

# RISTORANTE LA TERRAZZA

## ANTIPASTI / Vorspeisen / Appetizers

|                                                                                                                                                             | Vorspeise<br>Appetizers | Hauptspeise<br>Main course |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| BRUSCHETTA AL POMODORO<br>Geröstetes Pizzabrot mit Tomatenwürfelchen, Zwiebeln und Basilikum<br>Roasted bread with pieces of tomato, onion and fresh basil  | 15                      |                            |
| MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE<br>Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und frischem Basilikum<br>Buffalo mozzarella with fresh tomatoes and fresh basil | 20                      | 25                         |
| CARPACCIO DI MANZO<br>Rindsfilet Carpaccio mit Parmesansplitter und Rucola<br>Beef fillet carpaccio, rucola, garnisch with crumbs of parmesan               | 28                      | 35                         |
| TARTAR DI MANZO<br>Swiss Prime Rindstatar serviert mit Toast und Butter<br>Swiss Prime Rindstatar with toast and butter                                     | 25                      | 32                         |
| BURRATA AI POMODORINI<br>Burrata garniert mit Rucola und Cherry-Tomaten<br>Burrata with rucola and cherry-tomatoes                                          |                         | 27                         |
| PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE<br>Parmaschinken mit frischer Melone<br>Melon with Parma ham                                                                 | 23                      | 28                         |

## LE MINESTRE / Suppen / Soups

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| CREMA DI POMODORO<br>Hausgemachte Tomatencremesuppe<br>Homemade tomatoe soupe | 15 |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|

## LE INSALATE / Salate / Salads

|                                                                                                                                                     |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| INSALATA VERDE<br>Grüner Salat<br>Green seasonal salad                                                                                              | 13      |
| INSALATA MISTA<br>Bunter gemischter Salat<br>Mixed salad                                                                                            | 15      |
| INSALATA DI AVOCADO<br>Avocado Salat garniert mit Rucola und Buffalo Mozzarella<br>Avocado salad garnished with rocket salad and buffalo mozzarella | 25      |
| INSALATA CESARE<br>Cesarsalat mit Pouletbruststreifen oder Riesencrevetten<br>Cesarsalat with slices of chicken breast or black tiger shrimps       | 28 / 32 |

## PRIMI PIATTI / Teigwaren / Pasta

|                                                                                                                                                                                                          |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO BASILICO<br>Spaghetti an hausgemachter Tomatensauce mit frischem Basilikum<br>Spaghetti with tomato sauce and fresh basil                                                   | 25 |
| SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO<br>Spaghetti an Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini<br>Spaghetti with olive oil, garlic and Peperoncini                                                              | 25 |
| SPAGHETTI BOLOGNESE<br>Spaghetti an hausgemachter würziger Fleischsauce<br>Spaghetti with meat sauce home-made                                                                                           | 29 |
| SPAGHETTI CARBONARA<br>Spaghetti an Rahmsauce, mit Ei, Speck und Parmesan<br>Spaghetti with pancetta-bacon, cream, parmesan and egg yolk                                                                 | 26 |
| ★ SPAGHETTI AI GAMBERETTI<br>Spaghetti mit Riesencrevetten, Peperoncini, frischen Kräutern und Rucola<br>Spaghetti with black tiger shrimps, peperoncini, fresh herbs and rucola                         | 32 |
| ★ SPAGHETTI VONGOLE CON RUCOLA<br>Spaghetti mit Muscheln an Olivenöl und Rucola<br>Spaghetti with clams, olive oil and rucola                                                                            | 30 |
| SPAGHETTI FRUTTI DI MARE<br>Spaghetti an Tomatensauce, Meeresfrüchten und Zwiebeln<br>Spaghetti with tomato sauce, seafood and onions                                                                    | 28 |
| ★ TAGLIATELLE DELLA CASA<br>Tagliatelle mit Rindsfiletwürfel an Whisky-Rahmsauce<br>Tagliatelle with beef filet cubes and creamy whisky sauce                                                            | 32 |
| PENNE ALL' ARRABBIATA<br>Teigwaren an Tomatensauce mit Peperoncini und Knoblauch<br>Pasta with peperoncini, garlic and tomato sauce                                                                      | 25 |
| PENNE AL LIMONE CON PETTI DI POLLO<br>Penne an Limonenrahmsauce mit frischen Pouletbruststreifen<br>Penne on lemon cream sauce with fresh slices of chicken breast                                       | 30 |
| I RIPIENI / Gefüllte Teigwaren / Filled Pasta                                                                                                                                                            |    |
| LASAGNE AL FORNO ALL'EMILIANA<br>Spinatnudeln mit würziger Fleischfüllung, überbacken mit Tomaten-Rahmsauce und Mozzarella<br>Noodles with meat sauce, oven baked with tomato cream sauce and mozzarella | 28 |
| ★ RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI<br>Frische Steinpilzravioli an Kräutern und Trüffelöl<br>Fresh ravioli filled with cep mushrooms, herbs and truffle-oil                                            | 30 |

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir ausschliesslich  
Olivenöl aus der ersten kalten Pressung, «OLIO EXTRA VERGINE»

For the preparation of our dishes we only use olive oil from the first class  
«OLIO EXTRA VERGINE»

Diese Preise verstehen sich inkl. MwSt. / All prices incl. VAT

|                                                                                                                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| RISOTTO AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI<br>Risotto mit Steinpilzen, frischen Kräutern und Trüffelöl<br>Risotto with mushrooms, fresh herbs and truffle oil                                        | 29 |
| RISOTTO AI GAMBERETTI<br>Safranrisotto mit Riesenkrevetten<br>Risotto with saffron sauce and black tiger shrimps                                                                              | 34 |
| LE CARNI / Fleischgerichte / Meat                                                                                                                                                             |    |
| PETTI DI POLLO CON SALSA PORCINI<br>Frisches Pouletbrüstchen an Steinpilzcremesauce mit Bratkartoffeln und Marktgemüse<br>Fresh chicken breast with mushroom sauce, potatoes and vegetables   | 38 |
| SCALOPPINA AL LIMONE<br>Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Nudeln und Marktgemüse<br>Veal escalope with lemon sauce noodles and vegetables                                                   | 49 |
| COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA<br>Rindsentrecôte (CH) vom Grill, serviert mit Kräuterbutter, Pommes-frites und Gemüse<br>Grilled beefsteak served with herb butter, french fries and vegetable | 49 |
| I PESCI / Fischgerichte / Fish                                                                                                                                                                |    |
| TRANCIA DI SALMONE ALLA GRIGLIA<br>Lachstranche mit Limonenrisotto<br>Salmon tranche with lemon risotto                                                                                       | 45 |
| SOGLIOLA ALLA GRIGLIA<br>Ganze Seezunge vom Grill serviert mit Salzkartoffeln<br>Grilled sole served with salt potatoes                                                                       | 50 |
| GAMBERONI ALLA GRIGLIA<br>Grillierte Riesenkrevetten serviert mit Limonenrisotto<br>Grilled jumbo prawns served with lemon risotto                                                            | 50 |
| PERISCO FRITTO<br>Fritessteller mit Egli-Fischknusperli an Tartarsauce<br>Fried perch-fish served with fresh salad                                                                            | 35 |

HERKUNFTSDEKLARATION / ALLERGENE

Auch Glutenfreie Pasta erhältlich/ Für Auskünfte bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.  
Herkunft Fleisch: CH, Südamerika / Fisch: NO, IT, VN

Die Gerichte die mit einem ★ gekennzeichnet sind, sind nicht mit dem Mittagsmenü kompatibel

Extra couvert 6

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

| VINI BIANCHI / Weissweine                                     |     |       | VINI ROSSI / Rotweine                          |     |       | VINI ROSATI / Roséweine                   |     |       |
|---------------------------------------------------------------|-----|-------|------------------------------------------------|-----|-------|-------------------------------------------|-----|-------|
|                                                               | 1dl | 7.5dl |                                                | 1dl | 7.5dl |                                           | 1dl | 7.5dl |
| CHARDONNAY<br>TORMARESCA, PUGLIA IGT                          | 8   | 50    | PEPPOLI,<br>CHIANTI CLASSICO, DOCG<br>ANTINORI | 9   | 60    | OEIL DE PEDRIX,<br>SANTA CRISTINA TOSCANA | 9   | 58    |
| PINOT GRIGIO<br>VILLA CANLUNGO FRIULI<br>COLLIO DOC COLLAVINI | 9   | 60    | NERO D'AVOLA, REGALEALI<br>SICILIA DOCG        | 8   | 50    | CHÂTEAU D'ESCLANS,<br>WHISPERING ANGEL    | 13  | 75    |
|                                                               |     |       | MONTEPULCIANO<br>D'ABRUZZO DOC                 | 7   | 45    |                                           |     |       |

|                                                                                                                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| MARGHERITA<br>Tomatensauce, Mozzarella und Oregano<br>Tomatoes, mozzarella and oregano                                                                                            | 20 |
| ★ MARGHERETISSIMA<br>Tomatensauce, Mozzarella, Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella und Rucola<br>Tomatoes, mozzarella, cherry-tomatoes, bufala mozzarella and rucola                 | 27 |
| FUNGHI<br>Mit Tomaten, Mozzarella und Pilzen<br>With tomato, mozzarella and mushrooms                                                                                             | 26 |
| PROSCIUTTO<br>Mit Tomaten, Mozzarella und Hinterschinken<br>With tomato, mozzarella and ham                                                                                       | 26 |
| QUATTRO STAGIONI<br>Mit Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Artischocken, Pilzen, Peperoni und Oliven<br>With tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, peppers and olives | 28 |
| DIAVOLA<br>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, pikanter Salami und Zwiebelringe<br>Tomatoes, mozzarella, bacon, spicy salami and onions                                              | 28 |
| SALAME PICCANTE<br>Mit Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami und schwarzen Oliven<br>With tomato, mozzarella, peperoni and olives                                                  | 27 |
| AL TONNO<br>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven<br>Tomatoes, mozzarella, tuna fish, onions and olives                                                        | 27 |
| ★ DEL PADRONE<br>Tomatensauce, Mozzarella, Rindsfiletstreifen, Maskarpone, Rucola, Trüffelöl<br>Tomatoes, mozzarella, beef filet strips, mascarpone, rucola, truffle oil          | 32 |
| ★ LA TERRAZZA<br>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Olivenöl<br>Tomatoes, mozzarella, arugula, parma ham and olive oil                                           | 30 |
| SICILIANA<br>Tomatensauce, Mozzarella, Pouletfleisch und Kräuterbutter<br>Tomatoes, mozzarella, chicken and herb butter                                                           | 28 |
| CALABRESE<br>Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Vorderschinken, Champignon und Perperoncini<br>Tomatoes, mozzarella, salami, ham, mushroom and peperoncini                         | 27 |



Diese Preise verstehen sich inkl. MwSt. / All prices incl. VAT