



RISTORANTE
FISCHMÄRT

ANTIPASTI / Vorspeisen

	CHF Vorspeise / Starter	CHF Hauptspeise / Main Food
BRUSCHETTA TRAPANESE Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch, Oregano und Olivenöl <i>Bruschetta with tomatoes, garlic, oregano and olive oil</i>	11.50	
INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO Rucola mit Cherrytomaten und Grana Padanopittern <i>Rocket with cherry tomatoes and crumbs of Grana Padano</i>	13.50	19.50
MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORO E BASILICO Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum <i>Buffalo mozzarella with fresh tomatoes and basil</i>	16.50	22.50
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA Rindscarpaccio mit Rucola, Grana Padanostückchen und frischen Champignons <i>Beef carpaccio with Grana Padano pieces, fresh mushrooms and rocket</i>	18.50	26.50
CARPACCIO DI POLIPO CON RUCOLA E POMODORINI Tintenfischcarpaccio mit Rucola und Cherrytomaten <i>Octopus carpaccio with rocket and cherry tomatoes</i>	18.50	26.50
INSALATA «FRUTTI DI MARE» Meeresfrüchtesalat <i>Seafood salad</i>	18.50	26.50
INSALATA MISTA DI STAGIONE Gemischter Salat, nach Saison <i>Mixed seasonal salad</i>	9.50	
INSALATA VERDE DI STAGIONE Grüner Salat, nach Saison <i>Green seasonal salad</i>	8.50	
LE NOSTRE ZUPPE / Suppen		
STRACCIATELLA ALLA ROMANA Geflügelsuppe mit Ei und Grana Padano <i>Chicken soup with egg and Grana Padano</i>	9.00	
CREMA DI POMODORO Tomatencrèmesuppe <i>Cream soup of tomatoes</i>	9.50	
MINISTRONE Gemüsesuppe <i>Vegetable „minestrone“ soup</i>	10.50	
CREMA DI BROCCOLI Broccolicrèmesuppe <i>Cream soup of broccoli</i>	9.50	
ZUPPA DI PESCE E CROSTACEI AROMATIZZATA AL VINO BIANCO Frische Fisch- und Krustentiersuppe, verfeinert mit Weisswein und Petersilie <i>Fresh fish and seafood soup, refined with white wine and persley</i>	14.50	

PASTE VARIE / Pasta Variationen

CHF

SPAGHETTI

SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum
With tomato sauce and basil

18.50

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Spaghetti mit würziger Fleischsauce
With spicy meat sauce

22.50

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti mit Pancetta-Speck, Rahm, Grana Padano und Eigelb
With pancetta-bacon, cream, Grana Padano and egg yolk

22.50

SPAGHETTI CON MELANZANE

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Auberginen, frischen Tomaten und Basilikum
With olive oil, garlic, eggplants, fresh tomatoes and basil

20.50

SPAGHETTI ALLE VONGOLE , AGLIO E POMODORO FRESCO

Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch und frischen Tomaten
With venus-mussels, garlic and fresh tomatoes

25.50

SPAGHETTI CON GAMBERETTI E PEPERONCINI

Spaghetti mit Riesencrevetten, Knoblauch und Peperoncini
With jumbo prawns, garlic and peperoncini

27.50

SPAGHETTI DELLA CASA

Spaghetti mit Kalbsfleisch, Knoblauch, Zwiebeln und Tomatenrahmsauce
With diced veal, garlic, onions and tomato creamsauce

27.50

TAGLIATELLE FRESCHE

TAGLIATELLE AL SALMONE

Tagliatelle mit Lachs, Zwiebeln, Rahm, Dill und Tomatensauce
Tagliatelle with salmon, onions, dill, and tomato sauce

25.50

TAGLIATELLE CON BOCCONCINI DI PETTO DI POLLO E ZUCCHINE

Tagliatelle mit Hühnerbrustwürfelchen, Zucchini und Kräutern
Tagliatelle with diced breast of chicken, zucchini and herbs

24.50

TAGLIATELLE CON PORCINI TRIFOLATI

Tagliatelle mit Steinpilzen, Zwiebeln und Knoblauch,
abgeschmeckt durch Olivenoil mit Trüffelaroma

Tagliatelle with porcini mushrooms, onions, garlic and olive oil with truffle aroma

27.50

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE

Tagliatelle mit Zwiebeln, Meeresfrüchten und Cherrytomaten
Tagliatelle with onions, seafood and cherry tomatoes

28.50

PENNETTE	CHF
PENNETTE ARRABIATA Pennette mit Tomatensauce, Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini und Basilikum <i>With tomato sauce, olive oil, garlic, chillies and basil (spicy)</i>	20.50
PENNETTE ALLE ZUCCHINE Pennette mit Tomatensauce, Zucchini, Weisswein, Olivenöl, Zwiebeln und Rahm <i>With tomato sauce, zucchini, white wine, olive oil, onions and cream</i>	21.50
PENNETTE ALLA FIAMMA Pennette mit Rindsfleischwürfeln, Olivenöl, Zwiebeln, Rahm und Cognac flambiert <i>With diced beef flamed with cognac, olive oil, onions and cream</i>	24.50
PENNETTE AL LIMONE Pennette mit Zitronensauce, Pouletstreifen, frischem Basilikum und Cherrytomaten <i>With lemon sauce, slices of chicken breast, fresh basil and cerry tomatoes</i>	23.50
LINGUINE	
LINGUINE GONDOLIERE Linguine mit Riesencrevetten, Zucchettistreifen, Chicoréespitzen, Kräuterrahmsauce <i>With jumbo prawns, slices of zucchini, chicory tip, herb cream sauce</i>	27.50
LINGUINE ZIA CATERINA Linguine mit Pouletbruststreifen grilliert an Rosapfeffersauce <i>With slice of chicken breast grilled on rose pepper sauce</i>	26.50
GNOCCHI	
GNOCCHI DELLA NONNA Gnocchi mit Schinken, Speck, Champignons, Rahmsauce <i>With ham, bacon, mushrooms and cream sauce</i>	24.50
GNOCCHI PROSCIUTTO E ZAFFERANO Gnocchi mit Schinken, Zwiebeln, Rahm, Weisswein und Safran <i>With ham, onions, cream, white wine and saffron</i>	25.50

I RIPIENI E RISOTTI / Gefüllte Teigwaren und Reisgerichte

CHF

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI, CON SALSA BURRO E SALVIA 26.50
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an Salbei-Buttersauce
Ravioli filled with porcini mushrooms, sage butter sauce

RAVIOLI AL TARTUFO CON SALSA AI FUNGHI PORCINI 29.50
Ravioli mit Ricotta-Grana Padano-Füllung und Trüffelaroma an Steinpilzsauce
Ravioli filled with ricotta, Grana Padano and oil with truffle aroma with mushroom sauce

TORTELLONI PROSCIUTTO E PANNA 22.50
Teigtaschen gefüllt mit Quark und Spinat an Schinken und Rahmsauce
Filled with curd cheese and spinach on a ham and cream sauce

CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI 22.50
Gerollte Eierteigwaren gefüllt mit Ricotta und Spinat
Rolled egg pasta filled with ricotta cheese and spinach

LASAGNE „DELLA MIA MAMMA“ IN RICETTA CASALINGA 23.50
Lasagne „Della mia Mamma“ nach eigenem Rezept
Lasagna „della mia mamma“ – our traditional recipe

RISOTTO AL SALMONE E RUCOLA 24.50
Risotto mit Lachs, Weisswein, Zwiebeln und Rucola
With salmon, white wine, onions and rocket

RISOTTO „TRIONFALE“ AI FRUTTI DI MARE 27.50
Risotto mit Meeresfrüchten
With seafood

RISOTTO GAMBERI E LIMONE 26.50
Risotto mit Riesencrevetten, Weisswein und Zitrone
With jumbo prawns, white wine and lemon

LE NOSTRE CARNI / Fleischgerichte

CHF

SCALOPPINE DI VITELLO CON SALSA AL LIMONE 39.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Saisongemüse und Risotto
Veal escalope on a lemon sauce with risotto and seasonal vegetables

FILETTO DI MANZO CON SALSA AI FUNGHI PORCINI 48.00
Rindsfilet an Steinpilzsauce mit Saisongemüse und gerösteten Kartoffeln
Filet of beef on a porcini mushroom sauce, seasonal vegetables and roasted potatoes

LOMBATINE D'AGNELLO IRRORATE CON SALSA DI ERBETTE AROMATICHE E POMODORINI 40.50
Lammracks an Kräutersauce mit Cherrytomaten, Saisongemüse und gerösteten Kartoffeln
Sirloin of lamb on a herb sauce, cherry tomatoes, seasonal vegetables and roasted potatoes

PICCATA ALLA MILANESE 39.50
Kalbsschnitzel mit Grana Padano und Ei paniert dazu Tomatenspaghetti
Veal escalope breaded with Grana Padano and egg, spaghetti with tomato

PETTO DI POLLO GRATINATO CON PROSCIUTTO CRUDO E ASIAGO 33.50
Zartes Pouletbrüstchen im Butter gebraten mit Rohschinken und Asiago im Ofen überbacken mit Saisongemüse und gerösteten Kartoffeln
Tender chicken breast fried in butter, baked au gratin with raw ham and asiago, seasonal vegetables and roasted potatoes

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 41.50
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, Safranrisotto
Veal escalope with raw ham and sage, saffron risotto

COSTATA DI MAIALE 34.50
Schweinssteak vom Grill mit gerösteten Kartoffeln und kleiner Rucolasalat
Grilled steak of porc with roasted potatoes and small rocket salad

FLEISCHDEKLARATION / MEAT ORIGINS

<i>Kalb / Veal</i>	-	<i>Schweiz / Switzerland (CH)</i>	<i>Vorderschinken / Ham</i>	-	<i>Deutschland / Germany (D)</i>
<i>Rind / Beef</i>	-	<i>Schweiz / Switzerland (CH)</i>	<i>Speck / Bacon</i>	-	<i>Schweiz / Switzerland (CH)</i>
<i>Schwein / Porc</i>	-	<i>Schweiz / Switzerland (CH)</i>	<i>Salami</i>	-	<i>Italien / Italy (I)</i>
<i>Lamm / Lamb</i>	-	<i>Neuseeland / New Zealand (NZ)</i>	<i>Poulet / Chicken</i>	-	<i>Brasilien / Brasil (BR)</i>

I NOSTRI PIATTI DI MARE / Fischgerichte CHF

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA 48.00
Ganze Seezunge vom Grill, mit Saisongemüse und Reis
Grilled sole with seasonal vegetables and rice

PESCE PERSICO AL BURRO CON ZAFFERANO 36.50
Eglifilet mit Safrancrèmesauce, Saisongemüse und Reis
Filet of perch with saffron cream sauce, seasonal vegetables and rice

FILETTI D`ORATA AL CARTOCCIO 34.50
Goldbrassenfilet in Alufolie gebacken mit Saisongemüse und Reis
Gilthead filet (dorade royale) en papillote with seasonal vegetables and rice

GAMBERONI ALLA GRIGLIA, CON OLIO DI OLIVA, PREZZEMOLO E PEPERONCINI 39.50
Riesencrevetten vom Grill mit Olivenöl, Petersilie und Peperoncini (scharf),
Saisongemüse und Reis
Grilled jumbo prawns with olive oil, parsley, peperoncini (spicy), seasonal vegetables and rice

GRIGLIATA MISTA DI MARE 45.00
Gegrillte Fischplatte mit Olivenöl, Saisongemüse und Reis
Grilled fish pater with seasonal vegetables and rice

BRANZINO CON SALSA AL LIMONE 35.50
Wolfsbarschfilet an Zitronensauce mit Reis und Spinat
Sea bass fillet on lemon sauce with spinach and rice

