

SPEISEKARTE



ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE SEHR GERNE.

ALLE UNSERE PREISE SIND IN CHF INKL. DER GESETZL. MWST / PREISE ½ PORT. / HAUPTGANG

ANTIPASTI – VORSPEISEN

BRUSCHETTE ALLA NAPOLETANA

KNUSPRIGES BROT TRIFFT AUF AROMATISCHE TOMATEN, PIKANTEN RUCOLA UND CREMIG-WÜRZIGEN PARMIGIANO REGGIANO – EIN STÜCK NEAPEL AUF DEM TELLER

9

RINDSTARTARE

MIT ZARTEN RINGEN ROTER ZWIEBELN, LEICHT PIKANT MARINIERT, AN FRISCHER SALATGARNITUR – SERVIERT MIT KNUSPRIGEM TOAST UND CREMIGER BUTTER

23/35

VITELLO TONNATO

HAUDÜNN GESCHNITTENES KALBFLEISCH, ZART UND SAFTIG, IN CREMIGER THUNFISCHSAUCE GEBETTET UND MIT KAPERN VERFEINERT – ITALIEN PUR

24/35

AVOCADO MIT CREVETTEN

ZARTE CREVETTEN IN FEINER COCKTAILSAUCE, SERVIERT IN EINER HALBEN AVOCADO UND BEGLEITET VON KNACKIGEN SALATEN – EIN ERFISCHENDER KLASSIKER

23/29

IM GUSSPFÄNNCHEN SERVIERT

GAMBERETTI PIRI-PIRI

KNACKIGER CREVETTEN, SCHARF ANGEBRATEN MIT KNOBLAUCH UND FEURIGEN PEPERONCINI IN BESTEM OLIVENÖL – SERVIERT MIT KNUSPRIGEM PIZZABROT

19/24

MINESTRE – SUPPEN

MINISTRONE ITALIANA

KRÄFTIGE SUPPE AUS BUNTEM GARTENGEMÜSE, GEKOCHT NACH ITALIENISCHER TRADITION, VERFEINERT MIT DUFTENDEN KRÄUTERN UND FRISCH GERIEBENEM PARMIGIANO REGGIANO

11

ZUPPA DI POMODORO

EINE SAMTIGE TOMATENSUPPE, REICH AN MEDITERRANEM AROMA, MIT FRISCHEM BASILIKUM VERFEINERT UND MIT EINER LUFTIGEN SAHNEHAUBE VOLLENDET

10

ZUPPA PAVESE - STRACIATELLA

LEICHTE, ITALIENISCHE SPEZIALITÄT ; HEISSE BOUILLON, IN DER SICH EI UND PARMESAN ZU EINER ZARTEN STRACIATELLA VERBINDEN

11

INSALATE – SALATE

INSALATA VERDE

EINE BUNTE MISCHUNG GRÜNER BLATTSALATE – LEICHT, KNACKIG UND ERFISCHEND

10

INSALATA MISTA

EIN LEICHTER MIX AUS KNACKIGEN BLATTSALATEN MIT SONNENBLUMENKERNEN VEREDELT –
FRISCH, GESUND UND AROMATISCH

12

INSALATA DI POMODORO

SONNENGEREIFTE TOMATEN, FEIN GESCHNITTEN MIT ROTEN ZWIEBELN UND LEICHTER
MARINADE

12

INSALATA CAPRESE

EIN ITALIENISCHER VORSPEISEKLASSIKER; CREMIGER BÜFFELMOZZARELLA MIT AROMATISCHEN
TOMATEN, ABGERUNDET DURCH DUFTENDES BASILIKUMPESTO UND EINE EDLE BALSAMICO-
CREME

