

LEGENDE



LAKTOSEFREI



GLUTENFREI



SCHARF




VEGETARISCH

Für weitere Allergene, geben wir Ihnen gerne Auskunft.
For other allergens we will be happy to provide the information - do not hesitate to ask us.

APERITIVI

Aperol Spritz		13.50	(2dl)
Cüpli Prosecco		9.90	(4cl)
Gespritzter Weisswein		8.00	(4cl)
Campari	23%	8.50	(4cl)
Martini Bianco I Rosso	15%	8.50	(4cl)
Cynar	16.5%	8.50	(4cl)
Pernot	40%	8.00	(2cl)
San Pellegrino bitter		5.60	(1dl)
Campari Orange		12.00	(1.8dl)
Champagner			
Piper Riviera on ice		16.00	(1dl)

ANTIPASTI

BRUSCHETTA CLASSICA - CHF 14.00  
Brotscheiben geröstet mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum
Sliced bread, roasted with tomatoes, garlic and basil

VITELLO TONNATO - CHF 23.50
Dünn geschnittener Kalbsbraten an Thunfisch-Sauce
Thin sliced roasted veal with tuna sauce

CARPACCIO DI MANZO E GRANA PADANO - CHF 23.50 
Fein geschnittenes Rindfleisch mit Grana Padano Spänen
Thin sliced beef with Grana Padano slices

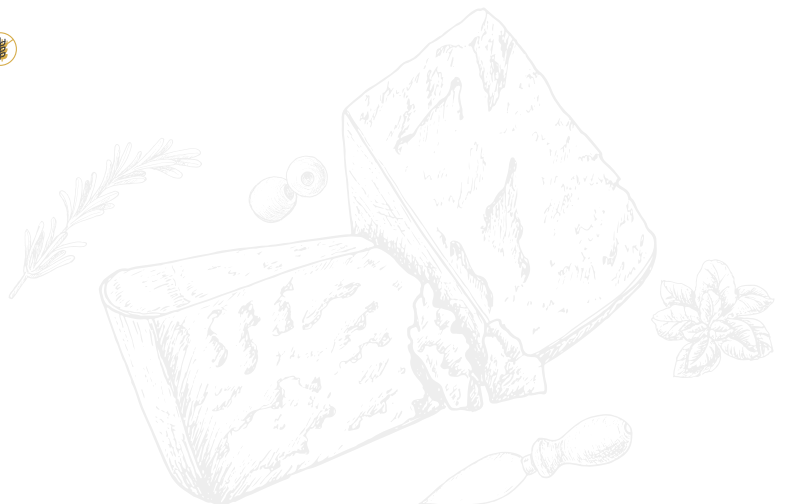
INSALATE

INSALATA VERDE - CHF 9.50   
Grüner Salat
Green salad

INSALATA MISTA - CHF 12.50   
Gemischter Salat
Mixed salad

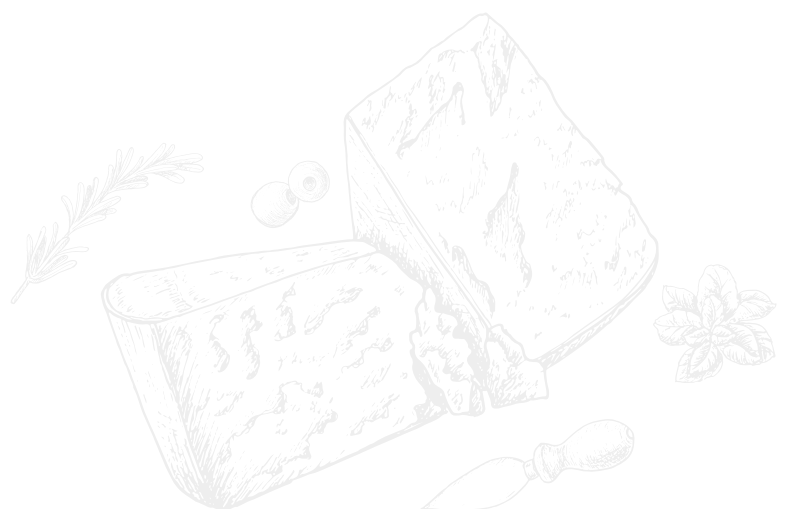
BURRATA CAPRESE (APR. BIS SEP.) - CHF 18.50  
Tomaten mit Burrata, Basilikum und Olivenöl
Sliced tomatoes, burrata and basil with olive oil

INSALATA DI RUCOLA E GRANA PADANO - CHF 14.50  
Rucola Salat mit Grana Padano Käse
Roquette salad with Grana Padano shavings



Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7.7% MwSt.

