

Benvenuti, Willkommen, Welcome

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Geniessen Sie bei uns authentische, italienische Gerichte aus besten Zutaten und Produkten. Dafür garantiert unsere italienische Küchencrew: Küchenchef Massimo Bartorelli aus der Toskana, Lilly aus Sizilien, Armando aus Kampanien und Luigi aus Apulien. In unserer Weinkarte finden Sie eine breite, hochwertige Auswahl von typischen, italienischen Weinen. Denselben Qualitätsanspruch haben wir auch für die Weine im glasweisen Offenausschank.

Wählen Sie in Ruhe aus und geniessen Sie den Augenblick.

We are very pleased to welcome you. Enjoy our typical Italian dishes. We use the best and freshest ingredients, and our truly Italian team vouches for their authenticity: Chef Massimo Bartorelli from Tuscany, Lilly from Sicily, Armando from Campania and Luigi from Puglia. Our wine card displays a wide variety of high quality Italian wines. The same applies to our wine selection by the glass.

Take your time and enjoy our hospitality.

Aperitivi

Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Brut DOC 1dl 8.50
Collè del Soligo - Veneto

Der klassische Aperò in Italiens Restaurants und Bars. Dieser Schaumwein aus der gleichnamigen Rebsorte kommt aus der Kernzone des Prosecco und ist leicht, fruchtig und erfrischend.

The classic drink in Italy's restaurants and bars. This sparkling wine is produced from Prosecco, grown in the native region of the grape.

It is light, fruity and refreshing

Franciacorta Brut DOCG 1dl 11.-
Vezzolè - Lombardia

In der Franciacorta werden die Schaumweine wie in der Champagne nach dem traditionellen Verfahren der Flaschengärung hergestellt. Dieser komplexe, fruchtbetonte, elegante Spumante höchster Güte wird aus Chardonnay-Trauben gekeltert und für 18 Monate in der Flasche vergoren.

The sparkling wine in the region of Franciacorta is bottle fermented - a tradition adopted from the Champagne. This multi-faceted, fruity, elegant sparkling wine is made of Chardonnay and bottle fermented for 18 months.

Aperitivi analcolici

Sanbitter 10cl 5.30

Crodino 10cl 5.30

Antipasti

Buffet d'Antipasti 19.50

Unser Küchenteam bereitet die italienischen, saisonal abgestimmten Antipasti täglich frisch zu. Bedienen Sie sich selbst am reichhaltigen Buffet.

Please help yourself to our freshly prepared cold buffet

Carpaccio con Rucola e Parmigiano 23.50

Dünn geschnittenes Rindsfilet mit Rucola und Parmesansplittern

Thinly sliced raw beef with rucola salad and parmesan

Vitello Tonnato 21.50

Dünn geschnittenes, zartes Kalbfleisch an einer sämigen Thonsauce

Thinly sliced, tender veal meat with tuna sauce

Crostone alle Delizie del Bosco 18.50

Gebratene Waldpilze auf gerösteter Brotscheibe

Fried mushrooms on toasted bread slice

Caprese di Bufala 19.50

Tomaten und Bufala-Mozzarella an frischem Basilikum und Olivenöl

Tomatoes and bufala mozzarella cheese with fresh basil and olive oil

Insalata ai Frutti di Mare 22.50

Meeresfrüchte-Salat mit Olivenöl und frischem Zitronensaft

Seafood salad served with olive oil and fresh lemon juice

Insalate

Insalata Da Roberto 10.50

Grüner Saisonsalat, Tomatenwürfel, Zwiebeln und

Lauch mit French Dressing und schwarzem Pfeffer

Green seasonal salad with tomatoes, onions and leek

with French dressing and pepper

Insalata verde 8.50

Grüner Saisonsalat ~ *Green seasonal salad*

Insalata mista 10.50

Gemischter Salat ~ *Mixed salad*

Unsere Salatsaucen zu 'Insalata verde' und 'Insalata mista': italienisch, französisch oder Gorgonzola
Our salad dressings with 'Insalata verde' and 'Insalata mista': Vinaigrette, French or blue cheese

Minestre

<i>Crema di Pomodoro</i>	10.50
Tomatenrahmsuppe <i>Fresh cream of tomato soup</i>	
<i>Minestrone della Casa</i>	10.50
Die Königin der Gemüsesuppen <i>The famous italian vegetable soup</i>	

