GLI ANTIPASTI

ANTIPASTI COME PORTATA PRINCIPALE: + 6.- CHFUNSERE VORSPEISEN ALS HAUPTGANG SERVIERT / ANTIPASTI AS A MAIN COURSE: + 6.- CHF

Insalata La Tavola con caprino fresco, arance e mandorle **15.-**
Blattsalat, Caprino-Käse, Orangen, Mandeln, Zitrus-Citronette
green-salad, Caprino-cheese, orange, citrus citronette

Burrata Pugliese IGP **23.-**
Burrata pugliese IGP su scarola stufata alla napoletana
Burrata Pugliese IGP auf geschmorter Endivie nach neapolitanischer Art
Apulian burrata IGP with Neapolitan-style braised escarole

Frittura di calamaretti e verdurine croccanti con maionese all'avocado ***26.-***
Frittierte Calamari & knuspriges Gemüse, Avocado-Mayonnaise
Crispy fried squid & vegetables, avocado mayonnaise

Carpaccio di gambero rosso di Mazara con stracciata di burrata, **29.-**
tartufo invernale e delicata citronette agli agrumi
Roten Crevetten-Carpaccio aus Mazara, Herbsttrüffel,
Zitrus-Citronette
Red prawns carpaccio, burrata-cheese, autumn truffle citrus
citronette

Minestrone della casa **15.-**
Italienische Minestrone mit frischem Gemüse
Traditional italian minestrone with seasonal vegetables

Zuppa d'inverno con duetto di vellutate di zucca e castagne, **16.-**
granella di nocciole
Winterliche Velouté:Kastanie & Kürbis mit Haselnuss Crunch
Winter velouté of chestnut & pumpkin with hazelnut crunch

Antipasto La Tavola min. 2 pax **p.P. 27.-**
Sellezione di antipasti scelti dallo chef
Auswahl an Vorspeisen vom Chef / Selection of starters chosen by the chef

LE NOSTRE PASTE

PORZIONE PICCOLA: - 4.- CHF

PASTAGERICHTE ALS VORSPEISE / PASTA DISH SERVED IN ENTREE SIZE: - 4.- CHF

Duetto di ravioli: melanzane e bufala su vellutata di melanzane **29.-**
Duo-Ravioli: gefüllt mit Büffelmozzarella & Auberginen auf Tomaten-Auberginen Creme
Duo ravioli filled wit buffalo mozzarella & eggplant on an eggplant cream

Pappardelle al ragù di cinghiale, profumato alle erbe mediterranee **28.-**
Pappardelle mit Wildschweinragout, verfeinert mit aromatischen Kräutern
Pappardelle with wild boar ragu, delicately aromatic herbs

Paccheri "Irpinia" al sugo di costine di manzo, fiocchi di ricotta salata **32.-**
Paccheri mit geschmortem Rinderrippen-Ragout mit gesalzener Ricotta-Splitter
Paccheri with slow-braised beef ragu with delicate shavings of salted ricotta

Spaghetti "Vicidomini" ai gamberoni con delicata bisque di crostacei **34.-**
Spaghetti "Vicidomini" mit Riesencrevetten und feiner Krustentier-Bisque
"Vicidomini" spaghetti with king prawns & delicate shellfish bisque

Risotto alla barbabietola, fonduta di formaggio, croccante di Parmigiano **27.-**
Randen-Risotto mit Fonduta & knusprigem Parmesan
Beetrrot risotto with fonduta & crispy Parmesan

I SECONDI

Galletto Della Casa ***38.-***
Mistkratzerli, bei Niedertermperatur gegart, an einer leicht pikanten hausgemachte-Sauce, Rosmarinkartoffeln & Saisongemüse
Crispy *Spatchcock Spring Chicken, slow-cooked at low temperature, with rosemary potatoes, seasonal vegetables & a mildly house sauce*

Rib-Eye Steak (300gr.) alla griglia, funghi misti trifolati e flan di patate **56.-**
Rib-Eye Steak (300gr.) vom Grill, sautierten Pilzen, Kartoffelflan
Rib-Eye Steak (300gr.), mixed mushrooms, potato flan

Brasato di manzo al vino rosso con polenta cremosa e verdure di stagione **45.-**
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce,Polenta,Saisongemüse
Red wine-braised beef with creamy polenta & vegetables

Polpo su vellutata di patate al lemongrass, maionese all'avocado **42.-**
Knuspriger Tintenfisch auf Kartoffelvelouté mit Lemongrass, Avocado-Mayo
Crispy Octopus, lemongrass potato cream, Avocado mayo

CONTORNI SUPPLEMENTARI / ZUSATZLICHE BEILAGEN / ADDITIONAL SIDES: + 5.- CHF

In unserem Restaurant werden Hauptgerichte nicht auf zwei Teller serviert

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden, sollten Sie Allergien oder Intoleranzen über einzelne Zutaten haben.
Please inform our staff should any ingredients in our dishes cause allergies or intollerances.