Die nächste Saisonkarte ist bald für Sie da



Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7.7% MwSt.

PASTE TRADIZIONALI




ALLA CARBONARA - Penne oder/or Spaghetti 24.00
Mit Rahm, Speck, Ei und Grana Padano
 With cream, bacon, eggs and Grana Padano



TEIGWAREN GLUTENFREI
 KÖNNTE MIT EINER LÄNGEREN WARTEZEIT VERBUNDEN SEIN
 Could be associated with a longer waiting time

ALL'ARRABBIATA - Penne oder/or Spaghetti 24.00 
Mit Tomatensauce und Pfefferschoten
 With spicy tomato sauce



ALLA BOLOGNESE - Penne oder/or Spaghetti 24.00 
Mit Tomatensauce und gehacktem Rindfleisch
 With tomato sauce and minced beef




LASAGNE AL FORNO 27.50
Hausgemachte Lasagne
 Homemade Lasagne

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 29.50 
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Muscheln, Riesenkrevette
 Spaghetti with seafood, mussels, King prawn



CANNELLONI RIPIENI CON RICOTTA E SPINACI 27.00 
Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat
 Pasta filled with Ricotta – cheese and spinach

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINI 24.00 
Spaghetti mit Knoblauch, frischen Peperoncini und Olivenöl
 Spaghetti with garlic, olive oil and chili peppers
 + Riesenkrevetten extra - with jumbo shrimps: 3 Stück + 14 CHF
 + Riesenkrevetten extra - with jumbo shrimps: 3 pieces + 14 CHF



PENNE ALLA "CALABRESE" CON SPECK, POMODORI, PEPERONCINI E COGNAC 28.00 
Penne mit Speckstreifen, Chili, Petersilie, abgelöscht mit Cognac und Tomatensauce
 Penne with bacon, chili peppers, parsley and a tomato sauce deglazed with Cognac



Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7.7% MwSt.

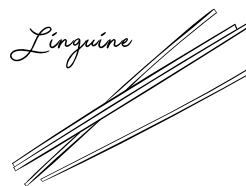
PASTA "FRESCA" FATTA IN CASA



TIPO DI PASTA DISPONIBILE
Pasta Sorten derzeit erhältlich
Following pasta type now available



Rigatoni



Linguine

RUSTICA

Mit Krevetten, Lachsstücken, Prosciutto Crudo und Rucola an einer cremigen Rahmsauce

