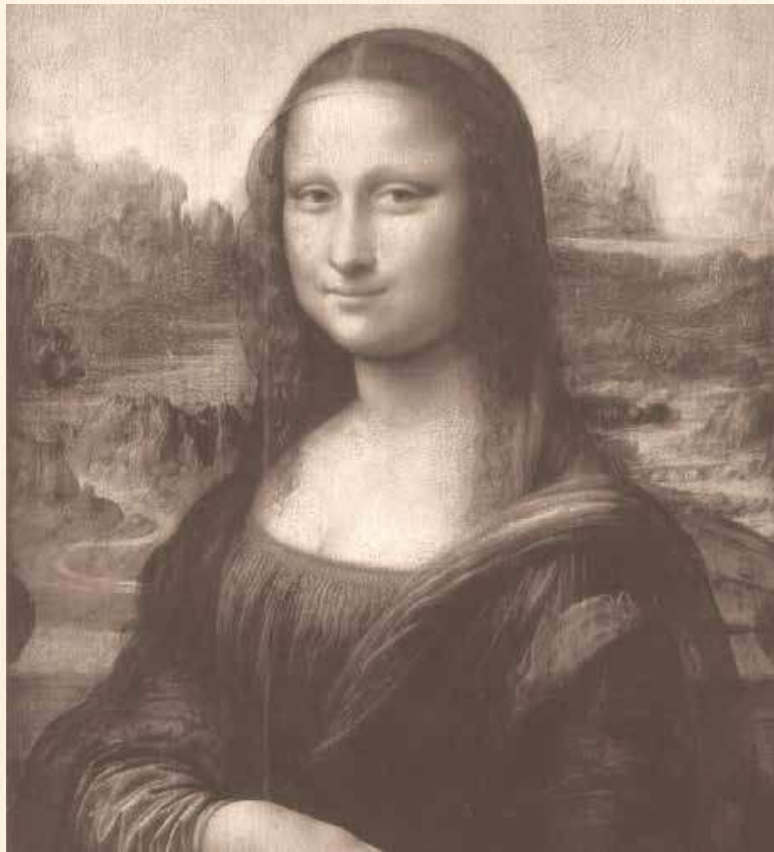


Restaurant
MONA LISA



Speisen & Getränke
SPEISEN & GETRÄNKE

ANTIPASTI / VORSPEISEN

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| TRIS DE BRUSCHETTE Drei geröstete Bratscheiben mit frischen Tomaten, Knoblauch und Ruccola | 11.50 | CARPACCIO DI MANZO ALLA "PIEMONTESE" Rindscarpaccio mit Ruccola und Parmesan | 25.00 |
| CRUDO DI PARMA Parmaschinken auf Pizzateig aus dem Ofen | 21.00 | ANTIPASTO "Mona Lisa" Vorspeisenteller nach Art des Hauses | 25.00 |
| RÄUCHERLACHS Mit Zwiebelringen, Kapern und Zitrone, dazu Toast und Butter | 24.00 | BINDS TARTAR 140g Mit Pickanter Sauce, Toast, Zwiebeln Kapern | 29.00 |
| AVOCADOS CON GAMBERETTI Avocado-Krevetten-Cocktail | 24.00 | GRILLIERTE RIESENCREVETTEN Mit Knoblauch, Tomatenwürfeln, Zwiebeln Garniert mit Saisonsalaten | 28.00 |

MINESTRE / SUPPEN

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| CREMA DI POMODORO Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum und Gin | 11.00 | STRACCIATELLA ALLA ROMANA Hausgemachte Hühnerbouillon mit geriebenem Parmesankäse, Petersilie und zerschlagenem Ei | 11.00 |
| MINISTRONE Gemüsesuppe | 12.00 | CAROTTEN-ORANGEN-INGWERCREME Mit Mangosorbet | 13.50 |

INSALATE / GARTENFRISCHE SALATE

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| INSALATA VERDE Grüner Salat | 11.00 | INSALATA CAPRESE Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum | 14.50 |
| INSALATA MISTA Gemischter Salat | 12.50 | INSALATA RUCOLA, "Mr Lachs" Rucolasalat mit Norwegischer Rauchlachs | 14.00 |
| INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum | 11.00 | INSALATA CASARE NACH WAHL Knackiger Eisbergsalat mit Brotwürfel an Parmesandressing mit Speck oder Poule | 15.00 |
| INSALATA RUCOLA Rucolasalat mit Parmesansplitter, Aceto Balsamico und Olivenöl | 12.50 | INSALATA «Mona Lisa» Grosser Salatteller mit Pouletgeschneitztem und Champignons | 25.00 |
| INSALATA FORELLINO Nüsslsalat Mimosa (Saison) | 13.50 | | |

