



## SPEISEKARTE AB 18 UHR, BIS DER GRILL AUS IST

NACHHALTIGKEIT UND QUALITÄT STEHT BEI UNS AN ERSTER STELLE; BEIM ANGEBOT, WIE AUCH IM SERVICE.

DAS FLEISCH BEZIEHEN WIR VOM METZGER UNSERES VERTRAUENS. THOMA & LIECHTI FLEISCH STEHT EIN FÜR NACHHALTIGKEIT, TIERWOHL UND HÖCHSTE QUALITÄT – HEUTE UND IN ZUKUNFT. REGELMÄSSIG ÜBERZEUGEN WIR UNS SELBST VOR ORT UND BESUCHEN DEN BETRIEB IN GRAFENRIED MIT DEM GEGENÜBERLIEGENDEN TIERHOF.

ALLE TIERE LEBEN ARTGERECHT IN EINEM FREILAUFSTALL UND EINER OFFENEN WEIDE MIT GRÜNER WIESE UND BÄUMEN DIE SCHATTEN SPENDEN. DIESES ANGENEHME UND STRESSFREIE LEBEN DER TIERE, MACHT SICH AM SCHLUSS AUCH AUF DEM TELLER SPÜRBAR.

UNSER GESAMTES FLEISCHANGEBOT (STEAKS) WIRD IM «DRY-AGE VERFAHREN» AUF HÖCHSTER QUALITÄTSSTUFE GELAGERT UND BILDET EINEN -UNVERGLEICHLICHEN FLEISCHGESCHMACK. DA WIR ABHÄNGIG SIND, VON SAISONALEN BEDINGUNGEN UND EINER NATÜRLICHEN VERFÜGBARKEIT, BITTEN WIR SIE UM VERSTÄNDNIS, SOLLTE IHR LIEBLINGSSTÜCK FÜR EINMAL NICHT ERHÄLTICH SEIN.

## VORSPEISEN UND FRISCHES GRÜNZEUG

### BUNTER BLATTSALAT

DIVERSE FRISCHE BLATTSALATE MIT LA CUPOLA-DRESSING

CHF 9

### LA CUPOLA SALAT

GEMISCHTER BLATTSALAT / KAROTTEN / RANDEN / FENCHEL / KIRSCHTOMATEN / LA CUPOLA-DRESSING

CHF 12

### ZIEGE TRIFFT RANDE

MARINIERTER RANDENSCHNITZELN / BAUMNÜSSE / ZIEGENFRISCHKÄSE / LIMETTENJUS

CHF 15

### CAPRESE OHNE MOZZARELLA

MIX VON TOMATEN CHERRY / ROTE ZWIEBELN / BASILIKUM

CHF 14

MIT BÜFFELMOZZARELLA + CHF 6

### MARKBEIN VOM SCHWEIZER ANGUS WEIDERIND MIT FLEUR DE SEL / VALLEMAGGIA BROT

CHF 14

MIT 2CL VODKA-SHOT + CHF 4

## TATAR VARIATIONEN

UNSER TATAR-FLEISCH, WIRD VON UNSEREM METZGER DIREKT VERARBEITET UND ZU 80 GR. PORTIONIERT.

ES BESTEHT AUS 100% DRY AGED RINDFLEISCH VOM BLACK ANGUS WEIDERIND.

### KLASSISCH

WACHTELEIGELB / KAPERN / CORNICHONS / DIJONSENF / WORCESTERSHIRE-SAUCE / FRISCHE KRÄUTER / BRIOCHE-TOAST

80G CHF 28

120G CHF 37

MIT 2 CL. SPIRITUOSE NACH WAHL (COGNAC / CALVADOS / WHISKEY / RUM) + CHF 4

### ALL' ITALIANA

OLIVENÖL / FLEUR DE SEL / VALLE MAGGIA PFEFFER / ZITRONE / GERÖSTETES VALLEMAGGIA BROT

80G CHF 26

120G CHF 35

### ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

FÜR FRAGEN BEZÜGLICH ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN INFORMIERT SIE UNSER SERVICEPERSONAL MIT HILFE DER KÜCHENCREW GERNE PERSÖNLICH.

ALLE PREISE IN SCHWEIZERFRANKEN UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER.



