

Buon appetito



Täglich warme und kalte
Küche, sowie Pizza:
11.30–14.00 und 17.30–22.00 Uhr

Samstag und Sonntag bieten wir
auch nachmittags durchgehend
warme Küche oder Pizza an.

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken (CHF)
Inklusive Mehrwertsteuersatz 8,1% Mwst.
Inklusive Serviceleistungen.

Wir akzeptieren:
Euro-/Mastercard, Visa, Postcard sowie EC-Direct

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen
Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

bevande getränke

kalte getränke

valser/valser still	33cl	4.80
	50cl	5.80
	75cl	8.30
apfelsaft	33cl	4.80
coca cola/zero	33cl	4.80
fanta	33cl	4.80
gazosa limone	33cl	4.80
rivella rot/blau	33cl	4.80
shorley	30 cl	4.30
ice tea lemon	30 cl	4.30
sprite	33cl	4.80
tonic	20cl	4.30
bitter lemon	20cl	4.30
chinotto	33cl	4.30
michele	20cl	4.80
san bitter/crodino	10cl	4.30

bier

herrgöttli	20cl	3.80
stange	30cl	4.30
panache	30cl	4.30
kübel	50cl	5.80
edelbräu	33cl	4.80
moretti	33cl	4.80
lagerbier	58cl	5.80
erdinger weizenbier	50cl	6.30
moretti senza	33cl	4.80
erdinger alkoholfrei	50cl	6.30
suure most mit/ohne	50cl	6.30

warme getränke

espresso	4.30
cafe creme	4.30
schale	4.30
cappuccino	5.10
latte macchiato	5.60
sirocco tee (diverse)	4.80
cafe coretto grappa	5.30
cafe coretto gognac	5.30
cafe lutz	5.30
cafe fertig	5.30
cafe zwetschgen	5.30
milch kalt	3.00
milch warm	3.00
ovo kalt/warm	4.80
chocco kalt/warm	4.80

aperitiv

martini weiss	4cl	15% v.a.	6.00
martini rot	4cl	15% v.a.	6.00
campari	4cl	23% v.a.	6.00
campari soda	4cl	23% v.a.	6.50
campari orange	4cl	23% v.a.	8.50
campari spritz	4cl	23% v.a.	9.50
cynar	4cl	16% v.a.	6.00
averna	4cl	29% v.a.	6.00
fernet branca	4cl	39% v.a.	6.00
ramazzotti	4cl	30% v.a.	6.00
aperol spritz			9.50
weisswein gespritzt			5.80
bernina spritz			9.50

grappa

grappa	2cl	37% v.a.	6.00
pò di poli	2cl	40% v.a.	8.50
grappa sibona	2cl	44% v.a.	13.50

Für weitere Grappa-Empfehlungen wenden Sie sich an unser Personal.

rum

bacardi rum	4cl	37% v.A.	6.50
-------------	-----	----------	------

gin

gordon's gin	4cl	40% v.A.	6.50
--------------	-----	----------	------

Für weitere Gin-Empfehlungen wenden Sie sich an unser Personal.

whisky

ballantines	4cl	40% v.A.	8.00
jack daniels	4cl	40% v.A.	11.00

cognac




vecchia romagna	2cl	38% v.A.	6.00
-----------------	-----	----------	------

liköre

sambuca	2cl	37% v.A.	6.00
amaretto	2cl	21% v.A.	6.00
amaro del capo	2cl	35% v.A.	6.00
bailey's	2cl	17% v.A.	6.00
jägermeister	2cl	35% v.A.	6.00
limoncello	2cl	25% v.A.	6.00
braulio	2cl	21% v.A.	6.00
williams	2cl	40% v.A.	6.00
kirsch	2cl	40% v.A.	6.00
zwetschgen	2cl	40% v.A.	6.00







minestrone

suppen

- 
-  **minestrone fatto in casa** 7.50
minestrone nach art des hauses
 -  **crema di pomodoro fatta in casa** 7.50
hausgemachte tomatensuppe mit rahmhaube
 - hausgemachte gerstensuppe 9.50