Pasta

<i>Gnocchi al Pomodoro, Mascarpone e Basilico</i>	20.50
Gnocchi an Tomatensauce mit Mascarpone und frischem Basilikum <i>Potato gnocchi with tomato sauce, mascarpone cream and fresh basil</i>	
<i>Tortellini alla Panna e Prosciutto</i>	20.50
Tortellini mit Fleischfüllung an Rahmsauce mit Schinken <i>Meat-filled tortellini with cream sauce and ham</i>	
<i>Penne all'Arrabbiata</i>	20.50
Teigwaren mit Peperoni und Zwiebeln an scharfer Tomatensauce <i>Pasta with red peppers, onions and very spicy tomato sauce</i>	
<i>Tris di Pasta</i>	23.50
Drei verschiedene Teigwaren an drei verschiedenen Saucen zubereitet <i>Three different kinds of pasta prepared with three different sauces</i>	
<i>Lasagne Bolognesi</i>	21.50
Hausgemachte Lasagne mit würzigem Fleisch, Béchamel-Sauce, Tomaten und Parmesan <i>Classic italian pasta dish with meat, béchamel sauce, tomatoes and parmesan</i>	
<i>Le Rosette della Casa</i>	23.50
Roulade aus frischem Nudelteig, gefüllt mit Schinken und Ricotta <i>Rolled pasta filled with ham and ricotta</i>	
<i>Cannelloni di Magro</i>	20.50
Mit frischem Ricotta und Spinat gefüllte Cannelloni an Tomatensauce, gratiniert mit Parmesan <i>Rolled pasta filled with ricotta and spinach, served with tomato sauce and baked with parmesan cheese</i>	

Spaghetti

Spaghetti Toscana 19.50

Mit Tomatenwürfeln, Olivenöl, Basilikum und gehobeltem Parmesan

With fresh tomatoes, olive oil, basil and parmesan cheese

Spaghetti al Sugo di Pomodoro 17.50

An Tomatensauce

With tomato sauce

Spaghetti ai Gamberoni 27.50

Mit Riesenkrevetten, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie

With king prawns, garlic, olive oil and parsley

Spaghetti alla Ferrarese 19.50

Mit gehacktem Rindfleisch, Petersilie, Olivenöl, Knoblauch und Zwiebeln

With minced meat, parsley, garlic, olive oil and onions

Spaghetti alla Carbonara 19.50

Mit Pancetta, Rahm, Ei und Parmesan

With bacon, cream, egg and parmesan cheese

Spaghetti alle Cozze 21.50

An frischen Tomatenwürfeln mit Muscheln, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl

With sliced fresh tomatoes, muscles, garlic, parsley and olive oil

Spaghetti all'Amatriciana 20.50

Mit Speck, Zwiebeln, Tomatensauce, Peperoncini und Rahm

With bacon, onions, tomato sauce, red hot chili peppers and cream

Risotto

Risotto al Vino Rosso 21.50

Rotweinsrisotto mit Parmesan

Red wine risotto with parmesan cheese

Risotto Don Leonardo 24.50

Geschmetzelte Pouletbrust an Cognac-Rahmsauce auf Weissweinsrisotto

Sliced chicken breast with cognac cream sauce, served with risotto

Risotto allo Zafferano e Funghi 23.50

Gebratene Waldpilze auf Safranrisotto serviert

Roasted mixed mushrooms served on saffron risotto

Carne

<i>Tagliata di Manzo con Rucola e Parmigiano</i>	39.50
Gegrilltes Rindsentrecote mit Bratkartoffeln, Rucola und gehobeltem Parmesan <i>Grilled sirloin beef steak with roasted potatoes, rucola salad and sliced parmesan</i>	
<i>Filetto di Manzo al Gorgonzola</i>	48.50
Gegrilltes Rindsfilet an Gorgonzolasauce serviert mit Teigwaren <i>Grilled beef fillet with gorgonzola (blue cheese) sauce, served with pasta</i>	
<i>Scaloppine di Vitello ai Funghi</i>	43.50
Kalbsschnitzel mit gebratenen Waldpilzen, serviert mit Weissweinsrisotto <i>Veal escalopes with fried mushrooms, served with risotto</i>	
<i>Saltimbocca alla Romana</i>	39.50
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, dazu Safranrisotto <i>Veal escalopes with parma ham and sage, served with saffron risotto</i>	
<i>Cotoletta di Maiale al Rosmarino con Verdure</i>	31.50
Gebratenes Schweinskotelett an Rosmarin mit Gemüse serviert <i>Roasted pork chop with rosemary, served with vegetables</i>	

Fleischdeklaration ~ Meat declaration

Wir verwenden für unsere Gerichte Schweizer Fleisch.

