



	½ Port.	1Port.
Antipasti~Vorspeisen - First Course		
Tris di bruschette		8
Drei geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch , Olivenöl und Basilikum <i>Three slices of toasted bread piled high with seasoned chopped tomatoes, garlic, olive oil and basil</i>		
Insalata di polpo	16	25
Lauwarmes Octopus-Carpaccio an Zitronenmarinade, Olivenöl & Rucola <i>Luke warm octopus salad marinated with lemon, served with olive oil and arugula</i>		
Carpaccio di manzo	16	25
Fein geschnittenes Rindsfilet mit Rucola, Olivenöl und Parmesanhobel <i>Thinly sliced beef served with arugula, olive oil and Parmesan shavings</i>		
Antipasti		16
Italienischer Antipasti-Teller „Laghetto“ <i>Italian style plate of antipasti (appetizers) “Laghetto”</i>		
Focaccia		14
mit frischem Rosmarin, Olivenöl & Salz, Parmaschinken <i>With fresh rosemary, olive oil, salt and Parma ham</i>		
Tartare di manzo	22	28
leicht pikantes Rindstatar mit Zwiebeln und Kapern, dazu Toastbrot und Butter <i>Spiced steak tartar with onions and capers, served with toast and butter</i>		
Avocado con gamberetti	21	25
halbe Avocado gefüllt mit Crevettencocktail, dekoriert mit bunten Salaten <i>Avocado half filled with shrimp cocktail and served on a bed of mixed greens</i>		
Cocktail di gamberetti		14
Crevetten an Cocktailsauce serviert im Glas, dazu bunte Salate an Julienne <i>Shrimp cocktail in a glass, with mixed greens</i>		
Gamberetti piri-piri	16	24
Crevetten serviert in der Tonschale mit Knoblauch und frischen Peperoncino an Olivenöl, begleitet von Pizzabrot <i>Shrimp, garlic and chillies baked in olive oil and served in a clay dish; comes with fresh pizza bread</i>		
Minestre~Suppen		
Zuppa di pomodoro		8
Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Sahnehaube - <i>Tomato soup with fresh basil and cream</i>		
Zuppa di patate con olio di tartufo		8
Kartoffel-Trüffel-Cremesuppe abgerundet mit Trüffelöl & Thymian <i>Creamy potato and truffles soup with a sprinkle of truffle oil and thyme</i>		
Zuppa di pesce		13
Fischsuppe mit gerösteter Brotscheibe & Knoblauch - <i>Fish soup with toast and garlic</i>		
Minestrone della casa		9
Italienische Gemüsesuppe mit Parmesan und frischen Kräutern <i>Italian vegetable soup with Parmesan and fresh herbs</i>		



½ Port. 1 Port.

Insalate ~Salate - Salads

Insalata verde Junger, grüner Marktsalat (Blattsalate) - Fresh green lettuce		8
Insalata mista Buntgemischter Salat - Mixed salad		10
Insalata di rucola Rucola mit schwarzen Oliven, Parmesansplitter, an Olivenöl- Balsamicosauce <i>Arugula, black olives, Parmesan shavings, olive oil and Aceto Balsamico</i>		13
Insalata formentino Nüsslisalat mit gekochtem Ei und Hausdressing, verfeinert mit Balsamicoreme <i>Lamb's lettuce, chopped boiled eggs, house dressing and Aceto Balsamico</i>		13
Insalata caprese Büffel-Mozzarella mit frischen Dattel-Tomaten und Basilikumöl <i>Slices of tomato and mozzarella drizzled with basil oil; served with arugula</i>	16	25
Insalata greca Griechischer Salat mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken, Peperoni und Fetakäse <i>Tomatoes, chopped cucumbers, olives, onions, bell peppers and Feta cheese</i>		15
Insalata cesare Knackiger Eisbergsalat mit Speck und Brotwürfeln an Parmesandressing <i>Romaine lettuce, bacon and croutons served with a creamy Parmesan dressing</i>		13
Insalata di frutta fresca Salatteller mit verschiedenen Früchten und Marktsalaten, dekoriert mit Melone <i>Plate of fresh seasonal fruit and lettuce; decorated with melon</i>		19
Insalata alla romana Knackiger Eisbergsalat mit drei Riesencrevetten, gebraten im Knoblauch und Peperoncino an frischen Kräutern <i>Fresh seasonal lettuce, three king prawns roasted in garlic, chillies and fresh herbs</i>	21	35