VARIAZIONI DI PASTA

| | |
|---|-------|
| SPAGHETTI O TAGLIATELLE AGLIO, OLIO E PEPERONCINI Spaghetti oder Nudeln mit Knoblauch, Öl und Pfefferschoten, pikant zubereitet | 22.00 |
| MACCARONI ALL' -ARRABBIATA An Tomatensauce mit Pfefferschoten (pikant) | 22.00 |
| SPAGHETTI O TAGLIATELLE BOLOGNESE Spaghetti oder Nudeln an einer feinen Rindshackfleischsauce mit Parmesan | 24.00 |
| SPAGHETTI O TAGLIATELLE Mombay Mit Verschieden Saissongemüse leichte Curry-Rahmsauce | 22.00 |
| SPAGHETTI O TAGLIATELLE ALLA CARBONARA Spaghetti oder Nudeln. Mit Speck, Knoblauch, Schinken und Rahmsauce | 24.00 |
| PENNE PESCE Penne Mit Zanderfiletstreifen Zucchini und Tomaten | 29.00 |
| SPAGHETTI O TAGLIATELLE TARTUFO Spaghetti oder Nudeln an Trüffle-Rahmsauce | 23.00 |

VARIAZIONI DI RIPIENO

| | |
|---|-------|
| CANNELONI CON BROCCOLI E RICOTTA Mit zartem Broccoli, frischem Ricotta und Parmesan an Tomaten-Rahmsauce im Ofen Gratiniert | 25.00 |
| TORTELLONI ALLA PANNA Gefüllt mit Spinat und Ricotta, mit geriebenem Parmesan und Nussbutter | 24.00 |
| RAVIOLI CON RUCCOLA E PARMIGIANO Mit einer Füllung von zartem Rucola und cremigem Ricotta, an brauner Butter mit Tomaten-Würfeln und Parmesan | 25.00 |

RISOTTO / VARIATIONEN

| | |
|--|-------|
| RISOTTO CON VERDURA Italienisches Risotto mit frischem Saison-Gemüse | 24.00 |
| RISOTTO AI FUNGHI Italienisches Risotto mit sautierten Pilzen, verfeinert mit Marsalasauce | 26.00 |

| | |
|--|-------|
| SPAGHETTI O TAGLIATELLE AL TARTUFO Spaghetti oder Nudeln mit Kalbsfleisch an Trüffel-Rahmsauce | 30.50 |
| SPAGHETTI O TAGLIATELLE FELIONE Spaghetti oder Nudeln Mit Pouletstreifen, frischen Avocados an Rahmsauce | 26.00 |
| SPAGHETTI O TAGLIATELLE GUSTOSO Spaghetti oder Nudeln. Mit Steinpilzen, Pouletstreifen, frischem Basilikum, Tomaten und Parmesan | 26.00 |
| MAKKARONI MONA LISA Mit Rindsfiletstreifen frischen Kräutern Peperoncini Knoblauch an Leichter Tomatensauce | 30.00 |
| SPAGHETTI O TAGLIATELLE CAMBERONI Spaghetti oder Nudeln. Mit Riesencrevetten, Knoblauch, frischen Tomaten und Ruccola | 31.00 |
| SPAGHETTI O TAGLIATELLE MIDONA Spaghetti oder Nudeln. Mit Riesencrevetten, Avocado, an Vodka-Rahmsauce | 31.00 |
| KARTOFFEL GEMÜSE GRATINE In Ofen mit Käse Überbacken | 26.50 |

Alla Pasta können sie auch
Glüttenfrei bestellen

| | |
|---|-------|
| HAUSGEMACHTE LASAGNE AL FORNO Mit feiner Rindshackfleischfüllung und Käse, im Ofen überbacken | 26.00 |
| HAUSGEMACHTE LASAGNE VERDURA An feiner Gemüsefüllung und Käse Im Ofen überbacken | 25.00 |
| GNOCCHI AL GORGONZOLA An feiner Gorgonzolasauce, mit Parmesan und Rahmsauce | 25.00 |
| GNOCCHI FILEBUSTIERI Mit Pouletgeschnetzeltem, Pilzen Gemüse, an einer feiner Kräuterrahmsauce im Ofen überbacken | 28.00 |
| SAFRAN RISOTTO Pouletstreifen oder Meeresfrüchten mit Gemüse und Parmesansplittern | 31.00 |
| RISOTTO CAMBERI Italienisches Risotto mit Champagner und grillierten Riesencrevetten | 31.00 |
| RISOTTO DI MANZO Italienisches Risotto mit Rindsfiletstreifen Frischen Steinpilzen und Trüffel | 32.00 |

