



INSALATE E PIATTI FREDDI VON 11.30 – 14.00 UHR

BURRATA E POMODORI 18.50

Burrata mit buntem Tomatenbeet, Basilikum und Olivenöl

Burrata, colorful tomato bed, basil and olive oil

INSALATA MISTA VEGETARIANA 19.50

Gemischter Salat mit Gurken, Karotten, Mais, Randen, Cherrytomaten, diversen Blattsalaten, Büffel-Mozzarella, mediterranem Gemüse und Oliven

Mixed salad with cucumbers, carrots, corn, beetroot, cherry tomatoes, different lettuces, mozzarella an mediterranean vegetables

CAESAR SALAD 23.50

Lattichsalat, Poulet, Speck, Croûtons und Parmesan

Lettuce salad, chicken, bacon, croûtons and parmesan cheese

PASTA VON 11.30 – 14.00 UHR

Zu jedem Gericht servieren wir als Vorspeise einen kleinen Salat

PENNE ALL' ARRABBIATA CON CRUMBLE DI OLIVE 19.50

Penne an pikanter Tomatensauce mit Olivencrumble

Penne with a spicy tomato sauce and olive crumble

PACCHERI IN SALSA DI ZUCCHINE CON GUANCIALE E STRACCIATELLA 23.50

Paccheri an Zucchettisauce mit Guanciale und Burratacrème

Paccheri in zucchini sauce with guanciale and burrata crème

RAVIOLI DI MANZO CON SALSA DI FUNGHI – FATTI IN CASA 26.50

Hausgemachte Rindfleisch-Ravioli mit sautierten Pilzen und deren Sauce

Homemade beef ravioli with sauteed mushrooms and its sauce

LINGUINE CON GAMBERI 26.50

Linguine-Teigwaren mit Crevetten und Datterino-Tomaten

Linguine with giant shrimps and datterino tomatoes



RISOTTI VON 11.30 – 14.00 UHR

Zu jedem Gericht servieren wir als Vorspeise einen kleinen Salat

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

- Safran-Risotto 19.50

- Safran-Risotto mit sautierten Riesencrevetten 26.50
Saffron risotto with sautéed giant shrimps

RISOTTO ALLA ZUCCA CON FORMAGGIO DI CAPRA E GUANCIALE 26.50

Kürbisrisotto mit Ziegenkäse, garniert mit feinen Guanciale-Flocken

Pumpkin risotto with goat cheese garnished with fine guanciale flakes

CARNE E PESCE VON 11.30 – 14.00 UHR

Zu jedem Gericht servieren wir als Vorspeise einen kleinen Salat

PETTO DI POLLO ALLA MEDITERRANEA 28.50

Roulade von der Pouletbrust an mediterraner Sauce, Bratkartoffeln und Gemüse

Roulade of chicken breast with a mediterranean sauce, fried potatoes and vegetables

RIBEYE CON SALSA CHIMICHURRI 38.50

Gebratenes Ribeye-Steak an Chimichurrisauce, Bratkartoffeln und Gemüse

Roasted ribeye steak with chimichurri sauce, fried potatoes and vegetables

BISTECCA DI TONNO 37.00

Thunfischsteak mit Balsamicoglaze auf zweierlei Kartoffeln, Kenjabohnen und Jungspinat

Tuna steak two kinds of potatoes with kenya beans and young spinach

DOLCI VON 11.30 – 14.00 UHR

DOLCE DEL GIORNO 7.50

TAGESDESSERT: Bitte informieren Sie sich beim Servicepersonal über die heutige Kreation von unserem grandiosen Küchenteam, Francesco & Giorgio.

Please ask the service staff for information about today's creation from our amazing kitchen team, Francesco & Giorgio.

GELATI - FATTI IN CASA

Hausgemachte Glacésorten – Preis pro Kugel 4.00

Vanille, Schokolade, Fior di latte, Pistazien, Haselnuss, Himbeersorbet

Vanilla, chocolate, fior di latte, pistachio, hazelnut, raspberry sorbet



PINSE VON 18.00 BIS 22.00 UHR

PINSA – DIE GESUNDE UND BEKÖMMLICHE ALTERNATIVE ZUR PIZZA

Die Pinsa ist ein Teig, bestehend aus einer Mischung von vier ausgewählten und hochwertigen Mehlen, welche das Produkt so besonders machen. Dieses von Hand zubereitete Produkt zeichnet sich auch durch seine gute Verdaulichkeit und 75% weniger Kalorien im Vergleich zur gewöhnlichen Pizza aus.