Pasta ~ Teigwaren

	½ Port.	Port.
Tagliolini		
Tagliolini „Laghetto“ Kalbfleischstreifen gebraten mit Zwiebeln und Peperoni an leichter Tomaten-Rahmsauce verfeinert mit Curry <i>With roasted veal strips, onion and bell peppers, served with tomato sauce and a sprinkle of curry</i>	21	29
Tagliolini alla zafferano mit Crevetten, Zucchetti und Zwiebeln an Safran-Rahmsauce <i>With shrimp, courgette and onion, served with saffron sauce</i>	19	26
Spaghetti		
Spaghetti alla carbonara mit gebratenem Speck, Knoblauch, Schinken und Rahm <i>With roasted bacon, garlic, ham and cream</i>	18	22
Spaghetti con gamberetti mit Crevetten, Knoblauch, Peperoncino und Lauch an Olivenöl <i>With shrimp, garlic, chillies, leek and olive oil</i>	18	25
Spaghetti alla bolognese an feiner Rinds-Hackfleischsauce und Parmesan <i>With ground meat sauce and Parmesan</i>	14	19
Tagliatelle		
Tagliatelle al salmone feine Nudeln mit frischem Lachs, Zucchetti und Wodka an Tomaten-Rahmsauce <i>With fresh salmon, courgette, Wodka and tomato sauce</i>	19	24
Tagliatelle alla piemontese gebratene Steinpilze und Cherrytomaten an Olivenöl, dekoriert mit Parmesanstreifen <i>With porcini mushrooms, cherry tomatoes in olive oil and Parmesan shavings</i>	18	23
Tagliatelle con polpo limone e rosmarino mit Octopus, Crevetten, Cherrytomaten, Zitrone und Rosmarin an Weissweinsauce <i>With octopus, shrimp, cherry tomatoes, lemon, rosemary and white wine sauce</i>	21	28
	½ Port.	Port.



Orecchiette

Orecchiette alla barese	15	21
mit Broccoli, Sardellen, Peperoncino und Datteltomaten an Olivenöl <i>With broccoli, anchovy, chillies and tomatoes in olive oil</i>		
Orecchiette alla calabrese	16	21
scharfe Salami, Peperoni, Julienne-Zwiebeln an leichter Tomatensauce und Olivenöl <i>With spicy salami, chillies, onions, tomato sauce and olive oil</i>		
Orecchiette dello chef	21	28
mit Kalbfleisch, Steinpilzen, Zwiebeln und Thymian an Weissweinsauce <i>With veal, porcini mushrooms, onions and thyme; served with white wine sauce</i>		

Penne

Penne all'arrabiata	16	19
mit Tomatensauce und Peperoncino - <i>With tomato sauce and chillies</i>		
Penne alla norma	17	21
mit Auberginen, Peperoncino und Oregano an Tomatensauce und Mozzarella <i>With eggplant, chillies, oregano, tomato sauce and Mozzarella</i>		

Pasta ripiena ~ Gefüllte Teigwaren

Cannelloni Ricotta	17	22
Gefüllt mit: Ricotta und Parmesan an Parmesanbutter und Schnittlauch <i>Filled with Ricotta and Parmesan; served with Parmesan butter and chives</i>		
Agnolotti con basilico e formaggio	18	23
gefüllt mit: Ricotta, Greyerzer, Mozzarella, Parmesan, Basilikum, Weisswein, Knoblauch an leichter Tomatensauce <i>Filled with chicken, Ricotta, bell peppers, olives, onions, tomatoes, artichokes; served with white wine sauce</i>		
Ravioli con funghi porcini	18	21
Mit Steinpilzfüllung an feiner Nuss-Rahm-Sauce <i>Filled with porcini mushrooms and served with a creamy nut sauce</i>		
Ravioli Champagner Herzen	19	25
gefüllt mit: Ricotta, Champagner, Mascarpone, Lauch, Grapefruitfilet an Champagnersauce <i>Heart-shaped Ravioli filled with Ricotta, champagne, Mascarpone, leek, filet of grapefruit and served with champagne sauce</i>		
Lasagne al forno		20
Mit einer feiner Hackfleischfüllung und Käse – überbacken im Holzofen <i>Fillet with ground meat an cheese and then baked to perfection in our pizza oven</i>		

