

# CAVAGNA

## FOOD

Während das Fleisch ruht

### VORSPEISE

<b>BRESAOLA VERKOSTUNG AUS FEINEN FLEISCHSORTEN</b> für 2 Personen	32
( Bearbeitet in Valchiavenna : Fassona aus Piemont, französische Limousine, Iberisches Angus )	
<b>CRUDO DI RUBIA</b>	22
( Aufgeschnitten aus Vaca Rubia Galiziana, Gutrey Auswahl )	
<b>WAGYU BRESAOLA</b> 5 Scheiben	35
( In Scheiben geschnittenes japanisches Wagyu-Rindfleisch A5-Marmorierung, begleitet von gebratenem Gnocco )	
<b>CAVAGNA GEMISCHTER AUFSCHNITT (IT/CH)</b> für 2 Personen	26
( Coppa, Pancetta, roher Schinken, Salami, Gemüse in Öl und in Essig )	
<b>RINDERTARTAR (CH)</b>	25
( 140 gr. angemachte Rindertartar mit getoastetem Brot )	
<b>WÜRZIGE HÄHNCHENFLÜGEL KLEIN/GROSS (CH)</b>	10 / 18
( 8 St. / 15 St. Bbq Marinaden )	
<b>HAUSGEMACHTE BRUSCHETTA</b>	18
( Hausgemachtes Brot mit Kirschtomaten, Basilikumemulsion und Taggiasca-Oliven )	
<b>SCIATT</b>	15
( Frittierte Käsebällchen auf frischem Salat )	

### HAUPTGERICHTE

<b>AUBERGINEN PARMIGIANA</b>	19
( Aubergine, Tomate, Mozzarella und Basilikum )	
<b>DIE MEERESHEIDELBEERE</b>	26
( Blaubeer-Trenette mit Weißfisch-Ragout )	
<b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b>	20
( Lasagne, Bechamel, Bolognese Soße und Parmigiano Käse )	
<b>MEDITERRANE GNOCCHETTI</b>	21
( Hausgemachte Gnocchi aus schwarzen Oliven mit Basilikum und Kirschtomaten )	
<b>ST. JAQUES RISOTTO</b>	32
( Carnaroli-Risotto mit Jakobsmuscheln und Jumbo-Garnelen )	

# 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. 12.50.- x 100 gr.

### CHIANINA ( TOSCANA, ITALIEN )

HOCHRIPPE: Fr. 13.- x 100 gr. T-BONE: Fr. 14.50.- x 100 gr.

### BAYERISCH SIMMENTAL ( DEUTSCHLAND )

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

### SASHI ( FINNLAND )

HOCHRIPPE: Fr. 12.50- x 100 gr. T-BONE: Fr. 14.- x 100 gr.

### WOLOWINA ( POLEN )

HOCHRIPPE: Fr. 11.- x 100 gr. T-BONE: Fr. 12.50.- x 100 gr.

### RUBIA GALLEGA ( GALIZIA, SPAIN )

HOCHRIPPE: Fr. 14.- x 100 gr. T-BONE: Fr. 15.- x 100 gr.

### SOSSEN

Bearnaise Soße	6
Butter "café de Paris"	4
Chimichurri Soße	5

# CAVAGNA

## – HAUPTGERICHTE –

### VOM GRILL

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

### AUS DER KÜCHE

<b>CHOKO SASHI ( FIN )</b>	<b>42</b>
( Roastbeef vom finnischen Sashi-Rind, gefüttert mit Kakaobohnen, dazu Sauce Tartar )	
<b>Kalbfleisch-Tonnato ( CH )</b>	<b>29</b>
( Kalbsbraten in Thunfischsoße und Kapern )	
<b>WIENER SCHNITZEL (CH)</b>	<b>28 / 39</b>
( Paniertes Schweinefleisch oder Kalbsfleisch mit Pommes Frites )	
<b>DREIFARBIGER OCTOPUS ( Atlantik )</b>	<b>35</b>
( Oktopus-Tentakel auf grünem Paprikaculis, begleitet von lila Karottenpüree und Orangensauce )	

### BEILAGEN

Pommes Frites	6
Krautsalat mit Apfel	5
Bratkartoffeln mit Alioli Soße	6
Gemischter Salat	8
Gegrilltes Gemüse	7
Zitrus Carpaccio	6

# 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

Alle Burger sind auch glutenfrei erhältlich

### EXTRAS

Cheddar Käse	3
Bacon	3
Avocado	3
Chili Marmelade	3

### BEILAGEN

Pommes Frites	6
Krautsalat mit Apfel	5
Bratkartoffeln mit Alioli Soße	6
Gemischter Salat	8
Gegrilltes Gemüse	7
Zitrus Carpaccio	6

### TREATS

<b>ONION RINGS</b> ( panierte Zwiebeln, Bbq Soße )	15
<b>JALAPENOS POPPERS</b> ( Jalapeños gefüllt mit Frischkäse, Deep Soße )	15
<b>CHICKEN PANKO (CH)</b> ( panierte Hähnchenfilets, Mango Chutney )	15

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 11:30/14:00 - 18:00/23:00  
Brunch jeden Sonntag 11:30/14:30