

# CAVAGNA

## — RINDFLEISCH —

SPEZIALITÄT DRY AGED RINDFLEISCH

Erfahren Sie auf der Tafel, welche Fleischstücke verfügbar sind

---

### LIMOUSINE ( FRANKREICH )

HOCHRIPPE: Fr. 11.- x 100 gr. T-BONE: Fr. 12.- x 100 gr.

### CHIANINA ( TOSCANA, ITALIEN )

HOCHRIPPE: Fr. 12.50 x 100 gr. T-BONE: Fr. 13.50 x 100 gr.

### BLACK ANGUS ( DEUTSCHLAND/IRLAND )

HOCHRIPPE: Fr. 11.50 x 100 gr. T-BONE: Fr. 12.50 x 100 gr.

### SASHI ( FINNLAND )

HOCHRIPPE: Fr. 12.- x 100 gr. T-BONE: Fr. 13.- x 100 gr.

### WOLOWINA ( POLEN )

HOCHRIPPE: Fr. 11.- x 100 gr. T-BONE: Fr. 12.- x 100 gr.

### RUBIA GALLEGA ( GALIZIA, SPAIN )

HOCHRIPPE: Fr. 13.- x 100 gr. T-BONE: Fr. 14.- x 100 gr.

### SOSSEN

Rosaroter Pfeffersoße	5
Bearnaise Soße	5
Butter "café de Paris"	3
Pilzsoße	6

### BEILAGEN

Pommes Frites	4
Krautsalat mit Apfel	4
Bratkartoffeln mit Alioli Soße	5
Gemischter Salat	8
Gegrilltes Gemüse	6
Gebratene Steinpilze	8

# CAVAGNA

## FOOD

Während das Fleisch ruht

### VORSPEISE

<b>BRESAOLA VERKOSTUNG AUS FEINEN FLEISCHSORTEN MIT BEGLEITUNG VON GEMICHTEN PILZEN</b>	<b>für 2 Personen</b>	<b>32</b>
( Bearbeitet in Valchiavenna : Fassona aus Piemont, französische Limousine, Spanischer Angus )		
<b>CAVAGNA GEMISCHTER AUFSCHNITT (IT/CH)</b>	<b>für 2 Personen</b>	<b>26</b>
( Coppa, Pancetta, roher Schinken, Salami, Gemüse in Öl und in Essig )		
<b>RINDERTARTAR mit getoastetem Brot (CH)</b>		<b>25</b>
( 140 gr. angemachte Rindertartar )		
<b>BRUSCHETTA MIT STEIPILZEN, GRANA KÄSE UND RAUKE</b>		<b>19</b>
Fladenbrot mit Gewürzkräuter, Grana Padano, Raukepesto, Steinpilzen		
<b>KÜRBISKUCHEN MIT BAGNA CAUDA</b>		<b>16</b>
Delica Kürbis, leichte Knoblauch-Sardellencreme		

### ZUM TEILEN

<b>WÜRZIGE HÄHNCHENFLÜGEL KLEIN/GROSS (CH)</b>	<b>10 / 18</b>
( 8 St. / 15 St. Bbq Marinaden )	
<b>ONION RINGS</b>	<b>11</b>
( panierte Zwiebeln, Bbq Soße )	
<b>JALAPEÑOS POPPERS</b>	<b>10</b>
( Jalapeños gefüllt mit Frischkäse, Deep Soße )	
<b>CHICKEN PANKO (CH)</b>	<b>10</b>
( panierte Hähnchenfilets, Mango Chutney )	
<b>BOLINHAS DE BACALHAU (Atlantic)</b>	<b>9</b>
( Kabeljau und Kartoffeln Quenelle, Aioli Soße )	
<b>FALAFEL POPPERS</b>	<b>9</b>
( Kichererbsen, Tzatziki Soße )	

### HAUPTGERICHTE

<b>AUBERGINEN PARMIGIANA</b>	<b>19</b>
( Aubergine, Tomate, Mozzarella und Basilikum )	
<b>TORTIGLIONI MIT STEINPILZEN</b>	<b>24</b>
( Steinpilzen, Parmigiano Käse, Petersilie )	
<b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b>	<b>20</b>
( Lasagne, Bechamel, Bolognese Soße und Parmigiano Käse )	
<b>TAGLIATELLE MIT WILDSCHWEINRAGOUT (SI)</b>	<b>26</b>
( Eier Tagliatelle, Wildschwein, Petersilie )	
<b>RISOTTO MIT KÜRBIS UND TALEGGIO</b>	<b>23</b>
( Carnaroli Reis, Kürbis, Taleggio )	

# CAVAGNA

## - HAUPTGERICHTE -

### VOM GRILL

<b>HÄHNCHEN (CH)</b>	<b>30</b>
( 600 gr ganzes mariniertes Hähnchen, spezielle Soße )	
<b>SPARE RIBS vom Schwein (CH)</b>	<b>32</b>
( 700 gr Ribs vom Schwein )	
<b>LAMMKARREE (NZ)</b>	<b>38</b>
( 800 gr Lammkarree )	
<b>STIERFILET (CH)</b>	<b>47</b>
( 300 gr Stierfilet gegrillt )	

### AUS DER KÜCHE

<b>REH OSSOBUCO ZU HERBSTLICHEN AROMEN</b>	<b>36</b>
( Spätzli, Rotkohl, glasierte Kastanien )	
<b>GEHACKTES WILDBRET MIT STEINPILZEN (SI)</b>	<b>42</b>
( Spätzli, Rotkohl, glasierte Kastanien )	
<b>SCHWEINEHAXE in Chopfab Bier (CH)</b>	<b>28</b>
( mit Bratkartoffeln )	
<b>WIENER SCHNITZEL (CH)</b>	<b>28</b>
( Paniertes Schweinefleisch mit Pommes Frites )	
<b>TINTENFISCH GUAZZETTO ( Atlantic Ocean )</b>	<b>26</b>
( Bisque, Zwiebeln, Tomaten, Kapern, Oliven und Kartoffeln )	

### BEILAGEN

Pommes Frites	4
Krautsalat mit Apfel	4
Bratkartoffeln mit Alioli Soße	5
Gemischter Salat	8
Gegrilltes Gemüse	6
Gebratene Steinpilze	8

# CAVAGNA

## BURGERS

<b>CAVAGNA BURGER (CH)</b> ( 200 gr. Fleisch, Salat, Tomate, Essiggurken, karamellierte Zwiebeln, Haussoße )	22
<b>TARTARE BURGER (CH)</b> ( 180 gr. rohes Fleisch, Babyspinat, Ziegenkäse, karamellierte Zwiebeln, Dijon Senfsoße )	26
<b>VEGGY BURGER</b> ( 180 gr. Quinoa und Linsen, Salat, Tomate, karamellierte Zwiebeln, Essiggurken, Haussoße )	21

### EXTRAS

Cheddar Käse	2
Bacon	3
Avocado	3
Chilli Marmelade	2

### BEILAGEN

Pommes Frites	4
Krautsalat mit Apfel	4
Bratkartoffeln mit Alioli Soße	5
Gemischter Salat	8
Gegrilltes Gemüse	6
Gebratene Steinpilze	8

Sehr geehrter Kunde, unsere Mitarbeiter informieren Sie bei Bedarf gerne über die Zutaten der Speisen, die allergische Reaktionen auslösen können.  
Team Cavagna

Geöffnet von Mittwoch bis Sonntag 11:30/14:30 - 18:00/24:00  
Brunch jeden Sonntag 11:30/14:30