

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

KNUSPRIG GERÖSTETES BROT TRIFFT AUF AROMATISCHE TOMATEN, PIKANTEN RUCOLA UND CREMIG-WÜRZIGEN PARMIGIANO REGGIANO – FRISCH, KNACKIG UND EIN STÜCK NEAPEL AUF DEM TELLER.

9

RINDSTARTARE

FEIN GESCHNITTENES RINDSTARTAR, VERFEINERT MIT ZARTEN RINGEN ROTER ZWIEBEL, LEICHT PIKANT MARINIERT UND AN FRISCHER SALATGARNITUR ANGERICHTET – DAZU KNUSPRIGER TOAST UND CREMIGE BUTTER.

23/35

LACHS TARTAR

ZARTES LACHS-TARTAR, ABGERUNDET MIT FEINER LIMETTENSAUCE UND AUF CREMIGEM AVOCADOBETT SERVIERT – DAZU TOASTBROT UND BUTTER, FRISCH UND ELEGANT.

23/33

CRUDO E MELONE

SAFTIGE MELONE, HARMONISCH KOMBINIERT MIT WÜRZIGEM PARMASCHINKEN – LEICHT, SOMMERLICH UND UNWIDERSTEHLICH.

21/29

VITELLO TONNATO

HAUCHDÜNN GESCHNITTENES KALBFLEISCH, ZART UND SAFTIG, IN CREMIGER THUNFISCHSAUCE GEBETTET UND MIT KAPERN VERFEINERT – KLASSISCH, EDEL UND ITALIEN PUR.

25/36

AVOCADO MIT CREVETTEN

ZARTE CREVETTEN IN FEINER COCKTAILSAUCE, SERVIERT IN EINER HALBEN AVOCADO UND BEGLEITET VON KNACKIGEN SALATEN – ERFRISCHEND, CREMIG UND FEIN ABGERUNDET.

23/29

IM GUSSPFÄNNCHEN SERVIERT

GAMBERETTI PIRI-PIRI

KNACKIGE CREVETTEN, FEURIG ANGEBRATEN MIT KNOBLAUCH UND PEPERONCINI IN BESTEM OLIVENÖL – SERVIERT MIT KNUSPRIGEM PIZZABROT, WÜRZIG UND INTENSIV.

19/26

MINESTRE – SUPPEN

GRIECHISCHE SUPPE (KALT)

ERFRISCHENDE GRIECHISCHE SUPPE MIT GRIECHISCHEM JOGHURT, AVOCADO, DILL UND FEINER GURKEN-JULIENNE –
CREMIG, FRISCH UND SOMMERLICH.

14

GAZPACHO (KALT)

KÜHLES TOMATEN-GAZPACHO AUS PEPERONI, ZWIEBELN, GURKEN, KNOBLAUCH UND EINEM HAUCH TABASCO –
FRUCHTIG, WÜRZIG UND BELEBEND.

13

MINESTRONE ITALIANA

KRÄFTIGE SUPPE AUS BUNTEM GARTENGEMÜSE, GEKOCHT NACH ITALIENISCHER TRADITION, VERFEINERT MIT DUFTENDEN KRÄUTERN UND FRISCH GERIEBENEM PARMIGIANO REGGIANO –
HERZHAFT, WÄRMEND UND ECHT.

11

ZUPPA DI POMODORO

SAMTIGE TOMATENSUPPE, REICH AN MEDITERRANEM AROMA, MIT FRISCHEM BASILIKUM VERFEINERT UND MIT EINER LUFTIGEN SAHNEHAUBE VOLLENDET – SANFT, DUFTEND UND RUND.

10

INSALATE – SALATE

INSALATA VERDE

EINE BUNTE MISCHUNG GRÜNER BLATTSALATE – LEICHT, KNACKIG UND ERFISCHEND

11

INSALATA MISTA

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

13

INSALATA LAGHETTO

CHERRYTOMATEN UND RUCOLA, PARMASCHINKEN UND MELONE, VOLLENDET MIT CREMIGER
BURRATA –

FEIN, SÜSS-SALZIG UND RAFFINIERT.

35

INSALATA ESOTICA

MANGO UND AVOCADO, CHERRYTOMATEN, OLIVEN UND KALTE KÖNIGSCREVETTEN –
EXOTISCH, FRISCH UND ELEGANT LEICHT.

25/37

INSALATA CAPRESE

ITALIENISCHER VORSPEISENKlassiker: CREMIGER BÜFFELMOZZARELLA UND AROMATISCHE
TOMATEN, ABGERUNDET MIT BASILIKUMPESTO UND EDLER BALSAMICO-CREME –

KLASSISCH, DUFTEND UND HERRLICH FRISCH.

19 / 28

INSALATA PULPO ALLA CATALANA

ZARTER PULPOSALAT MIT KARTOFFELN, SELLERIE, KAROTTEN, CHERRYTOMATEN, ZWIEBELN,
OLIVEN UND EINEM HAUCH FRISCHER ZITRONE –

LEICHT, AROMATISCH UND SOMMERLICH FRISCH.

24/35

CESARSALAT

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

WÜRZIG, KNACKIG UND SATT IM GESCHMACK.

16

32 MIT ZARTEN POULETSTREIFEN

43 MIT KNACKIGEN RIESENCREVETTEN

INSALATA GRECA

GRIECHISCHER SALAT MIT TOMATEN, OLIVEN, ZWIEBELN, GURKEN, PEPPERONI UND FETA –
KRÄFTIG, FRISCH UND MEDITERRAN.

18/27

WURST-KÄSE SALAT

WURST-KÄSE-SALAT, GARNIERT MIT KNACKIGEN SOMMERSALATEN –
DEFTIG, FRISCH UND SÄTTIGEND.

26

PASTA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

AL DENTE SPAGHETTI IN SAMTIGER EI-RAHM-CREME, KROSSER SPECK ALS FINISH –
CREMIG, WÜRZIG UND PURES WOHLFÜHLGERICHT.

19/28

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

LANGSAM GESCHMORTES RINDSRAGÙ, HERZHAFT UND TIEF IM AROMA, PARMIGIANO REGGIANO
ALS KRÖNUNG –
KLASSISCH, KRÄFTIG UND UNWIDERSTEHLICH.

19/26

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO E GAMBERETTI

OLIVENÖL, KNOBLAUCHDUFT UND PEPERONCINO-SCHÄRFE, DAZU SAFTIGE CREVETTEN –
LEICHT, FEURIG UND MEDITERRAN KLAR.

25/31

TAGLIOLINI AL SALMONE

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI, PROSECCO-SAFRAN-CREME UND ZARTER LACHS –
FEIN, CREMIG UND ELEGANT ABGERUNDET.

25/32

TAGLIOLINI VEGETARIANA

STEINPILZ-RAHMSAUCE, SAMTIG UND INTENSIV, TRÄGT HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI –
CREMIG, AROMATISCH UND EDEL.

19/25

LASAGNE AL FORNO

SCHICHT UM SCHICHT: SAFTIGES RAGÙ, CREMIGE SAUCE, GOLDEN GRATINIERTER KÄSE –
OFENFRISCH, HERZHAFT UND WARMER GENUSS PUR.

26

RISOTTO – GNOCCHI - RAVIOLI

GNOCCHI LAGHETTO

(HAUSGEMACHTE GEFÜLLTE GNOCCHI)

KARTOFFELGNOCCHI, GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTEM KÄSE UND SPECK, UMHÜLLT VON KRÄUTERSAUCE UND TRÜFFELCREME –
WÜRZIG, CREMIG UND LUXURIÖS.

24/32

GNOCCHI CACIO E PEPE

(HAUSGEMACHTE GEFÜLLTE GNOCCHI)

PECORINO UND SCHWARZER PFEFFER ALS KERN, BURRATA-CREME ALS HÜLLE –
PFEFFRIG, SAMTIG UND VOLL CHARAKTER.

24/32

RISOTTO MELONE

CREMIGER RISOTTO, SAUERBUTTER FÜR FEINHEIT, KNUSPRIGER SPECK FÜR WÜRZE, FRISCHE
MELONE FÜR FRISCHE –
ÜBERRASCHEND, HARMONISCH UND FEIN

21/32

RISOTTO SALMONE

ZITRUSFRÜCHTE UND GERÄUCHERTER LACHS IN CREMIGEM RISOTTO VEREINT –
DUFTEND, ELEGANT UND WUNDERBAR RUND.

25/33

RISOTTO MEDITERRANEO

PASSIONSFRUCHT-NUANCEN, GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN UND HIMBEERENCREME –
EXOTISCH, EDEL UND RAFFINIERT KOMPONIERT.

26/36

FRISCHE, HAUSGEMACHTE GEFÜLLTE PASTA

RAVIOLI MARE E MONTE

GRÜNE RAVIOLI, GEFÜLLT MIT CREVETTEN UND PILZEN, ABGERUNDET DURCH THYMIANBUTTER
UND LUFTIGES KRÄUTER-ESPUMA –
FEIN, DUFTEND UND AUSGEWOGEN.

36

RAVIOLI «CARMEL»

PECORINO, NÜSSE UND HONIG IM HERZEN, BURRATA-PFEFFER-CREME AUSSEN –
SÜSS-WÜRZIG, SAMTIG UND RAFFINIERT.

35

RAVIOLI AL CARBONARA DI MARE

EI-FÜLLUNG UND MARITIMER TOUCH, PEPERONCINO-CREME FÜR FEUER –
KRÄFTIG, PIKANT UND MEERESFRISCH.

36

RAVIOLI BASILIKUM

BURRATA UND ZITRONE IM KERN, TROCKENTOMATEN-PESTO UND PINIENKERNE ALS TÖPFCHEN
GLÜCK –
FRISCH, CREMIG UND SONNIG.

36

CARNE - FLEISCHGERICHTE

POULETBRUST VOM GRILL

ZARTE GRILLPOULETBRUST, WAHLWEISE KLASSISCH MIT KRÄUTERBUTTER, GEMÜSE UND BRATKARTOFFELN

ODER LEICHT-FRISCH IN CAESAR-ART –

SAFTIG, FEIN UND VIELSEITIG.

31

SCALOPPINE

KALBSSCHNITZEL IN LEICHTER ZITRONENSAUCE, BEGLEITET VON TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT ODER BUNT GEMISCHTEM SALAT

43

PICCATA DI MILANESE

KALBSSCHNITZEL IN GOLDENER EI-KÄSE-HÜLLE, VERFEINERT DURCH CHAMPIGNONS UND SCHINKEN, SPAGHETTI AL POMODORO ALS BEGLEITER –

KNUSPRIG, WÜRZIG UND ITALIENISCH.

45

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

KALB, PARMA UND SALBEI – IN MARSALASAUCE VOLLENDET, RISOTTO AL PARMIGIANO UND GEMÜSE ALS HARMONIE –

DUFTEND, EDEL UND PERFEKT ABGERUNDET.

45

RINDSFILET - STROGANOFF

ZARTES RINDSFILET IN FEINER RAHMSAUCE, TAGLIATELLE ALS SAMTIGE BASIS, GEMÜSE FÜR FRISCHE –

CREMIG, KRÄFTIG UND WOHLSCHECKEND.

49

ANANAS MIT POULETFLEISCH

FRISCHE ANANAS ALS BOWL, CURRYREIS UND ZARTES POULET ALS FÜLLUNG – EXOTISCH, FRUCHTIG UND WARM WÜRZIG.

41

KÖSTLICHKEITEN VOM HEISSEN STEIN

SAFTIGE FILETS UND STEAKS, DIREKT AM TISCH AUF DEM HEISSEN STEIN GEGART –
INTENSIV, AROMATISCH UND GENAU NACH IHREM GESCHMACK.

RINDSFILET BLACK ANGUS (ARGENTINIEN)

200 GRAMM CHF 60

300 GRAMM CHF 70

RINDSHUFT (RUMPSTEAK) BLACK-ANGUS

200 GRAMM CHF 40

300 GRAMM CHF 50

LAMMFILET

200 GRAMM CHF 40

300 GRAMM CHF 50

SCHWEINSSTEAK VOM NIERSTÜCK (SCHWEIZ)

200 GRAMM CHF 35

300 GRAMM CHF 45

DAZU SERVIEREN WIR GERNE **EINE BEILAGE NACH WAHL** UND **3 SAUCEN** SOWIE
HIMALAYA-SALZ.

SAUCEN: CHIMICHURRI / KRÄUTERBUTTER / GRÜNE PFEFFERSAUCE / HIMALAYA-SALZ

BEILAGEN: BAKED POTATOES MIT SOUR CREAM / POMMES FRITES / SAISONGEMÜSE

(JEDE ZUSÄTZLICHE BEILAGE CHF 7.00)



FISCH UND MEERESFRÜCHTE

LACHSTRANCHE ESOTICA

ZARTE LACHSTRANCHE, BEGLEITET VON MANGO, PAPAYA, ANANAS UND ERDBEEREN,
VOLLENDET DURCH FEINEN SAFRANSCHAUM –
FRUCHTIG, EDEL UND RAFFINIERT.

41

RIESENCREVETTEN

SAFTIGE RIESENCREVETTEN IN DUFTENDER KNOBLAUCH-KRÄUTER-SAUCE, FRISCHER SPINAT
UND LOCKERER REIS ALS BEGLEITER –
KRÄFTIG, MARITIM UND UNWIDERSTEHLICH.

49

GEGRILLTER PULPO

ZART GEGRILLTER PULPO, MANGO-CREME FÜR SÜSSE FRISCHE, GEMÜSE-CAPONATA FÜR
MEDITERRANE TIEFE, SALZKARTOFFELN FÜR SUBSTANZ –
HERZHAFT, EXOTISCH UND AUSGEWOGEN.

46

SEETEUFEL

SEETEUFEL VOM GRILL, SPINAT UND KRÄUTER-KNOBLAUCH-DUFT ALS UMARMUNG, BUTTERREIS
ALS SANFTE BASIS –
ZART, AROMATISCH UND EDEL.

45

ANANAS MIT KÖNIGSCREVETTEN

FRISCHE ANANAS GEFÜLLT MIT CURRYREIS UND KÖNIGSCREVETTEN – EXOTISCH, FRUCHTIG
UND FEIN WÜRZIG.

45

ZANDERKNUSPERLI

GOLDEN KNUSPRIGER ZANDER, SAUCE TARTARE UND BUNTE SALATE ALS FRISCHER KONTRAST
– KNACKIG, SAFTIG UND KLASSISCH BELIEBT.

35

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

VEGAN / LACTOSE- UND GLUTENFREI

KARTOFFELGNOCCHI (VEGAN-LACTOSE- UND GLUTENFREI)

HAUSGEMACHTE, GEFÜLLTE KARTOFFELGNOCCHI, GEGRILLTES GEMÜSE ALS KERN,
PESTOCREME ALS FINISH –
HERZHAFT, FRISCH UND VOLLER AROMA.

24/32

VEGANE KARTOFFEL GNOCCHI

ZARTE GNOCCHI, SÄMIGE WEISSWEINSAUCE, FRISCHES GEMÜSE UND MEDITERRANE
TROCKENTOMATEN –
LEICHT, DUFTEND UND GENUSSREICH.

19/27

FIORI GEFÜLLT

(LACTOSE- UND GLUTENFREI)

ZARTE FIORI-PASTA, PILZE UND ZUCCHINI IM HERZEN, TOMATENWÜRFEL UND OLIVENÖL ALS
MEDITERRANES FINISH –
FEIN, LEICHT 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 GOLDENER 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

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

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

TARTUFO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RUCOLA, BRESAOLA, TRÜFFELÖL

29

QUATTRO STAGIONI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOCKEN, PEPERONI

25

LAGHETTO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KALBSFLEISCHSTREIFEN, ZWIEBELN, PEPERONI, ZUCCHETTI

34

MORTADELLA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MORTADELLA, GORGONZOLA, KAPERN

28

GUSTO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, GORGONZOLA, SCHARFE SALAMI

26

GAETANO

BÜFFEL-MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, GORGONZOLA, ZUCCHETTI

30

FRUTTI DI MARE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE, KNOBLAUCH, CHERRYTOMATEN

32

CARBONARA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PECORINO- UND SAFRANCREME, GUANCIALE (GEPÖKELTES FLEISCH), EIER, SCHWARZER PFEFFER

31

POMODORINI GIALLI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GELBE CHERRYTOMATEN-CRÉMÉ, BURRATTA, FRISCHER BASILIKUM

27

ALTO ADIGE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, STEINPILZE, TRÜFFELCREMÉ, SÜDTIROLER SPECK, GERÄUCHERTER KÄSE

29

CAPRESE

TOMATENSAUCE, FRISCHE TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, RUCOLA, BASILIKUM, ROME UND ACETO, BALSAMICO DIE MODENA-CRÉMÉ

29

NAPOLI E BUFALA

TOMATENSAUCE, BUFALOMOZZARELLA, SARDELLEN, GELBE UND ROTE CHERRYTOMATEN, OREGANO, FRISCHER BASILIKUM

29

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 TOBLERONE-MOUSSE – ZWEIERLEI TOBLERONE-GENUSS, LUFTIG AUFGESCHLAGEN UND ZARTSCHMELZEND, MIT SCHOKOLADIGER TIEFE UND FEINER NUSSNOTE.

13

PANNA COTTA

SAMTIGE PANNA COTTA, CREMIG UND VANILLIG, GETOPPT VON WARMEN BEEREN, DIE FRISCHE FRUCHT UND SÜSSE PERFEKT VEREINEN.

12

ERDBEEREN-TIRAMISU

LUFTIGE MASCARPONECREME, FEIN GESCHICHTET UND FRUCHTIG VERFÜHREND, MIT SAFTIGEN ERDBEEREN ALS FRÜHLINGS-FINISH – LEICHT, CREMIG UND UNWIDERSTEHLICH.

12

HALBGEFRORENES MOJITO

HALBGEFRORENES MOJITO UND BEEREN-COULIS – EISKALTER MOJITO-KICK MIT LIMETTE, MINZE UND FEINER RUMNOTE, ABGERUNDET DURCH FRUCHTIGES BEEREN-COULIS.

14

SORBETTELLER

DREI HAUSGEMACHTE SORBETS (APEROL, BASILIKUM-LIME, GRÜNER APFEL-MINZE) – ERFRISCHEND, DUFTEND UND FRUCHTIG-KLAR, EIN LEICHTER ABSCHLUSS MIT SOMMERGEFÜHL.

16

SAISONALE DESSERT AUS UNSERER "WOCHENHITS" KARTE

GLACÉGENUSS MIT MÖVENPICK

FEINE DESSERTS MIT MÖVENPICK – GLACÉ (SEPARATE KARTE)