With shrimps, salmon pieces, smoked ham and roquette salad on a creamy sauce

31.00

BOSCAIOLA

Mit Kalbsstücken, Morcheln und Pilzen an einer geschmackvollen Calvados-Sauce

With veal, morels and mushrooms in a tasty calvados sauce

33.50

SORRENTINA

Mit frischen Cherry-Tomaten, Basilikum und Buratta

With fresh cherry tomatoes, basil and buratta

31.00 

CARNE



Möglich mit Risotto statt Pommes

FILETTO DI MANZO (200 GR) CON PATATINE FRITTE E VERDURE

Rindsfilet (200 gr) mit Gemüse und Pommes

Beef filet with vegetables and french fries

45.00 



FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE CON VERDURA DI STAGIONE E PATATINE FRITTE

Rindsfilet an grüner Pfeffersauce mit Saisongemüse und Pommes

Beef filet with a green pepper sauce with vegetables and french fries

48.00 



SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE CON VERDURA DI STAGIONE E PATATINE FRITTE

Kalbsschnitzel an Zitronensauce, serviert mit Saisongemüse und Pommes

Veal cutlets with a lemon sauce, served with vegetables and french fries

41.00



SCALOPPINE DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE

Kalbsschnitzel paniert mit Pommes / Fried veal cutlets with french fries

39.00 

OSSO-BUCCO BRASATO CLASSICO CON RISOTTO

Geschmorte Kalbshaxe mit Risotto

Braised veal leg with risotto

36.00

PESCE

MATTONELLA DI SALMONE CON SALSA AL LIMONE E RISOTTO

Lachsfilet mit Zitronensauce und Risotto

Salmon with lemon sauce and risotto

38.00  

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E POMODORI SECCHI

Risotto mit Meeresfrüchten, Muscheln, Riesenkrevette und getrockneten Cherry-Tomaten

Risotto with Seafood, mussels, King prawn and marinated cherry tomatoes

31.00  

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7.7% MwSt.

PIZZE FORNO A LEGNA

MARGHERITA

Tomaten, Mozzarella, Oregano

Tomato, Mozzarella, Oregano

18.50 

CARBONARA

Mozzarella, Mascarpone, Speck, Ei, Knoblauch, Oregano

Mozzarella, Mascarpone, diced Bacon, Egg, Garlic, Oregano

22.50

PROSCIUTTO CRUDO

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Oliven, Oregano

Tomato, Mozzarella, Smoked ham, Olives, Oregano

24.00

NAPOLI

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano

Tomato, Mozzarella, Anchovies, Oregano

20.00 

QUATTRO FORMAGGI

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Fontal, Oregano

Tomato, Mozzarella Cheese, Gorgonzola, Fontal, Grana Padano

22.50 

SICILIANA

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Artischocken, Kapern, Oregano

Tomato, Mozzarella, Anchovies, Artichokes, Capers, Oregano

21.50 

PROSCIUTTO

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano

Tomato, Mozzarella, ham, Oregano

21.00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Oregano

Tomato, Mozzarella, Mushrooms, ham, Oregano

22.50

HAWAII

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano

Tomato, Mozzarella, ham, Pineapples, Oregano

22.50

QUATTRO STAGIONI

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Salami, Vorderschinken, Artischocken, Oregano

Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Salami, ham, Artichokes, Oregano

23.00

FRUTTI DI MARE

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oregano

Tomato, Mozzarella, Sea Food, Oregano

23.00 

MAMMA MIA

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Salsicce (getrocknete), Ei, Oregano

Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Salsicce, Egg, Oregano

23.00 

CALZONE

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Oregano

Tomato, Mozzarella, Mushrooms, ham, Oregano

+ Ei dazu - Extra eggs: + 3 CHF

22.00

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7.7% MwSt.

