

GLI ANTIPASTI

ANTIPASTI COME PORTATA PRINCIPALE: + 6.- CHF

UNSERE VORSPEISE ALS HAUPTGANG SERVIERT: + 6.-CHF

Insalata verde

9.50.-

Grüner Salat

Green salad

Insalata La Tavola

15.-

Insalata verde, caprino, mandorle, miele, citronette all'arancia

Blattsalat, Caprino-Käse, Orangen, Mandeln, Honig, Zitrus-Citronette

Green salad, goat cheese, almonds, honey, orange citronette

Burrata Pugliese IGP

23.-

Millefoglie di verdure con burrata pugliese IGP, zeste di limone, basilico

Gemüse-Millefeuille, Burrata IGP, Zitronenzeste, Basilikum

Vegetable millefeuille, Burrata IGP, basil

Seppia e piselli a modo nostro

23.-

Seppia marinata al limone e pepe rosa su crema di piselli e menta

In Zitrone & rosa Pfeffer mariniertes Sepia auf Erbsen-Minz-Creme

Cuttlefish marinated in lemon & pink pepper on peas-mint cream

Calamari al pepe nero

25.-

Calamari fritti al pepe nero, maionese al limone

Frittierte Calamari, schwarzem Pfeffer, Zitronenmayonnaise

Fried calamari tossed in cracked pepper, lemon mayonnaise

Tartare di Angus Svizzera

29.-

Capperi,erba cipollina,cetrioli sott'aceto,pepe,acciughe,cipolla in agrodolce

Schweizer Angus-Tatar (Kapern,Gurken,Pfeffer,Sardellen, Zwiebeln)

Beef-tatar (capers,pinkled cucumbers,sardines,onion)

Minestrone fatto in casa

14.-

Hausgemachte Minestrone

Homemade Vegetable-soup

Antipasto La Tavola min. 2 pax

p.P 27.-

Selezione di antipasti scelti dallo chef

Auswahl an Vorspeisen vom Chef

Chef's selection of antipasti

LE NOSTRE PASTE

PORZIONE PICCOLA: - 5.- CHF

UNSERE PASTA GERICHTE ALS VORSPEISE / PASTA DISH SERVED IN ENTREE SIZE: - 5.- CHF

Ravioli La Tavola

29.-

Ravioli di ricotta fatti in casa con salsa di pomodoro,pesto di basilico e crema di bufala

Hausgemachte Ricotta-Ravioli an Tomatensauce, Basilikum-Pesto & Büffelmozzarellacreme

Ravioli filled with ricotta-cheese, tomatosauce, basil pesto, buffalo cream

Paccheri alla Siciliana

27.-

Paccheri, pomodoro San Marzano, melanzane fritte,crema di provola affumicata, salsiccia al finocchio,basilico

Paccheri mit frittierte Auberginen,geräucherter Provola-Käsesauce,Salsiccia mit Fenchelsamen, Tomatensauce

Paccheri, San Marzano tomatoes, eggplants, smoked provola cheese, fennel sausage

Tagliolini al Gambero rosso

35.-

Tagliolini al pesto di pistacchio, burrata, tartare di Gambero Rosso di Mazara

Tagliolini with pistachio pesto, burrata cheese, Mazara Red Prawns tartare

Gnocchi Mare

29.-

Gnocchi di patate fatti in casa con frutti di mare e pomodorini

Hausgemachte Kartoffeln-Gnocchi mit Meeresfrüchte & Cherrytomaten

Homemade Potatoes-Gnocchi with seafood & cherry tomatoes

Spaghetti di Gragnano Carbonara

26.-

Ohne Rahm

Without cream

I SECONDI / FLEISCH & FISCH / MEAT & FISH

Ossobuco Milanese

44.-

Kalbshaxe Milanese-Art

Veal shank Milan style

Brasato di manzo al Barolo

41.-

Rindsschmorbraten an Barolo-Sauce

Braised beef with red wine sauce

Galletto alla diavola (disossato)