CARNE / FLEISCH SPEZIALITÄTEN

VOM SCHWEIN

RAHMSCHNITZEL 30.50
Schweinschnitzel vom Nierestück an Champignon-Rahmsauce

BERNERGESCHNETZELTEM 32.50
vom Nierestück an Pilz-Rahmsauce mit Speckstreifen

CORDON BLEU (vom Schwein) 33.50
Gefüllt mit Gorgonzola oder Emmentaler

SCHWEINSSTEAK 30.50
Mit Kräuterbutter

PANIERTE SCHWEINSTSCHNITZEL 30.50
vom Nierestück

VOM POULET

POULETBRUST-FILET 30.50
An feiner Balsamicosauce

RIZ CASIMIR 29.50
Geschnetzeltes Pouletbrustfilet an luftiger Curry-Rahmsauce mit Früchten an Reising

CORDON BLEU (vom Poulet) 33.50
Gefüllt mit Gorgonzola oder Emmentaler und Schinken

POULETBRUST - RAHMSCHNITZEL 34.50
An Champignons-Rahmsauce

BEILAGEN NACH WAHL

BEI ALLEN FLEISCH UND FISCHGERICHTEN KANN DIE BEILAGE GEÄNDERT WERDEN:

Teigwaren, Risotto, Reis, Pommes Frites, Gemüse, Salzkartoffeln, Gnocchi, Rösti, Fitnesteller, Trüffelfrits

Fleischherkunft:

| | |
|----------------------------|----------------------|
| Poulet | Schweiz, Ungarn |
| Kalbs- und Schweinefleisch | Schweiz |
| Lamm | Neuseeland |
| Rind | Schweiz, Argentinien |

VOM KALBS

KALBSSCHNITZEL (STEINPILZSAUCE) 39.50
AI FUNGHI PORCINI
Zartes, schmackhaftes Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 39.50
Schmackhaftes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei,

PICCATA MILANESE 39.50
Schmackhaftes Kalbsschnitzel mit Ei und Käse

KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE 39.50
Mit Zitronensaft und Butter verfeinert

KALBSCGESCHNETZELTEM "ZÜRCHER ART" 39.50
an Champignon-Rahmsauce

CORDON BLEU (vom Kalb) 39.50
Gefüllt mit Gorgonzola oder Emmentaler und Schinken

PANIERTE KALBSSCHNITZEL 39.50
Vom Bägli

KALBSSTEAK 250g 44.50
an Steinpilzsauce

VOM RIND

RINDSCGESCHNETZELTEM "STROGANOFF" 42.50
Vom Rindsfilet

GRILLIERTES RINDSFILET 49.50
Tomatenwürfel, Knoblauch Chili und Olivenöl

VOM LAMM

LAMMGESCHNETZELTES FRANZÖSISCHE ART 40.50
Auberginen, Zucchini, und Steinpilzen

LAMMRÜCKENFILET 40.50
Rosa gebratene an Roweinsauce

PESCI / FISCHGERICHTE

LACHSTRANCHE VOM GRILL

An Dill- Champagnersauce

33.50

ZANDERFILET VOM GRILL

Zanderfilet unter Kartoffelkruste mit Weisweinsauce

35.50

ZANDERFILET Piccata

in Ei-Parmesan hülle mit Safransauce

35.50

RIESENCREVETTEN VOM GRILL À-INDIENNE

An Currysauce und frischen Früchten dekoriert

39.50

RIESENCREVETTEN VOM GRILL ALLA LIVORNESE

An Knoblauchsauce

39.50

FILETO (EGLIFILET) ARENENBERG

Mit Apfel, Zitronenwürfel an Calvadossauce

34.50

Herkunft Fisch

Zander / Dänemark - Lachsfilet / Norwegen

Eglifilet / Schweiz - Riesencrevetten / Vietnam

Rauchlachs / Norwegen

BEILAGEN NACH WAHL

BEI ALLEN FLEISCH UND FISCHGERICHTEN KANN DIE BEILAGE GEÄNDERT WERDEN:

Teigwaren, Risotto, Reis, Pommes Frites, Gemüse, Salzkartoffeln, Gnocchi, Rösti, Fitnesteller, Trüffelfrits

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PIZZA PROSCIUTTO

Tomaten, Mozzarella und Schinken

16.00

CHICKEN NOUGGETS

mit Pommes Frites

16.00

SCALOPPINA IMPANATA DI VITTELLO

Kalbsschnitzel paniert mit Pommes Frites

16.00

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Spaghetti mit Hackfleischsauce