## UND SO LÄUFT'S

WER SICH VON UNSEREM GRILLMASTER BERATEN LASSEN MÖCHTE, GEHT DIREKT AN DIE FLEISCHTHEKE UND SUCHT SICH SEIN BESTES STÜCK FLEISCH, WURSTWAREN UND SEAFOOD SELBST AUS. FREI NACH LUST UND GRÖSSE. AUCH ZUM MITNEHMEN UND ZUHAUSE GENIESSEN – OB ROH ODER FERTIG GEKOCHT.

WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DASS WIR DAS FLEISCH ABWIEGEN UND NACH GENAUER GRAMMZAHL VERRECHNEN. DAS CIRCA-GEWICHT BESTIMMEN NATÜRLICH SIE. BEACHTEN SIE UNSERE TAGESAKTUELLEN «SPECIAL CUT'S».

UM IHNEN EIN MÖGLICHT GUTES FLEISCHERLEBNIS ZU GÖNNEN, LASSEN WIR DAS FLEISCH NACH DEM GRILLEN / BEEFEN FÜR EIN PAAR MINUTEN RUHEN. DAHER IST MIT EINER ETWAS LÄNGEREN WARTEZEIT ZU RECHNEN.

## VOM GRILL

WIR GRILLIEREN AUF NACHHALTIGER HOLZKOHLE, FREI VON ZUSATZSTOFFEN, DAMIT DAS GRILLGUT EINEN BEKÖMMLICHEN GRILL-GESCHMACK ERHÄLT.

**HAUSGEMACHTE GRILLWURST VOM KRÄUTERSCHWEIN / 160 GR.**  
SERVIERT MIT PARMESAN RISOTTO, AL' ANCIENNE SENF UND VALLEMAGGIA BROT  
CHF 24 / STK.

**FLANKSTEAK VOM SCHWEIZER ANGUS RIND «METZGERS LIEBLING» / CA. 300 GR.**  
CHF 20 / 100 GR.

**KNUSPRIGES METZGER-KOTELETTE VOM KRÄUTERSCHWEIN / AB 200 GR.**  
CHF 22 / 100 GR.

**SCHWEIZER LAMMKARREE AUS WEIDEHALTUNG "FETTARME BEHANDLUNG / AB 200 GR**  
CHF 20 / 100 GR

**KALBSKOTELETTE «HERZHAFT ZART UND FEIN IM GESCHMACK» / AB 250 GR.**  
CHF 24 / 100 GR.

## VOM BEEFER

WÄHREND EIN NORMALER GRILL KNAPP 400 GRAD SCHAFFT, HEIZT EIN HOCHLEISTUNGSGRILL (BEEFER) DEM FLEISCH MIT 800 GRAD OBERHITZE EIN. DURCH DIESE HITZE, KANN SICH DIE OBERFLÄCHE DES GRILLGUTS SOFORT VERSIEGELN UND KARAMELLISIEREN, WAS EINEN UNVERWECHSELBAREN «STEAKHOUSE-TASTE» ERZEUGT UND DAS MAXIMUM AN GESCHMACK RAUSHOLT.

**ENTRECÔTE VOM ANGUS RIND «DAS FEINE» / AB 150 GR.**  
CHF 25 / 100 GR.

**RIB EYE VOM ANGUS RIND «WERTVOLL MIT STARKEM GESCHMACK » / AB 250 GR.**  
CHF 26 / 100 GR.

**CÔTE DE BEUF VOM ANGUS RIND «DAS RUSTIKALE» / AB 300 GR.**  
CHF 22 / 100 GR.

## AUS DEM OFEN

**SCHWEIZER GALLETTTO (MISTKRATZERLI) «DAS TRADITIONELLE» MIT SEINER SAUCE / CA. 500 GR.**

35 MINUTEN VORFREUDE / WARTEZEIT

EIN SCHWEIZER GALETTO-/ STUBENKÜCKEN,  
AUFGEWACHSEN NACH DEN RICHTLINIEN DER SUISSE GARANTIE, IN EINEM EINHEIMISCHEN BETRIEB.  
DAS GEHEIMNIS SEINER GÜTE LIEGT IN SEINEM FUTTER, DAS AUS HOCHWERTIGEN, MAISARMEN ROHSTOFFEN ENTWICKELT WURDE.

CHF 28 / STK.



