



SAPORE DI VITA

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme. Es verbindet uns mit der Natur, den Menschen und uns selbst. Jede Mahlzeit erzählt Geschichten von Traditionen und Kulturen. Im gemeinsamen Essen finden wir Gemeinschaft und teilen Momente des Glücks und der Reflexion. Essen ist eine stille Feier des Lebens und ein Dank an die Fülle des Daseins.

UNSER KÜCHENTEAM

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme – es ist ein Ausdruck von Vertrauen, Leidenschaft und Liebe. Wir möchten, dass Sie wissen, wer hinter den kulinarischen Kreationen steht, die Sie bei uns geniessen. Denn jede Mahlzeit, die unsere Küche verlässt, trägt die Handschrift eines Menschen, der sein Herzblut und seine Persönlichkeit einbringt.

Angelo – Küchenchef

Angelo stammt aus Kampanien, Italien, und bringt mit über 40 Jahren Erfahrung nicht nur Expertise, sondern auch „amore e passione“ in jede seiner Speisen. Seine Liebe zur italienischen Küche ist in jedem Bissen spürbar – lassen Sie sich von seinen authentischen und kreativen Kreationen verwöhnen!

Fabrizio – Souschef

Der aus Neapel stammende Fabrizio verfügt über mehr als 35 Jahre Erfahrung und vereint Technik, Präzision und Leidenschaft in seiner Küche. Seine Liebe zum Detail und sein Respekt für die Tradition spiegeln sich in jedem Gericht wider. In seiner Freizeit verbringt er gerne Zeit mit seiner Familie und seiner Hündin Kylie.

Ricardo – Junior Sous-Chef

In der Schweiz geboren, mit portugiesischen Wurzeln, vereint Ricardo in seiner Küche Tradition und Moderne. Seine zwei Hunde und die Liebe zu Tieren prägen seine Persönlichkeit, und auch die Natur spielt für ihn eine grosse Rolle. Mit Herz und Hand zaubert er Gerichte, die genau diese Verbundenheit ausdrücken.

UNSER SERVICE TEAM

Ein guter Wein, ein exzellentes Essen – all das wird erst durch aufmerksamen Service zu einem vollkommenen Erlebnis. Unser Serviceteam ist mit Leidenschaft und Herz dabei, um Ihnen jeden Besuch so angenehm wie möglich zu gestalten. Denn Gastfreundschaft bedeutet für uns nicht nur Professionalität, sondern vor allem Herzlichkeit. Lernen Sie die Menschen kennen, die mit einem Lächeln, Fachwissen und viel Engagement dafür sorgen, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.

Julian

Mit 30 Jahren Erfahrung im Service ist Julian ein echter Profi in der Gastronomie. Seine grosse Leidenschaft gilt dem Wein, weshalb er sich regelmässig weiterbildet, um unseren Gästen stets die passende Empfehlung zu bieten. Mit seinem Fachwissen, seiner Erfahrung und seiner herzlichen Art sorgt er für besondere Genussmomente.

Carlos

Carlos verfügt über eine Ausbildung als Betriebsleiter und langjährige Erfahrung in der Gastronomie. Für ihn stehen exzellenter Service, Teamarbeit und das Wohl der Gäste im Mittelpunkt. Als Familienmensch bringt er täglich Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft und viel Motivation in unser Team ein.

José

José heisst Sie in unserer Rooftop-Bar herzlich willkommen. Mit seinem Gespür für die Wünsche der Gäste und seiner Leidenschaft für erstklassigen Service schafft er eine entspannte und einladende Atmosphäre. Seine positive Ausstrahlung und seine Hilfsbereitschaft machen ihn zu einer wertvollen Bereicherung für unser Team.

Matilde

Matilde liebt den direkten Austausch mit Gästen und begegnet ihnen mit Herzlichkeit und Offenheit. Mit viel Charme und Feingefühl schafft sie eine persönliche Atmosphäre und sorgt dafür, dass sich unsere Gäste rundum wohlfühlen. Ihre Lebensfreude und ihr Engagement sind jeden Tag spürbar.