16.00

PIZZE / PIZZA

PIZZA MARGHARITA

Tomaten, Mozzarella und Oregano

17.00

PIZZA RUSTICANA

Tomaten, Mozzarella, Speckwürfel, Lauch, Champignons und Schlagrahm vor dem Servieren

22.00

PIZZA QUATRO STAGIONI

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Peperoni, Schinken und Artischocken

22.00

PIZZA AL GORGONZOLA

Tomaten, Mozzarella und Gorgonzola

21.00

PIZZA PROSCIUTTO

Tomaten, Mozzarella und Schinken

21.00

PIZZA PROSCIUTTO E FUNCHI

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon

23.00

PIZZA «Mona Lisa»

Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Sardellen, Muscheln, Kapern und Oregano

25.50

PIZZA SICILIANA

Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern

24.00

PIZZA ALLA PIEMONTESE

Tomaten, Mozzarella Steinpilze, Knoblauch und Kräuter

23.00

PIZZA AL TONNATA

Tomaten, Mozzarella, Thon, Artischocken, Peperoni und Zwiebeln

21.00

PIZZA ORTOLANA

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Peperoni, Pilze, Auberginen (alles gegrillt)

21.00

PIZZA MARINELLO

Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs, Zwiebeln

23.00

PIZZA AL MARCELLO

Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch, Knoblauch und Oregano

23.00

PIZZA IMPERIALE

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rohschinken und Rucola

25.00

PIZZA NICOLE

Tomaten, Mozzarella, Basilikum Kalbfleisch und Oregano

25.00

PIZZA DA CAPPO

Tomaten, Basilikum, Rucola Knoblauch und Oregano

19.00

PIZZA CLASSICA

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Parmesan, Rucola, Basilikumöl

25.00

PIZZA DEL PADRONE

Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio Rucola, Parmesan, und Basilikumöl

25.00

PIZZA ROMANA

Tomaten, Mozzarella, Peperoni, scharfe Salami, Oliven, ein Ei und Oregano

24.00

PIZZA CALZONE

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei, Basilikum, Spinat, Champignon und Oregano

23.00

PIZZA DIAVOLO

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Oregano

23.00

PIZZA HAWAII

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, und Oregano

22.00

PIZZA GAMBERI E ZUCCHINI

Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Zucchini, und Knoblauch

24.50

PIZZA ALL' ANTICA

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola nach Wunsch mit Spiegelei

23.00

PIZZA MIDONA

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Gebratene Pouletstreifen und Steinpilzen

24.00

PIZZA PICCANTE

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Peperoni, Schinken und Spiegelei

23.00

PIZZA QUATRO FORMAGGI

Tomaten, vier verschiedene Käsesorten

22.00

PIZZA MELANZANE

Tomaten, Mozzarella, grillierte Auberginen und Knoblauch

20.00

PIZZA VENIS

Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch vom Filet Peperoni, Mais, grüne Pfeffer

25.50

PIZZA INDIA

Tomaten, Mozzarella, Pouletbruststreifen Curry und Früchten

25.50

KLEINE PIZZAS : 3 FRANKEN GÜNSTIGER

KALTE GETRÄNKE

IM OFFENAUSSCHANK

| | 30 cl | 50 cl |
|--|-------|-------|
| Mineralwasser, Coca Cola, Citro, Eistee, Rivella rot, Schorley | 5.00 | 6.00 |

Flaschen

| | |
|---------------------------|--------------|
| Arkina ohne Kolensäure | 50 cl - 6.50 |
| Rehzunzer mit Kolensäure | 50 cl - 6.50 |
| Coca Cola, Coca Cola Zero | 33 cl - 5.50 |
| Fanta Orange, Sprite | 33 cl - 5.50 |
| Rivella Rot, Rivella Blau | 33 cl - 5.50 |
| Apfelsaft, Schorley | 33 cl - 5.50 |
| Schweppes Tonic | 20 cl - 5.50 |
| Bitter Lemon | 20 cl - 5.50 |
| Orangensaft / Tomatensaft | 20 cl - 5.50 |
| Sanbitter Rosso | 20 cl - 5.50 |
| Suure Moscht | 50 cl - 7.00 |

WARME GETRÄNKE

| | |
|-----------------------------------|------|
| Kaffee, Espresso, Tee | 5.00 |
| Doppelter Espresso | 6.00 |
| Cappuccino | 6.50 |
| Schale | 6.00 |
| Kafi Luz, Tee Luz | 7.00 |
| Kaffee Corretto | 7.00 |
| Schoggi / Ovomaltine, kalt / warm | 6.00 |
| Glas Milch | 4.00 |

BIER IM OFFENAUSSCHANK & FLASCHEN

FRISCH VOM FASS

| | 30 cl | 50 cl |
|-----------------|-------|-------|
| Feldschlösschen | 5.00 | 6.50 |

FLASCHEN

| | |
|-----------------|--------------|
| Schneider | 50 cl - 7.50 |
| Feldschlösschen | 33 cl - 5.00 |

LONGDRINKS

| | | |
|---------------|------|-------|
| Hugo | 4 cl | 12.50 |
| Aperol Spritz | 4 cl | 12.50 |
| Gin Tonic | 4 cl | 13.00 |
| Bacardi Cola | 4 cl | 13.00 |
| Wodka Lemon | 4 cl | 14.00 |
| Havana Cola | 4 cl | 13.50 |

APERITIF / BITTER

| | | | |
|-------------------------------|-------|------|------|
| Campari | 23% | 4 cl | 9.00 |
| Cynar | 16.5% | 4 cl | 8.00 |
| Rossi | 18 % | 4 cl | 8.00 |
| Martini Bianco | 15 % | 4 cl | 9.00 |
| Ricard | 45 % | 4 cl | 8.00 |
| Pernod | 40 % | 4 cl | 8.00 |
| Appenzeller | 29 % | 4 cl | 8.00 |
| Aperol | 11 % | 4 cl | 8.00 |
| Amaro Braulio | 21 % | 4 cl | 8.00 |
| Ramazzotti Amaro | 30 % | 4 cl | 8.00 |
| Limoncello di Capri | 30 % | 4 cl | 8.00 |
| Sherry Tio Pepe | 16.5% | 4 cl | 8.00 |
| Mineral / Fruchtsaft Zuschlag | | | 3.00 |

SPIRITUOSEN

| | | | |
|------------------------------|-------|------|-------|
| Chrüter Landtwing | 40 % | 4 cl | 8.00 |
| Kirsch Landtwing | 40 % | 4 cl | 8.00 |
| Pflümli Distillerie Willisau | 37.5% | 4 cl | 8.00 |
| Kernobst Landtwing | 40 % | 4 cl | 8.00 |
| Bombay Gin | 40 % | 4 cl | 15.50 |
| Wodka Absolut | 40 % | 4 cl | 12.00 |
| Bacardi Carta Blanca | 37.5% | 4 cl | 9.50 |
| Calvados | 40 % | 2 cl | 8.00 |
| Vieille Prune Morin | 41 % | 2 cl | 8.00 |
| Havana | 41 % | 4 cl | 13.50 |

GRAPPA

| | | | |
|---|-----|------|-------|
| Crappa il Moscato Nonino | 41% | 4 cl | 9.50 |
| Crappa Reserva di Nardini | 50% | 4 cl | 13.50 |
| Crappa Montresor Amarone della Valpolicella | 43% | 4 cl | 15.50 |
| Crappa Tenuta Caparzo Brunello | 41% | 4 cl | 13.50 |
| Crappa Tenuta Caparzo Riserva | 43% | 4 cl | 13.50 |

LIQUEUR

| | | | |
|---------------------------|------|------|------|
| Amaretto di Saronno | 28 % | 4 cl | 9.00 |
| Sambuca Molinari | 40 % | 4 cl | 9.00 |
| Grand Manier Cordon rouge | 40 % | 4 cl | 9.00 |
| Cointreau | 40 % | 4 cl | 9.00 |
| Bailey's Irish Cream | 17 % | 4 cl | 9.00 |
| Averna Amaro | 28 % | 4 cl | 9.00 |

COGNAC

| | | | |
|------------------|-----|------|-------|
| Martell VS | 40% | 2 cl | 9.00 |
| Rémy Martin VSOP | 40% | 2 cl | 14.00 |

WHISKY

| | | | | |
|---------------------------|----------------------|------|------|-------|
| Ballantine's | (Scotch Blended) | 40 % | 4 cl | 10.00 |
| Johnnie Walker Red Label | (Scotch Blended) | 40 % | 4 cl | 10.00 |
| Chivas Regal 12 yaers | (Scotch Blended) | 40 % | 4 cl | 14.00 |
| Glenfiddich 12 yaers | (Scotch Singel Malt) | 40 % | 4 cl | 16.00 |
| Four Roses | (Bourbon) | 40 % | 4 cl | 10.00 |
| Jack Daniel's | (Bourbon) | 40 % | 4 cl | 10.50 |
| Canadian Club | (Canadian) | 40 % | 4 cl | 10.00 |
| Langatun Old Deer Classic | (Swiss Singel Malt) | 40 % | 4 cl | 12.50 |