

# Allegra

Herzlich willkommen in der PRIVÀ  
Gastronomia

Erleben Sie gesellige Stunden mit angeregten Gesprächen und geniessen Sie die Köstlichkeiten des Hauses im gemütlichen Ambiente.

Ihre Gastgeberin

Corina Renggli - Rageth  
und unser gesamtes Team

# Zum Einstimmen

## Starters

Bunter Blattsalat   Gemüse   Nüsse Mixed leaf salad   vegetables   nuts		11
	wahlweise Hausdressing   Himbeer - Balsamicodressing ✓ optional house dressing   raspberry - balsamic dressing	
Caesar Salat Caesar salad	Poulet   Speck chicken   bacon	19 / 24
	Riesencrevetten king prawns	24 / 30
Tuna Sashimi   Amarantrunch   Zitronenmayo   Fenchel- Karottensalat Tuna sashimi   amaranth crunch   lemon mayo   fennel carrot salad		23
Handgeschnittenes Rindstartar   Toast Hand-cut beef tartar   toast		19 / 29
Geröstete Blumenkohlsuppe   Sriracha Cashewnüsse ✓ / mit Riesencrevette Roasted cauliflower soup   sriracha cashew nuts ✓ / with king prawn		13 / 18

✓ Vegan

# Wilde Zeiten

## Autumn Suggestions

Salatbowle   Kürbis   Cranberries   Eierschwämmli ✓ / mit Hirschsalsiz	18 / 23
Salad bowl   pumpkin   cranberries   chanterelles ✓ / with deer dried meat	
wahlweise Hausdressing / Himbeer - Balsamicodressing ✓	
optional house dressing / raspberry - balsamic sauce	
Hokkaido - Ingwersuppe   Öl   Kerne ✓	13
Hokkaido ginger soup   oil   seeds ✓	
Hirschpfeffer   Spätzli   Rotkraut   Maroni   weisse Portweinbirne	38
Braised deer stew   spaetzle   red cabbage   chestnuts   port wine pear	
Wildschweinravioli   leichte Rahmsauce   Preiselbeeren   Rucola	29
Wild boar ravioli with cream sauce, cranberries and arugula	
Rehschnitzel   Jus   Spätzli   Rotkraut   Marroni	42
Vension escalope stew   jus   Spaetzle   red cabbage   chestnuts	
Herbstteller   Spätzli   Rotkraut   Marroni   Eierschwämmli   Rosenkohl   Birne	26
Autumn plate   spaetzle   red cabbage   chestnuts   chanterelles   brussel sprouts   poached pear	
Rehrücken   ab 2 Personen   Spätzli   Knödel   Rotkraut   Maroni   Rosenkohl   weisse Portweinbirne	56
Roast saddle of venison   min. 2 people   Spaetzle   dumplings   red cabbage   chestnuts   brussel sprouts   white wine pear	

# Herzhaftes

## Maincourse

Spaghetti   Nusspesto   Radicchio ✓ / und Riesencrevetten	19 / 32
Spaghetti   nuts pesto   radicchio ✓ / and king prawns	
Lammchops   fregola sarda   Petersilie   Pastinakenschaum	42
Lamb chops   fregola sarda   parsley   parsnip foam	
Pouletbrust   Hoisin – Sauce   Serviettenknödel   Gemüse	32
Chicken breast   hoisin sauce   dumpling   vegetables	
Allegra Burger   Pommes frites	29
Allegra Burger   french fries	
Kalbs Cordon Bleu   Land-Rauchschinken   Bergkäse   Pommes frites	43
Veal Cordon Bleu   farmer's ham   alpine cheese   french fries	
Entrecôte „Café de Paris“   Pommes frites	48
Entrecôte „Café de Paris“   french fries	
Burger mit schwarzen Bohnen   Sesam und Miso   Mangoaioli   Kochbananen ✓	29
Burger with black beans   sesame and miso   mangoaioli   plantains ✓	

✓ Vegan

# Knuspriges aus dem Ofen

## Out of the oven

Pizza Margherita   Tomaten   Mozzarella   Basilikum	18
Pizza Margherita   tomatoes   mozzarella   basil	
Pizza Prosciutto   Tomaten   Mozzarella   Schinken   Oregano	21
Pizza Prosciutto   tomatoes   mozzarella   ham   oregano	
Pizza Diavolo   Tomaten   Mozzarella   Chili   Zwiebeln   scharfe Salami   Oregano	22
Pizza Diavolo   tomatoes   mozzarella   chili   onions   spicy salami   peperoni   oregano	
Pizza Hawaii   Tomaten   Mozzarella   Schinken   Ananas   Oregano	23
Pizza Hawaii   tomatoes   mozzarella   ham   pineapple   oregano	
Pizza Quattro Formaggi   Tomaten   Mozzarella   Gorgonzola   Padano   Bergkäse   Oregano	23
Pizza Quattro Formaggi   tomatoes   mozzarella   gorgonzola   padano   alpine cheese   oregano	
Pizza Vegetariana   Tomaten   Mozzarella   Aubergine   Spinat   Zucchini   Oregano	21
Pizza Vegetariana   tomatoes   mozzarella   eggplant   spinach   zucchini   oregano	
Pizza Corina   Tomaten   Mozzarella   Hollandaise   Spinat   Knoblauch   Oregano	23
Pizza Corina   tomatoes   mozzarella   hollandaise   spinach   garlic   oregano	
Pizza Dolce Vita   Tomaten   Mozzarella   Rucola   Rohschinken   Padano-Splitter   Oregano	28
Pizza Dolce Vita   tomatoes   mozzarella   arugula   rawham   padano-slices   oregano	