antipasti

vorspeisen

- 
-  **insalata verde** 7.50
grüner salat, serviert mit hausgemachtem dressing
 -  **insalata mista** 9.50
gemischter salat, serviert mit hausgemachtem dressing
 -  **insalata di pomodoro** 8.50
tomatensalat mit zwiebel-garnitur
 -  **insalata caprese** 11.50
tomaten-mozzarella-salat
 -  **bruschette con pomodorini e aglio (6 pezzi)** 8.50
bruschette mit tomatenwürfeln und knoblauch (6 stück)
 - carpaccio di bresaola con rucola e burrata** 19.50
feines bresaola-carpaccio mit rucola und burrata
 - insalata di mare** 21.50
meeresfrüchtesalat
 - affettato misto (bernina)** 21.50
bernina fleischteller
 - carpaccio di manzo con scaglie di parmiggiano** 19.50
feines carpaccio vom rind mit parmesanscheiben

pasta



-  spaghetti al pomodoro 16.50
spaghetti an einer tomatensauce
-  spaghetti aglio, olio e peperoncino 15.50
spaghetti mit knoblauch, olivenöl und peperoncino
- spaghetti alla bolognese 18.50
spaghetti an einer bolognese sauce
- spaghetti alla amatriciana 18.50
spaghetti an einer tomatensauce mit speck und zwiebeln
- spaghetti alla carbonara 18.50
spaghetti mit speck, ei und parmesan
-  penne al pomodoro 16.50
penne an einer tomatensauce
-  tagliatelle ai porcini 19.50
nudeln mit steinpilzen
-  gnocchi al pomodoro 16.50
gnocchi an einer tomatensauce
-  gnocchi al gorgonzola 16.50
gnocchi an einer gorgonzolasauce
- tortellini panna e prosciutto 18.50
tortellini mit rahm und schinken
- farfalle al salmone 20.50
schmetterlingsnudeln mit lachs und rahm
-  ravioli con spinaci e porcini 21.50
ravioli gefüllt mit steinpilzen an einer spinat-steinpilz-sauce

risotto



- risotto frutti di mare 21.50
risotto mit meeresfrüchten
-  risotto porcini 19.50
risotto mit steinpilzen

frische teigwaren spezialitäten

	fusilli con salsiccia e porcini fusilli aus kalabrien mit italienischer bauernwurst und steinpilzen	21.50
	fusilli con speck e zucchini fusilli aus kalabrien mit speck und zucchini	19.50
🌿	cortecce con melanzane e pomodori secchi frische cortecce mit auberginen und getrockneten tomaten	18.50
🌿	cortecce con spinaci e gorgonzola frische cortecce mit spinat und gorgonzola	19.50
🌿	trofie al pesto di rucola e parmiggiano trofie aus ligurien an einem parmesan-rucola pesto	18.50
	trofie con salmone e rucola trofie aus ligurien mit lachs und rucolapesto	21.50
🌿	paccheri alla ortolana paccheri aus kampanien mit frischem mediterranem gemüse	18.50
	paccheri con gamberi e pomodorini paccheri aus kampanien mit crevetten und tomaten	20.50
	paccheri con vongole e gamberi paccheri aus kampanien mit venusmuscheln, crevetten und tomaten	21.50
	linguine con gamberetti, carciofi e pomodorini linguine aus genua mit crevetten, artischocken und frischen tomaten	21.50

🌿 vegetarisch 🌿 vegan



linguine



paccheri



cortecce



trofie

pesce fisch



cozze con pomodorini e crostini miesmuscheln mit tomaten und croûtons	17.50
antipasto di mare gemischter fisch-vorspeiseteller	34.50
insalata di polipo e patate tintenfischsalat mit salzkartoffeln	17.50
spaghetti frutti di mare spaghetti mit meeresfrüchten	21.50
spaghetti alle vongole spaghetti mit venusmuscheln	19.50
filetto d'orata al grill con verdure miste doraden-filet vom grill mit gemischtem gemüse	25.50
filetto di salmone con riso e spinaci lachsfilet serviert mit trockenreis und blattspinat	27.50
gamberoni al grill con riso riesencrevetten vom grill mit trockenreis	28.50
frittura di calamari frittierter tintenfisch	18.50
frittura di gamberi frittierte crevetten	19.50
frittura di pesce misto frittierte, gemischte meeresfrüchte	26.00
grigliata di salmone e gamberoni* gegrillter lachs und riesencrevetten	36.50

