

# menu

## zuppe

---

### Zuppa del giorno 9.50

Tagessuppe  
*Soup of the day*

---

### Tortelloni di carne in brodo 13.50

Tortelloni mit Fleischfüllung in Bouillon  
*Bouillon with meat tortelloni*

## bruschette

---

### Bruschette miste 10.00

Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln und Olivenpesto  
*Roasted white bread topped with diced tomatoes and olive pesto*

## antipasti

---

### Carpaccio di manzo 21.50 / 27.50

Rindscarpaccio mit Parmesan, Rucola, Zitrone und Olivenöl «extra vergine», dazu Knoblibrot  
*Beef carpaccio with parmesan, rocket salad, lemon and olive oil «extra vergine», with garlic bread*

---

### Burratina con pomodori, zucchini e melanzane 22.00

Italienischer Frischkäse aus Büffelmilch mit Datteri Tomaten, grillierten Zucchetti und Auberginen an Balsamico mit Basilikum  
*Fresh cheese (buffalo milk) from Italy with tomatoes, grilled zucchini and eggplant on balsamic with basil*

---

### Parmigiana di melanzane 20.50 / 26.50

Auberginentranchen gratiniert mit Tomatensugo, Mozzarella, Basilikum und Oregano  
*Slices of eggplant gratinated with tomato sauce, mozzarella, basil and oregano*

---

### Antipasto misto 24.00

Vorspeisen-Plättli mit Rohschinken «culatello», Coppa, Salami, Taleggio, Parmesan, Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten, Peperoncini und Oliven  
*Air-dried ham «culatello», coppa, salami, taleggio, parmesan, buffalo mozzarella, dried tomatoes, chilli peppers and olives*

## insalata

---

### Insalata verde/mista 10.50 / 12.50

Grüner/Gemischter Salat  
*Green/mixed salad*

---

### Insalata di rucola con parmigiano 14.50

Rucolasalat mit Parmesanspänen  
*Garden rocket with parmesan cheese*

---

### Pomodoro e mozzarella di bufala 16.00 / 22.00

Tomatensalat mit Büffelmozzarella an Balsamico-Olivenöl Pesto  
*Tomato salad with buffalo mozzarella and balsamico olive oil pesto*

---

### Insalata con gamberoni 24.50 / 32.50

Grosser gemischter Salat mit Black Tiger Krevetten (3 oder 5 Stück)  
*Big mixed salad with king prawns (3 or 5 pieces)*

---

### Insalata con petto di pollo 26.00

Grosser Salat mit grillierter Pouletbrust  
*Large salad with grilled chicken breast*

Öffnungszeiten Montag - Freitag: 06:30 - 24:00 Uhr / Samstag & Sonntag 09.00 - 24.00 Uhr

Küche täglich: 11:30 - 23:00 Uhr

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / All prices in Swiss francs and incl. VAT

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

# pasta

---

## Gnocchi di patate capri 24.50

Kartoffelgnocchi mit Datteltomaten, Mozzarella und Basilikum

*Potato gnocchi with cherry tomatoes, mozzarella and basil*

---

## Tortelloni «Doria» 25.50

Tortelloni an Pesto-, Bolognese- und Rahmsauce

*Tortelloni on pesto, bolognese and cream sauce*

---

## Fettuccine con funghi porcini 28.50

Fettuccine mit gebratenen Steinpilzen, Datteltomaten und Olivenöl

*Fettuccine with roasted porcini, cherry tomatoes and olive oil*

---

## Fettuccine alla sorrentina 32.50

Fettuccine mit Black Tiger Krevetten, Tomaten und Basilikum

*Fettuccine with black tiger shrimps, tomatoes and basil*

---

## Fettuccine con gamberoni alla panna tartufata 34.50

Bandnudeln mit Black Tiger Krevetten an Trüffelrahmsauce

*Fettuccine with black tiger shrimps on truffle cream sauce*

---

## Fettuccine "Cinque C" con la barbabietola rossa 25.00

5-Korn Fettuccine 5C mit frischen Randen, Zitronenzesten, Koriander, Ingwer und einem Hauch Curry