# Flammkuchen

## Tarte Flambée

Elsässer Flammkuchen   Speck   Zwiebeln Alsatian Tarte Flambée   bacon   onions	19
Mediterraner Flammkuchen   getrockneten Tomaten   Feta   Oliven   Zwiebeln   Rucola Mediterranean Tarte Flambée   dried tomatoes   feta cheese   olives   onions   arugula	21
Carpaccio Flammkuchen   Rindstreifen   Cherrytomaten   Zwiebeln   Padano Carpaccio Tarte Flambée   beef   cherry tomatoes   onions   padano	24
Vegetarischer Flammkuchen   Spinat   Zwiebeln   Cherrytomaten   Zucchini   Tomaten Vegetarian Tarte Flambée   spinach   onions   zucchini   tomatoes	18

# Fondue Chinoise

auf Vorbestellung / on pre-order

Fondue Chinoise   verschiedene Fleischsorten   Beilagen   Saucen   ab 2 Personen Supplement CHF 14 Fondue Chinoise   variety of meat   side dishes   sauces   min. 2 persons Supplement CHF 14	48
---	----

# Süsser Schluss

## Sweets

Erdbeertiramisù Strawberry Tiramisù	13
Schoggi Küachli mit flüssigem Kern   Vanille Glace   Rahm Chocolate cake with liquid core   vanilla ice cream   whipped cream	13
Waldbeer Panna Cotta   Pistazien   Thymian ✓ Forest berry panna cotta   pistachios   thyme ✓	12
Coupe Nesselrode Sundae "Nesselrode"   vanilla ice cream   sweet chestnut purée   meringues   whipped cream	12
Vermicelles   Rahm   Meringues Sweet chestnut purée   whipped cream   meringues	12
Kaiserschmarrn   Zwetschgenkompott Sliced pancake   plum compote	11 / 18

✓ Vegan

# Gelati

## Ice Cream

Chocolate | Vanille | Baumnuss | Caramel | Café | Erdbeere | Zitrone | Himbeere | Passionsfrucht  
Chocolate | Vanille | Walnut | Caramel | Café | Strawberry | Lemon | Raspberry | Passion fruit

pro Kugel 3.50  
per scoop

mit Rahm 1.50  
with whipped cream

**Choco Lover** 11  
Schoggi Glace | Himbeer Sorbet | saisonale Beeren/Früchte

**Maple Walnut** 11  
Baumnuss und Vanille Glace | caramelisierte Walnüsse | Rahm

**Dänemark** 11  
Vanille Ice Cream | Schokoladensauce | Rahm

**Caramello** 11  
Karamell Glace | Rahm | Caramelsauce



<b>Bailey`s</b> Kaffee und Vanille Glace   Bailey`s   Rahm	12
<b>Eiskaffee Hausgemacht</b> Kaffee und Vanille Glace   Kaffee   Rahm	10.50
<b>Coffee Time</b> Eine Kugel nach Wahl zusammen mit einem Espresso	6.80
<b>Trio de Sorbets</b> ✓ Zitronen Sorbet   Himbeer Sorbet   Passionsfrucht Sorbet	11
<b>Red Fire</b> ✓ Himbeer Sorbet   Prosecco	10.50
<b>Colonel</b> ✓ Zitronen Sorbet   Wodka	10.50
<b>Frappé</b> Glace nach Wahl gemixt mit kalter Milch	8.50
<b>Kid's Frappé</b> Glace nach Wahl gemixt mit kalter Milch	5.50
<b>Kid's Dream</b> Glace nach Wahl mit Waffel und Früchten	5.50

✓Vegan

Bei Fragen oder Anmerkungen zu Allergenen, bitten wir Sie sich direkt bei unserem Service Personal zu melden – gerne informieren wir Sie.  
Für unsere Saucen und Suppen verwenden wir ausschliesslich glutenfreier Bindemittel.

For questions or comments on allergens, we ask you to contact our service staff directly – we are happy to inform you.  
For our sauces and soups we only use gluten-free binders.

**Deklaration / Declaration**

Kalb / Veal

Schweiz / Switzerland

Schwein / Pork

Schweiz / Switzerland

Rind / Beef

Schweiz, Uruguay, Paraguay / Switzerland, Uruguay, Paraguay

Geflügel / Chicken

Schweiz / Switzerland

Lamm / Lamb

Schweiz, Australien / Switzerland, Australia

Wild / Dear

Schweiz / Switzerland

Fisch & Schalentiere / Fish & Shellfish

Vietnam (ASC), Vietnam (MSC)