FÜR DIE ZUBEREITUNG UNSERER SPEISEN VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH OLIVENÖL
AUS DER ERSTEN KALTEN PRESSUNG, „OLIO EXTRA VERGINE“
*For the Preparation of our dishes only olive oil is used from
the first cold pressing- „OLIO EXTRA VERGINE“*

LE NOSTRE PIZZE

CHF

MARGHERITA

Tomaten, Mozzarella und Oregano

Tomatoes, mozzarella and oregano

18.00

FUNGHI

Tomaten, Mozzarella, Pilzen und Oregano

Tomatoes, mozzarella, mushrooms and oregano

19.50

MELANZANE

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Grana Padanosplitter und Oregano

Tomatoes, mozzarella, eggplant, crumbs of Grana Padano and oregano

20.50

FIorentINA

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Ei und Knoblauch

Tomatoes, mozzarella, spinach, onions, egg and garlic

22.50

ORTOLANA

Tomaten, Mozzarella und verschiedenes Gemüse

Tomatoes, mozzarella and various vegetables

21.50

MARGHERITISSIMA

Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten und frischem Basilikum

Tomatoes, buffalla mozzarella, cherry tomatoes and fresh basil

21.50

PROSCIUTTO

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano

Tomatoes, mozzarella, ham and oregano

19.50

QUATTRO STAGIONI

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Artischocken, Peperoni und Oregano

Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, peperoni and oregano

23.50

DOLCE VITA

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas

Tomatoes, mozzarella, ham and pineapple

22.00

COLOSSEO

Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch und Knoblauch

Tomatoes, mozzarella, veal and garlic

24.50

CALABRESE

Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Schinken und Pilzen

Tomatoes, mozzarella, spicy salami, ham and mushrooms

22.50

SALSICCIA PICCANTE

Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, schwarze Oliven und Oregano

Tomatoes, mozzarella, spicy salami, black olives and oregano

22.50

DIAVOLA

Tomaten, Mozzarella, Speck, scharfer Salami, Zwiebeln, Peperoncini und Oregano

Tomatoes, mozzarella, bacon, spicy salami, onions, peperoncini and oregano

23.50

GALILEO	CHF 23.50
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Gorgonzola und Oregano <i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami, gorgonzola and oregano</i>	
CALZONE	23.50
Zugedeckte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Artischocken und frischem Basilikum <i>Covered pizza with tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and fresh basil</i>	
PARMA	23.50
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken und Oregano <i>Tomatoes, mozzarella, raw ham and oregano</i>	
ROMAGNOLA	24.50
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Rohschinken und Grana Padanosplitter <i>Tomatoes, mozzarella, rocket, raw ham and crumbs of Grana Padano</i>	
DEL PADRONE	24.50
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Rindscarpaccio, Grana Padanosplitter und Olivenöl <i>Tomatoes, mozzarella, rocket, beef carpaccio, crumbs of Grana Padano and olive oil</i>	
CALZONE DELLA CASA	24.50
Zugedeckte Pizza gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Zucchetti, Auberginen und Basilikum garniert mit Rucola, Rohschinken, Grana Padanosplitter und Balsamessig <i>Covered pizza filled with tomatoes, mozzarella, zucchetti, aubergines and basil garnished with rocket, raw ham, crumbs of Grana Padano and balsamico vinegar</i>	
NAPOLI	21.50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers and olives</i>	
FRUTTI DI MARE	24.50
Tomaten, Mozzarella, verschiedene Meeresfrüchte und Knoblauch <i>Tomatoes, mozzarella, various seafood and garlic</i>	
AL TONNO	21.50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven <i>Tomatoes, mozzarella, tuna fish, onions and olives</i>	
ITALIA	25.50
Frische Tomatenscheiben, Büffelmozzarella und Rucola <i>Fresh tomato slices, mozzarella di buffalo, and rocket</i>	

PIZZA AUCH ZUM MITNEHMEN
PIZZAS ALSO AVAILABLE AS TAKE-AWAY

CHF 2.00 günstiger / price reduction