

# Kalte Vorspeisen    Antipasti Freddi

## Cold Starters

- CHF 21.50 **Rinds-Carpaccio** mit Currymarinade, Rucola, und Steinpilzen  
**Il Carpaccio di manzo “Salado”** al curry con rucoletta e funghi di sottobosco  
**Beef-Carpaccio** marinade with curry, rocketsalad and mushrooms
- CHF 21.50 **Thunfischfilet-Tartar** mit Kapern und Oliven auf Ananasbeet  
**La Tartar di tonno** rosso con capperi e olive nere su letto d’ananas  
**Tuna-Tartar**, capers and black olives on fresh pineapple
- CHF 16.50 **Büffelmozzarella** mit Tomaten an Basilikum-Dressing  
**La mozzarella di bufala** su ventaglio di pomodori con emulsione al basilico  
Buffalo Mozzarella with tomatoes on balsamico vinegar
- CHF 22.00 **SECOLO-Aufschnitt:** Bresaola, Salami, Coppa, Pancetta  
**Il Tagliere SECOLO** di salumi e formaggi d’altura con mostarde alla frutta e facaccia al rosmarino  
**Mixed kinds of sliced dry-beef**, ham, mountain cheese with fruits mustard and home made focaccia
- CHF 13.50 **Rucola und Spinat Salat** mit Parmesankäse an Balsamico-Dressing  
**La misticanza di spinaci e rucola** con parmigiano e riduzione di aceto balsamico  
**Spinach and Rocket** salad with Balsamico vinegar
- CHF 11.50 **Gemischter Salat** mit Joghurt Dressing  
**L’insalatina invernale con dressing allo yoghurt salato**  
**Mixed salad** with yoghurt dressing

## Warme Vorspeisen    Antipasti Caldi Hot Appetizers

- CHF 18.00 **Riesenkrevetten** mit Mandeln und Curry auf Spinatbeet  
**Il Sautè di gamberi** rosa al curry e mandorle tostate su letto di spinaci scottati al burro aromatico  
**Black tiger shrimps** with almond, spinach and aromatic butter
- CHF 14.00 **Schiatt** ( Frittierter Alpkäse) auf Wintersalat mit Salami  
**Sciatt** di formaggio d'alpe con insalatina e salame  
**Schiatt** (fried mountain cheese) with salad and salami
- CHF 19.00 **Ganze Garnelen sautiert** mit süssem Paprika und rosa Pfeffer auf Kambodjana Spiegel  
**Le mazzancolle** arrostate alla paprika dolce e pepe rosa in grani su vellutata cambojana  
**Big shrimps** on Cambodjana sauce with sweet paprika and rosa pepper
- CHF 16.00 **Polenta** mit Speck und in Thymian gebratenen Steinpilzen  
**La polentina di granoturco** con porcini saltati al timo e speck croccante  
**Polenta** with speck and mushrooms

## Suppe    Zuppe    Soup

- CHF 22.00 **Karotten-Kartoffel-Ingwer Suppe, serviert** mit in Mohn gratinierten Jakobsmuscheln  
**La crema di carote** e patate profumate allo zenzero con capasanta gratinata al papavero  
**Carrot and potatoe soup** with ginger and grained scallops

# Vor-/Hauptspeisen-Hausgemachte Teigwaren

## Antipasti/piatti di portata-Pasta fatta in casa

### Starters/main dishes-Home-made pasta

CHF 17.00 **Hausgemachte Brot-Gnocchi SECOLO** mit Alpkäse, Butter

CHF 23.00 und Salbei

I Gnocchetti di pane con formaggio d'alpe e la „sferzada“

Home-made bread gnocchi with mountain cheese and butter

CHF 17.00 **Hausgemachte Nudeln mit Krevetten und Jungfenchel**

CHF 23.00 Tagliatelle all'uovo al mattarello in salsa scampi del mediterraneo e finocchietto di montagna

Home-made noodles with shrimps and young fennel

CHF 18.00 **Ravioli mit Orangen-Ricottafüllung** an Kastanien-Steinpilz

CHF 24.00 Sauce

**Il raviolaccio ripieno di ricotta** profumato all'arancio con salsa ai porcini e castagne

**Ravioli filled with orange ricotta**, served with mushrooms and chestnut sauce

CHF 18.00 **Gratinierte Crêpes**, gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert

CHF 24.00 an Krevetten-Bisque

**La crêpes gratinata**, ripiena di ricotta, spinaci e gamberetti rosa all'arancio su bisque di crostacei

**Gratinated crêpes** filled with spinach and ricotta on shrimps bisque

## Fleisch Carne Meat

CHF 42.00 **Tranchiertes Entrecôte** vom Rind, Strauss oder von der Antilope auf Rucola

**Tagliata SECOLO** di manzo, di struzzo, di antilope con rucola

**Beef, ostrich or antelope entrecote** on rocket salad

CHF 52.00 **Kurzgebratenes Rindsfilet** mit schwarzen Trüffeln und krossem Südtiroler Speck

**Filetto di manzo** spadellato al tartufo nero con guanciaiale croccante

**Sautéed beef filet** with black truffle and crispy bacon

## Fisch Pesce Fish

CHF 42.00 **In Kräutern gebratenes Rosarot-Thunfischfilet** im Speckmantel mit Zitronengras

**Il medaglione di tonno rosso** arrostito alle erbe aromatiche, lardellato e staccato al lemongrass

**Grilled red tuna-filet** with lard, lemongrass and mixed herbs

CHF39.00 **In Folie gedämpfter norwegischer Lachs** mit Kapernfrüchten

**Le piccole darne di salmone** dei fiordi norvegesi in cartoccio di carta "Fata" con frutto del capperro

**Steamed salmon from Norway**, served with capers fruits

Alle Hauptgerichte servieren wir mit Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse

Tutti i piatti di portata verranno serviti con patate al rosmarino e verdure

All main-courses will be served with rosemary potatoes and vegetables

# Fondues Bouillon

Fondue min. 2 Pers.

Preis/prezzo/price x Pers.

CHF 43.00 **Chinoise**

**Gemüsebouillon**

Rind, Truthahn, Gemüse

**Bouillon di verdure**

Manzo, tacchino, verdure

**Vegetable-bouillon**

Beef, turkey, vegetables

CHF 37.00 **Vegi Fondue** **Gemüsebouillon**

Verschiedene Saisongemüse

**Bouillon di verdure**

Fondue vegetariana di verdure miste di stagione

**Vegetable-bouillon**

Different season vegetables

## Auf Vorbestellung/Su prenotazione/by advanced order

CHF 54.00 **Da la Posta**  
**Galgenfondue**  
min. 2 Pers.

Rind, Kalb, Strauss, Leber, Gemüse,  
Mais und Frühlingsreis

Manzo, vitello, struzzo, rognoncini di  
vitello, verdure , mais

Beef, veal, ostrich, liver, vegetables,  
sweet corn and spring rice

# Fondues

## Bouillon

Fondue min. 2 Pers.

Preis/prezzo/price x Pers.

CHF 54.00 **Royal**

### **Fleischbouillon**

Rind, Kalb, Truthahn, Strauss, Antilope und Krokodil

### **Bouillon di Carne**

Manzo, vitello, tacchino, struzzo, antilope e Coccodrillo

### **Meat bouillon**

Beef, veal, turkey, ostrich, antelope and crocodile

CHF 52.00 **Cambojana Pouletbouillon, Kokosmilch und Curry**

Truthahn, Kalb, Thunfisch, Seeteufel, Riesencrevetten und Krokodil

### **Bouillon di tacchino, latte di cocco e curry**

Tacchino, vitello, tonno, pescatrice, gamberoni Coccodrillo

### **Turkey-bouillon, coconut-milk and curry**

Turkey, veal, tuna, sea devil, big shrimps and crocodile

CHF 52.00 **Fisherman's Fischbouillon**

Thunfisch, Lachs, Seeteufel, Riesencrevetten

### **Bouillon di mare**

Tonno, salmone, pescatrice, gamberoni

### **Fish-bouillon**

Tuna, salmon, sea devil, big shrimps

# Fondues – Special Bouillon

Fondue min. 2 Pers.

Preis/prezzo/price x Pers.

CHF 58.00 **Secolo**

**1 x Pouletbouillon, Kokosmilch und Curry**

**1 x Gemüsebouillon**

Truthahn, Strauss, Antilope, Krokodil, Thunfisch, Seeteufel, Riesencrevetten

**1 x Bouillon di tacchino, latte di cocco e curry**

**1 x Bouillon di verdure**

Tacchino, struzzo, antilope, cocodrillo, tonno, coda di rospo e gamberoni

**1 x Chicken-bouillon, coconut-milk and curry**

**1 x Vegetable-bouillon**

Turkey, ostrich, antelope, crocodile, tuna, sea devil and shrimps

CHF 54.00 **Jungle's**

**Karkade und Heubouillon**

Kudu, Impala, Zebra

**Bouillon al karkade e fieno selvatico**

Kudu, Impala, Zebra

**Karkade- and hay-bouillon**

Kudu, impala, zebra

CHF 52.00 **Bacchus**

**Rotweinbouillon**

Strauss, Rind, Antilope

**Bouillon di vino rosso**

Struzzo, manzo, antilope

**Red wine-bouillon**

Ostrich, beef, antelope

# Fondues

**Fondue min. 2 Pers.**

## Öl – olio – oil

**Preis/prezzo/price x Pers.**

CHF 52.00 **Empanada**

### **Öl**

Seeteufel, Riesencrevetten, Truthahn und Käsewürfel

### **olio**

Pescatrice, gamberoni, tacchino e cubetti di formaggio

### **Oil**

Sea devil, big shrimps, turkey and cheese cubes

CHF 52.00 **Bourgignonne**

### **Öl**

Rind, Antilope, Strauss und Luganighetta

### **olio**

Misticanza di manzo, struzzo, antilope e salsicetta

### **Oil**

Beef, antelope, ostrich and small sausages

CHF 16.00

Fleisch und Fisch Supplément

Supplemento carne e pesce

Meat and fish supplement

### **Alle unsere Fondues werden serviert mit:**

frischen Ananas, Gurken, Frühlingsreis, Pommes Frites und gemischtem Gemüse

### **Tutte le fondue vengono servite con:**

ananas fresca, cetriolini, riso primavera, patate fritte e verdure miste

### **Each fondue will be served with:**

Fresh ananas, cucumber, spring rice, fried potatoes and vegetables

## Dessert – Dolci

- CHF 13.50 Bananen-Schokoladenflan mit warmer Vanillesauce  
Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo alle banane  
e salsa alla vaniglia  
Chocolate-banana flan with hot vanilla-sauce
- CHF 12.50 Panna Cotta m. Erdbeersauce u. karamellisierten  
Pfefferminzblättern  
La pannacotta con salsa alle fragole di bosco e mentuccia  
caramellata  
Pannacotta with strawberry-sauce and caramelized  
peppermint
- CHF 11.50 Hausgemachtes Braulio Sorbet  
Sorbetto al Braulio fatto in casa  
Homemade Braulio sorbet
- CHF 15.00 Schoggi Fondue mit frischem Früchtespiess  
Fondue di cioccolato con frutta fresca  
Chocolate Fondue with fresh fruit
- CHF 13.50 Karamelisiertes Ananas-Carpaccio mit Cointreau  
Carpaccio d'ananas bruciato al caramello con Cointreau  
Caramelized pineapple carpaccio with Cointreau
- CHF 9.50 Sorbet Colonel, mit Zitronensorbet und Wodka  
Sorbetto Colonel al limone e Wodka  
Sorbet Colonel, lemon sorbet with wodka
- CHF 9.50 Apfelsorbet mit Calvados  
Sorbetto alle mele con Calvados  
Apple sorbet with Calvados
- CHF 12.00 Pistazienschaum vom Bronte mit Haselnuss  
La spuma di pistacchio di Bronte e nocciole sabbiate  
Pistacchio foam from Bronte with hazelnut

# **Unsere Philosophie - La nostra filosofia Our philosophy**

geniessen in stilvollem Ambiente...  
godersi un bell'ambiente...  
enjoying the special ambiance...

<b>Fondue Fleisch aus...</b>	<b>CH/GB: Südafrika: CZ/NZ/Südafr.: Afrika &amp; AU:</b>	<b>Rind, Truthahn und Kalb Antilope/Zebra/Kudu/Impala Strauss Krokodil</b>
<b>Le carni delle fondue...</b>	<b>CH/UK: Sudafrica: CZ &amp; NZ: Africa &amp; AU:</b>	<b>manzo, tacchino e vitello antilope/zebra/kudu/impala struzzo cocodrillo</b>
<b>Fondue meal from...</b>	<b>Switzerland/ UK: South Africa: CZ/NZ/ South Africa: Africa / AU:</b>	<b>beef, turkey and veal antelope/zebra/kudu/impala ostrich crocodile</b>
<b>Rindfleisch aus...</b>	<b>SA: ARG:</b>	<b>Südamerika Argentinien (kann mit Antibiotika behandelt sein)</b>
<b>Manzo a tranci...</b>	<b>SA: ARG:</b>	<b>Sudamerica Argentina (per regole d'esportazione puo' essere trattata con antibiotici)</b>
<b>Beef from...</b>	<b>SA: ARG:</b>	<b>South Africa Argentina (could be treated with antibiotics)</b>
<b>Unsere Fische...</b>	<b>EU: Norwegen: Argentinien:</b>	<b>Thunfisch rosaroter Lachs Seeteufel</b>

	<b>Dänemark:</b>	<b>Krevetten</b>
	<b>Vietnam:</b>	<b>Riesenkrevetten (Black-Tiger)</b>
<b>Il nostro pesce...</b>	<b>EU:</b>	<b>Tonno rosa</b>
	<b>Norvegia:</b>	<b>salmone al naturale</b>
	<b>Argentina:</b>	<b>pescatrice</b>
	<b>Danimarca:</b>	<b>gamberetti</b>
	<b>Vietnam:</b>	<b>gamberoni (black tiger)</b>
<b>Our fish comes from:</b>	<b>EU:</b>	<b>red tuna</b>
	<b>Norway:</b>	<b>natural salmon</b>
	<b>Argentina:</b>	<b>sea devil</b>
	<b>Denmark:</b>	<b>shrimps</b>
	<b>Vietnam:</b>	<b>big shrimps</b>

**Alle unsere Produkte können auch gefroren sein, -18 ° C**  
**Tutti i nostri prodotti possono essere conservati sotto freddo intenso, - 18 °C**  
**Each of our products could be frozen, - 18 °C**

**und den Abend zum Erlebnis werden lassen!**  
**e lasciarsi stupire da una serata straordinaria!**  
**while spending an unforgettable evening!**

**GUTEN APPETIT**  
**BUON APPETITO**  
**ENJOY YOUR MEAL**

**SECOLO TEAM**