19 / 28

INSALATA RUCOLA

FRISCHER RUCOLA, KOMBINIERT MIT SÜSSEN CHERRYTOMATEN UND FEINEN PARMESANSPÄNEN,
DAZU EIN AROMATISCHES BALSAMICODRESSING

15

CESARSALAT

EISBERGSALAT MIT CREMIGEM PARMIGIANO REGGIANO-DRESSING, KNUSPRIGEM SPECK UND
GOLDBRAUNEN BROTCROÛTONS

16

PASTA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

SPAGHETTI IN EINER CREMIGEN SAUCE AUS EI UND RAHM, VERFEINERT MIT KROSS GEBRATENEM SPECK

19/25

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

EIN ZEITLOSER KLASSIKER, SPAGHETTI MIT EINER HERZHAFT-FEINEN SAUCE AUS RINDSHACKFLEISCH, GESCHMORT NACH ITALIENISCHEM REZEPT, BESTREUT MIT EDEM PARMIGIANO REGGIANO

18/24

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO E GAMBERETTI

AL DENTE SPAGHETTI, GESCHWENKT IN BESTEM OLIVENÖL MIT FRISCHEM KNOBLAUCH UND FEURIGEN PEPERONCINI, DAZU SAFTIGE CREVETTEN

24/28

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

EIN EDELES PASTAGERICHT, SPAGHETTI ALLA CHITARRA IN SAMTIGER TRÜFFEL-RAHM-CREME, DAZU FEINE STREIFEN VOM RINDSFILET UND GOLDBRAUN FRITTIERTE ZWIEBELN

36

SPAGHETTI ALL AMATRICIANA

EIN RÖMISCHER KLASSIKER, SPAGHETTI IN PIKANTER TOMATENSAUCE, VERFEINERT MIT PEPERONCINI UND KNUSPRIGEM SPECK

19/24

TAGLIATELLE AL SALMONE

FRISCHE TAGLIATELLE, VERFEINERT MIT ZARTEM RÄUCHERLACHS UND EINER EDLEN SAFRAN-RAHMSAUCE

23/28

TAGLIATELLE VEGETARIANA

EIN VEGETARISCHER GENUSS, TAGLIATELLE IN SAMTIGER STEINPILZ-RAHMSAUCE – CREMIG, AROMATISCH UND EDEL

18/23

PENNE ALL'ARRABBIATA

EIN FEURIGER KLASSIKER, PENNE IN AROMATISCHER TOMATENSAUCE, GESCHMORT MIT ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND SCHARFEN PEPERONCINI

18/22

LASAGNE AL FORNO

SCHICHT FÜR SCHICHT ITALIENISCHER GENUSS; ZARTES HACKFLEISCHRAGOUT, CREMIGE SAUCE UND FEINER KÄSE, HARMONISCH VEREINT IN UNSERER HAUSGEMACHTEN LASAGNE – OFENFRISCH SERVIERT

24

RISOTTO – GNOCCHI - RAVIOLI

GNOCCHI PIEMONTESE

FLAUMIGE KARTOFFELGNOCCHI, GESCHWENKT IN EINER HERZHAFTEN TOMATENSAUCE MIT HACKFLEISCH, CREMIG ABGERUNDET MIT RAHM

21/28

GNOCCHI LAGHETTO

(HAUSGEMACHTE GEFÜLLTE GNOCCHI)

KARTOFFELGNOCCHI GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTEM KÄSE UND SPECK AN GESCHMACKVOLLER KRÄUTERSAUCE

24/32

GNOCCHI CACIO E PEPE

(HAUSGEMACHTE GEFÜLLTE GNOCCHI)

KARTOFFELGNOCCHI GEFÜLLT MIT CACIO E PEPE (PECORINO-ROMANO-KÄSE UND SCHWARZER PFEFFER AN CREMIGER BURRATA-CRÉMÉ

24/32

GNOCCHI PORCINI

(HAUSGEMACHTE GEFÜLLTE GNOCCHI)

KRÄUTER-KARTOFFEL-GNOCCHI GEFÜLLT MIT STEINPILZEN AN TRÜFFELCRÉMÉ

25/33

RISOTTO VITELLONE

SANFT GEGARTES RISOTTO MIT ZARTEN KALBFLEISCHSTÜCKCHEN, AROMATISCHEN CHAMPIGNONS UND DUFTENDEN KRÄUTERN, VOLLENDET MIT FRISCH GERIEBENEM PARMIGIANO REGGIANO