LE NOSTRE PINSE VON 18.00 BIS 22.00 UHR

MARGHERITA	18.00
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	
<i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i>	
DIAVOLA	19.00
Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, Chili	
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, chili</i>	
NAPOLI	19.00
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano	
<i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	19.00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons	
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons</i>	
TONNO E CIPOLLE	21.00
Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oliven, Kapern	
<i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, olives, capers</i>	
CONTADINA	21.00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Spinat	
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, spinach</i>	
VEGETARIANA	22.00
Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Zucchini, Auberginen, Artischocken	
<i>Tomato sauce, mozzarella, peppers, zucchini, eggplant, artichokes</i>	



MELANZANE	22.00
Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Cherrytomaten, Rucola, Balsamicoglace	
<i>Tomato sauce, mozzarella, eggplant, cherry tomatoes, rucola, balsamico reduction</i>	
BURRATINA	23.00
Tomatensauce, Burrata, Cherrytomaten, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	
<i>Tomato sauce, burrata, cherry tomatoes, Parma ham, rucola, parmesan cheese</i>	
CROSTINO – OHNE TOMATENSAUCE	18.00
Mozzarella, Schinken	
<i>Mozzarella, ham</i>	
BOSCAIOLA – OHNE TOMATENSAUCE	20.00
Mozzarella, Salsiccia, Champignons	
<i>Mozzarella, salsiccia, champignons</i>	

SNACKS – VON 18.00 BIS 22.00 UHR

CRISPY CHICKEN STRIPES – FATTI IN CASA	12.50
Hausgemachte frittierte Pouletbruststreifen im Pankomantel mit Sauce nach Wahl: Insidersauce (pikant), hausgemachte Mayonnaise, Ketchup	
<i>Homemade crispy chicken stripes with your choice of sauce: Insider sauce (spicy), homemade mayonnaise, ketchup</i>	
PORTION POTATOE-WEDGES	7.50
Frittierte Kartoffel-Wedges	
Sauce nach Wahl: Insidersauce (pikant), Ketchup, hausgemachte Mayonnaise	
<i>Deep fried potato wedges Sauce of your choice: insider sauce (spicy), ketchup, homemade mayonnaise</i>	

DOLCI VON 18.00 BIS 22.00 UHR

PINSA NUTELLA	14.00
Gebackener Pinsateig mit Nutella und gehackten Haselnüssen	
<i>Baked pinsa dough with nutella and crushed hazelnuts</i>	
DOLCE DEL GIORNO	7.50
TAGESDESSERT: Bitte informieren Sie sich beim Servicepersonal über die heutige Kreation von unserem grandiosen Küchenteam, Francesco & Giorgio.	
<i>Please ask the service staff for information about today's creation from our amazing kitchen team, Francesco & Giorgio.</i>	



FLEISCH & FISCHDEKLARATION

<i>Rind, Kalb, Poulet, Schwein (Speck, Schinken, Salsiccia)</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schwein (Guanciale, Parmaschinken, Salami)</i>	<i>Italien</i>
<i>Crevetten - nachhaltige Zucht, Thunastek - Angelfang</i>	<i>Vietnam</i>

UNSERE LIEFERANTEN

<i>Fisch & Fleisch</i>	<i>Bianchi</i>
<i>Salsiccia</i>	<i>Salsicceria Nuzzo</i>
<i>Früchte, Gemüse und Milchprodukte</i>	<i>Minghella & Sohn</i>

ALLERGENE

Bei Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.

GRUPPENANLÄSSE

Das Insider ist ideal für Ihren Event! Egal ob Geburtstag, Polterabend oder Firmenfeier, wir freuen uns auf Ihre Anfrage. Köstlich innovative Ideen sind Teil unserer Philosophie und des Erlebnisses, welches wir Ihnen bieten möchten. Selbstverständlich halten wir uns stets an die vom BAG beschlossenen Auflagen im Rahmen des Covid19-Schutzkonzepts.

MEHRWERTSTEUER

Alle Preise auf unserer Getränke- und Speisekarte sind inklusive 7.7% Mehrwertsteuer und in CHF angegeben.