



# MENU

## COLAZIONE

serviert MO – FR bis 11.00 Uhr / SA & SO bis 16.00 Uhr

### BIRCHERMÜESLI

Hausgemachtes Birchermüesli mit frischen Früchten ..... 6.50 | 11.00  
*Homemade birchermuesli with fresh fruits*

### UOVA AL TEGAMINO

2 Spiegeleier mit Hausbrot ..... 10.50  
*2 fried eggs with bread*

### UOVA STRAPAZZATE

Rührei (2 Eier) mit Hausbrot ..... 10.50  
*Scrambled eggs (2 eggs) with bread*

### LARDO O PROSCIUTTO GRIGLIATO

Grillierter Speck oder Schinken ..... Portion 3.50  
*Grilled bacon or ham*

### OMELETTE NATURALE O FARCITE

Omelette nature (2 Eier) oder Omelette gefüllt mit Hausbrot ..... 10.50 | 15.50  
*Plain omelette (2 eggs) or filled omelette with bread*

SELEZIONI  
DI RIPIENI

**LARDO** Speck / bacon  
**CIPOLLE** Zwiebeln / onions  
**POMODORI** Tomaten / tomatoes

**PROSCIUTTO** Schinken / ham  
**FORMAGGIO** Käse / cheese

### COLAZIONE PICCOLA

Brotkorb, Butter, Konfitüre, frischer Orangensaft, warmes Getränk nach Wahl ..... 16.50  
*Bread basket, butter, jam, fresh orange juice, hot beverage at your choice*

### COLAZIONE SPORTIVA

Brotkorb, Butter, Konfitüre, Birchermüesli, frischer Orangensaft, warmes Getränk nach Wahl ..... 23.00  
*Bread basket, butter, jam, birchermuesli, fresh orange juice, hot beverage at your choice*

### COLAZIONE RUSTICA

Brotkorb, Butter, Konfitüre, Eierspeise nach Wahl, frischer Orangensaft,  
warmes Getränk nach Wahl ..... 27.00  
*Bread basket, butter, jam, eggs at your choice, fresh orange juice, hot beverage at your choice*

# ANTIPASTI

## BRUSCHETTE AL POMODORO

3 Stück geröstete Brotscheiben belegt mit Tomatenwürfeln an Basilikum-Knoblauch-Marinade ..... 7.00  
*3 pieces of toasted sliced bread topped with diced tomatoes marinated in basil and garlic*

## PROSCIUTTO E BURRATA

Parmaschinken und Burrata, der Edelmozzarella ..... 18.00 | 24.00  
*Parma ham and burrata*

## ANTIPASTI GIARDINO

Grilliertes Gemüse, Artischocken, getrocknete Tomaten, Pilze und Oliven ..... 17.00 | 21.00  
*Grilled vegetables, artichokes, sundried tomatoes, mushrooms and olives*

## CARPACCIO DI MANZO

Hauchdünne Tranchen vom Rindsfilet, Olivenöl, Zitrone, Pfeffer und Parmesan ..... 19.50 | 28.00  
*Finely sliced fillet of beef marinated with olive oil, lemon juice, pepper and parmesan*

## TAGLIERE DI SALAMETTI E GRANA

Holzbrett mit Salami und Grana ..... 17.00  
*Salami and grana cheese served on a wooden board*

# INSALATE

## MISTA CON SEMI

Bunter Salat mit gerösteten Kernen mit italienischem oder französischem Dressing ..... 9.50 | 16.50  
*Colorful salad with roasted kernels*

## INSALATA DI RUCOLA CON PARMIGIANO

Rucolasalat mit Parmesanspänen ..... 14.00 | 21.00  
*Rocket salad with shaved parmesan*

## POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA

Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Basilikum und Pestomarinade ..... 15.00 | 22.00  
*Tomato salad with buffalo mozzarella and basil*