25/32

RISOTTO FUNGHI PORCINI

EIN TRADITIONELLES GERICHT AUS DEM PIEMONT, CREMIGER SAFRAN-RISOTTO, VOLLENDET MIT WÜRZIGEN STEINPILZEN – REICH AN AROMA UND ELEGANZ

29

RISOTTO VEGETARIANO

EIN MEDITERRANER GENUSS FÜR VEGETARIER, CREMIGER RISOTTO MIT BUNTEM GEMÜSE UND PILZEN, VOLLENDET DURCH EDLEN PARMIGIANO REGGIANO UND EIN HAUCH BSAILIKUM-PESTO

19/26

FRISCHE, HAUSGEMACHTE GEFÜLLTE PASTA

RAVIOLI CARBONARA

EIN GENUSSKLASSIKER NEU INTERPRETIERT, ZARTE PASTA-TASCHEN MIT CARBONARA-FÜLLUNG, GESCHWENKT MIT KNUSPRIGEM SPECK, UMHÜLLT VON CREMIGER EIER-RAHM-SAUCE
27

RAVIOLI MARE E MONTE

GRÜNE RAVIOLI «MARE E MONTE», GEFÜLLT MIT CREVETTEN UND PILZEN AN FEINER THAMIYNBUTTER UND KRÄUTER-ESPUMA
35

AGNOLOTTI «AL KAKAO»

RAVIOLI MIT KAKAOTEIG, GEFÜLLT MIT BÜFFEL-RICOTTA, ZITRONEN UND MAJORAN, AN FEINER TRÜFFELCREMÉ
32

TORTELLONI

FEINE TORTELLONI GEFÜLLT MIT TOPINAMBUR UND MASCARPONE, AN CREMIGER MARSALA-ZABAYONE-CREMÉ
31

PAPARDELLE-RAVIOLI

PAPARDELLE-RAVIOLI, GEFÜLLT MIT STEINPILZEN, RICOTTA UND THYMIAN, AN EINER FEINEN, LEICHTEN BRÜHE MIT DEM DUFT VON BEEREN
33

RAVIOLI «CARMEL»

CARMEL-RAVIOLI, GEFÜLLT MIT PECORINOKÄSE, NÜSSEN UND HONIG AN EINER FEINER BURRATA-PFEFFER-CREMÉ
33

RAVIOLI «NERO DI SEPPIA»

RAVIOLI MIT TINTENFISCHTEIG, GEFÜLLT MIT HUMMER UND ZITRONEN, AN EINER LEICHTEN FISCHBRÜHE UND BASILIKUMCREMÉ
33

CARNE - FLEISCHGERICHTE

SCHWEINSSTEAK VOM GRILL

SAFTIGES SCHWEINSSTEAK, AUF DEM GRILL ZUBEREITET, SERVIERT MIT WÜRZIGER KRÄUTERBUTTER, FRISCHEM MARKTGEMÜSE UND GOLDBRAUNEN BRATKARTOFFELN

31

POULETBRUST VOM GRILL

ZARTE POULETBRUST VOM GRILL, WAHLWEISE KLASSISCH MIT KRÄUTERBUTTER, GEMÜSE UND BRATKARTOFFELN

ODER LEICHT FRISCH MIT CESARE-SALAT

29

PICCATA DI MILANESE

KALBSSCHNITZEL IN EI-KÄSE-HÜLLE, MIT GERÖSTETEN CHAMPIGNONS UND SCHINKEN VERFEINERT, DAZU WÜRZIGE SPAGHETTI AL POMODORO

45

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

FEINES KALBSSCHNITZEL MIT PARMASCHINKEN UND FRISCHEM SALBEI, IN MARSALASAUCE VOLLENDET, SERVIERT MIT RISOTTO AL PARMIGIANO UND GEMÜSE

44

SCALOPPINE AL LIMONE

KALBSSCHNITZEL IN LEICHTER ZITRONENSAUCE, BEGLEITET VON DUFTENDEM REIS UND FRISCHEM GEMÜSE

43

OSSOBUCCO CREMOLATA

SAFTIGE SCHEIBEN VON DER KALBSHAXE, LANGSAM GESCHMORT MIT AROMATISCHEM GEMÜSE, VOLLENDET MIT GREMOLATA UND CREMIGER POLENTA

39

RINDSFILET - STROGANOFF

ZARTES RINDSFILET NACH STROGANOFF-ART, IN FEINER RAHMSAUCE, SERVIERT MIT FRISCHEN TAGLIATELLE UND GEMÜSE

49

RINDSFILET (200 GRAMM)

MEDAILLON VOM RINDSFILET, VOLLENDET MIT ROTWEINSAUCE, SERVIERT MIT GEMÜSEBOUQUET UND KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN

59

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

SAIBLINGFILET

FEINES FILET VOM SAIBLING IN ZITRONEN-BUTTER-CREME, SERVIERT MIT CREMIGEM PARMESANRISOTTO UND FRISCHEM BLATTSPINAT

41

LACHSTRANCHE

ZARTE TRANCHE VOM LACHS, AUF AVOCADOCREME ANGERICHTET, BEGLEITET VON HAUSGEMACHTEN TAGLIOLINI UND JUNGEM BLATTSPINAT

39

FORELLEN-SALTIMBOCCA

FORELLENFILET MIT PARMASCHINKEN UND FRISCHEM SALBEI UMWICKELT, SERVIERT AN MEDITERRANER GEMÜSE-CAPONATA UND DUFTENDEM REIS

39

RIESENCREVETTEN

SAFTIGE RIESENCREVETTEN IN AROMATISCHER KNOBLAUCH-KRÄUTER-SAUCE, DAZU FRISCHER SPINAT UND FEINER REIS

47

HERKUNFT UNSERES FLEISCHES UND FISCHES /ORIGIN OF THE MEAT AND FISH USED:

SCHWEINE- KALBS- UND RINDSCHLEISCH : SCHWEIZ

RINDFLEISCH: BRASILIEN,IRLAND,ARGENTINIEN

POULET: SCHWEIZ,DEUTSCHLAND,UNGARN,DÄNEMARK,FRANKREICH

MEERESFRÜCHTE/CREVETTEN: VIETNAM LACHS: NORWEGEN

ZANDERFISCH: SPANIEN / LOUPE DE MER: TÜRKEI

BROT: HAUSGEMACHT AUS DEM PIZZAOFEN

KARTOFFELGNOCCHI (VEGAN-LACTOSE- UND GLUTENFREI)

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI GEFÜLLT MIT GEGRILTEM GEMÜSE AN PESTOCREMÉ
24/32

VEGANE KARTOFFEL GNOCCHI

EIN VEGANER GENUSS; ZARTE KARTOFFEL-GNOCCHI, GESCHWENKT IN SÄMIGER
WEISSWEINSAUCE, VERFEINERT MIT FRISCHEM GEMÜSE UND MEDITERRANEN TROCKENTOMATEN
19/27

FIORI GEFÜLLT

(LACTOSE- UND GLUTENFREI)

ZARTE FIORI-PASTA, GEFÜLLT MIT GEHACKTEN CHAMPIGNONS UND ZUCCHINI, LEICHT
GESCHWENKT IN OLIVENÖL UND FRUCHTIGEN TOMATENWÜRFELN – LACTOSE- UND GLUTENFREI
19/27

ALLE HOLZOFENPIZZAS SIND AUCH MIT GLUTENFREIEM TEIG ERHÄLTlich



PER I NOSTRI PICCOLO OSPITI – KINDERMENUS

PIZZA PROSCIUTTO

UNSERE KINDERPIZZA MIT SAFTIGEM SCHINKEN – KLEIN, FEIN UND GENAU RICHTIG FÜR DIE
KLEINEN GENIESSER
12

SCALOPPINA DI MAIALE IMPANTA CON PATATINE FRITTE

ZARTES SCHWEINESCHNITZEL IN FEINER PANADE, DAZU FRISCH GEBACKENE POMMES FRÎTES –
KINDGERECHT PORTIONIERT UND BELIEBT BEI DEN KLEINEN GÄSTEN
15

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

SPAGHETTI MIT FEINER HACKFLEISCHSAUCE – EIN KINDERKLASSIKER, DER IMMER SCHMECKT
13

BASTONCINI DI PESCE CON PATATINE FRITTE

KNUSPRIGE FISCHSTÄBCHEN MIT GOLDGELBEN POMMES FRÎTES – LEICHT, LECKER UND BEI
KINDERN SEHR BELIEBT
14

HOLZOFENPIZZAS - (AUCH GLUTENFREI)

MARGHERITA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, OREGANO

16

DIAVOLA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, PEPERONI, ZWIEBELN, EI

25

NAPOLETANA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KAPERN, SARDELLEN, OLIVEN

19

PAESANA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZE, SCHINKEN, SPINAT, KNOBLAUCH, OREGANO

25

CLASSICA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, PARMEGGIANO, RUCOLA, BASILIKUMÖL

26

QUATTRO FORMAGGI

TOMATENSAUCE, VIER VERSCHIEDENE FEINE KÄSESORTEN

24

PROSCIUTTO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, OREGANO

24

TONNO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN, OREGANO

24

PROSCIUTTO E FUNGHI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE, OREGANO

24

CALZONE (ZUGEDECKT)

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZE, SPINAT, SCHINKEN, PEPERONI, OREGANO

26

HAWAII

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, ANANAS

25

RICOTTA E SPINACI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RICOTTA, SPINAT, CHERRYTOMATEN

22

ORTOLANA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ZUCCHINI, PEPERONI, PILZE, AUBERGINEN

24

SALAMI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI, ZWIEBELN

25

ORIENTALE

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,POULET AN CURRYSAUCE, ANANAS

26

RUCOLA E GORGONZOLA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA,RUCOLA,SPINAT,GORGONZOLA,CHERRYTOMATEN

24

SALMONE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA,RAUHLACHS, ZWIEBELN, ZUCCHETTI

27

QUATTRO STAGIONI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA,SCHINKEN,PILZE,ARTISCHOCKEN,PEPERONI

25

LAGHETTO

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,RINDSCARPACCIO,PARMIGIANO,RUCOLA,
CHERRYTOMATEN,BASILIKUM

29

TARTUFO

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,RUCOLA, BRESAOLA, TRÜFFELÖL

29

SALSICCIA

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,SALSCICCIA, AUBERGINEN, ZWIEBELN

28

GUSTO

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,SPECK, GORGONZOLA, SCHARFE SALAMI

26

GAETANO

BÜFFEL-MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, GORGONZOLA, ZUCCHETTI

30

JEDE ZUSÄTZLICHE AUFLAGE AUFPREIS – 3.--

PIZZATEIG GLUTENFREI AUFPREIS – 3.--

PIZZE PICCOLE / KLEINE PIZZA

REDUKTION CHF 3 (AUSNAHME CALZONE)

DESSERTS

NERO E BIANCO

WEISSES UND DUNKLES TOBLERONEMOUSSE

13

PANNA COTTA

MIT WARMEN BEEREN

12

TIRAMISU

12

CARAMELKÖPFLI

HAUSGEMACHT

9

CALDO E FREDO

SCHOKOLADENSOUFFLE, SERVIERT MIT VANILLEGLACÉ, DEKORIERT MIT GERÖSTETEN MANDELN

12

SAISONALE DESSERT AUS UNSERER "WOCHENHITS" KARTE

GLACÉGENUSS MIT MÖVENPICK

FEINE DESSERTS MIT MÖVENPICK – GLACÉ (SEPARATE KARTE)