*5-Grain fettuccine 5C with fresh beetroots, lemon zester, coriander, ginger and a little bit of curry*

---

## Tortelloni verdi con mozzarella al pomodoro 24.50

Spinat-Tortelloni gefüllt mit Mozzarella an Tomatensauce

*Spinach tortelloni filled with mozzarella on tomato sauce*

---

## Rigatoni alla vodka 23.50

Rigatoni mit Wodka an exquisiter Tomatenrahmsauce

*Rigatoni with vodka on exquisite tomato cream sauce*

# spaghetti o penne

---

## Aglio, olio d'oliva e peperoncino 20.00

Knoblauch, Olivenöl «extra vergine» und Peperoncini

*Garlic, olive oil «extra vergine» and chilli peppers*

---

## Bolognese 22.00

Gehacktes Rindfleisch mit Tomatensauce

*Minced beef with tomato sauce*

---

## Carbonara 22.00

Pancetta, Eigelb, wenig Rahm und schwarzer Pfeffer

*Pancetta, egg yolk, little cream and black pepper*

---

## Commercio 23.50

Kalbsgeschnetzeltes, Hinterschinken, Salbei und Tomaten

*Sliced veal, ham, sage and tomatoes*

---

## Nicotera 23.50

Kalbsgeschnetzeltes mit Rahm und Steinpilzen

*Sliced veal with cream and porcini*

---

## Pesto 23.00

Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl «extra vergine»

*Basil, garlic, pine-nuts, parmesan and olive oil «extra vergine»*



Das Team der Pasta-Freunde in der Commihalle produziert die Pasta täglich frisch für alle unsere Betriebe.

---

**Pomodoro e basilico fresco** 18.50

Tomatensauce mit frischem Basilikum

*Tomato sauce with fresh basil*

---

**Puttanesca** 21.50

Rohschinken, schwarze Oliven, Peperoni, Sardellen, Kapern, Tomaten und Knoblauch

*Air-dried ham, black olives, sweet peppers, capers, tomatoes and garlic*

---

**All'arrabbiata** 20.50

Tomaten, Knoblauch und Peperoncini

*Tomatoes, garlic and chilli peppers*

---

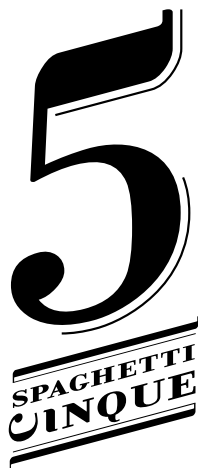
# spaghetti-plausch

---

**A partire da 3 persone****For 3 people or more** 25.50 / persona

Con le salse bolognese, nicotera, arrabiata, commercio e pesto

Mit den Saucen Bolognese, Nicotera, Arrabiata, Commercio und Pesto

*With the sauces bolognese, nicotera, arrabiata, commercio and pesto***Geniessen Sie alle  
Pastagerichte auch mit  
unseren hausgemachten  
5-Korn-Fettuccine  
(+ 2.-)**

Das Besondere an unseren hausgemachten Fettuccine «Cinque C» liegt in der Zusammensetzung. Sie werden aus 5 verschiedenen Getreidesorten hergestellt, welche wertvolle Vitamine und Mineralstoffe liefern.