## BURGER

UNSERE BURGER SIND AUS 100% SCHWEIZER BLACK-ANGUS WEIDERIND UND WERDEN ZU 170 GRAMM HANDGEFERTIGT. DAS BUN (BRÖTCHEN) WIRD VOM BÄCKER AUS DER REGION EXTRA FÜR UNS PRODUZIERT.  
DER BURGER KANN JE NACH GESCHMACK MIT DER GEWÜNSCHTEN GARSTUFE SERVIERT WERDEN.  
ZU JEDEM BURGER SERVIEREN WIR EINE PORTION POMMES.

### LA CUPOLA BURGER / 160 GR

WEIZEN BUN / EISBERGSALAT / TOMATEN / GLASIERTE ROTE ZWIEBELN / TESSINER BERGKÄSE / LA CUPOLA SAUCE  
CHF 29

### GRILLMASTER BURGER / 160 GR

WEIZEN BUN / RUCOLA / TOMATEN / BÜSCION KUHMLICH / GLASIERTE ROTE ZWIEBELN / CHILI-DIP  
CHF 31

### CHICKEN BURGER / 160 GR

HÄHNCHENBRUST PANIERT / SCHWEIZER CHEDDAR / PFEFFER-MAYO / EISBERGSALAT  
CHF 28

### ALLE BURGER MIT SPECK + CHF 4

## FISCHIGES & KRUSTENTIERE

MEERESFRÜCHTE BEZIEHEN WIR VON UNSEREM LIEFERANTEN DES VERTRAUENS, WEIL DIESES UNTERNEHMEN NACH DEN STANDARDS VON MARINE STEWARDSHIP COUNCIL, WWF UND BIOSUISSE ARBEITET UND SOMIT VIELE UMWELTVERTRÄGLICHE PRODUKTE ANBIETET.

### SURF OHNE TURF

GEGRILLTER HUMMERSCHWANZ / LIMETTENBUTTER  
CHF 23 / 100 GR. (1 HUMMERSCHWANZ CA. 80 GR.)

### RIESENCREVETTES VOM GRILL / CHILIÖL

CHF 11 / 100 GR. (1 TIER CA. 90 GR.)

### BREMGARTEN SAIBLING NATURNAHES GENUSSERLEBNIS – 100% SCHWEIZ

DIE FISCHE IN DER FISCHZUCHT BREMGARTEN WACHSEN IN REINEM QUELLWASSER IN NATURNAHEN BECKEN HERAN UND WERDEN MIT BIOLOGISCH HERGESTELLTEM FUTTER GEFÜTTERT. DER BREMGARTEN SAIBLING IST GARANTIERT EIN GENUSS.

CHF 11 / 100 GR. (1 TIER CA. 300 GR.)

## BEILAGEN & SAUCEN

### BEILAGEN À CHF 8

FOLIENKARTOFFEL MIT FRISCHEM KRÄUTER-SAUERRAHM  
POMMES  
PARMESANRISOTTO  
GLASIERTES SAISONGEMÜSE  
GEMÜSE VOM GRILL  
MAISKOLBEN VOM GRILL

### HAUSGEMACHTE SAUCEN UND DIP`S À CHF 6

LA CUPOLA KRÄUTERBUTTER  
CHIMICHURRI  
KURT&KURT BBQ WHISKY-SAUCE  
HOT-ASS SAUCE  
HÜHNERVELOUTÉ „ANTICA POSTA“  
DEMIGLACE  
SAUCE BERNAISE

#### ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

FÜR FRAGEN BEZÜGLICH ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN INFORMIERT SIE UNSER SERVICEPERSONAL MIT HILFE DER KÜCHENCREW GERNE PERSÖNLICH.  
ALLE PREISE IN SCHWEIZERFRANKEN UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER.



## CAFE DE ANTICA POSTA

**DIE EXKLUSIVE HAUSPEZIALITÄT AUS UNSEREM HOTEL ANTICA POSTA IN ASCONA.**  
FEINSTES ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER WEIDERIND, GEGART AM TISCH IN SPEZIELLER UND  
HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER, GANZ NACH IHREM GESCHMACK, OB LEICHT ROSA ODER  
GANZ DURCHGEGART – SIE ENTSCHEIDEN SELBST.

SERVIERT IM EIGENS ANGEFERTIGTEN «ANTICA POSTA» RÉCHAUD MIT EINEM KLEINEN SALAT  
ALS VORSPEISE UND POMMES MIT KRÄUTERMISCHUNG GEWÜRZT.

200 GR. CHF 64

300 GR. CHF 73

## LA CUPOLA DINNER SPEZIAL (AB 2 PERSONEN)

**KREIEREN SIE IHRE EIGENES MENÜ MIT FLEISCH, FISCH ODER SEAFOOD –  
GANZ NACH IHREM GESCHMACK UND APPETIT.**

LASSEN SIE SICH VOM GRILLMASTER BERATEN UND BESTELLEN SIE DIREKT AN DER  
METZGERTHEKE, WO IHRE AUSWAHL NACH GEWICHT BERECHNET  
UND IHRER RECHNUNG HINZUGEFÜGT WIRD.

## GARSTUFEN ERKLÄRT

DIE GARSTUFEN GEBEN AN, WIE STARK EIN STÜCK FLEISCH GEGART IST.  
NEBEN DER FARBE DES KERNS UND DER INNENTEMPERATUR IST  
AUCH DIE FLEISCHKRUSTE VON STUFE ZU STUFE UNTERSCHIEDLICH. OB BLUTIG ODER DURCH: WELCHE GARSTUFE MAN WÄHLT,  
HÄNGT VOM PERSÖNLICHEN GESCHMACK UND DER FLEISCHART AB.

### BLEU / RARE / STARK BLUTIG

DAS FLEISCH WIRD KRÄFTIG GRILLIERT UND ERREICHT EINE KERNTemperatur VON CA. 30-38° C  
UND IST DAMIT INNEN NOCH ROH. DER AUSTRETENDE FLEISCHSAFT IST DUNKELROT.

### SAIGNANT / MEDIUM RARE / BLUTIG

DAS FLEISCH WIRD BEI MITTLERER HITZE GEBRATEN, SO DASS DER KERN AUF CA. 45-50° C KOMMT  
UND ERSCHEINT DADURCH BLUTIG. DER AUSTRETENDE FLEISCHSAFT IST RÖTLICH.

### À POINT / MEDIUM / ROSA

DAS FLEISCH WIRD BEI MITTLERER HITZE «AUF DEN PUNKT» GEGART. DIE KERNTemperatur BETRÄGT CA. 59-61° C  
UND IST VON INNEN NACH AUSSEN GLEICHMÄSSIG ROSA GEFÄRBT, WIE DIE FARBE DES FLEISCHSAFTES.

### BIEN CUIT / WELL DONE / DURCHGEBRATEN

DAS FLEISCH WIRD BEI KLEINEM FEUER LANGSAM GEBRATEN. DER KERN WEIST EINE TEMPERATUR VON CA. 71-73° C AUF.  
DER KERN IST NUR NOCH GANZ LEICHT ROSA UND DER AUSTRETENDE FLEISCHSAFT IST KLAR.

#### FLEISCH- UND FISCHHERKUNFT

WIR BEZIEHEN UNSER FLEISCH AUSSCHLIESSLICH VON UNSEREM PARTNERBETRIEB; THOMA-LIECHTI FLEISCH IN GRAFENRIED. 100% SCHWEIZER FLEISCH – ANTIBIOTIKA- UND HORMONFREI. DIE TIERE WERDEN MIT  
90% DES HOFEIGENEN ERTRAGS GEFÜTTERT. ZUGEGBEN WIRD LEDIGLICH GERSTE UND MAIS, WELCHER ZUSÄTZLICH VON EINEM -PARTNERBETRIEB AUS DER SCHWEIZ ZUGEKAUFT WIRD.

#### GEFLÜGEL (HOFLADEN, ASCONA)

DIE HÄHNE WACHSEN BEI UNSEREN PARTNERBETRIEBEN IN MODERNEN, TIERGERECHTEN STÄLLEN (BTS) AUF.  
DIE HÄHNE HABEN UNEINGESCHRÄNKTEN ZUGANG ZU WASSER UND EINE ERHÖHTE UMGEBUNG FÜR NATÜRLICHE BEWEGUNG,  
TAGESLICHT DURCH GROSSE FENSTER UND EINEN WINTERGARTEN MIT EINEM GESCHÜTZTEN AUSSENKLIMABEREICH.

#### FISCH, MEERESFRÜCHTE & SEAFOOD

SAIBLING (BREMgarten/CH) / HUMMER (USA) / RIESENCREVETTEN (VIETNAM)

#### ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

FÜR FRAGEN BEZÜGLICH ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN INFORMIERT SIE UNSER SERVICEPERSONAL MIT HILFE DER KÜCHENCREW GERNE PERSÖNLICH.  
ALLE PREISE IN SCHWEIZERFRANKEN UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER.