26.5

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola-luftgetrockneter Rinder-
Schinken, Rucola, Parmesan, kaltgepresstes Olivenöl
sauce tomate, bresaola-viande séchée de boeuf, roquette,
parmesan, huile d'olive vierge

Vegi Love 25.8

Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, gegrilltes italienisches Gemüse
sauce tomate, mozzarella, olives, légumes italien grillés

Estivale 24.8

Mozzarella, Feta, Kirschtomaten, Oliven, Rucola
mozzarella, feta, tomates cerises, olives, roquette

Pizze classiche

Focaccia “Pinsa”Rosmarino 13.0

Olivenöl, frisches Rosmarin
h'huile d'olive, romarin frais

Margherita 16.5

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum
sauce tomate, mozzarella, basilic

Napoli 22.8

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern
sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres

Tonno 22.8

Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oliven
sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, olives

Hawaii 22.8

Tomatensauce, Mozzarella, Bauernschinken, frische Ananas
sauce tomate, mozzarella, jambon campagnard, ananas frais

Salame Piccante 23.8

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, rote Zwiebeln
sauce tomate, mozzarella, salami piquant, oignon rouge

Prosciutto e Funghi 22.8

Tomatensauce, Mozzarella, Bauernschinken, saisonale Pilze
sauce tomate, mozzarella, jambon campagnard, champignons

Rustica 25.8

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Speck, Bauernschinken
sauce tomate, mozzarella, salami piquant, lard, jambon campagnard

4Stagioni 25.8

Tomatensauce, Mozzarella, Bauernschinken, frische grillierte
Artischocken, Pilze, Oliven
sauce tomate, mozzarella, jambon campagnard, artichauts frais grillés,
champignons, olive

Alle Pizzen auch als glutenfreie Variante erhältlich
toutes nos pizzas sont également disponibles en version sans gluten

kleine Pizza: CHF 2.- günstiger
glutenfreie Pizza möglich

petite pizza: réduction de CHF 2.-
pâte sans gluten disponible

Zuschlag Parmaschinken, Bresaola, Büffelmozzarella
CHF 6.5.-, Burrata CHF 8.9 alle anderen Zutaten CHF 1.5

Supplément jambon de Parme, Bresaola, mozzarella de buflonne
CHF 6.5.-, Burrata CHF 8.9 tous autres ingrédients CHF 1.5



Dolce

Panna Cotta	12.5
Mango Coulis coulis de mangue	
Tortino al cioccolato con cuore fondente	14.5
Warmes Schokoladenküchlein, Vanille-Eis, Doppelrahm moelleux au chocolat fondant, glace vanille, crème double	
Crème Brûlée	12.5
Tonkabohnen fèves tonka	
Tiramisu	13.5

Gelati artigianali

Affogato al caffè	9.5
Kugel Vanille-Eis mit frisch gebrühten Espresso boule de glace vanille noyé dans un expresso chaud	
Sorbetto al limone	13.5
mit Limoncello oder Vodka avec limoncello ou vodka	
Sorbetto all'albicocca	13.5
Aprikosenschnaps abricotine	
Gelati	3.8
limone, albicocca, mango, cioccolato, caffè, fragola, vaniglia, nocciola, caramello, pistachio, stracciatella	
pro Kugel, mit Rahm + CHF 1.00 par boule, avec crème + CHF 1.00	



Bistrotino

Cuc



ina Italiana

Vino

al bicchiere

BIANCO

Vully «Bataille de Morat» 1 dl 4.8

Vieux Moulin, Chasselas

Freiburger 1 dl 9.0

Château de Praz, Pinot Gris, Sylvaner

Pinot Grigio 1 dl 7.5

Albino Armani, Pinot Gris

Pecorino 1 dl 8.0

Vanità, Pecorino

ROSSO

Vully «Pinot Noir» 1 dl 6.0

Vieux Moulin, Pinot Noir

Barbera 1 dl 6.8

Borgovecchio, Barbera

Primitivo 1 dl 7.5

Gran Sasso, Primitivo

Nero d'Avola «Bio Organico» 1 dl 7.5

Vanità, Nero d'Avola

Centine Toscana igt 1 dl 8.5

Banfi, Sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot

Ripasso Valpolicella DOC 1 dl 8.5

Albino Armani, Corvina, Corvinone, Rondinella

ROSATO

Rosato 1 dl 7.5

Rocca delle Macie, Sangiovese

Rosé Pinot Noir, Oeil de Perdrix 1 dl 8.0

Château de Praz, Pinot Noir



B

Restaurant
zum Jäger



Vino Bianco

SVIZZERA

Vully «Bataille de Morat» 7.5 dl 37.0
Vieux Moulin, Chasselas

Freiburger 7.5dl 59.0
Château de Praz, Pinot Gris, Sylvaner

Prestige 7.5 dl 62.0
Le petite château, Chardonnay, Sauvignon blanc

Yvorne Grand Cru 7.5 dl 69.0
Domaine de l'Ouille, Chasselas

ITALIA

Pinot Grigio 7.5 dl 47.0
Albino Armani, Pinot Gris

Bosco del Merlot, Turrano 7.5 dl 65.0
Bosco del Merlot, Sauvignon blanc

Pecorino 7.5 dl 52.0
Vanità, Pecorino

Vino Rosato

SVIZZERA

Rosé Pinot Noir, Oeil de Perdrix 7.5dl 54.0
Château de Praz, Pinot Noir

Rosé Pinoit Noir, Oeil de Perdrix 5.0 dl 37.0
Château de Praz, Pinot Noir

ITALIA

Rosato 7.5 dl 49.0
Rocca delle Macie, Sangiovese

Vino Rosso

SVIZZERA

Vully «Pinot Noir» 7.5 dl 45.0

Vieux Moulin, Pinot Noir

Réserve Rouge 7.5 dl 85.0

Château de Praz, Gamaret

PIEMONTE

Barbera 5.0 dl 29.0

Borgovecchio, Barbera

Barbera d'Alba 7.5 dl 65.0

Mauro Molino, Barbera

Bansella-Nizza 7.5 dl 59.0

Prunotto, 100% Barbera

Barolo 7.5 dl 85.0

Prunotto, 100% Nebbiolo

Tre per Uno Merlot 7.5 dl 65.0

Primovolo, Merlot

VENETO

Ripasso Valpolicella DOC 7.5 dl 56.0

Albino Armani, Corvina, Corvinone, Rondinella

Amarone della Valpolicella «La Marega» 7.5 dl 110.0

La Salette, Corvina, Croatina, Corvinone, Rodinella

SICILIA

Nero d'Avola «Organico» 7.5 dl 49.0

Gran Sasso, Primitivo

TOSCANA

Poggio Valente 7.5 dl 79.0

Fattoria Le Pupille, Sangiovese

Centine Toscana igt 7.5 dl 56.0

Banfi, Sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot

Mediterra Toscana 7.5 dl 58.0

Poggio al Tesoro, Cab. Sauvignon, Merlot, Shiraz

Le Volte 7.5 dl 72.0

Ornellaia, Cab. Sauv., Merlot, Sangiovese

Hebo Toscana Rosso 7.5 dl 68.0

Azienda Petra, Cabernet Sauvignon, Merlot

Il Brusciato 7.5 dl 72.0

Tenuta Guado al Tasso, Cab. S/F, Merlot, Pet. Verdot

Montecucco Riserva 7.5 dl 68.0

Colle Massari, Sangiovese, Ciliegiole, Montepulciano

Casanova Langelo 7.5 dl 72.0

Bucciarelli, 100% Sangiovese

Cont'Ugo 7.5 dl 89.0

Tenuta Guado al Tasso, 100% Merlot

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 7.5 dl 98.0

Bolgheri, Cab. Sauvignon

Brunello di Montalcino 7.5 dl 98.0

Collemattonim 100% Sangiovese

Il Pino di Biserno Toscana 7.5 dl 115.0

Tenuta di Biserno, Cabernet Sauvignon & Franc,
Merlot, Petit Verdot

EMILIA ROMAGNA

Il Chiuso, biologico 7.5 dl 69.0

Monte delle Vigne, Cabernet Franc

PUGLIA

Primitivo 7.5 dl 47.0

Gran Sasso, Primitivo

SADEGNA

Cannonau 7.5 dl 49.0

Catina Mesa, 100% Cannonau

Cannonau 5.0dl 35.0

Ferruccio Deiana, Cannonau

SPANIEN

Alto Moncayo 7.5 dl 105.0

Aragon, 100% Garnacha

Vino Spumante

Prosecco 1.0 dl 9.0

YAYA DOCG, Valdobbiadene, Familia L'Eplattenier 7.5 dl 56.0

Moscato d'Asti 1.0 dl 9.0

La Casa in Collina, Moscato 7.5 dl 56.0

Champagne Brut, Laurent-Perrier 7.5 dl 120.0

Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne Rosé, Laurent-Perrier 7.5 dl 180.0

100% Pinot Noir