---

# carni e pesci

---

**Tagliata di manzo** 43.50

Zartes Rinds-Entrecôte (200g) nach Wunsch gebraten, fein aufgeschnitten, serviert auf einem Beet von Rucolasalat mit sautierten Datteltomaten an Olivenöl

*Tender roasted beef entrecôte (200g) thinly sliced and served on garden rocket with sautéed cherry tomatoes on olive oil*

---

**Filetto di manzo  
con burro aromatico** 49.50

Nach Wunsch gebratenes Rindsfilet (180g) mit Kräuterbutter; dazu Gemüse oder Fettuccine oder Saisonsalat

*Grilled fillet of beef (180g) with herb butter, served with vegetables or fettuccine or salad*

---

**Scaloppine di vitello  
al marsala o al limone** 31.50 / 37.50

Kalbsschnitzel an Marsala- oder Zitronensauce, serviert mit Fettuccine

*Veal escallops on Marsala or lemon sauce, served with fettuccine*

---

**Filetto d'orata** 34.50

Gebratenes Goldbrassenfilet mit Kräuterbutter auf Zitronenrisotto oder mit Gemüse

*Grilled fillet of sea bass with herb butter on lemon risotto or with vegetables*

# dessert

## gelati gentile

### Echtes italienisches Glacé

Bei Glacé kennen wir keine Kompromisse:  
Freu dich auf einen intensiven Geschmack.  
Glacé hergestellt mit frischen Zutaten  
nach italienischer Rezeptur & Manufaktur.

#### **Vanilla** 4.00 pro Kugel

Vanille  
*Vanilla*

#### **Cioccolato** 4.00 pro Kugel

Schokolade  
*Chocolate*

#### **Moca** 4.00 pro Kugel

Mokka  
*Mocha*

#### **Stracciatella** 4.00 pro Kugel

Stracciatella  
*Stracciatella*

#### **Pistaccio** 4.00 pro Kugel

Pistazie  
*Pistachio*

#### **Fior di latte** 4.00 pro Kugel

Fior di latte  
*Fior di latte.*

#### **Maracuja** 4.00 pro Kugel

Frutto della passione  
*Passion fruit*

#### **Amarena** 4.00 pro Kugel

Amarena  
*Amarena*

#### **Zitrone** 4.00 pro Kugel

Limone  
*Lemon*

#### **Erdbeer (vegan)** 4.00 pro Kugel

Fragole (vegan)  
*Strawberry (vegan)*

mit Schlagrahm + 1.50

## dolci

#### **Crema di caramella** 9.50

Caramelchöpfli  
*Caramel cream pudding*

#### **Mousse al cioccolato** 13.00

Schokoladenmousse  
*Chocolate mousse*

#### **Panna cotta con frutti di bosco** 11.50

Panna cotta mit Waldbeeren  
*Panna cotta (cream pudding) with wild berries*

#### **Tiramisù** 11.50

Der Klassiker  
*The classic dessert*



ERLESENER GENUSS AUS MEISTERHAND

# coupes

---

## Ice Coffee 12.50

Espresso Croquant Ice Cream, Kaffee, Schlagrahm und Biscuit

*Espresso Croquant Ice Cream, coffee, whipped cream and biscuit*

---

## Colonello Limone 13.00

Lemon & Lime Sorbet mit Vodka

*Lemon & Lime sherbet with vodka*

---

# caffè con alcolici

---

## Corretto 7.20

Grappa

---

## Coretto 7.20

Brandy

---

## Irish Coffee 13.00

Irish Whiskey, Schlagrahm

---

## Tee Rum 7.20

Rum

# grappe <sup>2cl</sup>

---

## Linea Berta

Giulia Chardonnay 40%, 10.50

Il Duca Nero d'Avola 40%, 10.50

Nibbio Nebbiolo di Barolo 40%, 10.50

Santanna Merlot 40%, 10.50

Primagioia 44%, 11.00

Bric del Gaian 2003 Moscato d'Asti 45%, 17.50

Marisa 2002 Nebbiolo, Barbera 45%, 17.50

Roccanivo 2002 Barbera 43%, 17.50

Tre Soli Tre 43%, 17.50

---

## L'anima di Vergani

Brunello 40%, 10.50

Moscato 40%, 10.50

Prosecco 40%, 10.50

Amarone affinata 40%, 12.50

---

## Nardini

Bianca 50%, 10.50

Riserva 50%, 12.00

# vini e birre

## prosecco e spumante

**Prosecco DOC Brut** 10cl, 9.00 / 75cl, 59.00

Sandro Bottega, Castello Roganzuolo Alexander

**Franciacorte Cuvée Prestige "Cà del Besoco"** 10cl, 14.00 / 75cl, 88.00

Schaumwein Méthode Champenoise, DOCG  
Pinot bianco, Pinot nero

## vini aperti

### VINI BIANCHI E ROSATO

#### **Epesses Millesime**

**2016 Lavaux, CH** 10cl, 7.00

AOC, Domaine d'Aucrêt, 100% Chasselas  
Ausgezeichneter Aperitif-Wein

#### **Pino grigio DOC del Friuli**

**Selezione Vini Vergani** 10 cl, 7.00

100% Pinot grigio  
Ideal zum Apéro. leicht, angenehme Säure

#### **Roero Arneis**

**2017 Piemonte** 10 cl, 7.50 / 75cl, 52.00

DOCG, Camestri, 100% Arneis  
Mineralisch, frisch, fruchtig

#### **Chardonnay, Kurtatsch**

**2016 Südtirol** 10 cl, 8.50 / 75cl, 58.00

DOC, 100% Chardonnay  
Frisch, blumig und elegant. Passt bestens zu Apéro, leichten Vorspeisen und Fisch.

#### **Rosato fiore di Nero**

**2017 Sizilien** 10cl, 7.00 / 75cl, 45.00

100 % Nero d'Avola  
Klares Rosa, typische Erdbeer-Kirschnoten mit blumigen Nuancen. Frisch und fruchtig.

### VINI ROSSI

#### **Villa Loggio «Selezione Commercio»**

**2014 Toscana** 10cl, 8.00 / 75cl, 55.00

IGT, Merlot, Alicante  
Aromen von roten Früchten, Pflaumen und Beeren, ausgeprägte Tannine, langer Abgang.  
18 Mt. Barriques, 12 Mt. Ausbau in der Flasche

**Amarone Classico** 10cl, 12.50 / 75cl, 85.00

**2013 Veneto** Magnum 150cl, 168.00

DOC, L'anima di Vergani, Corvina  
Veronese/Corvinone/Rondinella  
Gute Struktur mit ausgewogenem Nachklang

#### **Rosso di Montefalco**

**2015 Umbria** 10cl, 7.50 / 75cl, 52.00

DOC, Caprai Arnaldo, Sangiovese/Sagrantino  
Sattes Rubinrot, voluminös und würzig

#### **Is Solus**

**2016 Sardegna** 10cl, 8.00 / 75cl, 56.00

DOC, Carignano del Sulcis, 100% Carignano  
Leichte Gewürznote, weich und rund

#### **Primitivo Monte di Cocci**

**2015/16 Tenuta Girolamo, Puglia** 10cl, 8.50 / 75cl, 59.00

IGT, 100% Primitivo, Vendemia Tardiva  
Teilweise Barrique. Aromen von roten Früchten und Beeren. Samtige und weiche Tannine.

# vini in bottiglia

## VINI BIANCHI E ROSATO

---

### Soave classico

2016 Gini, Veneto **75cl, 53.00**

DOC, 100% Garganega

Bouquet intensiv nach frischen Blumen, Holunder und reiferen Früchten. Im Gaumen trocken und harmonisch

