

menu

NIBBLES

Kleinigkeiten für vor dem Start

Panini	MIT SCHEIBEN VON KALBSBÄCKCHEN UND MORTADELLA	15.50
Würstchen aus unserer Metzgerei	GESCHMORTER CHICOREE UND KAKAOBRÖCKEN	12.50
Kürbiscremecappuccino	MIT KÜRBISKERNEN UND ÖL	11.50
Vongole im Weissweinsud	MIT KNOBLAUCH, BROT UND OLIVENÖL	10.50
San Daniele	MIT CIABATTA, RICOTTA UND KNUSPRIGEM POPCORN	9.50
Ochsenchwanz	KNUSPRIG PANIERT UND PIEMONT ZIEGENKÄSECREME	9.50
Arancini	GEBACKENE REISBÄLLCHEN MIT FLEISCHRAGOUT UND MOZZARELLA	7.50

BUBBLES

Rosato Spritz	Bellini Orange	Aperol Spritz
ROSATO & PROSECCO	BITTERORANGE & GRAND MARNIER	PROSECCO & APEROL
13.00	14.00	12.00

STARTERS

Tartar vom Bio Rindfleisch	MIT APPELKAPERN UND OLIVEN	33.00
Oktopussalat	MIT GETROCKNETEN TOMATEN, ROMESCOSAUCHE UND OLIVENÖL	23.50
Jakobsmuscheln	GEBRATEN MIT PETERSILIENWURZELPÜREE UND PISTAZIEN	19.50
Burrata	MIT GERÖSTETEN KASTANIEN UND KÜRBIS MIT SALBEI	19.50
Kroketten mit Herbstpilzen	EINGELEGTES GEMÜSE, PETERSILIENWURZELPÜREE UND SILBERZWIEBELN	16.50

PLANKS

Teilen
... wenn
gewünscht!

KÄSE	24 MONATE GEREIFTER PARMESAN, PECORINO UND FRUCHTSENF	19.50
FLEISCH	PARMASHINKEN, SALAMI CALABRESE UND TOMATENPASTE	34.00
FLEISCH & KÄSE	DAS BESTE VON BEIDEM	36.00
GEMÜSE	GEBRATENE ZUCCHINI, GEGRILLTE AUBERGINEN UND GERÖSTETER KÜRBIS	18.00

RISOTTO AND PASTA

Paccheri Pasta mit Schalottenpüree	PILZE, TRÜFFELSAUCE UND KNUSPRIGER PANCETTA	17.00	27.50
Tintenfischrisotto	MIT GREMOLATA	15.00	26.00
Tagliatelle Bolognese	MIT HANDGESCHNITTENEM RINDS- UND SCHWEINEFLEISCH	15.00	25.50
Parfümierte Ricottaravioli	MIT ZITRONE, GESCHMORTER KÜRBIS, SALBEI UND BUTTER	15.00	25.00
Risotto mit geschmorten Endivien	GERÄUCHERTE SCHWEINSHÄXENSCHNITTEN UND GEREIFTER PARMESAN	14.50	24.50
Spaghetti mit Tomatenconfit	BOTTARGA UND GERÄUCHERTEM KNOBLAUCH	14.50	22.50
Haferrisotto	GERÖSTETER BLUMENKOHLE UND MANDELCREME	15.00	17.00

MAINS

Am Knochen gereiftes Rindsentrecôte	MIT KAROTTEN, GEBACKENEM KNOBLAUCH UND ROSMARINUS	65.50
Kalbsbäckchen	MIT GEFLAMMTEN LAUCH UND THUNFISCHSAUCE	53.50
Gegrillter Thunfisch	MIT GESCHMORTEN ENDIVIEN, PESTO TRAPANESE UND BRAUNEN ZWIEBELN	38.50
Dorsch mit gerösteten Haferflocken	LAUCH UND KNUSPRIGE SARDELLEN	36.50
Tintenfischeintopf	MIT GEGRILLTEM BROT UND GERÖSTETEM WURZELGEMÜSE	26.50
Auberginen Lasagne	MIT BOHNEN UND ZUCCHINI MINISTRONE	25.00
Burger vom Schweinenacken	PANCETTA CHIP, KORIANDER UND TOMATENFOCACCIA	24.50

Kombinieren und mischen Sie nach
Ihren Wünschen! Gross oder klein.

PIZZA

Filini	PARMASHINKEN, TOMATEN, SCAMORZA, KNOBLAUCH UND RUCOLA	25.50
Salami	SALAMI CALABRESE, TOMATEN, OREGANO, BÜFFELMOZZARELLA UND GEBRATENEM EI	23.50
Sardellen	GESALZENE SARDELLEN, KAPERN, ZWIEBELN, BÜFFELMOZZARELLA UND RUCOLA	20.50
Margherita	TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA UND BASILIKUMPESTO	18.50
Kinder Pizza	HALBE PORTION MIT TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA UND BASILIKUMPESTO	9.50

PIMP YOUR PIZZA!

Werten Sie Ihre Pizza mit Beilagen aus
unserer Küche auf. je CHF 2.00

Wählen Sie eine Beilage zu Ihrem
Hauptgericht!

SIDES

Grillgemüse mit Rosmarin und Knoblauch	6.50
Geröstete Datteltomaten	6.50
Nüsslisalat	5.00
Bratkartoffeln	5.00
Gebratenes Wurzelgemüse mit Zitrone	5.00
Karotten sautiert in Orangensaft und Thymian	4.50

UNSER FILINI SPECIAL
ESPRESSO MAL ANDERS!

12.00

ESPRESSO SERVIERT MIT EINER KUGEL VANILLEEIS
DAZU EIN GLÄSCHEN GRAPPA ODER LIMONCELLO

DOLCI

Flüssiger Schokoladenkuchen MIT ZIMTRAHM	13.00
Kastanien Panna Cotta MIT EINER CLEMENTINEN ESSENZ	12.00
Eisgekühlte GLACE- UND SORBETAUSWAHL	10.50
Donuts MIT APRIKOSENMARMELADE UND ZIMTZUCKER	8.50

DOLCETTI

Das Ende - klein und süss!

Perfekte Mini Desserts zum Kaffee oder Tee.	
Kastanienminestrone MIT SCHOKOLADE	5.00
Marshmallows MIT PINIENKERNEN, PISTAZIEN UND KOKOSRASPELN	
Versuchen Sie es mit heisser Schokolade!	4.50
Tartelet MIT ZITRONE UND THYMIAN	3.50

wine list

WHITES

{ 100 ml }

Garda Chardonnay Meridiano 9.50 67.00
DOC 2012, Richi, Lombardei

MIT HONIG UND EXOTISCHEN FRÜCHTEN VERWÖHNT DER MERIDIANO DIE NASE

Roero Arneis DOCG 2013, 9.50 65.00
Michele Chiaro, Piemont

APRIKOSENFRUCHT, FLORALE NUANCEN UND MINZE

Santagostino Bianco IGT 2013, 63.00
Casa Vinicola Firriato, Sizilien

EINE SELTENE ASSEMBLAGE, DIE SIE NICHT VERGESSEN WERDEN

Poggio delle Faine Bianco IGT 59.00
2011, Toskana

FRISCHE KIWI UND BIRNE MIT EINEM HAUCH VON ZITRUSFRUCHT

Safari Pecorino IGT 2013, 8.00 54.00
Vincola Bove, Abruzzo

LEICHT UND FRUCHTIG, BESITZT EINE FEINE SÄURE

Etna Bianco DOP 2011, Murgo, 8.00 54.00
Tenuta San Michel, Sizilien

FLORALE NOTEN MIT GESCHMACK NACH REIFEN ÄPFELN

Pinot Grigio DOC 2013, Tenuta 7.00 45.00
Borgo Conventi, Toskana

INTENSIV MIT NOTEN VON SANFTEN FELDBLUMEN UND BIRNEN

Branciforti Catarratto 2013, 38.00
Tenuta Grande, Sizilien

SEHR FRUCHTIG UND BLÜMIG IM GESCHMACK, ÜBERZEUGT DURCH SEINE FRISCHE

ROSÉ

Charme Rose di Sicilia IGT 54.00
2011, Sizilien

ERFRISCHENDE FRUCHTFÜLLE

Concento Rosato di Maremma 7.50 49.00
IGT 2011, Ruffino, Toskana

SPRITZIG UND FEIN IST DIESER ALLROUNDER

REDS

{ 100 ml }

Romitorio di Santedame IGT 16.00 145.00
2005, Toskana

BALANCE VON ÜPPIGEN AROMEN VON FRUCHT, ROSMARIN UND PFEFFER

Amarone della Valpolicella 2010, 98.00
“La Musa”

INTENSIVES RUBINROT MIT DUFT NACH SCHWARZEN JOHANNISBEEREN UND SCHOKOLADE

Le Volte IGT 2012, Tenna del 12.50 85.00
Ornellaia, Toskana

FRUCHTBETONTE UND WÜRZIGE NASE

Cabernet Ribo DOC 2011, 63.00
Lombardei

GRANATROTER, WÜRZIGER BARRIQUEWEIN MIT NOTEN VON LEDER UND TABAK

Lagrein “Griefeld” DOC 2012, 62.00
Südtirol

FEINE AROMEN VON WALDBEEREN, KIRSCHEN UND PFLAUMEN.

Chianti Classico 2011, San 9.50 59.00
Fabiano Calcinaia, Toskana

FEINER DUFT VON KIRSCHEN, ROTEN FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN

Indio Montepulciano DOC 9.00 56.00
2010, Vinicola Bove, Abruzzo

EINE WAHRE FRUCHTEXPLOSION VON FEINER RÖSTAROMATIK UNTERMALT

Primitivo Terre Avara IGT 2012, 7.50 51.00
Puglia

DIESER VOLLMÜNDIGE, SÜFFIGE WEIN BEGEISTERT MIT SEINER SAMTIGEN FRUCHT

- SWEET WINES -

Recioto della Valpolicella DOCG 9.50
2010, Guiseppe Campagnola

DICHT, KRÄFTIG UND ENTSCHLOSSEN IST SEIN GESCHMACK

Nivole Moscato d’Asti DOCG 7.50
2013, Michele Chiaro

LEICHTER, DELIKATER PERLWEIN MIT EXOTISCHEM AROMA UND ANGENEHMER RESTSÜSSE

PROSECCO & SPARKLING

Prosecco di Treviso extra dry 8.50 60.00
DOC, Dal Bello, Veneto

AUS DEN BESTEN PROSECCOLAGEN

{ OUR STORY }

la nostra storia

Es war einmal ...

im HOTEL International das “Steinenpick” und “Kaffi Mühli” Restaurant, mit dem gediegenen “Restaurant Charolaise” im hinteren Teil des Hauses. Hier wurde klassisch französisch gekocht, im “Charolaise” Rindfleisch von GRILL IN BESTER QUALITÄT. Roy Ackermann, Restaurateur und Erfinder des “FILINI” Konzeptes setzte Akzente, in dem er ein zeitgemässes ITALIENISCHES RESTAURANT ins Leben rufen wollte, mit einfachen italienischen Gerichten aus hervorragenden Produkten. Und HEUTE hat es nach wie vor dieselbe Philosophie - SO EINFACH wie eine simple PASTA... wenn man nur frische Pilze, Thymian und Olivenöl dazu gibt.

filini
bar and restaurant