39.-

Mistkratzerli im Ofen mit Chili(ohne Knochen), Senfsauce

Baked Cockerel with chili (boneless),mustard sauce

Trancio di salmone alle erbe su crema di patate

39.-

Lachs-Tranche im Ofen mit Kräuter auf Kartoffelcreme

Salmon steak with herbs on potato cream

Gamberoni flambati al Cognac

46.-

Flambierte Riesencrevetten, Cherrytomaten

Prawns flambéed in cognac with cherry tomatoes

Pesce e carne del giorno / Tagesfisch & Tagesfleisch / Fish of the day

I NOSTRI CONTORNI UNSERE BEILAGEN / OURS SIDES DISHES

Patate al Rosmarino

Rosmarin-Kartoffeln

Rosmary Potatoes

Verduredi stagione

Saisongemüse

Seasonal vegetables

Tagliolini al burro

Butter-Nudeln

Tagliolini with butter sauce

Polenta Fritta

Frittierte Polenta

Fried Polenta

CONTORNI SUPPLEMENTARI / ZUSATZLICHE BEILAGEN / ADDITONIAL SIDES: + 4.-

MENU DEGUSTAZIONE LA TAVOLA

a partire da 2 persone / ab 2 Personen / from 2 person

3 Gang

69.-

Antipasto La tavola, carne o pesce, dessert

Vorspeise La Tavola, Fisch oder Fleisch, Dessert

La Tavola starter, fish or meat. dessert

4 Gang

79.-

Antipasto la Tavola, Pasta creazione dello chef, carne o pesce, dessert

Vorspeise La Tavola, Pasta Kreationen vom Chef, Fisch oder Fleisch, Dessert

La Tavola starter, pasta created by the chef, fish or meat. dessert

Please inform our staff should any ingredients in our dishes cause allergies or intolerances.

Fleisch und Fischdeklaration / meat & fish declaration:

Kalb = CH / Speck = IT/ Poulet = CH, Holland & Ungarn/ Lamm = Neuseeland;/ Iberico = Spanien/ San Daniele ,Parma, Salami = Italien; ☒Rind= USA, CH, Irland, Brasilien, Uruguay & Australien Fleischerzeugnisse aus den USA, Brasilien & Australien können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein Tintenfisch= Mittelmeer/ Thunfisch, Bernsteinmakrele, Hummer, Wolfsbarsch= Atlantik/ Vongole, Cozze, Seeigel= Italien/Mittelmeer/ Gambero=ITARG/Lachs= Norwegen

INKLUSIVE 7,7% MWST

PIZZA-MENU

Antipasto del giorno / Tages-Vorspeise / Starter of the day

Pizza a scelta / Pizza nach Wahl / Pizza of your choice

Desser del giorno / Tages-Dessert / Dessert of the day

44.-

Pizze

Marinara

20.-

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico

San Marzano Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Basilikum

San Marzano tomato sauce, garlic, oregano, basil

Margherita

22.-

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola e basilico

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Agerola (Mozzarella), Basilikum

San Marzano Tomato sauce, Mozzarella, basil

Crudo e Mascarpone

26.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, Mascarpone,
Prosciutto San Daniele, basilico

*San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Mascarpone,
San Daniele Schinken, Basilikum*

San Marzano Tomato sauce, Mozzarella, Mascarpone, San Daniele Ham, basil

Bufala

24.-

Pomodoro San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, basilico

San Marzano Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

Napoletana**25.-**

Pomodoro San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, Acciughe, capperi, basilico

San Marzano Tomatensauce, Büffelmozzarella, Sardellen, Kapern, Basilikum

San Marzano Tomato sauce, buffalo mozzarella anchovies, capers, basil

Prosciutto Cotto**23.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, Parmacotto, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte (Mozzarella), Schinken, Basilikum

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, basil

Cotto e Funghi**24.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, Parmacotto e Champignon

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Parmacotto (Schinken), Champignon, Basilikum

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, Champignon mushrooms

Diavola**23.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Spianata Calabria piccante, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Scharfe Salami, Basilikum

Tomato sauce, mozzarella, spicy Calabrian salami, basil

Quattro Stagioni**25.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, Parmacotto, champignon, olive taggiasche, Carciofi, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Champignon, Taggiasche Oliven, Artischocken, Basilikum

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, Champignon mushrooms, olives, artichokes, basil

Parmigiana**26.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Auberginen-Parmigiana, Parmesan, Basilikum

San Marzano Tomato sauce, mozzarella, Eggplant Parmigiana, Parmesan, basil

Calzone**26.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Salame dolce, Prosciutto cotto, Parmigiano Reggiano, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte (Mozzarella), Salami, Schiken, Parmesan, Basilikum

Tomato sauce, mozzarella, sweet salami, cooked ham, Parmesan, basil

Primavera**29.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, Prosciutto Crudo San Daniele, Rucola, Pomodorini, Grana a Scaglie