---

### Pinot Grigio

2017 Friuli **75cl, 55.00**

DOC, Volpe Pasini, 100% Pinot Grigio

Trocken mit fruchtigen Noten, geschmeidig

---

### Rose

2017 Sicilia **75 cl, 48.00**

DOC, Planeta, Syrah/Nero d'Avola

Gut strukturiert, trocken, sehr bekömmlich

---

## VINI ROSSI

---

### Merlot «Ultima Goccia»

2016 Ticino, CH **75cl, 79.00**

DOC, Chiodi, 100% Merlot

Kräftiger Körper, intensiv, volle Struktur

---

### Valpolicella Ripasso

2016 Veneto **75cl, 62.00**

DOC, Corte Figaretto, Corvina/Corvinone/Rondinella/Molinara

Fruchtig, lieblich, vollmundig

---

### Notte a San Martino

2013 Lombardia **75cl, 78.00**

IGT, Olivini, 100% Merlot **150cl, 148.00**

Füllig, intensiv, mild, samtweiche Tannine

---

### Barbaresco Riserva - Muncagota

2013 Piemonte **75cl, 88.00**

DOCG, Produttori del Barbaresco, 100% Nebbiolo

Geschmack nach sanften Gewürzen, Pflaumen, schwarzen Beeren und Lebkuchen

---

---

### Barbera la Romilda

2013 Piemonte **75cl, 78.00**

DOCG, Arbiola, 100% Barbera

Im Barrique ausgebaut. Kräftig, opulent mit schöner Fülle

---

### Collazzi

**75cl, 87.00**

2015 Toscana **Magnum 150cl, 174.00**

IGT, I Collazzi, Cabernet Sauvignon/Merlot

Eine Wucht von reifen Waldbeeren und edlem Balsamico

---

### Rosso di Montalcino

2015 Toscana **75cl, 60.00**

DOC, La Rasina, 100% Sangiovese grosso

Schönes Rubinrot. Im Gaumen füllig mit harmonischem Abgang

---

### Brunello di Montalcino

2013 Toscana **75cl, 88.00**

DOCG, La Rasina, 100% Sangiovese grosso

Harmonischer Wein, verführerischer fruchtiger Duft

---

### Carmignano Riserva

2014 Toscana **75cl, 88.00**

DOCG, Piaggia, Sangiovese/Cabernet/Merlot

Opulent und elegant – ein Gedicht ohne Worte

---

### Graticciaia

2012 Puglia **75cl, 98.00**

IGT, Vallone, 100% Negroamaro

Angetrocknete Trauben, voluminös

---

### Merlot "Sito dell' Ulmo"

2013 Sicilia **75cl, 78.00**

IGT, Planeta, Merlot/Petit Verdot

Voller, dichter Geschmack, endloses Finale

---

### Conero "Le Terrazze"

2013 Marken **75cl, 60.00**

DOC, Marche, 100% Montepulciano

Noten von Cassis und schwarzen Kirschen, kräftig und geschmeidig im Finale

---

# vini da dessert

---

## Vin Santo del Chianti

**2012 Toscana** **5cl, 12.50 / 37.5cl, 48.00**

DOC, Serelle, Toscana, Malvasia/Trebbiano

Duft von getrockneten Früchten, im Nachhall  
Aprikosen- und Vanillearomen

---

## Moscato d'Asti

**2017 Piemonte** **37.5cl, 29.00**

DOCG, La Morandina, 100% Moscato

Delikater Duft, köstliche Süsse

---

## Passito di Noto

**2016 Planeta, Sicilia** **5cl, 9.50 / 37.5 cl 44.00**

DOC, 100% Moscato bianco

Goldgelb; In der Nase getrocknete Aprikose,  
Mango, Orangenschalen, Datteln bis zu Pistazien  
und etwas Vanille; Im Gaumen süss, cremig mit  
belebender Säure

# birre

---

**Hürlimann offen** **30cl, 5.00**

**Hürlimann offen** **50cl, 8.20**

**Feldschlösschen alkoholfrei** **33cl, 5.60**

**Grimmbergen Blanche offen** **25cl, 5.50**

**Züri - Amber** **33cl, 8.00**

**Züri - Weizen** **33cl, 8.00**

**Nastro Azzurro, Peroni** **30cl, 6.80**

**Schneider Weisse** **50cl, 9.20**

Bitte erkundigen Sie sich nach unserem aktuellen  
Saison-Bier.