***Als Beilage bieten wir an:**

Pommes frites	5.50
Butternudeln	5.50
Trockenreis	5.50
Salzkartoffeln	5.50
Grilliertes Gemüse	8.50
Gemüse	5.50

Herkunftsdeklaration

Lachs	Norwegen
Doraden	Mittelmeer
Thunfisch	Indischer Ozean
Crevetten	Vietnam
Tintenfisch	Indischer Ozean

carne fleisch



manzo rind

filetto di manzo al pepe verde con patate fritte rindsfilet an grüner pfeffersauce mit pommes frites	36.50
filetto di manzo ai porcini con risotto rindsfilet an einer steinpilzsauce mit risotto	38.50
stroganoff di manzo con riso rinds-stroganoff mit trockenreis	28.50
bistecca di manzo con patatine fritte rindsplätzli mit pommes frites	24.50
entrecôte con patate fritte e verdura entrecôte mit pommes frites und gemüse	33.50
fiorentina di manzo con verdure al grill (500–600 g) t-bone-steak vom grill mit grilliertem gemüse	43.50

vitello kalb

fegato di vitello alla veneziana con rösti kalbsleberli mit goldgebratener rösti	28.50
---	-------

pollo poulet

scaloppina di pollo al limone con patate fritte pouletschnitzel an einer zitronensauce mit pommes frites	19.50
---	-------

agnello lamm

cotoletta d'agnello con patatine fatte in casa lammkotelett vom grill mit hausgemachten pommes frites	24.50
--	-------

Herkunftsdeklaration

Rindfleisch	Schweiz, Paraguay, Uruguay, Brasilien*
Schweinefleisch	Schweiz*
Geflügel	Brasilien, Schweiz*
Lamm	Neuseeland*
Kalbfleisch	Schweiz*

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika, erzeugt worden sein.
Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

carne fleisch



maiale schwein

costine con patatine fatte in casa costini mit hausgemachten pommes frites	24.50
scaloppina al limone schweins schnitzel an zitronensauce mit butternudeln	19.50
cordonbleu con patate fritte e verdure cordonbleu mit pommes frites und gemüse	28.50
bistecca di maiale al grill con patate fritte schweinssteak vom grill mit pommes frites	19.50
cotoletta impanata con patate fritte schweins schnitzel paniert mit pommes frites	19.50
holzfüllersteak mit pommes frites	18.50
piccata milanese con spaghetti al pomodoro schweins schnitzel mit spaghetti an tomatensauce	28.50
saltimbocca alla romana schweins schnitzel mit rohschinken, salbei und safranrisotto	26.50

carne mista gemischtes fleisch

spiedini misti con patate fritte gemischte fleischspiessli mit pommes frites	21.50
grigliata di carne mista* gemischter, grillierter fleischteller*	36.50

*Als Beilage bieten wir an:





Pommes frites	5.00
Butternudeln	5.50
Trockenreis	5.50
Salzkartoffeln	5.50
Grill Gemüse	8.50
Gemüse	5.50

für unsere piccolini

chicken-nuggets mit pommes frites	12.50
penne mit butter	11.50
penne an tomatensauce	12.50
pizza margherita ½	13.50
pizza salami ½	14.00
portion pommes frites	8.50




hausgemachte pizza



 margherita	15.50
tomaten, mozzarella	
romana	18.50
tomaten, mozzarella, kapern, zwiebeln, oliven, sardellen	
napoletana	17.50
tomaten, mozzarella, sardellen, oliven	
prosciutto	18.50
tomaten, mozzarella, schinken	
prosciutto e funghi	19.50
tomaten, mozzarella, schinken, frische champignons	
 funghi	17.50
tomaten, mozzarella, frische champignons	
paesana	20.50
tomaten, mozzarella, spinat, schinken, frische champignons, knoblauch	
quattro stagioni	20.50
tomaten, mozzarella, frische champignons, schinken, spinat, artischocken	
ciccio	20.50
tomaten, mozzarella, speck, steinpilze	
 gorgonzola	18.50
tomaten, mozzarella, gorgonzola	
rustica	20.50
tomaten, mozzarella, speck, gorgonzola, peperoni	
 vegetariana	20.50
tomaten, mozzarella, artischocken, spinat, peperoni, frische champignons	
tonno e cipolla	20.50
tomaten, mozzarella, thon, zwiebeln, oliven	
calzone	19.50
tomaten, mozzarella, schinken, frische champignons	
frutti di mare	22.50
tomaten, mozzarella, meeresfrüchte	
parma	19.50
tomaten, mozzarella, rohschinken	

 vegetarisch  vegan

Zusätzlich Mascarpone 2.00
Weitere Zutaten 2.00
Alle Pizzas servieren wir Ihnen auch als kleine Pizza. Preisreduktion 2.50

diavola	19.50
tomaten, mozzarella, scharfe salami	
occhio di bue	20.50
tomaten, mozzarella, sardellen, ei, salami	
 caprese	17.50
frische tomaten, mozzarella, basilikumöl	
bella	21.50
mozzarella, gorgonzola, nüsse, trockenfleisch	
bernina	22.50
tomaten, mozzarella, rindfleisch, steinpilze, spinat, knoblauch	
 santalucia (4 formaggi)	19.50
tomaten, mozzarella und vier käsesorten	
gamberetti	22.50
mozzarella, crevetten, ruccola, parmesan	
vulcano	21.50
tomaten, mozzarella, zwiebeln, knoblauch, peperoni, scharfe salami	
capricciosa	20.50
tomaten, mozzarella, schinken, peperoni, artischocken, oliven	
carpaccio	22.50
tomaten, mozzarella, carpaccio vom rind, parmesan, basilikumöl	
 italia	20.50
frische tomaten, mozzarella, rucola, basilikumöl	
amore (per 2 persone)	38.50
spezialität des hauses für 2 personen, auf einem holzteller serviert	

 vegetarisch  vegan

Zusätzlich Mascarpone 2.00
 Weitere Zutaten 2.00
 Alle Pizzas servieren wir Ihnen auch als kleine Pizza. Preisreduktion 2.50

vini aperti offene weine



bianco weiss

vino della casa	1dl	4.30
☞ chardonnay	5dl	21.50
Helles strohgelb in der Farbe. In der Nase ein exotisches Aroma von Banane und Papaya.		
merlot, chiar di luna	1dl	4.30
☞ merlot	5dl	21.50
Köstliche Aromen von reifen Früchten wie Mango und Ananas. Vollmundig und frisch.		
frizzantino	1dl	4.30
☞ trebbiano	5dl	21.50
Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sehr floral und fruchtig.		
pinot grigio	1dl	4.30
☞ pinot grigio	5dl	21.50
Hat eine helle, strohgelbe Farbe und ist trocken und erfrischend.		
prosecco	1dl	7.50

rosato rosé

rosato del salento	1dl	4.30
☞ negroamaro	5dl	21.50
Kräftiges Rosa durch die farbintensive Negroamaro Traube. Köstlich erfrischendes Bouquet.		

rosso rot

vino della casa	1dl	4.30
☞ montepulciano	5dl	21.50
Rubinrot in der Farbe. Ein geeigneter Wein zu einer schmackhaften Pizza.		
siciliano nero d'avola	1dl	4.30
☞ nero d'avola	5dl	21.50
Rubinrot in der Farbe. Ein geeigneter Wein zu einer schmackhaften Pizza.		
primitivo codici di manduria	1dl	6.30
☞ primitivo		
Fruchtiger Rotwein mit teils trockenem Ansatz. Im Gaumen sehr fein.		
appassimento, notte rossa	1dl	6.30
☞ rote Salento Traube	7,5dl	47.50
mit intensiven, rubinroten Reflexen. Im Gaumen sehr geschmeidig und harmonisch.		

