

# menu

## NIBBLES

Kleinigkeiten für vor dem Start

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

## BUBBLES

<b>Rosato Spritz</b>	<b>Bellini Orange</b>	<b>Aperol Spritz</b>
ROSATO & PROSECCO	BITTERORANGE & GRAND MARNIER	PROSECCO & APEROL
13.00	14.00	12.00

## STARTERS

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

## PLANKS

Teilen  
... wenn  
gewünscht!

<b>KÄSE</b>	24 MONATE GEREIFTER PARMESAN, PECORINO UND FRUCHTSENF	19.50
<b>FLEISCH</b>	PARMASCHINKEN, SALAMI CALABRESE UND TOMATENPASTE	34.00
<b>FLEISCH &amp; KÄSE</b>	DAS BESTE VON BEIDEM	36.00
<b>GEMÜSE</b>	GEBRATENE ZUCCHINI, GEGRILLTE AUBERGINEN UND GERÖSTETER KÜRBIS	18.00

## RISOTTO AND PASTA

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

## MAINS

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

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

## PIZZA

<b>Filini</b>	PARMASCHINKEN, TOMATEN, SCAMORZA, KNOBLAUCH UND RUCOLA	25.50
<b>Salami</b>	SALAMI CALABRESE, TOMATEN, OREGANO, BÜFFELMOZZARELLA UND GEBRATENEM EI	23.50
<b>Sardellen</b>	GESALZENE SARDELLEN, KAPERN, ZWIEBELN, BÜFFELMOZZARELLA UND RUCOLA	20.50
<b>Margherita</b>	TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA UND BASILIKUMPESTO	18.50
<b>Kinder Pizza</b>	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

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

UNSER FILINI SPECIAL  
ESPRESSO MAL ANDERS!

12.00

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

## DOLCI

<b>Flüssiger Schokoladenkuchen</b> MIT ZIMTRAHM	13.00
<b>Kastanien Panna Cotta</b> MIT EINER CLEMENTINEN ESSENZ	12.00
<b>Eisgekühlt</b> GLACE- UND SORBETAUSWAHL	10.50
<b>Donuts</b> MIT APRIKOSENMARMELADE UND ZIMTZUCKER	8.50

## DOLCETTI

Das Ende - klein und süss!

<b>Perfekte Mini Desserts zum Kaffee oder Tee.</b>	
<b>Kastanienminestrone</b> MIT SCHOKOLADE	5.00
<b>Marshmallows</b> MIT PINIENKERNEN, PISTAZIEN UND KOKOSRASPELN	
<b>Versuchen Sie es mit heisser Schokolade!</b>	4.50
<b>Tartelet</b> 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 NUANZEN 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 Gelso 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