

Ristorante Cesare ● ● ●

Sich Zeit nehmen - geniessen und sich verwöhnen lassen
wie einst Cäsar im alten Rom. Der Name eines Kaisers verpflichtet...

●Aperitifs prickelnd – erfrischend – zum Wohl...

Prosecco	Conegliano Valdobbiadene, IT	1dl	10
Campari Spritz	Prosecco, Campari & Orange	2dl	14
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol & Orange	2dl	14
HUGO	Prosecco, Holunder, Pfefferminze & Limette	2dl	14
Champagner Moët & Chandon	Piccolo (2 Gläser)	2dl	36

●Antipasti CHF

Prosciutto di Parma	G	Vorspeise	22
e parmigiano		Hauptgericht	29
Parma Rohschinken (IT) mit Parmesanblättern und weissem Trüffelöl Parma ham with parmesan cheese and oil of white truffles			

Salmone affumicato	A, D, M	Vorspeise	22
con salsa di senape e aneto		Hauptgericht	29
Schottischer Rauchlachs an Senfdillsauce & Briochetost Smoked salmon with mustard-dill sauce and brioche toast			

HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN

Rindfleisch: CH, Geflügel: CH, Freiland & Bodenhaltung,
Eier: Freiland, CH, Crevetten: NW-Atlantik, Lachs: Bio, IRL, Zucht,
MSC Seeszunge: NO - Atlantik, Rauchlachs: Schottland

Falls Sie ausschliesslich eine Vorspeise als Hauptgang wählen erheben wir einen Zuschlag von 4 CHF für Gedeck, Stoffserviette, Brot & Mitarbeiterdienstleistungsanteil (nur im Hauptgang kalkuliert)

ALLERGENE INFORMATION

A = Gluten	F = Sojabohnen / soy beans	N = Sesam / sesame
B = Krebstiere/crustacean	G = Milch / milk	O = Schwefeldioxid/sulfides
C = Eier / eggs	H = Schalenfrüchte / nuts	P = Lupine / lupin
D = Fisch / fish	L = Sellerie / celery	R = Weichtiere / mollusc
E = Erdnüsse / peanuts	M = Senf / mustard	



lactosefrei



vegetarisch



vegan



glutenfrei



kalorienarm



fettarm

●Insalate

CHF

Insalata verde

Gemischter Blattsalat
Mixed lettuce



11

Insalata mista

Gemischter Salat
Mixed salad



14

Pomodorini, burrata e basilico fresco G

Kirschtomaten, Burrata & frisches Basilikum
Cherry tomatoes, burrata and fresh basil

16

Rucola e parmigiano a scaglie G

Rucolasalat mit Parmesanscheiben und Zitrone
Rucola salad with parmesan cheese and lemon

15

Insalata Cesare

A, C, D, F, G

Lattichsalat mit Cäsar - Dressing und Crostini
Lettuce salad with Caesar sauce and crostini

15

Insalata Hagen G



Hagen's Salat mit Avocado, Mango, Burrata,
Kirschtomaten & Basilikum an Passionsfruchtdressing
Hagen's salad with avocado, mango, burrata, cherry tomatoes,
fresh basil and passion fruit dressing

Vorspeise

Hauptgericht

17

26

●Zuppe

Crema di vino bianco

Rieslingsuppe
White wine soup

G, L



14

Zuppa al curry rosso e cocco

Rote Curry Kokosuppe
Red curry coconut soup



14

Minestrone Cesare

Gemüsesuppe
Vegetable soup

A, C, L



13

Alle Preise inklusive 8.1 % MWST

● Primi Piatti – Pasta - Risotto

CHF

Tagliolini Rita

A, C, G



Vorspeise

21

Hausgemachte Tagliolini

Hauptgericht

28

mit Kirschtomaten, Peperoncini, Bio Büffelmozzarella & Basilikum

Homemade noodles with cherry tomatoes, peperoncini,
organic buffalo mozzarella and basil

