



" ROSES ARE RED,  
PIZZA SAUCE IS TOO.  
I ORDERED A LARGE ONE AND  
NONE OF IT IS FOR YOU."

- by anonymous pizzaterian -

## ANTIPASTI

<b>Bruschette al pomodoro</b>	8.50
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten & Basilikum Diced tomatoes with basil and toasted bread	
<b>Melanzane gratinate al parmigiano</b>	13.50
Auberginen mit Parmesan überbacken Eggplant baked with parmesan cheese	
<b>Gamberi al tegamino con aglio e peperoncino</b>	21.50
Krevetten mit Knoblauch und Peperoncini Crevettes with garlic and peperoncino	
<b>Seppia con prezzemolo e aglio</b>	19.50
Sepia mit Knoblauch und Petersilie Cuttlefish with garlic and parsley	
<b>Carpaccio alla piemontese</b>	23.50
Rindscarpaccio mit Rucola & Parmesan Beefcarpaccio with rocket salad and parmesan	
<b>Antipasto Cucina</b>	22.50
Verschiedene Italienische Spezialitäten Assorted italian specialities	

## INSALATE

<b>Insalata verde</b>	9.50
Grüner Salat Green salad	
<b>Insalata mista</b>	10.50
Gemischter Salat Mixed salad	
<b>Mozzarella di bufala e pomodorini</b>	16.50
Büffelmozzarella mit marinierten Cherrytomaten Buffalo Mozzarella with marinated cherrytomatoes	
<b>Insalata di rucola e parmigiano</b>	12.50
Rucolasalat mit Parmesan Rocket salad with parmesan cheese	
<b>Insalata di finocchi con filetti di arancio</b>	13.50
Fenchelsalat mit Orangenfilets Fennel salad with orange fillets	
<b>Insalata con petto di pollo e champignon</b>	22.50
Salat mit Pouletbruststreifen und Champignons Mixed salad with chicken breast and white mushroom	

## ZUPPE

<b>Minestrone</b>	10.50
Italienische Gemüsesuppe Italian vegetable soup	
<b>Crema di pomodoro</b>	10.50
Tomatencremesuppe Tomatoe & cream soup	



PASTA

## SENZA GLUTINE

Glutenfrei, gluten-free

Spaghetti und Penne Teigwaren servieren wir Ihnen auf Wunsch auch mit glutenfreier Pasta.

*Fragen Sie Ihre Bedienung*

On request we serve our spaghetti and pasta gluten-free for you.

*Ask your server*

GF senza glutine, glutenfrei, gluten-free  
LA privo di lattosio, laktosefrei, lactose free  
VG vegano, vegan

**Fiori ripieni di ricotta e spinaci con pomodorini** 28.50  
gefüllt mit Ricotta, Spinat, Cherrytomaten & Olivenöl  
filled with ricotta, spinach, cherry tomatoes olive oil  
*GF, LA*

**Mezzelune mozzarella e pomodori secchi al burro e salvia** 27.50  
gefüllt mit Mozzarella, gedörrten Tomaten an Salbeibutter  
filled with mozzarella, dried tomato filling in melted sage butter  
*GF*

**Mezzelune con ragu di funghi misti** 29.50  
gefüllt mit Steinpilzen an Kräuterolivenöl  
filled with mushroom in olive oil, herbs  
*VG*

**Ravioli al limone, timo e pomodorini** 28.50  
gefüllt mit Zitrone und Thymian an Cherrytomaten & Balsamico  
filled with lemon and thyme in balsamico & cherry tomatoes  
*VG*

**Gnocchi al pomodoro, bufala e basilico** 24.50  
mit Tomaten Büffelmozzarella und Basilikum  
with tomatoes, buffalo mozzarella and basil  
*GF*