## ALLA GRECA

Blattsalate, Tomaten, Peperoni, Gurken, Feta, Oliven ..... 22.00  
*Leaf salad, tomatoes, sweet peppers, cucumber, feta, olives*

## CAESAR SALAD

Eisbergsalat, Pouletbruststreifen, Parmesanspäne, Croûtons ..... 22.00  
*Iceberg salad, sliced chicken breast, shaved parmesan, croutons*

# PASTA FATTA IN CASA

## RAVIOLI DELLA CASA

Ravioli – lassen Sie sich beraten ..... 25.00  
*Ravioli – let us advise you*

## CAPPELLETTI CON RIPIENO DI CARNE DI VITELLO

Handgefaltete Teigtaschen mit delikater Kalbfleischfüllung an brauner Butter ..... 28.00  
*Hand folded pasta with a delicate veal filling and served with brown butter*

## \* PASTA CON PORCINI E SALSICCIA

Pasta mit sautierten Steinpilzen und rezenter italienischer Salsiccia ..... 22.00 | 28.00  
*Pasta with sautéed boletus and spicy Italian sausage*

## \* PASTA CON OLIO AL BASILICO E GAMBERONI GIGANTI

Pasta mit feinstem Basilikum-Olivenöl und gebratenen Riesencrevetten ..... 32.00  
*Pasta with basil olive oil and grilled king prawns*

## \* PASTA DEL PADRONE

Pasta mit Auberginen, Cherry Tomaten, Pecorino-Käse, Pinienkernen und Kräutern ..... 19.00 | 25.00  
*Pasta with eggplant, cherry tomatoes, pecorino cheese, pine nuts and herbs*

## \* PASTA JE NACH TAGESANGEBOT

Das Team der Pasta-Freunde in der Commihalle produziert die Pasta täglich frisch für alle unsere Betriebe. Lassen Sie sich die Empfehlungen von heute geben.



## UNSERE PASTA-SPEZIALITÄTEN

**"CINQUE C"** Hartweizengriess, Dinkel-, Vollkorn-, Roggen- und Weissmehl liefern sie wertvolle Vitamine und Mineralstoffe für diese Pasta Sorte. Durch die Beigabe von Eiweiss wird die Qualität der aus dem Getreide stammenden Proteine noch zusätzlich aufgewertet.

**GRANO ARSO** Der «verbrannter Weizen»; früher wurden in Süd Italien sämtliche Felder nach der Ernte abgebrannt. Dies war die günstigste Variante, um die Weizenstoppeln zu beseitigen. Die liegen gebliebenen, angebrannten Weizenkörner durften von armen Leuten eingesammelt werden. Diese Pasta zeichnet sich durch den nussigen und rauchigen Geschmack aus.

# CARNE

## LOMBATA DI MANZO

Hohrückensteak Pepito-Sauce oder Kräuterbutter ..... 38.00  
*Rib-eye-Steak, Pepito Sauce or herb butter*

## PETTO DI POLLO

Gebratene Pouletbrust mit Pepito-Sauce oder Kräuterbutter ..... 24.00  
*Fried chicken breast, Pepito-Sauce or herb butter*

Wählen Sie 1 Beilage (inkl.) | *choose your side dish (1 is included)*

Pasta | *pasta*

Grilliertes Gemüse | *grilled vegetables*

Salat | *salad*

Rind, Kalb, Poulet: Schweiz | Lamm: Neuseeland / Australien | Aufschnittware: Italien | Gekochter Schinken: Schweiz  
Dezember 2018 | alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

«Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren»

## PEPITO ORIGINALE

DER EINZIGARTIGE IMBISS ALS HAUPTGERICHT:  
EIN KNUSPRIGES BAGUETTE, DAS FLEISCH IHRER WAHL ODER  
DIE VEGETARISCHE VARIANTE, DIE LEGENDÄRE PEPITOSAUCE  
UND ZWIEBELRINGE

*A crunchy Baguette stuffed with meet of your choice or vegetarian  
served with the legendary "Pepito Sauce" and onions*

RINDSHOHRÜCKEN-STEAK   <i>Beef rump steak (90g)</i> .....	16.50
LAMMHUFT   <i>Lamb (100g)</i> .....	16.50
POULETBRUST   <i>Chicken breast (100g)</i> .....	15.50
AUBERGINEN PICCATA   <i>Piccata of eggplant</i> .....	13.50
BEEFBURGER   <i>Beefburger (150g)</i> .....	13.50
KLEINER BEILAGENSALAT   <i>side salad</i> .....	5.00

## FOCACCE CALDE

GEKOCHTER SCHINKEN UND BRIE   <i>Ham and Brie (cheese)</i> .....	11.00
BRESAOLA UND PROVOLONE   <i>Dried beef and Provolone (cheese)</i> .....	11.00
TOMATEN UND BÜFFELMOZZARELLA   <i>Tomatoes and buffalo mozzarella (cheese)</i> .....	11.00
TALEGGIO   <i>Taggello (cheese)</i> .....	11.00
GRILLIERTES GEMÜSE   <i>Grilled vegetables</i> .....	9.00
KLEINER BEILAGENSALAT   <i>Side salad</i> .....	5.00

## QUICHE

### QUICHE (ZUBEREITUNG MINDESTENS 10 MINUTEN)

Ofenfrisch im Tagesangebot mit buntem Salat .....	16.00
---	-------

*Enjoy our daily oven fresh savoury tart accompanied by a salad*

### FILMLOVERS SIND FOODLOVERS

Mit der **Arthouse Kinokarte** erhalten Sie  
in allen Commercio Restaurants **10% Vergünstigung**, bis max. **4 Personen**.

# VINI APERTI

## VINI BIANCHI E ROSATO



FRIULI			
<b>PINOT GRIGIO DOC – GRIVÒ</b> .....	2017	F1	48.00
Volpe Pasini, Togliano di Torreano		10cl	6.80
100% Pinot Grigio			
SICILIA			
<b>GRILLO SICILIA DOC</b> .....	2017	F1	52.00
Feudo dei Sani		10cl	7.50
100% Grillo			
VENETO			
<b>SOAVE DOC</b> .....	2017	F1	56.00
Gianni Tessari		10cl	8.00
Garganega, Trebbiano			
ZURIGO, SVIZZERA			
<b>MYTHOS WEISS VDP</b> .....	2017	F1	49.00
Weingut Landolt		10cl	7.00
Riesling-Sylvaner, Pinot Noir, Pinot Gris, Kerner			
<b>Typische Zürcher Trauben als gelungene Abwechslung!</b>			
SICILIA			
<b>ROSATO FIORE DI NERO</b> .....	2017	F1	49.00
Lombard		10cl	7.00
100% Nero d'Avola			

## VINI ROSSI

TOSCANA			
<b>SELEZIONE COLLANA</b> .....	2014	F1	59.00
Merlot Toscana IGT		10cl	8.50
Villa Loggia			
91% Merlot, 9% Alicante			
UMBRIA			
<b>ROSSO DI MONTEFALCO DOC</b> .....	2015	F1	52.00
Arnaldo Caprai, Val di Magio		10cl	7.50
70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Sagrantino			
PUGLIA			
<b>SALICE SALENTINO DOP – VERETO RISERVA</b> .....	2013	F1	45.00
Vallone, Brindisi		10cl	6.40
90% Negroamaro, 10% Malvasia			
CALABRIA			
<b>QUATTRO LUSTRI</b> .....	2017	F1	59.00
Serracavallo, Terre di Cosenza DOP		10cl	8.50
100% Magliocco			

# SPUMANTE

VENETO

<b>PROSECCO DOC BRUT</b> .....	Fl	62.00
Sandro Bottega, Castello Roganzuolo	10cl	9.50
100% Glera		

LOMBARDIA

<b>FRANCIACORTA BRUT DOCG – CUVÉE PRESTIGE</b> .....	37,5cl	42.00
Cà del bosco, Erbusco	10cl	12.00
75% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco, Metodo classico champenoise		

## VINI IN BOTTIGLIA VINI BIANCHI



FRIULI

<b>SAUVIGNON DEL COLLIO DOC</b> .....	2016	Fl	62.00
Villa Russiz, Capriva del Friuli			
100% Sauvignon			

TOSCANA

<b>TOSCANA IGT – OTTO MURI</b> .....	2017	Fl	58.00
I Collazzi, Tavarnuzze			
100% Fiano			

SICILIA

<b>SICILIA DOC – CHARDONNAY</b> .....	2016	Fl	72.00
Planeta, Menfi			
100% Chardonnay			

SARDEGNA

<b>VERMENTINO ELIBARIA</b> .....	2016	Fl	54.00
Contini Attilio			
100% Vermentino			

# VINI ROSSI

## PIEMONTE

<b>BAROLO DOCG</b> .....	2014	Fl	69.00
Massolino, Serralunga d'Alba 100% Nebbiolo			

## VENETO

<b>VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC RIPASSO</b> .....	2015	Fl	62.00
La Casetta di Ettore Righetti, Negrar, Domini Veneti			
65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Cabernet, 10% Rondinella			

<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG</b> .....	2013	Fl	76.00
L'Anima di Vergani			
70% Corvina, 15% Corvinone, 5% Rondinella			

## LOMBARDIA

<b>BRESCIANO IGT – NOTTE A SAN MARTINO</b> .....	2013	Fl	74.00
Olivini, Desenzano del Gardea			
100% Merlot			

## ROMAGNA

<b>SANGIOVESE SUPERIORE DOC – TORRE DI CEPARANO</b> .....	2014	Fl	56.00
Zerbina, Marzeno			
100% Sangiovese			

## TOSCANA

<b>CHIANTI CLASSICO DOCG – I BASTIONI</b> .....	2015	Fl	54.00
I Collazzi, Tavarnuzze			
80% Sangiovese, 18% Merlot, 2% Malvasia			

<b>MAREMMA IGT – MONGRANA</b> .....	2013	Fl	56.00
Querciabella in Maremma			
95% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon			

<b>CARMIGNANO DOCG RISERVA</b> .....	2014	Fl	79.00
Piaggia di Mauro Vannucci, Carmignano			
70% Sangiovese, 10% Cab. Sauvignon, 10% Cab. Franc, 10% Merlot			

<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG</b> .....	2012	Fl	84.00
Talenti, Montalcino			
100% Sangiovese grosso			

<b>BOLGHERI DOC</b> .....	2016	Fl	59.00
Michele Satta, Castagneto Carducci			
30% Cab. Sauvignon, 30% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Syrah, 10% Teroldego			

<b>TOSCANA IGT – COLLAZZI</b> .....	2015	Fl	82.00
I Collazzi, Tavarnuzze			
60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc			

## UMBRIA

<b>ROSSO DI MONTEFALCO DOC RISERVA</b> .....	2011	Fl	86.00
Arnaldo Caprai, Montefalco			
70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Sagrantino			

## MARCHE

<b>SALENTO IGT – GRATICCIAIA</b> .....	2012	FL	98.00
Vallone, Brindisi			
100% Negroamaro			

CALABRIA			
<b>VALLE DEL CRATI IGT – TERRACCIA</b> .....	2013	Fl	58.00
Serracavallo, Bisignano			
90% Magliocco, 10% Cabernet Sauvignon			
SARDEGNA			
<b>CARIGNANO DEL SULCIS DOC – IS ARENAS</b> .....	2012	Fl	58.00
Sardus Pater, Sant’Antioco			
100% Carignano			
<b>CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA – INU</b> .....	2014	Fl	61.00
Atilio Contini, Cabras			
100% Cannonau			
SICILIA			
<b>SICILIA IGT – BURDESE</b> .....	2013	Fl	76.00
Planeta, Menfi		150cl	158.00
70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc			