

AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

IN CUCINA PASSIONE

Eine kulinarische Reise voller Emotionen und Geschmack

Kochen ist für mich weit mehr als ein Handwerk – es ist eine Liebeserklärung an die Natur, die Tradition und die Menschen, die mich umgeben. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte, verwurzelt in den Aromen Siziliens und inspiriert von der Vielfalt der mediterranen Küche.

Meine Reise in der Gastronomie begann mit der Leidenschaft, den unvergleichlichen Geschmack meiner Heimat auf den Teller zu bringen. Im Al Fiume teile ich diese Liebe, indem ich traditionelle Rezepte neu interpretiere und sie mit einem modernen, authentischen Ansatz kombiniere.

Mit Respekt für die Rohstoffe, die uns die Natur schenkt, lege ich größten Wert auf Nachhaltigkeit und Qualität. Für mich ist jede Zutat eine Chance, Geschichten zu erzählen und Erinnerungen zu schaffen. Ob es die Frische eines sizilianischen Olivenöls, die Tiefe eines gereiften Pecorino oder die Eleganz eines italienischen Weins ist – meine Küche ist eine Einladung, diese Geschichten mit allen Sinnen zu erleben.

Ich möchte, dass unsere Gäste im Al Fiume nicht nur Essen genießen, sondern die Leidenschaft und die Emotionen spüren, die in jedem Gericht stecken. Mein Ziel ist es, dass Sie bei uns Momente erleben, die nicht nur satt machen, sondern auch das Herz berühren.

Lassen Sie uns gemeinsam diese Reise antreten, voller Inspiration, Aromen und Hingabe. Ich freue mich darauf, Ihnen im Al Fiume unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu schenken.

Mit Herz und Seele,

Davide Marino



AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

INSALATE FRESCHE E COMPOSTE

- | | | |
|--|--|-----------|
|    | INSALATA VERDE
<i>Grüner Salat</i> | CHF 8.00 |
|    | INSALATA MISTA
<i>Gemischter Salat</i> | CHF 9.00 |
|    | INSALATA DI VALERIANA MELA VERDE, VINAIGRETTE E NOCI
<i>Nüsslisalat mit grünem Apfel, Vinaigrette und Nüssen</i> | CHF 12.00 |
|    | INSALATA SICILIANA MISTICANZA ARANCE CIPOLLA ROSSA OLIVE E UVA SULTANINA
<i>Gemischter Salat, mit Orangen, roten Zwiebeln, Oliven & Sultaninen</i> | CHF 13.00 |
|    | INSALATA CAPRESE CON PESTO DI BASILICO
<i>Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto</i> | CHF 18.00 |

ANTIPASTI

- | | | |
|--|--|-----------|
|   | CARPACCIO DI MANZO E SOTTOBOSCO
<i>CARPACCIO VOM RIND – mariniert, Steinpilze, Kastanienöl</i> | CHF 23,00 |
|   | SALMONE MARINATO BURRATA E POMPELMO
<i>MARINIERTER LACHS - cremige Burrata und Grapefruit</i> | CHF 26,00 |
|    | CAPONATA DI MELANZANA
<i>Auberginen-Caponata, cremig geschmorte Auberginen in einer fruchtig-würzigen Tomatensauce mit Oliven und Kapern (lauwarm)</i> | CHF 20,00 |
|    | POLPO ARROSTO E PATATE SCHIACCIATE
<i>GEBRATENER OKTOPUS - mit Rosmarin und Kartoffelvariation</i> | CHF 26,00 |
|   | ROAST BEEF CON SALSA TARTARA E OLIVE TAGGIASCHE
<i>Roastbeef (zartrosa) mit Tartarensauce und Taggiasca-Oliven</i> | CHF 26,00 |



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch



Vegan

Preise in CHF inkl. MwSt.

AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

ZUPPE



MINISTRONE CON VERDURE STAGIONE

CHF 10.00

Eine leichte, herzhafte Gemüsesuppe mit frischen Zutaten



PAPPA AL POMODORO E CROSTONI DI PANE

CHF 11.00

Eine cremige Tomatensuppe auf toskanische Art, verfeinert mit Olivenöl und geröstetem Brot

PIATTI



PIATTO DI FORMAGGI - KÄSEPLATTE

CHF 23.00

Mit italienischem Hartkäse und Weichkäse von der Käserei Gerzensee

PIATTO DI APERITIVO – APERO PLÄTTLI

CHF 28.00

Parmaschinken, Bresaola, Salami, Hart- und Weichkäse, Caponata, Bruschetta

FORMULA APERITIVO

CHF 46.00

2 Spritz o 2 Hugo mit Piatto di Aperitivo

PRIMI PIATTI

KLEIN / GROSS

CHF 26.00 / 31.00



RISOTTO CACIO E PEPE CON GAMBERO ROSSO DI MAZZARA

Risotto mit Pecorino und Pfeffer gewürzt, verfeinert durch eine frische rote Garnele



RAVIOLI DI VERDURE CON PESTO DI SALVIA E SPUMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO

CHF 26.00 / 31.00

Gemüse-Ravioli mit Salbei-Pesto und Parmesanschaum abgerundet durch aromatischen schwarzen Trüffel



SPAGHETTI AL POMODORO SAN MARZANO E BASILICO

CHF 20.00 / 23.00

Spaghetti mit San Marzano-Tomaten und Basilikum



BUSIATA CON PESCE SPADA MELANZANE POMODORINO MOLLICA TOSTATA E MENTA

CHF 24.00 / 28.00

Busiata (traditionelle, gedrehte Pastasorte aus Sizilien) mit Schwertfisch, Auberginen und Tomaten



CALAMARATA CON BOLOGNESE DI CINGHIALE

CHF 24.00 / 28.00

Ringförmige Pasta mit einer herzhaften, würzigen Wildschweinsauce



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch



Vegan

AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

SECONDI PIATTI DAL MARE

-  **TURBANTE DI SPIGOLA CON PANE PROFUMATO AGLI AGRUMI SALSA ALLO ZAFFERANO E VERDURE** CHF 41,00
Fein gerolltes Seebarschfilet, verfeinert mit aromatischem Zitrusbrot, dazu eine cremige Safransauce und frisches Gemüse
-  **TONNO SCOTTATO CON CIPOLLA ROSSA CAMELLATA, SALSA TERIYAKI E VERDURE CROCCANTI** CHF 46,00
Zart angebratener Thunfisch, mit süsslich-würziger Zwiebelnote, abgerundet durch eine herzhafte Teriyaki-Sauce und knackiges Gemüse
-  **FILETTO DI ORATA CON FREGOLA SARDA E VERDURE GRIGLIA** CHF 42,00
Zartes Goldbrassenfilet, kombiniert mit der typischen sardischen Pasta und knackigem Gemüse vom Grill
-   **GAMBERO ROSSO ALLA GRIGLIA CON CONTORNO DELLO CHEF** CHF 52,00
Gegrillte rote Garnelen, dazu eine kreative Beilage nach Art des Küchenchefs.

SECONDI PIATTI DI CARNE

-   **COSTOLETTA DI VITELLO ALLA GRIGLIA CON PATATE E VERDURE** CHF 56,00
Gegrilltes Kalbskotelett kombiniert mit Kartoffeln und Gemüse
-  **FILETTO DI MANZO AI TRE PEPI** CHF 56,00
Zartes Rinderfilet, verfeinert mit einer aromatischen Mischung aus drei Pfeffersorten
-  **OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE** CHF 44,00
OSSOBUCO VOM KALB ALLA MILANESE
Kalbshaxe mit Safranrisotto und gereiftem italienischem Hartkäse
-   **COSTOLETTA DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO** CHF 56,00
Zartes Lamm vom Grill mit gerösteten Kartoffeln



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch



Vegan

Preise in CHF inkl. MwSt.

AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

DESSERT

-  **CHEESE CAKE FRUTTI DI BOSCO** CHF 12,00
Hausgemachter Käsekuchen mit Waldfrüchten
-  **CANNOLO SICILIANO** CHF 10,00
Knusprige Teigrollchen, gefüllt mit süssem Ricotta und traditionell verfeinert mit Pistazien.
-  **TORTINO AL CUORE CALDO DI CIOCCOLATO E GELATO VANIGLIA** CHF 13,00
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis
-   **AFFOGATO AL CAFFE** CHF 7,00
Vanilleeis mit heissem Espresso übergossen
- TIRAMISU** CHF 12,00
Das Original
-  **PANNA COTTA** CHF 12,00
Panna Cotta mit Waldbeeren und Schokoladen-Krokant



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch



Vegan

Preise in CHF inkl. MwSt.