Rafael

Rafael fühlt sich in der lebendigen Atmosphäre der Gastronomie besonders wohl und schätzt den Kontakt mit Gästen. Als Weinliebhaber bringt er viel Begeisterung und Fachwissen mit. Mit seiner offenen, motivierten Art und seinem täglichen Einsatz trägt er wesentlich zum Erfolg unseres Teams bei.

Agostinho Fernandes

Gründer, Geschäftsführer und Inhaber des Restaurants Contra Corrente sowie des Aparthotels Il Momento. Mit viel Leidenschaft für Gastfreundschaft und Kulinarik setzt er sich täglich dafür ein, seinen Gästen besondere Erlebnisse zu bieten. Er wünscht Ihnen viel Freude beim Entdecken dieser sorgfältig zusammengestellten Weinkarte.

ANTIPASTI

Carpaccio

Carpaccio di manzo con stracciatella di burrata, granella di pistacchi e olio al limone

Rindscarpaccio mit Burrata-Stracciatella, gehackten Pistazien und Zitronenöl
CHF 27.50

Affettato

Affettato misto Contra Corrente

Italienische Vorspeisen mit verschiedenem Fleisch, Artischocken, Oliven und Parmesan
CHF 30.50

Prosciutto di Parma

Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala e frutta di stagione

Parmaschinken, Büffelmozzarella mit Ricottafüllung und saisonale Früchte
CHF 29.50

Bruschette

Bruschette al pomodoro e basilico

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten und Basilikum
CHF 14.50



DOLCE FAR NIENTE ['dolʃe far 'njente]

«Das süsse Nichtstun»

Es beschreibt das angenehme Gefühl der Ruhe und des Genusses, wenn man einfach nichts tut und die kleinen Dinge des Lebens in vollen Zügen geniesst.

Dieser Ausdruck ist tief in der italienischen Kultur verwurzelt und symbolisiert die Lebenskunst, Momente der Entspannung und des Genusses zu schätzen, sei es bei einem Espresso, einem guten Essen oder einem entspannenden Spaziergang unter der Sonne.

INSALATE E ZUPPA

Insalata «Contra Corrente» ^{v*}

Insalata mista

Gemischter Blattsalat

CHF 12.50

Insalata di finocchi ^{v*}

Insalata di finocchi, fragole, perle di balsamico e granella di pistacchi

Fenchelsalat mit Erdbeeren, Balsamicoperlen und gehackten Pistazien

CHF 16.50

Insalata mediterranea ^v

Insalata mediterranea nel cestino di pane

Gurken, Kichererbsen, Oliven, Cherrytomaten und karamelisierte Zwiebeln im Brotkörbchen

CHF 17.50

Insalata pugliese

Tomatensalat mit Burrata

CHF 21.50

Crema di pomodoro

Crema di pomodoro, mascarpone e crumble al basilico e parmigiano

Tomatencremesuppe mit Mascarpone und Basilikum-Parmesan-Crumble

CHF 14.50

”

A TAVOLA NON SI INVECCHIA MAI [a 'tavola non si in'vek:ja maj]

«Am Tisch wird man nie alt»

Dieser Ausdruck vermittelt die Idee, dass das Zusammensein bei gutem Essen und guter Gesellschaft zeitlos ist.

Das gemeinsame Essen schafft Erinnerungen, die weit über den Moment hinausgehen. Hier, am Tisch, wird jeder Augenblick zu einem kostbaren Teil des Lebens – eine Erinnerung, die niemals verblasst.

PRIMI PIATTI

Tagliatelle

Tagliatelle con straccetti di manzo, spinaci, pomodorini e scaglie di parmigiano
Tagliatelle mit Rindfleischstreifen, Spinat, Cherrytomaten und Parmesansplitter
CHF 33.50

Linguine

Linguine con gamberetti, rucola, melone e polvere di olive
Linguine mit Crevetten, Rucola, Melone und Olivenpulver
CHF 32.50

Caramelle

Caramelle ripiene di ricotta, limone e prezzemolo al burro e parmigiano
Caramelle gefüllt mit Ricotta, Zitrone und Petersilie an Butter und Parmesan
CHF 28.50

Risotto

Risotto con crema di melanzane, burrata e pomodorini confit
Risotto mit Auberginencreme, Burrata und Cherrytomatenconfit
CHF 29.50



MANGIARE È UN ATTO D'AMORE [man'dʒa:re ɛ un 'atto dam'ore]

«Essen ist ein Akt der Liebe»

In Italien ist das Zubereiten und Teilen von Mahlzeiten nicht nur eine Notwendigkeit, sondern eine Form der Zuneigung und Wertschätzung.