VEGAN

Vegan – mediterane Ravioli	18	24
gefüllt mit: Tofu, getrocknete Tomaten, Basilikum, Schnittlauch, Oliven, Gewürze an Olivenöl mit frischen Kräutern <i>Filled with Tofu, dried tomatoes, basil, chives, olives, spices and olive oil with fresh herbs</i>		



½ Port Por

Gnocchi fatti in casa ~ Hausgemachte Gnocchi - Homemade Gnocchi

Gnocchi allo zafferano	17	22
mit verschiedenen Gemüse an leichter Safransauce <i>With different vegetables and saffron sauce</i>		
Gnocchi alla sorrentina	14	19
an feiner Tomatensauce, Basilikum und Mozzarella <i>With tomato sauce, basil and Mozzarella</i>		
Gnocchi al mascarpone	15	20
mit Speck, Champignons und Zwiebeln an Mascarpone sauce <i>With bacon, mushrooms, onions and Mascarpone sauce</i>		

Risotti -Rice

Risotto vitellone	21	27
mit Kalbsfleisch, Champignons und Kräutern, verfeinert mit Parmesan <i>With veal strips, mushrooms and herbs; sprinkled with Parmesan</i>		
Risotto vegetariano	16	22
mit Saisongemüse, Pilzen, feinem Parmesan und Basilikum-Pesto <i>With seasonal vegetables, mushrooms; sprinkled with Parmesan and basil pesto</i>		
Risotto allo zafferano	19	25
mit Pouletstreifen und Gemüse brunoise an Safran, verfeinert mit Parmesan <i>With strips of chicken, vegetable brunoise, saffron; sprinkled with Parmesan</i>		
Risotto al vino rosso	17	23
mit Speck, Champignons und Erbsen an Rotwein verfeinert mit Parmesan <i>With bacon, mushrooms, peas, red wine; sprinkled with Parmesan</i>		

Per i nostri piccoli ospiti ~ Für unsere kleinen Gäste - For our small guests

Pizza prosciutto	11
Pizza mit Schinken - <i>Pizza with strips of ham</i>	
Scaloppina di maiale impanata con patatine fritte	13
Schweineschnitzel paniert mit Pommes – Frites - <i>Breaded pork cutlet served with French fries</i>	
Spaghetti alla bolognese	11
Spaghetti an Hackfleischsauce - <i>Spaghetti with ground meat sauce</i>	
Bastoncini di pesce con patatine fritte	11
Fischstäbli mit Pommes – Frites - <i>Crunchy fish fingers served with French fries</i>	



Carne ~Fleischgerichte - Meat

Brasato di manzo Rinds-Schmorbraten an einer Rotweinsauce <i>Braised beef at red wine sauce</i>	26
Saltimbocca alla romana Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, frischem Salbei an Weissweinsauce <i>Veal cutlet with sage and Parma ham; served with white wine sauce</i>	36
Piccata di vitello Kalbsschnitzel paniert mit Ei und Käse, dekoriert mit gerösteten Champignons und Schinken <i>Veal cutlet baked in egg with Parmesan, decorated with roasted mushrooms and ham</i>	36
Petto di pollo alle verdure Gemüseteller mit Pouletbruststreifen vom Grill, dekoriert mit Butter-Thymian-Creme <i>Plate of vegetables and grilled strips of chicken breast with butter thyme cream</i>	26
Bistecca di maiale alle erbe Schweinssteak an grüner Pfeffersauce <i>Pork steak with green pepper sauce</i>	26
Fegato alla veneziana Kalbsleberli mit Zwiebeln und Salbei an Weissweinsauce <i>Calf's liver with onions, sage and white wine sauce</i>	33
US- Tagliata di manzo tranchiertes US-Rindsentrecôte serviert auf mariniertem Rucola und Parmesanobel <i>US beef entrecôte with marinated arugula and Parmesan shavings</i>	45
Filetto di manzo Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter <i>Grilled beef filet with Cafe de Paris</i>	47
Ossobuco cremolata Kalbshaxe mit Gemüse brunoise auf italienische Art <i>Italian style knuckle of veal with vegetable brunoise</i>	28
Cordon Bleu di maiale Schweins-Cordonbleu mit Pommes Frites und Gemüse <i>Pork Cordon Bleu with French fries and vegetables</i>	29
½ Ananas fresca con pollo e verdura ½ frische Ananas mit Pouletstreifen und Gemüsereis <i>Fresh pineapple filled with chicken strips; served with vegetable rice</i>	29

Contorni ~Beilagen - Side Dishes

Bei allen Fleisch und Fischgerichten ist die Gemüsegarntur enthalten plus. 1 Beilage nach Wahl
Jede weitere Beilage: Aufpreis CHF 5.-- One side dish is included with every meat or fish meal.
Add an additional side dish for only CHF 5.-- more.

Riso alle verdure	Gemüserisotto/ Rice with diced vegetables
Risotto allo zafferano	Safranrisotto/ Saffron risotto
Risotto ai funghi porcini	Steinpilzrisotto/ Porcini mushroom risotto
Tagliatelle fresche	Frische Bandnudeln/ Tagliatelle
Patatine al forno	Bratkartoffeln/ Fried potatoes
Patatine fritte	Pommes Frites/ French fries



Verdure

Saisongemüse/ Seasonal vegetables

Pesce e frutti di mare ~Fisch und Meeresfrüchte - Fish and Seafood

Filetti di trota salmonata	29
<i>Lachsforellenfilet an gemahlenem roten Pfeffer, dekoriert mit Zitronensauce</i> <i>Salmon trout filet with ground red pepper and lemon sauce</i>	
Gamberoni al cognac	36
<i>Riesencrevetten flambiert an Cognac mit Datteltomaten und leichter Tomatensauce</i> <i>King Prawns flambéed in cognac with fresh tomatoes and tomato sauce</i>	
Trancia di tonno con salsa verde	35
<i>Thunfischsteak an Salsa verde</i> <i>Tuna steak with green sauce</i>	
Dentice alla mediterranea	32
<i>Red Snapper mit Oliven, Kapern, Zwiebeln und Datteltomaten an Olivenöl</i> <i>Red snapper with olives, capers, onions and tomatoes in olive oil</i>	
Branzino in agrodolce	1/2 36
<i>Loup de mer serviert auf einem Bett von frischem Spinat mit Knoblauch und Peperoncino</i> <i>an einer leichten Zitronen-Weissweinsauce</i> <i>Sea bass on a bed of fresh spinach with garlic and chillies;</i> <i>served with lemon white wine sauce</i>	
Grigliata di pesce	48
<i>Verschiedene Fische gegrillt, serviert mit frischer Zitronen-Vinaigrette</i> <i>A variety of grilled fish; served with lemon vinaigrette</i>	
Ananas fresca con gamberetti	32
<i>1/2 frische Ananas mit Königscrevetten und Curryreis</i> <i>Fresh pineapple filled with king prawns; served with curried rice</i>	

Contorni ~Beilagen - Side Dishes

Bei allen Fleisch und Fischgerichten ist die Gemüsegarntur enthalten plus. 1 Beilage nach Wahl
Jede weitere Beilage: Aufpreis CHF 5.-- / One side dish is included with every meat or fish meal.
Add an additional side dish for only CHF 5.-- more

Riso alle verdure	Gemüserisotto/ Rice with diced vegetables
Risotto allo zafferano	Safranrisotto/ Saffron risotto
Risotto ai funghi porcini	Steinpilzrisotto/ Porcini mushroom risotto
Tagliatelle fresche	FrISChe Bandnudeln/ Tagliatelle
Patatine al forno	Bratkartoffeln/ Fried potatoes
Patatine fritte	Pommes Frites/ French fries
Verdure	Saisongemüse/ Seasonal vegetables

Herkunft unseres Fleisches:

Schweine-, Kalbs-und Rindsfleisch: Schweiz

Rindsfilet, -huft und Entrecôte: Brasilien, Irland, Argentinien

Lammfleisch: Neuseeland

Pouletfleisch: Schweiz, Deutschland, Frankreich, Dänemark, Ungarn

Herkunft unseres Fisches:

Dörig & Brandl, Schlieren / Schweiz

Origin of the meat used:

Pork, veal, beef: Switzerland

Filet, rump steak, entrecôte: Brazil, Ireland, Argentina

Lamb: New Zealand

Chicken: Switzerland, Germany, France, Denmark, Hungary

Origin of the fish used:

Dörig & Brandl, Schlieren / Switzerland



Pizza dal forno a legno ~ Pizza aus unserem Holzofen

Wood oven Pizza

Margherita	13.90
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano - <i>Tomato sauce, Mozzarella, oregano</i>	
Diavola	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Peperoncini, Zwiebeln, Ei <i>Tomato sauce, Mozzarella, Mortadella, bell peppers, chillies, onions, egg</i>	
Napoletana	16.50
Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven <i>Tomato sauce, Mozzarella, capers, anchovies, olives</i>	
Paesana	19.90
Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Schinken, Spinat, Knoblauch, Oregano <i>Tomato sauce, Mozzarella, mushrooms, ham, spinach, garlic, oregano</i>	
Classica	22
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Parmesan, Rucola, Basilikumöl <i>Tomato sauce, Mozzarella, smoked ham, Parmesan, arugula, basil oil</i>	
Quattro formaggi	21
Tomatensauce, vier verschiedene feine Käsesorten <i>Tomato sauce, different types of cheese</i>	
Frutti di mare	22
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Cherrytomaten <i>Tomato sauce, Mozzarella, shellfish, garlic</i>	
Prosciutto	18.90
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano <i>Tomato sauce, Mozzarella, ham, oregano</i>	
Tonno	19.90
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano <i>Tomato sauce, Mozzarella, tuna, onions, oregano</i>	
Prosciutto e funghi	19.90
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano <i>Tomato sauce, Mozzarella, ham, mushrooms, oregano</i>	
Calzone (zugedeckt)	21
Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Spinat, Schinken, Peperoni, Oregano <i>Tomato sauce, Mozzarella, mushrooms, spinach, ham, bell peppers, oregano</i>	
Hawaii	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas <i>Tomato sauce, Mozzarella, ham, pineapple</i>	
Ortolona	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Peperoni, Pilze, Auberginen (alles gegrillt) <i>Tomato sauce, Mozzarella, grilled courgette, bell peppers, mushrooms and eggplant</i>	
Salami	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Zwiebeln <i>Tomato sauce, Mozzarella, salami, onions</i>	
Orientale	22
Tomatensauce, Mozzarella, Pouletfleisch an Currysauce, Ananas <i>Tomato sauce, Mozzarella, chicken with curry sauce, pineapple</i>	



Ricotta e spinaci	18
Tomatensauce, Mozzarella, Ricotta, Spinat <i>Tomato sauce, Mozzarella, Ricotta and spinach</i>	
Rucola e gorgonzola	19.50
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Spinat, Gorgonzola, Cherrytomaten <i>Tomato sauce, Mozzarella, arugula, spinach, Gorgonzola, cherry tomatoes</i>	
Quattro stagioni	21
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Peperoni <i>Tomato sauce, Mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, bell peppers</i>	
Salmone	23
Tomatensauce, Mozzarella, Rauchlachs, Zwiebeln, Zucchini <i>Tomato sauce, Mozzarella, smoked salmon, onions, courgette</i>	
Polpo e gamberetti	25
Tomatensauce, Mozzarella, Octopus, Crevetten, Knoblauch, Cherrytomaten <i>Tomato sauce, Mozzarella, octopus, shrimp, garlic, cherry tomatoes</i>	
Tommaso	24
Tomatensauce, Mozzarella, Rindscarpaccio, Parmesan, Rucola, Cherrytomaten, frischer Basilikum <i>Tomato sauce, Mozzarella, beef carpaccio, Parmesan, arugula, cherry tomatoes, fresh basil</i>	
Vitellone	25
Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleischstreifen, Gorgonzola, Broccoli <i>Tomato sauce, Mozzarella, strips of veal, Gorgonzola, broccoli</i>	
Jede zusätzliche Auflage – Zuschlag - Surcharge for each additional topping	2.50

Pizze piccole / Kleine Pizza / Small Pizza

(ausser Calzone) Reduktion CHF 3.—
(except Calzone) price reduction CHF 3.--