

da Michelino



*Die Begegnung kalabrischen Tradition
mit Appenzeller Identität*



*Fragen Sie nicht nach der Karte.
Lassen Sie sich von Michelino begleiten.*

zum Tannenbaum

TRADIZIONE ITALIANA

ANTIPASTI



Insalata Verde	8
<i>Frischer grüner Salat</i>	
Insalata Mista	10
<i>Frischer gemischter Salat</i>	
Nüsslisalat	16
<i>Nüsslisalat, Speck, Ei</i>	
Caprese di Bufala	17
<i>Tomaten, Pesto, Büffelmozzarella und Basilikum</i>	
Gamberoni all'Aglio con un tocco di 'Nduja	24
<i>Riesengarnelen, Knoblauch, und einem Hauch Scharfer Salami-Paste</i>	
Tagliere Mare e Monti Fantasia di Michelino (x2)	50
<i>Gemischte Spezialitäten aus Fleisch und Fisch (gemischte Wurstwaren, Käsesorten und verschiedene kalabrische Spezialitäten)</i>	



BRUSCHETTE



Bruschetta con 'Nduja	11
<i>Bruschetta, Scharfe Salami-Paste</i>	
Bruschetta al Pomodoro	11
<i>Bruschetta, Tomaten</i>	
Bruschetta con Pesto	11
<i>Bruschetta, Basilikumpesto</i>	
Bruschetta con Gamberetti e Salsa Rosa	15
<i>Bruschetta, Crevetten, Cocktailsauce</i>	
Aperitivo di Ciccio	15
<i>Bruschetta, Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Balsamico</i>	



TRADIZIONE ITALIANA

PRIMI



	Tagliolini alla Carbonara	26
	<i>Tagliolini, Carbocrema, Grana-Chips, und Guanciale</i>	
★ <i>Chef Choice</i>	Tagliolini ai Frutti Di Mare	29
	<i>Tagliolini, Meeresfrüchten und Cherrytomaten</i>	
	Tagliolini al Pesto	19
	<i>Tagliolini, Basilikumpesto</i>	
	Tagliolini di Mamma Enza	19
	<i>Tagliolini, Tomatensauce, Basilikum mit Burrata</i>	
	Maccheroncini all'Arrabbiata	22
	<i>Maccheroncini, Tomaten, Knoblauch und scharfer Sauce</i>	
	Gnocchi al Gorgonzola	22
	<i>Gnocchi, Gorgonzola, Rahm, Butter</i>	
★ <i>Chef Choice</i>	Paccheri con Pistacchio, Scamorza e Salsiccia	28
	<i>Paccheri, Pistazien, Scamorza, Salsiccia, Rahm</i>	
	Fileja con 'Nduja	24
	<i>Fileja, Tomaten, Scharfer Salami-Paste</i>	
	Tagliatelle ai Funghi Porcini	26
	<i>Tagliatelle, Steinpilze, Petersilie</i>	
	Tagliatelle alla Bolognese	24
	<i>Tagliatelle, Tomatensauce, Hackfleisch</i>	

SECONDI



	Piccata Milanese con Spaghetti al Pomodoro	39
	<i>Kalbsschnitzel mit Parmesan und Ei, serviert mit Spaghetti an Tomatensauce</i>	
	Tagliata di Manzo con Rucola, Grana e Pomodorini	39
	<i>Rindsentrecôte, Rucola, Grana Padano, Cherrytomaten, Balsamico</i>	
★ <i>Chef Choice</i>	Frittura Mista	39
	<i>Gemischte Fritüre (Oktopus, Riesengarnelen, Tintenfisch) mit gemischtem Salat</i>	
★ <i>Chef Choice</i>	Tonno alla Zia Erica con Risotto alla Cipolla di Tropea	42
	<i>Gegrilltes Thunfischsteak mit Risotto aus Tropea-Zwiebeln</i>	



FUSION

ANTIPASTI



Tartare Di Manzo con Fonduta di Scamorza
e Mele Caramellate su Frisella Croccante **29**
Rindstatar, Scamorza, karamellisierte Äpfel, Frisella



Carpaccio Marinato con Porcini e 'Nduja **28**
Mariniertes Rindercarpaccio, Steinpilze, scharfe Salami-Paste

Focaccia Tannenbaum con Appenzeller e 'Nduja **15**
Focaccia-Pizzabrot mit Appenzeller Käse und scharfer Salami-Paste

PRIMI



Risotto delle Due Terre **29**
Risotto, 'Nduja, Rahm, Guanciale und Appenzeller Käse



Spätzli con Pecorino e Salsiccia **27**
Spätzli mit Pecorino und Salsiccia

SECONDI



Cotoletta di Maiale con Pancetta, Appenzeller, Porcini e Pommes **37**
Schweinsschnitzel, Speck, Appenzeller Käse, Steinpilze, Pommes



Trota Locale alla Griglia con Risotto alla Cipolla di Tropea **36**
Lokale Forelle vom Grill mit Tropea-Zwiebelrisotto

Hamburger di Candi con Pommes **36**
Rindfleischburger, Röstzwiebeln, Guanciale, Appenzeller Käse, Spiegelei, Salat und Pommes



PIZZA

TRADIZIONE ITALIANA



 <i>Chef Choice</i>	Made in Italy Weisse sternförmige Pizza Rohschinken, Rucola, Käsesplitter, Cherrytomaten, Mozzarella	25
	Margherita Tomaten, Mozzarella, Basilikum	17
	Marinara Tomaten, Oregano, Knoblauch, Öl	15
	Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken	20
	Prosciutto e Funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	22
	Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons	20
	Salame Tomaten, Mozzarella, Salami	20
	Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven	22
	Ortolana Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Paprika	22
	Quattro Formaggi di Donna Oana Tomaten, Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten	22
	Calzone Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken / zugedeckt	22
	Bismark Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Ei	22
	Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern	22
	Bufalina Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rohschinken, Basilikum	24



PIZZA

TRADIZIONE ITALIANA



	Diavola	22
	<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven und Paprika</i>	
	Calabrese	22
	<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami-Paste, scharfe Salami, Zwiebel</i>	
	Fiorentina alla Totò	22
	<i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Spinat, Knoblauch</i>	
★ <i>Chief Choice</i>	Signor Pino Weisse Pizza	24
	<i>Mozzarella, Salsiccia, Friarielli</i>	
	Crudo Rucola e Grana	24
	<i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Käsesplitter</i>	
	Tonno e Cipolla	22
	<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i>	
★ <i>Chief Choice</i>	Broker Weisse Pizza	23
	<i>Mozzarella, Rohschinken, Käsesplitter und Paprika</i>	

MENU BABY

MENU BABY



	Maccheroncini al Pomodoro	12
	<i>Makkaroni, Tomatensauce, Öl, Basilikum</i>	
	Maccheroncini al Burro	12
	<i>Makkaroni, Butter</i>	
	Chicken e Pommes	15
	<i>Poulet mit Pommes</i>	

UNSERE PARTNER



Galbani
George Weiss
Genti delle alture

Bianchi
Prodega
Scheiwiler Schlossmetzg

Vino Domingez
Marcellino import
Appenzell Bier

ALLERGENE & HERKUNFT DER PRODUKTE



Alle Pasta und Pizzagerichte sind auch glutenfrei erhältlich. Für Informationen zu Allergien in den Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Herkunft: Hausgemachtes Brot, Hausgemachte Desserts, Rind, Kalb, Poulet, Speck, Salsiccia, Schinken, Wienerli (Schweiz), Rohschinken, Salami, Schwertfisch, Fleisch (Schweiz, Italien), Lachs (Norwegen), Tintenfisch (China/Vietnam), Garnelen (Argentinien), Oktopus (Spanien, Marokko).