## PASTA

Spaghetti - Tagliatelle - Penne

<b>Aglio, olio e peperoncino</b>	18.50
Knoblauch, Olivenöl & Peperoncini Garlic, olive oil, & basil	
<b>Pomodoro</b>	18.50
Tomatensauce & Basilikum Tomato sauce and basil	
<b>Carbonara</b>	21.50
Speck, Ei & Rahmsauce Bacon with egg and cream sauce	
<b>Arrabbiata</b>	19.50
Scharfe Tomatensauce mit Knoblauch Spicy tomato sauce with garlic	
<b>Amatriciana</b>	21.50
Speck & Zwiebeln, Tomatensauce Bacon & onion with tomato sauce	
<b>Bolognese</b>	20.50
Tomatensauce mit Hackfleisch Tomato sauce with minced beef	
<b>Salmone con salsa allo zafferano</b>	27.50
Frischer Lachs an Safransauce Fresh salmon on saffron sauce	
<b>Nicotera</b>	26.50
Kalbfleisch, Steinpilze & Rahmsauce Veal, boletus & cream sauce	
<b>Inferno</b>	24.50
Poulet, Peperoncini & Mandeln an Curryrahmsauce Chicken, peperoncini & almonds with curry cream sauce	
<b>Mafioso</b>	25.50
Krevetten, Zwiebeln an Tomatenrahmsauce Crevettes & onions on tomato cream sauce	

## PASTA FATTA IN CASA

Hausgemachte Pasta & Ravioli

- Cappellacci ripieni di ricotta e spinaci** 29.50  
gefüllt mit Ricotta & Spinat an Olivenöl & frischen Tomaten  
filled with ricotta, spinach served with tomato & olive oil
- Triangoli ripieni di carne di vitello** 29.50  
gefüllt mit Kalbsfleisch an Salbeibutter und Parmesan  
filled with veal on sage butter and parmesan cheese
- Fagottini al tartufo** 26.50  
gefüllt mit Ricotta & Trüffel an Tomatenrahmsauce  
filled with ricotta & truffles on tomato cream sauce
- Spaghetti cinque cereali con funghi di bosco** 25.50  
Spaghetti aus fünf Getreidesorten mit Waldpilzen, Olivenöl & Knoblauch  
Spaghetti five cereals served with wild mushrooms, olive oil & garlic
- Lasagne alla bolognese al forno** 24.50  
Ofenlasagne mit Tomatensauce und Hackfleisch  
Lasagna with tomato sauce and minced beef
- Cannelloni alla fiorentina** 24.50  
gefüllt mit Ricotta & Spinat mit Käse überbacken  
filled with spinach & ricotta, oven baked

## GNOCCHI

**Pomodoro basilico e mozzarella di bufala** 24.50

Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikum  
Tomato sauce, buffalo mozzarella and basil

**Gorgonzola e noci** 24.50

Gorgonzola & Baumnüsse an Rahmsauce  
Gorgonzola, walnuts & cream

## RISOTTO

**Al limone** 24.50

Pouletstreifen, Cherrytomaten und Zitrone  
Chicken stripes, cherry tomatoes & lemon

**Cucina** 24.50

Kalbfleisch & Steinpilze  
Sliced veal & boletus mushroom



## CARNE

- Scaloppine al limone** 38.50  
Kalbsschnitzel an Zitronensauce  
Veal cutlet in lemon sauce
- Saltimbocca alla Romana** 39.50  
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei  
Veal cuttlet with smoked ham and sage
- Piccata alla Milanese** 39.50  
Kalbsschnitzel paniert in Ei & Parmesan  
Veal cuttlet breaded in egg and pamesan
- Fegato alla Veneziana** 36.50  
Kalbsleber nach Venezianischer Art  
Veal liver Venice style
- Spezzatino di filetto di manzo alla Stroganoff** 45.50  
Rindsillet Stroganoff  
Beef fillet Stroganoff
- Filetto di manzo al tegamino** 48.50  
Rindsfilet serviert im Pfännli mit Rosmarin  
Beef fillet with rosemary served in hot pan

## POLLAME

- Galletto ruspante al forno** 34.50  
Mistkratzerli mit Kräutern frisch aus dem Ofen  
Free-range chicken grilled with herbs fresh from the oven  
*Periodo di attesa, 20min Wartezeit, waiting time 20min*
- Petto di pollo alla fiorentina** 29.50  
Pouletbrust mit Spinatfüllung an Tomatenrahmsauce  
Chicken breast filled with spinach on tomato cream sauce