GORGONZOLA

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano

Tomato, Mozzarella, Gorgonzola Cheese, Garlic, Oregano

20.50 

ALLA GENOVESE

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Knoblauch, Oregano

Tomato, Mozzarella, Basil, Garlic, Oregano

20.00 

TONNO E CIPOLLA

Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oregano

Tomato, Mozzarella, Tuna, Onions, Oregano

21.00 

ALL' ARRABBIATA

Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Oregano

Tomato, Mozzarella, spicy Salami, Oregano

21.00 

VEGETARIANA

Tomaten, Mozzarella, Aubergines, Zucchini, Champignons, Oregano

Tomato, Mozzarella, Eggplant, Zucchini, Mushrooms, Oregano

22.50 

CALABRESE

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfer Salami, Oregano

Tomato, Mozzarella, Gorgonzola Cheese, spicy Salami, Oregano

22.50 

CARNIVORO

Tomaten, Mozzarella, Salami, Speck, Schinken, Oregano

Tomato, Mozzarella, Salami, diced Bacon, Ham, Oregano

23.00

PIZZE RESSLIRYTTI SPECIALE | DIE EXKLUSIVEN RESSLIRYTTI PIZZA'S

FRESCOLINA

Tomaten, Cherry Tomaten, Zwiebeln, Rucola, ganze Burrata, Oregano

Tomatoes, Cherry tomatoes, Onions, Roquette, whole Burrata, Oregano

28.00 

BUFALA

Tomaten, Mozzarella di Bufala, getrockneten Cherry-Tomaten, Basilikum, Oregano

Tomato, Mozzarella di Bufala, dried Cherry Tomatoes, Basil, Oregano

27.00 

CAMPAGNOLA

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Zwiebeln, Oregano

Tomato, Mozzarella, Cep, diced Bacon, Onions, Oregano

24.50

TUTTE LE PIZZE CON MOZZARELLA DI BUFALA

Bestellen Sie Ihre Pizza mit Bufala Mozzarella | Order your Pizza with Bufala mozzarella

6.50

TUTTE LE PIZZE CON BURRATA

Bestellen Sie Ihre Pizza mit Burrata | Order your Pizza with Burrata

7.50

TUTTE LE PIZZE POSSONO ESSERE GUARNITE CON LA RUCOLA

Sie können Ihre Pizza auch mit Rucola bestellen | You may also add Roquette salad on any Pizza

3.00

PER OGNI ULTERIORE INGREDIENTE

weitere extra Zutat | each extra ingredient

3.00

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7.7% MwSt.

VINI IN BOTTIGLIA

VINI SPUMANTI

	0.75L	0.1L
Prosecco DOC extra dry Albino Armani DOC	65.00	
Cüpli Prosecco DOC extra dry Albino Armani DOC		9.90

VINI BIANCHI

ViaSerta 002 Bianco del Ticino, Tamborini	46.50
Chardonnay, Sauvignon blanc, Viognier	
Pecorino Terre die Chieti Vanità IGP, Farnese	41.00
Pecorino	
Kados Duca di Salaparuta Grillo IGT, Duca di Salaparuta Grillo	49.00
Toto bianco Campania DOCG, Cantina Sanpaolo	53.00
Fiano, Greco	
Lavico Etna bianco Duca di Salaparuta DOC, Duca di Salaparuta	65.00
100% Carricante	

VINI ROSSI

Piemont

ViaSerta 004 Piemonte Rosso, Tamborini	46.00
Selezione Vigne Vecchie di Barbera	
Barolo Castagni DOCG, Alberto Voerzio	79.00
Nebbiolo	

Toscana

Artorius Rosso di Toscana IGT, Fattorie dei Dolfi	54.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon	
Rute Bolgheri Superiore DOC, Guado al Melo	59.00
Cabernet Sauvignon, Merlot	
Governo all'uso IGT, Val del Barone	51.00
Sangiovese, Merlot	

Veneto

Ripasso della Valpolicella DOC, Albino Armani	48.50
Corvina, Corvinone, Rondinella	
Amarone Cuslanus della Valpolicella DOC, Albino Armani	83.00
Corvina, Corvinone et Rondinella	

VINI APERTI (PRO DL)