vini in bottiglie bianco

flaschenweine weiss



italien

prosecco 75cl 38.50

🍷 glera

Duftet leicht blumig und nach Zitrusfrüchten. Im Gaumen lebhaft Perlage.

greco di tufo 75cl 39.50

🍷 greco

Goldenes Gelb in der Farbe. In der Nase eine Firsche nach Birnen und Äpfel

grillo sicilia igt, feudo arancio 75cl 42.50

🍷 grillo

Brillantes Hellgold, dichtes Bukett mit floralen Noten von Ananas und Pfirsich

vini rossi italiani

italienische rotweine



toscana

chianti classico ris. la madonnina, triacca 50cl 32.50

🍷 cabernet sauvignon, merlot, sangiovese

Moderner Chianti Classico. Erdiges Aroma, Holzfassnote und delikates Bukett mit Duft schwarzer Beeren.

75cl 42.50

brunello di montalcino, villa i cipressi 75cl 78.50

🍷 sangiovese

Glänzendes Rubinrot. Elegante, feinduftende Nase.

Aromen nach Pflaumen und Weichselkirschenkompott.

piemonte

barolo francesco rinaldi docg 75cl 78.50

🍷 nebbiolo

Süsse, dunkle Beerennoten. Am Gaumen eine tolle Mineralik, mit abgerundeten Tanninen.

sicilia

medusa nero d' avola, DOC 75cl 47.50

🍷 nero d' avola
Dichte, dunkelrote Farbe. Intensive beerige Note im Gaumen.

veneto

amarone cami 50cl 36.50

🍷 molinara, rondinella, corvina veronese
Ein typischer Amarone: füllig, geschmeidig und ausgewogen

amarone 75cl 72.50

🍷 corvina, corvinone, rondinella
Kräftige Struktur und schöne, rubinrote Farbe. Sein Abgang ist lang und anhaltend.

calabria

cirò calabria 75cl 42.50

🍷 gaglioppo
Schöne, rubinrote Farbe. In der Nase intensiv und fruchtig, im Gaumen eher trocken und geschmeidig.

puglia

salice salentino 75cl 42.50

🍷 negroamaro, malvasia nera
In der Nase sehr intensiv mit Kirschfrucht, im Gaumen kräftig, rund und harmonisch.

primitivo di manduria 75cl 47.50

🍷 primitivo
Leidenschaftlicher Wein mit starkem Charakter. In der Nase eine Note von dunkelroten Beeren.

sardegna

cannonau lillove 75cl 45.50

🍷 cannonau
Schöne, purpurrote Farbe. In der Nase intensiv, im Gaumen frisch und ausgeglichen.

valtellina

sforzato di valtellina, san domenico, triacca 50cl 38.50

🍷 nebbiolo 75cl 64.50
Helles Granatrot. In der Nase sehr fein, im Gaumen elegant und ausgewogen.

nebbiolo, il monastrero, triacca 75cl 72.50

🍷 nebbiolo
Rubinrote Farbe. Im Gaumen eine würzige Note von Tabak und Schokolade.

vini rossi svizzeri schweizer rotweine



ticino tessin

merlot selezione d'ottobre, matasci 50 cl 32.50

☞ merlot 75 cl 45.50
Elegant im Körper, finessenreich und harmonisch. Leicht, fruchtig und frisch.

vini rossi spagnoli spanische rotweine



rioja crianza, el coto 50 cl 34.50

☞ temperanillo
Leuchtendes Kirschrot mit Violettreflexen und verführerischer Gaumenaromatik.

rioja, baron de ley 75 cl 56.50

☞ temperanillo
Kräftiger Körper und frische Säure ergeben den fruchtigen Rotwein.

Für weitere Weinempfehlungen
wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

grazie

TRATTORIA



Folgen Sie uns auf
Facebook und Instagram