Brot hausgemacht (Mehl-IT)
Rindsfleisch: Metzgerei Berchtold, Rotkreuz
Fleisch und Fischdeklaration / meat & fish declaration:
Kalb = CH / Speck = CH & ITA Poulet = CH, Holland & Ungarn/ Lamm = Neuseeland;/ Iberico = Spanien/ San Daniele, Salami = ITA; Rind= USA, CH, Irland, Brasilien, Uruguay & Australien
Fleischerzeugnisse aus den USA, Brasilien & Australien können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein Tintenfisch= Mittel-meer/ Thunfisch, Bernsteinmakrele, Hummer, Wolfsbarsch= Atlantik/ Vongole, Cozze, Seeigel= Italien/ Gambero=Italien, Vietnam /Lachs= Norwegen

INKLUSIVE 7,7% MWST

PIZZA-MENÜ

Antipasto all'italiana

***

Pizza a scelta / Pizza nach wahl / Pizza of your choice

***

Dessert del giorno / Tages-Dessert / Dessert of the Day

46.-

LE CLASSICHE

Marinara **20.-**
Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico
San Marzano-Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum
Tomato sauce, garlic, oregano, basil

Margherita **22.-**
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, basilico
San Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte Agerola (Mozzarella), Basilikum
Tomato sauce, Mozzarella, basil

Crudo e Mascarpone **26.-**
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, mascarpone, Prosciutto Crudo di Parma
San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Parma-Schinken
Tomato sauce, mozzarella, mascarpone, Parma-Ham

Bufala **24.-**
Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP, basilico
San Marzano-Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Basilikum
Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

Napoletana **25.-**
Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP, acciughe, capperi
San Marzano-Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Sardellen, Kapern
Tomato sauce, buffalo mozzarella, anchovies, capers

Cotto **23.-**
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto
San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Schinken
Tomato sauce, mozzarella, ham

Cotto & Funghi **23.-**
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, Champignon
San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Diavola **23.-**
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, spianata calabra piccante
San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

Livius **25.-**
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, finocchiona toscana, gorgonzola
San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Salami mit Fenchelsamen aus Toskana, Gorgonzola
Tomato sauce, mozzarella, Tuscan fennel salami, gorgonzola

Quattro Stagioni **25.-**
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, champignon, olive taggiasche, carciofi
San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Taggiasche Oliven, Artischocken
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes

Calzone Napoletano **26.-**
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, ricotta, finocchiona, cotto
San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Ricotta-Käse, Salami, Schinken
Tomato sauce, mozzarella, ricotta, salami, ham

Primavera **29.-**
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Parma, rucola, pomodorini, Parmigiano Reggiano,
San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Parma-Schinken, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan-Splitter
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, rocket, cherry tomatoes, parmesan flakes

Burrata & Crudo di Parma **29.-**
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Parma, burrata
San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Parma-Schinken, Burrata
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, burrata

Nduja **28.-**
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salsiccia al finocchio, cipolla rossa di Tropea, nduja
San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia mit Fenchelsamen, Roter Zwiebeln aus Tropea, Nduja, Basilikum
Tomato sauce, mozzarella, sausage, red onion, spicy salami-paste, basil

PIZZE SPECIALI

Regina Margherita **27.-**
Cornicione ripieno di ricotta, pomodoro san marzano DOP,
fior di latte di Agerola, crema delicata al basilico
Mit Ricotta gefüllter Pizzarand, San Marzano Tomatensauce,
Fior di latte Agerola (Mozzarella), feine Basilikumcreme
Pizza crust filled with ricotta, San Marzano tomatoes, mozzarella, basil cream

Napule **29.-**
Cornicione ripieno di ricotta, pomodoro san marzano DOP,
mozzarella di bufala DOP, Parma e pomodorini
Mit Ricotta gefüllter Pizzarand, San Marzano Tomatensauce,
Büffelmozzarella DOP, Parma-Schinken, Cherrytomaten
Pizza crust filled with ricotta, San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella,
Parma-Ham, Cherry tomatoes

Valtellina **29.-**
pomodoro san marzano DOP, fior di latte di Agerola, bresaola della Valtellina,
rucola e scaglie di Parmiggiano
San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella),
Bresaola aus delm Veltlin, Rucola, Parmesan-Splitter
San Marzano tomatoes, mozzarella, bresaola from Valtellina, rocket & parmesan

Oasi **29.-**
Crema di barbabietola, stracciata di burrata, Speck, granella di nocciole
Randen-Creme, Burrata-Stracciata, Speck aus Südtirol & Haselnuss-Krokant
Beetroot cream, burrata stracciata,speck from Alto Adige & hazelnut crumble

Autunno **28.-**
Crema di zucca, fior di latte di Agerola, salsiccia e patate
Kürbiscreme, fior di latte Agerola (Mozzarella), Salsiccia & Bratkartoffeln
Pumpkinc ream, mozzarella, Italian sausage & roasted potato

Pistacchiosa **29.-**
Fior di latte di Agerola, mortadella al pistacchio, burrata, granella di pistacchio
Mozzarella, Pistazien-Mortadella, Burrata, Pistazien-Pesto, Pistazienkrokant
Mozzarella, pistacho mortadella, burrata

Tonno **28.-**
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola,
tonno pinna gialla di Cetara, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche, origano
San Marzano-Tomatensauce, Mozzarella, Cetara-Thunfisch, Rote Zwiebel,
Taggiasche-Oliven, Oregano, Basilikum
Tomato sauce, molzzarella, tuna, red onion, olives, oregano, basil

Ortolana **28.-**
Pomodoro San Marzano DOP, Bufala campana DOP, verdure miste
Tomatensauce, Büffelmozzarella DOP, Saisonalgemüse
Tomato sauce, buffalo mozzarella, vegetables

Quattro Formaggi **27.-**
Fior di latte di Agerola, Gorgonzola, Ricotta, Parmigiano Reggiano, basilico
Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta-Käse, Parmesan, Basilikum

Trentina **29.-**
Fior di latte di Agerola, porcini trifolati e speck
Fior di latte (mozzarella), sautierten Steinpilzen & Speck
Mozzarella, mixed Porcini-Mushrooms & speck