We use Swiss meat for our dishes.

Pesce

<i>Tonno in Padella</i>	29.50
Gebratener Thunfisch mit schwarzem Pfeffer, serviert mit Gemüse <i>Roasted tuna with black pepper, served with vegetables</i>	
<i>Filetto di Branzino alle Verdure</i>	39.50
Wolfsbarsch-Filet auf fein geschnittenem Saisongemüse <i>Sea bass fillet on thinly sliced seasonal vegetables</i>	
<i>Filetto di Pesce San Pietro al Pomodoro fresco</i>	35.50
Gebratenes St.-Peters-Fischfilet mit frischen Tomaten und Kräutern, dazu Gemüse <i>Fillets of John Dory fish with fresh tomatoes and herbs, served with vegetables</i>	

Pizza

<i>Da Roberto</i>	17.50
Knoblauch, Oregano, Tomaten, Mozzarella ~ <i>Garlic, origan, tomatoes, cheese</i>	
<i>Napoletana</i>	18.50
Sardellen, Kapern, Oregano, Tomaten, Mozzarella Anchovies, capers, origan, tomatoes, cheese	
<i>Prosciutto</i>	19.50
Schinken, Oregano, Tomaten, Mozzarella ~ <i>Ham, origan, tomatoes, cheese</i>	
<i>Regina</i>	19.50
Schinken, Champignons, Tomatensauce, Oregano, Mozzarella <i>Ham, mushrooms, tomatoes, origan, cheese</i>	
<i>Margherita</i>	16.50
Tomaten, Oregano, Mozzarella ~ <i>Tomatoes, origan, cheese</i>	
<i>Quattro Gusti</i>	20.50
Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven, Tomaten, Mozzarella <i>Mushrooms, ham, artichokes, olives, tomatoes, cheese</i>	
<i>Vulcano</i>	19.50
Peperoncini, Knoblauch, Oregano, Tomaten, Mozzarella <i>Red peppers, garlic, origan, tomatoes, cheese</i>	
<i>Calabrese</i>	19.50
Paprika-Salami, Oregano, Tomaten, Mozzarella ~ <i>Spicy salami, origan, tomatoes, cheese</i>	
<i>Capricciosa</i>	20.50
Artischocken, Schinken, Sardellen, Champignons, Tomaten, Mozzarella <i>Artichokes, ham, anchovies, mushrooms, tomatoes and cheese</i>	
<i>Crudo e Rucola</i>	24.50
Parma-Rohschinken, Rucola, Parmesansplitter ~ <i>Parma ham, rucola salad, parmesan</i>	
<i>Pizza Vegetariana</i>	19.50
Saisongemüse, Tomaten, Mozzarella ~ <i>Seasonal vegetables, tomatoes, cheese</i>	
<i>Calzone</i>	19.50
Gefüllte Pizza mit Champignons, Schinken, Oregano, Tomaten, Mozzarella <i>Stuffed pizza with mushrooms, ham, origan, tomatoes, cheese</i>	
<i>Da Riccardo</i>	23.50
Thunfisch, Zwiebeln, Peperoncini, Tomaten, Mozzarella <i>Tuna, onions, red peppers, tomatoes, cheese</i>	

Wir bitten um Verständnis, dass für jede Änderung ein Zuschlag von Fr. 3.— berechnet wird.
Please consider that we charge CHF 3.— for each change or additional topping.