Essen bedeutet in der italienischen Kultur mehr als nur den Körper zu nähren – es ist eine Möglichkeit, Liebe und Fürsorge auszudrücken, besonders wenn man für Freunde oder Familie kocht.

PESCE E CARNE

Pesce ★

Filetti di sogliola alla griglia con timo e olio al limone
Grillierte Seezungenfilets mit Thymian und Zitronenöl
CHF 49.50

Filetto

Filetto di manzo al pepe verde
Rindsfilet an grüner Pfeffersauce
CHF 57.50

Scaloppine★

Scaloppine di vitello al lime e menta
Kalbsschnitzel an Limetten-Minzsauce
CHF 45.50

Costolette ★

Costolette di agnello marinate alle erbe miste
Lammkoteletts mariniert mit verschiedenen Kräutern.
CHF 47.50

Tagliata di manzo ★

Tagliata di manzo con spinaci, olive taggiasche, pomodorini datterini e stracciatella di burrata
Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Spinat, Taggiasca-Oliven, Datteltomaten und Burrata-Stracciatella
CHF 54.50

CONTORNI A SCELTA | BEILAGEN

Pasta

Tagliatelle al burro
Gebutterte Tagliatelle

Patatine

Patatine al rosmarino
Rosmarinkartoffeln

Risotto

Risotto al parmigiano
Parmesanrisotto

Verdure

Verdure miste
Gemüsebouquet

DOLCI

Il classico★

Tiramisù della casa
CHF 12.50 / piccola 10.50

Sgroppino al limoncello

Zitronensorbet mit Limoncello
CHF 12.50

Il fruttato

Panna Cotta ai frutti di bosco
CHF 11.50

Affogato

Affogato al caffè, gelato vaniglia
CHF 11.50

Brönnti Cremä

Crema Catalana
CHF 12.50

GELATI GIOLITO

Cremoso^v

Fior di latte • Pistacchio • Caramello salato • Vaniglia
Stracciatella • Cioccolato • Nocciola • Caffè

Sorbetti^{v+}

Mango • Limone • Lampone • Fragola • Frutto della passione

1 Pallina / Kugel
CHF 5.50

2 Palline / Kugeln
CHF 9.50

+ Crema / Rahm
CHF 2.50

★ Empfehlung des Hauses

v vegetarisch

v+ vegan

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischherkunft: Rind und Kalb: Schweiz • Rohschinken: Italien • Lamm: Irland •
Crevetten: Vietnam • Seezunge: Niederlande.

ALEXANDER AELLIG

Kunst, die verzaubert – Eine Art-Tour durch unser Haus

Schauen Sie sich um – sehen Sie die wunderschönen Bilder, die unser Haus schmücken? Jede Wand erzählt eine Geschichte, jede Farbe eine Emotion. Die Werke, die Sie hier entdecken, stammen von Alexander Aellig, einem Künstler, der mit seinen ausdrucksstarken Gemälden beeindruckt und inspiriert.



Begeben Sie sich auf eine ganz besondere Kunstreise: Vom Restaurant über das Treppenhaus bis hin zu unserem Rooftop begleiten Sie seine Werke und verleihen jedem Raum eine einzigartige Atmosphäre. Lassen Sie die Farben auf sich wirken, entdecken Sie Details, die erst auf den zweiten Blick sichtbar werden, und tauchen Sie ein in die kreative Welt von Alexander Aellig.

Aelligs Kunst ist geprägt von einer besonderen Dynamik, die Emotionen weckt und Räume lebendig macht. Seine Werke sind nicht nur Dekoration – sie sind Erlebnisse. Wir laden Sie ein, sich von dieser Kunst verzaubern zu lassen und Ihre eigene Inspiration daraus zu schöpfen.

Viel Freude auf Ihrer persönlichen Art-Tour durch unser Haus!

www.alexander-aellig.ch | art@alexander-aellig.ch