VINI ROSSI

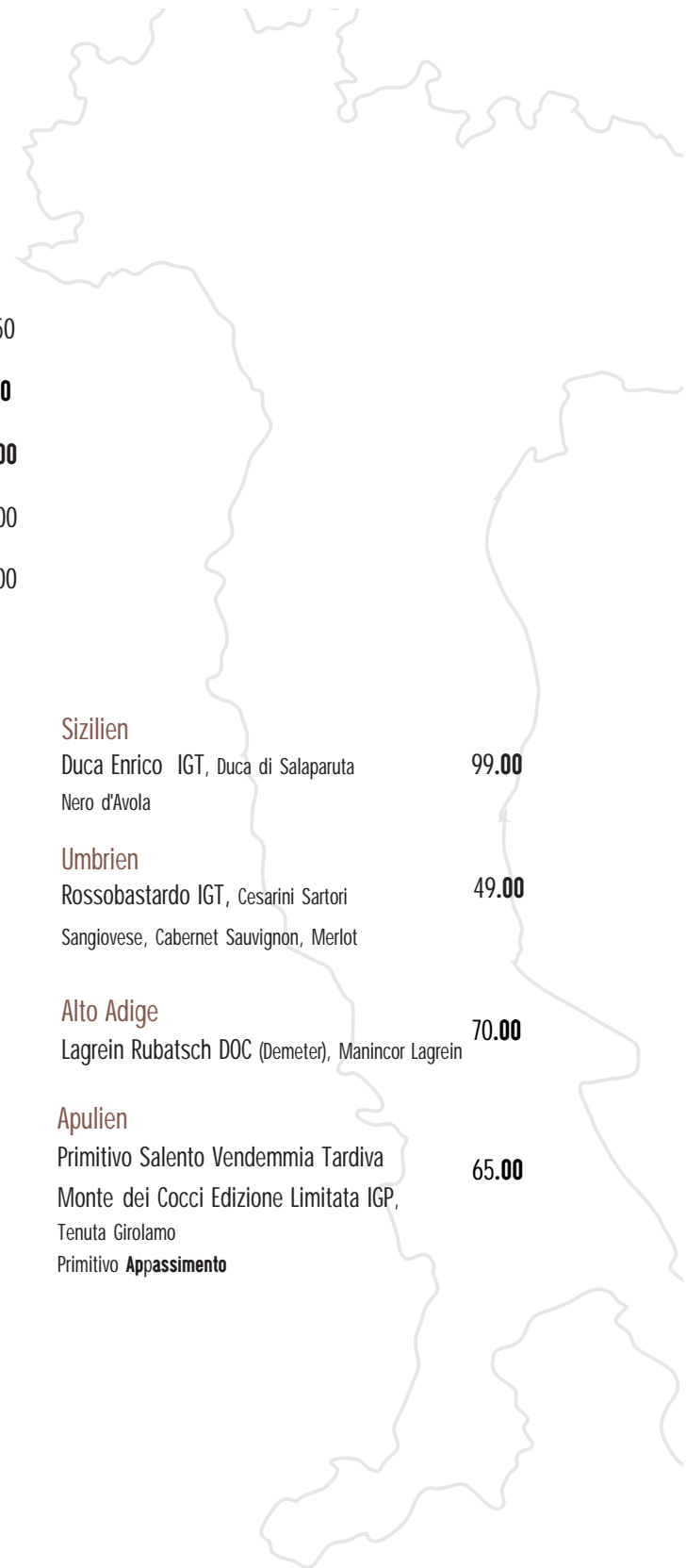
Primitivo Gran Sasso Farnese	6.50
Sangiovese Gran Sasso Farnese	6.70
Rosso Toscano - Bacco in Toscana IGT Guado al Melo	7.80
Nero d'Avola Terre Siciliane Organico Bio IGT Vanità	9.60

VINI BIANCHI

Pinot Grigio Castele	5.90
Chardonnay Gran Sasso Farnese	6.00
ViaSerta Bianco Tre Venezie DOCG Tamborini	7.50
Chardonnay, Sauvignon blanc	

VINI ROSATI

Rosato della Casa	6.00
--------------------------	------



Sizilien

Duca Enrico IGT, Duca di Salaparuta	99.00
Nero d'Avola	

Umbrien

Rossobastardo IGT, Cesarini Sartori	49.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	

Alto Adige

Lagrein Rubatsch DOC (Demeter), Manincor Lagrein	70.00
--	-------

Apulien

Primitivo Salento Vendemmia Tardiva	65.00
Monte dei Cocci Edizione Limitata IGP,	
Tenuta Girolamo	
Primitivo Appassimento	

LIQUORI

Amaretto	28%	9.00 (4cl)
Bailey's Irish Cream	17%	9.50 (4cl)
Grand Marnier	40%	9.00 (2cl)

WHISKEYS

Ballantines Scotch	40%	12.00 (4cl)
Tullemore Dew Irish	40%	12.00 (4cl)
Jack Daniel's Bourbon	40%	13.50 (4cl)
Glenfiddich Single Martin	40%	14.50 (4cl)

ARMAGNAC I COGNAC

Armagnac VSOP	40%	11.50 (2cl)
Remy Martin	40%	12.50 (2cl)
Vecchia Romagna	38%	9.00 (2cl)