Dolci e Gelati

<i>Tiramisù</i>	11.50
Das klassische italienische Dessert aus Biskuit, Mascarpone, Kaffee und Amaretto <i>The classic italian dessert with biscuit, mascarpone cream, coffee and amaretto liquer</i>	
<i>Tiramisù piccola porzione</i>	9.50
Kleine Portion <i>Small portion</i>	
<i>Panna Cotta ai Frutti di Bosco</i>	11.50
Dessert aus gekochter Sahne mit lauwarmen Waldbeeren <i>Cooked cream pudding with warm wild berries</i>	
<i>Profiteroles</i>	10.50
Mit feiner Vanillecreme gefüllte Windbeutel, überzogen mit Schokoladensauce <i>Vanilla puffs served with chocolate topping</i>	
<i>Cassata Siciliana</i>	9.50
Sizilianisches Halbgefrorenes mit Zabaglione-Eiscreme, Schokoladen-Eiscreme und einer Creme mit kandierten Kirschstückchen, Orangenwürfeln und Haselnüssen <i>Sicilian semifreddo parfait, made of a layer of zabaglione, a fine layer of chocolate and a heart of cream with pieces of candied cherries, small cubes of orange peels and pralinated hazelnuts</i>	
<i>Coppa Danimarca</i>	11.50
Drei Kugeln Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm <i>Three scoops of vanilla icecream with hot chocolat sauce and whipped cream</i>	
<i>Sorbetto al Limone e Vodka</i>	10.50
Zwei Kugeln erfrischendes Zitronensorbet mit einem Schuss Wodka <i>Two soops of refreshing lemon sorbet with vodka</i>	
<i>Gelato</i>	pro Kugel / each scoop 4.-
Glace: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Zitronensorbet <i>Icecream: vanilla, strawberry, chocolate, coffee, lemon sherbet</i>	
<i>Panna montata</i>	+ 2.50
Schlagrahm <i>Whipped cream</i>	

Bibite

Caffè e Tè

Kaffee, Espresso, Tee		4.50
Cappuccino		4.90
Doppio Espresso		6.50
Latte Macchiato		4.90
Corretto Grappa		6.50

Succhi di Frutta

Orangensaft (frisch gepresst)	2.0 dl	6.50
Tomatensaft	2.0 dl	5.—
Apfelsaft	3.3 dl	5.30

Minerali

San Pellegrino	5.0 dl	6.50
San Pellegrino (Liter)	10.0 dl	12.—
Panna (ohne Kohlensäure)	5.0 dl	6.50
Sinalco	3.3 dl	5.30
Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero	3.3 dl	5.30
Rivella Rot, Blau oder Grün	3.3 dl	5.30
Schweppes Quinine Water	2.0 dl	5.30
Schweppes Bitter Lemon	2.0 dl	5.30
Chinotto	2.0 dl	5.30
Mineralwasser im Offenausschank	3.0 dl	4.50
Citro im Offenausschank	3.0 dl	4.50
Citro im Offenausschank	5.0 dl	5.70

Birre

Hopfenperle Hell - Feldschlösschen (offen)	2.5 dl	4.50
Feldschlösschen (alkoholfrei)	3.0 dl	5.40

Bevande alcoliche

Aperitivi

Martini Bianco & Rosso	15.0 Vol%	4 cl	8.50
Cynar	16.5 Vol%	4 cl	8.50
Campari	23.0 Vol%	4 cl	8.50
Tio Pepe Sherry	15.5 Vol%	4 cl	8.50

Digestivi, Liquori e Distillati

Amaro Averna	32.0 Vol%	4 cl	8.50
Amaro Ramazzotti	30.0 Vol%	4 cl	8.50
Amaro alle Erbe dell'Etna Russo	32.0 Vol%	4 cl	8.50
Limoncello di Sicilia Russo	32.0 Vol%	4 cl	8.50
Sambuca Molinari	42.0 Vol%	2 cl	8.50
Amaretto di Saronno	28.0 Vol%	2 cl	8.50
Brandy Vecchia Romagna	40.0 Vol%	2 cl	8.50
Cognac VSOP Rémy Martin	40.0 Vol%	2 cl	12.50
Whisky Ballantine's	40.0 Vol%	4 cl	13.50
Gin Gordons	37.5 Vol%	4 cl	10.50
Wodka	40.0 Vol%	4 cl	10.50

Grappa

Grappa di Barolo - Aldobrandini	42.0 Vol%	2 cl	11.50
Grappa di Moscato - Aldobrandini	42.0 Vol%	2 cl	11.50
Grappa di Amarone - Paesanella (aus der Magnumflasche)	41.0 Vol%	2 cl	12.50
Grappa di Favorita - Gianni Gagliardo	42.0 Vol%	2 cl	8.50
Grappa di Barolo - Gianni Gagliardo	42.0 Vol%	2 cl	10.50
Grappa di Brunello di Montalcino - Villa Colonna	43.0 Vol%	2 cl	11.50
Grappa di Lacrima Terre dei Goti Riserva - Mancinelli	50.0 Vol%	2 cl	15.50
Grappa di Sagrantino - Rocca di Fabbri	42.0 Vol%	2 cl	9.50
Grappa di Lagrein - Peter Sölva	43.0 Vol%	2 cl	9.50
Grappa di Cabernet Sauvignon - De Tarczal	45.0 Vol%	2 cl	9.50