## PESCE

**Gamberoni alla griglia** 42.50  
Riesengarnelen vom Grill  
Grilled king prawns

**Filetto di luccioperca in crosta di patate alla salsa Champagne** 39.50  
Zanderfilet in Kartoffelkruste & Champagnersauce  
Pikeperch filet with potato crust and champagne sauce

**Salmone alla griglia** 39.50  
Lachsfilet vom Grill  
Grilled salmon fillet

*Tutti i piatti di carne e di pesce, tra cui un contorno, ogni ulteriore* 7.00  
*Alle Fleisch und Fischgerichte inklusive einer Beilage, jede weitere*  
*All meat and fish dishes include one side dish, each more costs*

### Contorno a scelta

Pasta  
Spinaci  
Risotto  
Verdura  
Riso  
Patatine Fritte  
Patate al Forno

### Beilage nach Wahl

Teigwaren  
Spinat  
Risotto  
Gemüse  
Reis  
Pommes Frites  
Bratkartoffeln

### Choose your side dish

Pasta  
Spinach  
Risotto  
Vegetables  
Rice  
French Fries  
Fried potatoes





PIZZE

## SUGGERIMENTO DEL PIZZAIOLO

Empfehlung vom Pizzaiolo - Chefs choice

**Del nonno** 28.50

Gamberoni, spinaci e aglio  
Riesengarnelen, Spinat und Knoblauch  
Black tiger prawns, spinach and garlic

28.50

**Italia**

Mozzarella di bufala, rucola, pomodorini e olio di tartufo  
Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Trüffelöl  
Buffalo mozzarella, rocket salad, cherrytomatoes & truffle oil

## PIZZA CLASSICA

Klassiker - Classics

**Margherita** 17.50

Pomodoro e mozzarella – Tomaten, Mozzarella  
Tomato, mozzarella

**Napoli** 18.00

Capperi e acciughe – Kapern und Sardellen  
Anchovies and capers

**Prosciutto** 18.50

Prosciutto cotto – Gekochter Schinken  
Boiled ham

**Rucola** 18.50

Rucola – Rucolasalat  
Rocked salad

**Prosciutto e funghi** 19.50

Prosciutto cotto e funghi – Gekochter Schinken und Champignons  
Boiled ham and button mushrooms

**4 Stagioni** 20.50

Peperoni, prosciutto cotto, carciofini e funghi  
Paprika, gekochter Schinken, Artischocken & Champignons  
Sweet pepper, boiled ham, mushrooms and artichokes

**Capricciosa** 21.50

Prosciutto cotto, funghi, acciughe e olive  
Gekochter Schinken, Champignons, Sardellen und Oliven  
Boiled ham, button mushrooms, anchovies and olives

**Pescatore** 22.50

Frutti di mare – Meeresfrüchte  
Seafood

**Calzone** 21.50

Prosciutto cotto, funghi e uovo  
Gekochter Schinken, Champignons und Ei, gefaltet  
Boiled ham, mushrooms and egg, folded pizza

**Diavola** 19.50

Peperoncini, aglio e cipolle  
Peperoncini, Knoblauch und Zwiebeln  
Chili, garlic and onions

**Carnivora** 25.50

Spezzatino di vitello e burro alle erbe  
Kalbsgeschnetzeltes und Kräuterbutter  
Sliced veal and herbal butter

**Verdure** 21.50

Verdure miste – Verschiedene Gemüsesorten  
Mixed vegetables

**Genovese** 20.50

Ricotta fresca e pesto - Frischer Ricotta und Basilikumpesto  
Fresh ricotta and basil pesto

**Hawaii** 19.50

Prosciutto cotto e ananas – gekochter Schinken und Ananas  
Boiled ham and pineapple

<b>Tommaso</b>	22.50
Peperoncini, aglio, cipolle e prosciutto crudo Peperoncini, Knoblauch, Zwiebeln und Rohschinken Garlic, hot pepper, onions and smoked ham	
<b>Carpaccio di Manzo</b>	24.50
Carpaccio e parmigiano Rindscarpaccio und Parmesan Thin slices of raw beef and parmesan cheese	
<b>Lucy</b>	21.50
Spinaci, gorgonzola, pomodorini e aglio Spinat, Gorgonzola, Cherry-Tomaten und Knoblauch Spinach, gorgonzola, cherrytomatoes & garlic	
<b>Fantasia</b>	22.50
Uovo, spinaci e ricotta fresca Ei, Spinat und frischer Ricotta Egg, spinach and ricotta	
<b>Contadina</b>	23.50
Melanzane, salame piccante, olive e cipolle Auberginen, scharfe Salami, Oliven und Zwiebeln Eggplant, spicy salami, olives and onions	
<b>Pazza</b>	24.50
Prosciutto crudo, rucola e parmigiano Rohschinken, Rucolasalat und Parmesan Smoked ham, rocketed salad and parmesan cheese	
<b>Toscanini</b>	24.50
Funghi porcini e prosciutto crudo Steinpilze und Rohschinken Smoked ham and boletus mushrooms	
<b>Vichinga</b>	23.50
Salmone e rucola – Rauchlachs und Rucolasalat Smoked salmon and rocketed salad	
<b>Porcini</b>	21.50
Funghi porcini – Steinpilze Boletus mushrooms	

<b>Calabrese</b>	21.50
Salame piccante e olive – Scharfe Salami und Oliven Spicy salami and olives	
<b>Tre salami</b>	21.50
3 tipi di salami – Dreierlei Salamisorten 3 Types Salami	
<b>Verderosa</b>	20.50
Gamberetti e pesto – Krevetten und Pesto Shrimps and pesto	
<b>Tonnata</b>	19.50
Tonno, olive e cipolle Thunfisch, Oliven und Zwiebeln Tuna, olives and onions	
<b>Gorgonzola</b>	19.50
Formaggio gorgonzola - Gorgonzola Gorgonzola cheese	
<b>Gustosa</b>	23.00
Pomodorini, mascarpone e prosciutto crudo Cherrytomaten, Mascarpone und Rohschinken Cherry tomatoes, mascarpone and smoked ham	

## Glutenfrei, gluten-free

Pizzas können Sie zu einem Aufpreis von CHF 5 auch glutenfrei bestellen. Ausser unsere Calzone.

Fragen Sie Ihre Bedienung

Order your Pizza gluten-free for an extra charge of CHF 5. Except our calzone.

Ask your server

---

*I condimenti di base delle nostre pizze sono pomodoro e mozzarella  
Die Basiszutaten aller unserer Pizzen sind Tomaten und Mozzarella  
Basics of all our pizzas are tomato sauce and mozzarella cheese*



## DOLCI

<b>Tiramisù</b>	12.00
<b>Panna cotta</b>	11.00
<b>Mousse al cioccolato</b> Schokoladenmousse Chocolate mousse	12.50
<b>Colonel</b> Sorbetto al limone con Wodka Zitronensorbet mit Wodka Lemonsorbet with vodka	12.50

## GELATI E SORBETTI

Glace & Sorbets - Ice cream & sorbets

Fragola	Erdbeer	Strawberry
Vaniglia	Vanille	Vanille
Cioccolato	Schokolade	Schokolade
Mocca	Mocca	Mocca
Stracciatella	Stracciatella	Stracciatella
Sorbetto limone	Zitronensorbet	Lemon sorbet
Sorbetto mango	Mangosorbet	Mango sorbet
Sorbetto arancio rosso	Blutorange	Blood orange

Una Pallina • Eine Kugel • One scoop 3.20

Panna montata • Schlagsahne • Whipped cream 1.50

## BEVANDE

### Aperitivi

Cynar 16.5°	4cl	7.50
Campari 23°	4cl	7.50
Sherry 17°	4cl	7.50
Martini 15°	4cl	7.50
Campari Orange/Soda	4cl	9.50
Prosecco	1dl	9.50
San Bitter	10cl	6.90
Crodino	10cl	6.90

### Birre

Feldschlösschen offen	3dl	4.80
Feldschlösschen offen	5dl	6.50
Alkoholfreies Bier	3dl	5.50
Schneider Weisse	5dl	7.50
Peroni	3dl	6.50

### Bevande analcoliche

Arkina Mineral mit/ohne	5dl	6.00
Nestea Lemon	5dl	5.90
Nestea Lemon	3dl	4.50
Schweppes	2dl	4.50
Coke/ light/zero	3.3dl	4.50
Rivella rot/grün/blau	3.3dl	4.50
Sinalco	3.3dl	4.50
Citro	3.3dl	4.50
Apfelschorle	3.3dl	4.50

### Succi di frutta

Traubensaft	2dl	4.50
Orangensaft	3dl	4.80
Apfelsaft	3dl	4.80
Tomatensaft	2dl	4.50

### Digestivi & Cognac

Amaretto 28°	4cl	7.50
Grand Marnier 40°	4cl	7.50
Sambuca 40°	4cl	7.50
Williams 40°	4cl	9.00
Vielle Prune 40°	4cl	7.50
Calvados 40°	4cl	7.50
Limoncello 24°	4cl	7.50
Fernet Branca 32°	4cl	7.50
Amaro Averna 32°	4cl	7.50
Ramazotti 30°	4cl	7.50
Dry Gin 40°	4cl	9.00
Remy Martin 40°	2cl	9.50
Vecchia Romagna 40°	2cl	7.50

### Whiskey

Lagavulin 42°	4cl	18.50
Oban 42°	4cl	17.50
Talisker 42°	4cl	15.80
Dalwhinnie 42°	4cl	14.50
Chivas Regal 40°	4cl	14.50
Ballantines 40°	4cl	12.50
Glenkinchie 42°	4cl	13.50

### Bevande calde

Espresso	4.30
Caffe crema	4.30
Espresso doppio	5.50
Latte Macchiato	5.90
Cappucino	5.50
Cioccolata calda	5.50
Coretto Grappa	6.50
Coretto Cognac	7.50
Tee diversi	4.30

"DIE DINGE ENTFALTEN ERST IHRE WIRKLICHKEIT,  
WENN MAN SIE GENIESST UND NIEMALS,  
WENN MAN SIE NUR GEBRAUCHT."

- Augustinus von Hippo – \* 354 / † 430 -

## SAGEN WAS MAN TUT - TUN WAS MAN SAGT

Lieber Gast

In der heutigen Zeit ist Kochen auch mit Verantwortung und Vertrauen verbunden. Verantwortung gegenüber Ihnen und den Lebensmitteln, die wir in unserem Hause verarbeiten.

Folgendes ist bei uns Alltag, nicht nur eine Grundregel:

- √ Wir bevorzugen Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung.
- √ Wir verarbeiten ausschliesslich Fleisch von Tieren, deren Herkunft wir kennen. Damit wir Ihnen jederzeit über Herkunft und Haltung Auskunft geben können.
- √ Wir achten beim Einkauf auf umweltschonend erzeugte Produkte.

Herkunft unseres Fleischangebotes

### **Kalbfleisch**

Ausschliesslich aus der Schweiz, wo möglich aus extensiver regionaler Mast.

### **Schweinefleisch**

Ausschliesslich aus der Schweiz, wo möglich aus extensiver regionaler Mast, z.B. *SwissPrim Porc*.

### **Rindfleisch**

Wenn es die kulinarische Qualität erlaubt, aus der Schweiz, z.B. *SwissPrim Beef* oder U.S. Beef.

### **Lammfleisch**

Rücken und Filet aus Schottland, Frankreich, Neuseeland oder Australien, Gigot ausschliesslich von Schweizer Alpenweidelämmern.

### **Geflügel**

Freilandgeflügel aus der Schweiz. Enten und Gänse aus französischer Boden- und Freilandhaltung.

### **Krevetten und Garnelen**

Vietnam und Thailand

### **Fisch**

Alaska, Norwegen, Neuseeland