

menu

zuppe

Zuppa del giorno 9.00

Tagessuppe
Soup of the day

Tortelloni di carne in brodo 13.50

Tortelloni mit Fleischfüllung in Bouillon
Bouillon with meat tortelloni

bruschette

Poker di bruschette 9.00

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

antipasti

Carpaccio di manzo 20.50 / 26.50

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 19.50

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 19.50 / 25.50

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 / 11.50

Grüner/Gemischter Salat
Green/mixed salad

Insalata di rucola con parmigiano 13.50

Rucolasalat mit Parmesanspänen
Garden rocket with parmesan cheese

Pomodoro e mozzarella di bufala 15.50 / 20.50

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 24.50

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 23.50

Kartoffelgnocchi mit Datteltomaten, Mozzarella und Basilikum

Potato gnocchi with cherry tomatoes, mozzarella and basil

Tortelloni «Doria» 24.50

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 31.50

Fettuccine mit Black Tiger Krevetten, Tomaten und Basilikum

Fettuccine with black tiger shrimps, tomatoes and basil

Fettuccine con gamberoni alla panna tartufata 33.50

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 23.50

Spinat-Tortelloni gefüllt mit Mozzarella an Tomatensauce

Spinach tortelloni filled with mozzarella on tomato sauce

Rigatoni alla vodka 22.50

Rigatoni mit Wodka an exquisiter Tomatenrahmsauce

Rigatoni with vodka on exquisite tomato cream sauce

spaghetti o penne

Aglio, olio d'oliva e peperoncino 19.00

Knoblauch, Olivenöl «extra vergine» und Peperoncini

Garlic, olive oil «extra vergine» and chilli peppers

Bolognese 21.00

Gehacktes Rindfleisch mit Tomatensauce

Minced beef with tomato sauce

Carbonara 20.50

Pancetta, Eigelb, wenig Rahm und schwarzer Pfeffer

Pancetta, egg yolk, little cream and black pepper

Commercio 22.00

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 20.50

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

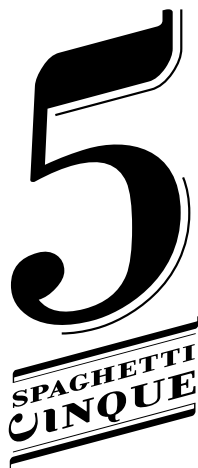
spaghetti-plausch

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

Tartufo nocciola e cioccolato con un cuore liquido di cioccolato nero 12.50

Schokoladen-Haselnussglacé mit einem weichen
Schokoladen-Herz

Chocolate-hazelnut ice cream with a soft chocolate heart

Tartufo limoncello 12.50

Zitronenrahmglacé gefüllt mit Limoncello
Lemon ice cream filled with Limoncello

Crema di caramella 9.50

Caramelchöpfli
Caramel cream pudding

Mousse al cioccolato 12.50

Schokoladenmousse
Chocolate mousse

Panna cotta con frutti di bosco 11.50

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

Tiramisù 10.50

Der Klassiker
The classic dessert



ERLESENER GENUSS AUS MEISTERHAND

coupes

Ice Coffee 11.50

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 2cl

Linea Berta

Giulia Chardonnay 40%, 9.60

Il Duca Nero d'Avola 40%, 9.60

Nibbio Nebbiolo di Barolo 40%, 9.60

Santanna Merlot 40%, 9.60

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%, 9.60

Moscato 40%, 9.60

Prosecco 40%, 9.60

Amarone affinata 40%, 12.50

Nardini

Bianca 50%, 9.60

Riserva 50%, 10.60

vini e birre

prosecco e spumante

Prosecco DOC Brut 10cl, 8.50 / 75cl, 56.00

Sandro Bottega, Castello Roganzuolo Alexander

**Franciacorte Cuvée Prestige
"Cà del Besoco"** 10cl, 12.50 / 75cl, 82.00

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, 7.00 / 75cl, 49.00

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, 6.50 / 75cl, 40.00

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, 7.00 / 75cl, 49.00

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

Is Solus

2016 Sardegna 10cl, 7.80 / 75cl, 53.00

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

Primitivo Monte di Cocci

2015/16 Tenuta Girolamo, Puglia 10cl, 8.50 / 75cl, 55.00

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, 50.00

DOC, 100% Garganega

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

Pinot Grigio

2017 Friuli 75cl, 52.00

DOC, Volpe Pasini, 100% Pinot Grigio

Trocken mit fruchtigen Noten, geschmeidig

Rose

2015 Sicilia 75 cl, 48.00

DOC, Planeta, Syrah/Nero d'Avola

Gut strukturiert, trocken, sehr bekömmlich

VINI ROSSI

Merlot «Ultima Goccia»

2015 Ticino, CH 75cl, 79.00

DOC, Chiodi, 100% Merlot

Kräftiger Körper, intensiv, volle Struktur

Valpolicella Ripasso

2015 Veneto 75cl, 60.00

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

Fruchtig, lieblich, vollmundig

Notte a San Martino

2013 Lombardia 75cl, 78.00

IGT, Olivini, 100% Merlot

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, 85.00

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

2014 Puglia 75cl, 98.00

IGT, Vallone, 100% Negroamaro

Angetrocknete Trauben, voluminös

Merlot "Sito dell' Ulmo"

2013 Sicilia 75cl, 75.00

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

2016 Piemonte **37.5cl, 27.00**

DOCG, La Morandina, 100% Moscato

Delikater Duft, köstliche Süsse

Passito di Noto

2014 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, 8.00**

Feldschlösschen alkoholfrei **33cl, 5.50**

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, 9.00**

Bitte erkundigen Sie sich nach unserem aktuellen
Saison-Bier.