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), San Daniele Rohschinken, Cherrytomaten, Rucola, Parmesanflocken, Basilikum

San Marzano dop tamato sauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo San Daniele, rocket, cherry tomatoes, Parmesan flakes.basil

Burrata & San Daniele**29.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, Burrata pugliese IGP, prosciutto crudo San Daniele, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Burrata IGP, San Daniele Rohschinken, Basilikum

San Marzano dop Tomato sauce, Fior di latte from Agerola, Burrata, Prosciutto Crudo San Daniele, basil

Pizza Nduja**28.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, salsiccia al finocchietto, cipolla rossa, nduja, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Salsiccia mit Fenchelsamen, Rote Zwiebeln, Nduja, Basilikum

San Marzano tomato sauce, mozzarella, sausage, red onion, basil

Pizza Tonno**28.-**

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Agerola, tonno pinna gialla di Cetara, cipolla rossa, olive taggiasche, origano, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Thunfisch aus Cetara, rote Zwiebeln, Taggiasche-Oliven, Oregano, Basilikum

San Marzano dop tamato sauce, Mozzarella, tuna, red onion, olives, oregano, basil

LE BIANCHE (Ohne Tomatensauce)

Quattro Formaggi

25.-

Fior di latte di Agerola, Gorgonzola, crema di Provola affumicata, Parmigiano Reggiano basilico

Fior di latte Agerola (Mozzarella), Gorgonzola, Provola-Creme, Parmesan, Basilikum

Fior di latte (Mozzarella), Gorgonzola, Provola, Parmigiano

Pistacchiosa

28.-

Fior di latte Agerola, Mortadella al Pistacchio, Burrata IGP, pesto di pistacchio, basilico

Fior di latte (Mozzarella), Burrata IGP, Mortadella, Pistazien-Pesto, Basilikum

Mozzarella, Burrata, Mortadella, pistachio pesto, basil

Mazara

32.-

Pacchetelle Gialle del Vesuvio, gambero rosso di Mazara, straccuata pugliese, granella di pistacchio, zeste di lime

Gelbe Tomaten, rote Crevetten aus Mazara, Burrata, Pistazien, Limettenzeste

Yellow tomatoes, red prawn from Mazara, burrata, pistachio, lime zest

Porcini

28.-

Fior di latte Agerola, Porcini saltati, Gorgonzola

Fior di latte Agerola (Mozzarella), sautierte Steinpilzen mit Knobli & Peterslie, Gorgonzola, basilikum

Fior di latte Agerola (Mozzarella), Porcini-mushrooms with garlic, gorgonzola, basil

PINSE

Margherita

22.-

Pomodoro san marzano DOP, fior di latte, basilico

San Marzano Tomatensauce, fior di latte Agerola (Mozzarella), Basilikum

San Marzano dop tomato sauce, Fior di latte, basil

Caprese

26.-

Stracciatella di Burrata IGP, Pomodorini Rossi, basilico, origano,
glassa al balsamico invecchiato

Burrata IGP, Cherrytomaten, Basilikum, Olivenoil, Balsamico-Jus

Burrata Stracciatella, Cherry Tomatoes, basil, aged balsamic jus

Amatriciana

26.-

Fior di latte Agerola, pomodoro San Marzano DOP, guanciale di Norcia IGP,
pecorino romano DOP

*Fior di latte Agerola, San Marzano DOP tomato sauce, Guanciale di Norcia IGP,
Pecorino Romano DOP*

Indiavolata

26.-

Fior di latte Agerola, pomodoro San Marzano DOP, spianata piccante,
nduja calabra, basilico

Fior di latte Agerola, San Marzano dop tomato sauce, spicy salami,
Calabrian Nduja, basil

Carpaccio

28.-

San Marzano DOP, fior di latte Agerola, Carpaccio di Manzo,
Scaglie di Parmigiano Reggiano, pepe

*San Marzano Tomatensauce, fior di latte (Mozzarella), Rinds-Carpaccio,
Parmesanflacken, Pfeffer*

San Marzano tomato sauce, beef-carpaccio, parmesan flakes, pepper

Boscaiola

29.-

Fior di latte Agerola, Porcini saltati, mascarpone, speck

Fior di latte Agerola, Sautierte Steinpilzen mascarpone, speck

Fior di latte Agerola (Mozzarella), Porcini-mushrooms, maascarpone, bacon