RUM

Bacardi Rum	37.5%	9.50 (4cl)
Rum Diplomatico	37.5%	13.50 (4cl)

SHERRY I PORTO

Tio Pepe	8.00 (4cl)
Porto Sandemann	8.00 (4cl)

BIRRA

APERTA

Maximilian hell offen	5.00 (3dl)	7.00 (5dl)
Panachée	5.00 (3dl)	7.00 (5dl)
Lokalbier vom Fass	6.00 (3dl)	9.00 (5dl)

BOTTIGLIA

Birra Peroni Nastro Azzurr	6.20 (3dl)	
Schneider's Weisse (dunkles Hefeweizen)		8.70 (5dl)
Alkoholfrei Bier	5.90 (3dl)	

Lokale Biere - Fragen Sie uns

DISTILLATI

Henkes Gin	37.5%	10.00 (4cl)
Vodka Stolichnaya	37.5%	10.00 (4cl)
Kirsch	37.5%	7.90 (2cl)
Pflümli	40%	7.90 (2cl)
Williams	40%	9.00 (2cl)
Marc de Bourgogne	40%	10.50 (2cl)
Calvados	40%	11.00 (2cl)
Vieille Prune	40%	10.50 (2cl)
Limoncello	28%	7.00 (2cl)
Sambuca	40%	8.00 (2cl)

GIN & TONIC

Hendricks (Schottland)	41.4%	14.00
Nordes (Spanien)	40%	15.00
The Seventh Sense (Schweiz)	39%	16.00
Nginious! Vermouth Cask (Schweiz)	43%	17.00

TONIC INKL. NACH WAHL

- Swiss Mountain Spring
- Classic Tonic Water
- Bitter Lemon



BEVANDE

MINERALI IN BOTTIGLIA

San Pellegrino	4.90 (2,5dl)	6.80 (5dl)
Acqua Panna	4.90 (2,5dl)	6.80 (5dl)
Sprite	5.50 (3,3dl)	
Fanta	5.50 (3,3dl)	
Coca Cola (Zero)	5.50 (3,3dl)	
Rivella (Rot-Blau)	5.50 (3,3dl)	

Chinotto / Aranciata Amara	5.50 (2 dl)	
Crodino / San Pellegrino Bitter		

Swiss Mountain Spring		
- Classic Tonic Water	5.50 (2 dl)	
- Bitter Lemon		

Succo di Mele Möhl		
Apfelsaft (ohne Kohlensäure)	5.50 (3,3dl)	

Granini Säfte:		
Succo di Pomodoro	5.50 (2 dl)	
Tomatensaft		

Succo di Pera		
Birnessaft		

Succo di Fragola		
Erdbeerensaft		

Succo di Ananas		
Ananassaft		

Succo d'Arancia		
Orangensaft		

BEVANDE APERTI

Citro	4.90 (3dl)	6.50 (5dl)
Eistee	4.90 (3dl)	6.50 (5dl)
Apfelschorle	4.90 (3dl)	6.50 (5dl)
Hahne Wasser Tap Water		3.00 (5dl)

GRAPPA VILLA DE VARDA

Riserva	40%	13.50 (2cl)
Triè	40%	11.50 (2cl)
Moscato Stravecchia	40%	14.50 (2cl)
Amarone Stravecchia	40%	16.00 (2cl)
Chardonnay (Bianca)	40%	13.00 (2cl)

DIGESTIVI

Amaro Averna	32%	9.00 (4cl)
Amaro Ramazzotti	30%	9.00 (4cl)
Appenzeller	29%	9.00 (4cl)
FernetBranca	40%	9.00 (4cl)
Amaro Montenegro	40%	9.00 (4cl)

CAFFE - THE -LATTE

Espresso - Ristretto	4.90
Caffè Svizzero - Kaffee crème	4.90
The - Tee	4.90
Cappuccino - Latte	5.50
Cioccolato o Ovo: freddo o caldo Heisse oder Kalte Schoggi	5.00
Espresso Coretto	7.70
Latte - Milch	4.00
Doppio - Doppelt Espresso	7.00
Tee Rum	6.00



