

## ZUPPE / SUPPEN

<b>Zuppa «Minestrone»</b>	8
Gemüsesuppe nach Original-Rezept aus dem «Cilento» V V*	
<b>Vellutata ai funghi porcini e patate</b>	9
Steinpilz-Rahmsuppe mit Kartoffeln V	
<b>Zuppa Tortellini «in brodo»</b>	8
Mit Fleisch gefüllte Tortellini in einer feinen Gemüsebouillon	

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

<b>Bruschetta «Classica» V V*</b>	8.5
<b>Caprese «Originale»</b>	16
Büffel Mozzarella mit Oliven, italienischen Dattel Tomaten und hausgemachtem pikanten Peperoncino-Pesto V	
<b>Millefoglie di melanzane alla parmigiana</b>	17
Aubergine mit Tomatensauce, Basilikum Parmesan und Mozzarella V	
<b>Tartare di manzo</b>	
Von Hand geschnittenes Rindstatar	Klein (100g) 22
serviert mit Pommes Frites	Gross (150g) 39
<b>Tris di mare</b>	22
Carpaccio von Thunfisch, Schwertfisch und Rauchlachs	
<b>Antipasti misto all'italiana</b>	21
Italienischer Vorspeisen Teller	
<b>Timballo d'avocado con prosciutto crudo</b>	19
Erfrischender Avocadosalat mit Rohschinken	

V: vegetarisch V\*: vegan

Alle Preise in CHF



H O T E L  
**B U T T E R F L Y**  
Z E R M A T T

## INSALATE / SALATE

<b>Insalata «Mista»</b>	8
Gemischter Salat V V*	
<b>Insalata «del Contadino»</b>	14.5
Gemischter Salat mit Poulet-Streifen, Speck und Croutons	
<b>Insalata sciué sciuè</b>	21
Gemischter Salat mit blanchierten Riesengarnelen	



H O T E L  
**B U T T E R F L Y**  
Z E R M A T T

## PRIMI / NUDELGERICHTE

<b>Spaghetti «alla puttanesca»</b> Feine Spaghetti mit Tomatensauce, Kapern, Oliven, Sardellen und Petersilie	17.5
<b>Spaghetti «india napolì»</b> Spaghetti mit Rindfleischstreifen an Curry-Tomatenrahmsauce	22.5
<b>Spaghetti «alla carbonara»</b> Spaghetti mit Ei, Käse und Guanciale-Speck	21.5
<b>Spaghetti «aglio, olio, peperoncini e gamberetti»</b> Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili und Garnelen	21
<b>Penne «alla vodka»</b> Penne mit cremiger Tomatensauce, Schinken und Vodka	21.5
<b>Penne «al pesto»</b> Penne mit Basilikum Pesto, Pinienkerne und Grana Späne <b>V</b>	21.5
<b>Penne «all'amatriciana»</b> Feine Penne mit hausgemachter Tomatensauce, Guanciale-Speck und roten Zwiebeln	19.5
<b>Penne «alla norma»</b> Penne mit hausgemachter Tomatensauce, gebratenen Auberginen und Ricotta	19.5
<b>Tortelli di zucca</b> Ravioli gefüllt mit Kürbis, Salbeibutter und Mohnsamen <b>V</b>	24.5
<b>Raviolone «funghi porcini al tartufo»</b> Raviolone gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen an Trüffelcreme <b>V</b>	25.5
<b>Raviolotti «gorgonzola e pistacchio»</b> Raviolotti gefüllt mit Polenta und Montasio Käse an Gorgonzola - Rahmsauce und Pistazien Streusel <b>V</b>	24.5
<b>Tagliatelle «sfiziose»</b> Tagliatelle mit Spargel, Speck und Safran Rahm	21.5
<b>Tagliatelle «agli scampi»</b> Tagliatelle mit Scampi und Kirschtomaten	22.5
<b>Tagliatelle «della Nonna»</b> Feine Tagliatelle mit Fleischklösschen an Tomatensauce mit Basilikum	21.5

## CARNE / FLEISCHGERICHTE

<b>Tony`s Burger</b>	26
Rindshamburger (180g) mit Gorgonzola, Balsamico Zwiebeln, frischen Tomaten und Rucola serviert mit Pommes Frites und einem gemischten Salat	
<b>Butterfly Club Sandwich</b>	21
Mit Pouletbrust, gegrilltem Speck, Ei, Tomate und Salat serviert mit Pommes Frites und einem gemischten Salat	
<b>Tagliata di Manzo</b>	41
Saftiges Entrecôte (200g) mit Rucola - Grana Creme serviert mit Pommes Frites und Gemüse	
<b>Scaloppina di vitello ai funghi porcini</b>	39
Kalbsschnitzel mit Steinpilzen serviert mit Tagliatelle und Gemüse	
<b>Costine di maiale «Spare Ribs»</b>	36
Schweinerippchen mit Barbecue Sauce und Pommes Frites	
<b>Entrecôtes d'agnello in crosta di pistacchio al vino rosso</b>	41
Lamm Entrecôte in einer Pistazienkruste und Rotweinsauce dazu Röstikroketten und Gemüse	



H O T E L  
**B U T T E R F L Y**  
Z E R M A T T

## PESCE / FISCHGERICHTE

<b>Gamberoni «Scottati alle Erbe»</b>	36
Mit Kräutern gebratene Riesenkrevetten serviert mit Reis und gegrilltem Gemüse	
<b>Filetto di trota salmonata con salsa crema di patate allo zafferano</b>	34
Lachsforellen Filet auf Safran-Kartoffelcreme mit gegrilltem Gemüse und Reis	
<b>Filetto di branzino</b>	39
Seebarsch Filet gefüllt mit Spinat und geräuchertem Scamorza Käse auf Erbsencreme serviert mit Reis und Gemüse	

## DOLCE / DESSERT

<b>Triologia di Sorbetto</b> Sorbet Trio von Birne, Aprikosen und Zitrone	9.5
<b>Coppa Brownie</b> Brownie serviert mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Rahm	10.5
<b>Tortino «al cioccolato al cuore di Lamponi»</b> Warmer Schokokuchen mit einem «Herz aus Himbeeren», Vanilleeis und Rahm	10.5
<b>Crêpes «alle Fragole»</b> Crêpes mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis und Rahm	10.5
<b>Mousse «al Cioccolato»</b> Hausgemachtes Schokoladenmousse	10.5
<b>Semifreddo «al Grand Marnier»</b> Hausgemachtes Halb-Gefrorenes mit Grand Marnier	10.5
<b>Semifreddo «alle Mandorle»</b> Hausgemachtes Halb-Gefrorenes mit Mandeln	10.5

## GELATI / EIS-SORTEN

<b>Vanille - Erdbeere - Schokolade - Karamell - Zitrone- Orange</b> <b>Walnuss - Mocca - Stracciatella - Pistazie - Aprikose</b>	pro Kugel 3
<b>Rahm</b>	Portion 1.5