



Ristorante Classico

Unsere Leidenschaft im Ristorante Classico gilt der italienischen Küche –
authentisch, unverfälscht und voller Geschmack.

Im Mittelpunkt stehen die Qualität der Zutaten und die Freude am Geniessen. Inspiriert von der reichen Tradition und Kultur Italiens, möchten wir im Ristorante Classico unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis bieten, das Herz und Sinne berührt. Für uns ist der Tisch weit mehr als ein Ort zum Essen – er ist ein Raum der Begegnung, des Austauschs und der Geselligkeit. In einer warmen, familiären Atmosphäre laden wir Sie ein, die Freude am gemeinsamen Essen zu entdecken – eine der grössten Freuden des Lebens.

Marco & Team

Liebe geht durch den Magen

Antipasti

Tavolata di antipasti misti della Casa

Variation von gemischten Vorspeisen mit Fleisch – Fisch – Gemüse
Assortment of mixed appetizers with meat – fish – vegetables

Für ganzen Tisch
Pro Person 38

Cuore di Lattuga

Kopfsalatherzen – Mariniertes Babygemüse
Lettuce hearts – Marinated baby vegetables

16

Uovo Barzotto

Weichgekochtes Ei – Frischer Spinat – Parmesancrème – Schwarzer Trüffel
Soft-boiled egg – Fresh spinach – Parmesan cream – Black truffle

24

Composizione di Pomodori e Melanzane stufate con Burrata

Tomatenkomposition – Geschmorte Auberginen – Burrata
Composition of tomatoes – Stewed eggplants – Burrata

26

Manzo Tonnato

Dünn aufgeschnittenes Rindfleisch – Salsa Tonnata – Rucola – Tomaten
Thin Roast Beef – Tuna sauce – Rocket – Tomatoes

29

Polpo arrostito al Rosmarino su Crema di Ceci

Gerösteter Pulpo mit Rosmarin – Kichererbsen-Mousseline
Roasted octopus with rosemary – Chickpea cream

32

Paste fresche & Risotti

Agnolotti al Burro e Salvia	34
Hausgemachte Agnolotti mit Kalbsfleischfüllung – Salbeibutter Homemade Agnolotti with veal filling – Sage butter	
Taglierini Paglia e Fieno ai Funghi 	32
Hausgemachte Taglierini – Saisonale Pilze – Thymian Homemade taglierini – Seasonal mushrooms – Thyme	
Mezzi Paccheri al Branzino 	38
Wolfsbarsch-Ragout – Basilikum – Olivenöl Sea bass ragout – Basil – Olive oil	
Calamarata alla Puttanesca e Stracciatella Pugliese	29
Tomatensugo – Oliven – Sardellen – Kapern – Stracciatella Käse Tomato sauce – Olives – Anchovies – Capers – Stracciatella cheese	
Cannelloni tradizionali in Tegamino 	34
Ricotta und Spinat-Füllung – Tomatensugo – Béchamelsauce Ricotta and spinach filling – Tomato sauce – Béchamel sauce	
Risotto alla Zucca, Fonduta di Parmigiano e Nocciole  	28
Kürbisrisotto – Parmesanschaum – Piemonteser Haselnüsse Pumpkin risotto – Parmesan foam – Piedmont hazelnuts	

Carne & Pesce

Tagliata di Filetto di Manzo  	58
Rindsfilet Tagliata – Rucola – Parmesan – Rosmarinkartoffeln Beef fillet tagliata – Rocket – Parmesan – Rosemary potatoes	
Brasato Classico  	54
Klassischer Rinderschmorbraten – Pastinaken – Karotten-Safran-Flan Classic braised beef – Parsnips – Carrot and saffron flan	
Scaloppine di Vitello ai funghi	49
Kalbsschnitzel – Rahmsauce – Pilze – Taglierini Veal cutlets – Cream sauce – Mushrooms – Taglierini	
Costolette di Agnello alle Erbe aromatiche  	48
Lammkoteletts – Mediterranes Ratatouille Lamb chops – Mediterranean ratatouille	
Filetto di Branzino alla Griglia  	54
Grilliertes Wolfsbarschfilet – Mediterranes Gemüse Grilled sea bass fillet – Mediterranean vegetables	
Gamberoni Selvatici arrostiti con Lardo di Colonnata  	49
Geröstete Wildcrevetten – Lardo di Colonnata Roasted wild prawns – Lardo di Colonnata	

Contorni

Patatine al Rosmarino - Spinaci freschi - Caponata di Verdure   	8
Rosmarinkartoffeln – Frischer Spinat – Mediterranes Gemüse-Ratatouille Rosemary potatoes – Fresh spinach – Mediterranean vegetable ratatouille	
Taglierini al Burro - Risotto allo Zafferano 	11
Hausgemachte Taglierini mit Butter - Homemade taglierini with butter Safranrisotto - Saffron risotto	