Penne al pesto

A, C, G



Vorspeise

20

con pignoli e parmigiano a scaglie

Hauptgericht

27

Hausgemachte Penne an Pesto,

Pinienkernen und Parmesanscheiben

Homemade penne with pesto, pine nuts and parmesan cheese

Penne Bolognese

A, C, G, L

Vorspeise

21

Hausgemachte Penne

Hauptgericht

28

mit Weiderindshacksauce (CH)

Homemade penne with beef sauce

Penne ai funghi e burrata

A, C, G



Vorspeise

21

Hausgemachte Penne

Hauptgericht

28

mit Waldpilzen, Spinat, Basilikum & Burrata

Homemade penne with wild mushrooms, spinach, basil and burrata

Risotto Torino

G, L



Vorspeise

21

Cremiger Erdbeerrisotto

Hauptgericht

28

mit Roséwein verfeinert

Creamy strawberry risotto refined with rosé wine

Risotto al vino bianco

B, G



Vorspeise

25

con gamberetti colorato

Hauptgericht

32

al pomodoro e aneto

Weissweinsrisotto mit Eismeer - Crevetten

verfeinert mit Tomatensauce und Dill

White wine risotto with shrimps refined with tomato sauce and dill

Risotto al vino bianco

D, G



Vorspeise

25

con salmone affumicato e aneto

Hauptgericht

32

Weissweinsrisotto mit geräuchertem Lachs & Dill

White wine risotto with smoked salmon and dill

●Carni

CHF

Petto di pollo alla Cesare

A, C, D, G, M

28

Schweizer Pouletbrust vom Grill mit Cesare Salat
Grilled Swiss chicken breast with Ceasar salad

Scaloppine di pollo con salsa di limone e tagliolini fatti in casa

A, C, G

32

Geflügelbrustschnitzel (CH) an Zitronensauce
mit hausgemachten Tagliolini
Escalope of chicken with lemon sauce and homemade noodles

Filetto di manzo su salsa di vino rosso con risotto ai funghi di bosco e pomodori secchi

G



55

Weiderindsfilet (CH) an Rotweinsauce
auf Waldpilzrisotto mit getrockneten Tomaten
Fillet of Swiss pasture beef with red wine sauce on mushroom risotto
with sundried tomatoes

Filetto di manzo con verdure e limone



55

Weiderindsfilet (CH) mit frischem Gemüse und Zitrone
Fillet of Swiss pasture beef with fresh vegetables and lemon

●Pesci

Salmone biologico con limone e verdure



D



37

Irisher Bio - Lachs auf Rucola mit Zitrone und Gemüse
Organic salmon on rocket salad with lemon and vegetables

MSC Sogliola alla griglia con limone e verdure fresche

D



55

MSC Seezunge vom Grill mit Zitrone und Gemüse
Grilled sole with lemon and vegetables



Marine Stewardship Council
Fisch und Meeresfrüchte aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei

Alle Preise inklusive 8.1 % MWST

●Dolce

Crème Caramel	C, G	11.00
Panna cotta	G	11.00
Tiramisù	A, G	11.00
Mousse au chocolat	C, G	11.00
Coup Cesare Vanilleeis mit Amarenakirschen	A, G	11.50
Coup Danmark Vanilleeis mit Schokoladensauce	A, G	11.50
Coup Colonel Zitronensorbet mit Vodka		15.00
Coup Limoncello Zitronensorbet mit Limoncello		15.00
Früchte-Carpaccio		16.00

●Grappa (Vol. % 40 - 45)

	1cl mini	2cl portion	4cl doppio
Grappa di Barolo Bianco (Piemont, 100% Nebbiolo)	8	11	17
Grappa di Barolo Barrique (Piemont, 100% Nebbiolo)	9	12	18
Grappa di San Leonardo (Trentino, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot)	6	9	15
Grappa Stravecchia San Leonardo 5J. (Trentino, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot)	9	12	18
Grappa di Cantina privata 12J. (Piemont, 35% Moscato 65% Nebbiolo)	12	18	24

Alle Preise inklusive 8.1% MWST