

- BEISPIEL SPEISEKARTE -



Unser Restaurant ist mit dem Label Fait Maison "hausgemacht" zertifiziert. Wir kochen unsere Gerichte grösstenteils selbst und setzen auf frische, unverarbeitete Zutaten. Was wir nicht selbst herstellen, deklarieren wir transparent mit einem Stern (*).

VORSPEISEN

TAGESSUPPE

Unser Team informiert Sie gerne über unsere aktuellen Specials

WINTERSINFONIE

Mostbröckli | Randen | Birne | Brie | Honig

18.-

SCHWARZER TRÜFFEL (1 GR CHF 4)

Tagliolini von Pastinella | Eigelb-Emulsion | Rahm | Micro Leaves

24.-

HAUPTGANG

FORELLEN TATAKI

Schweizer Forelle | Clementine | Karotten | Chia | Edamame | Valle Maggia Pfeffer

46.-

OUTSIDE SKIRT VOM BÜNDNER RIND (200 GR)

Züri Fries* | Wintergemüse | Kräuterbutter | Jus

56.-

EGLIFILET VOM ZÜRICHSEE

Gerösteter Blumenkohl | Belugalinsen | Zitronen-Thymian-Beurre Blanc

67.-

SAISONALER RAVIOLO

von Fontana aus Zürich | Beurre Noisette | Micro Leaves

29.-

SCHWEIZER FREILAND POULET

Züri Fries* | Beurre Noisette | Knoblauch | Peperoncini

38.-

DESSERTS

EISKAFFEE

Kaffee-* & Vanille-Glace | Rahm | Espresso

12.-

GLACE

Vanille | Schoggi | Kaffee* | Johannisbeeren

5.-

APFELRINGE IM TEIG

Pistazien | Vanille | Zimt

13.-

* Gerichte oder Produkte entsprechen nicht den Kriterien des Labels Fait Maison und sind nicht hausgemacht. .

« fait maison »

« Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels «Fait Maison» zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). »



Das Label «Fait Maison» zeichnet Restaurants aus, die ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen zubereiten. Es fördert das Savoir-faire der Schweizer Gastronomie und entspricht dem Wunsch der Konsumenten nach Transparenz. Es kämpft gegen die Vereinheitlichung des Geschmacks und fördert die Regionalität, die Nachhaltigkeit und die Saisonalität.



zmorga


SCHANFIGGER ZMORGA  12.50
Gipfeli, Hausbrot, Alpbuttermilch, Käse, Konfi, Honig

BÜNDNER NUSS GRANOLA  11.00
Maraner Joghurt, Vanille-Rhabarber

PANCAKES*  4stk. 10.50 / 7 stk. 16.00
Crème Fraîche
+ Vanille-Rhabarber + 2.50

EGG BENEDICT 24.50
Pochiertes Ei, Speck, Schinken, Spinat, Zitronen-Hollandaise

LACHS BENEDICT 28.50
Pochiertes Ei, Randen Lachs, Kresse, Zitronen-Hollandaise

SHAKSHUKA PRIMAVERA (Pikant)  22.00
*Zwei Eier, Güterschuppen Sugo, Wildkräuter,
grüner Spargel, Hausbrot*
+ belper Knolle + 2.50

DOUBLE EGG  14.50
Rühr- oder Spiegelei, Salat, Hausbrot
+ SPECK ODER SCHINKEN ODER KÄSE + 3.00

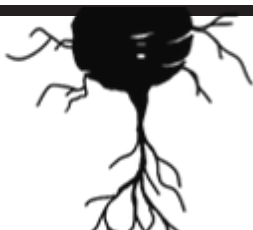
OMELETTES
Salat, Hausbrot

maraner käse, cherry-Tomaten, frühlingzwiebeln  19.50

schinken, maraner käse, Frühlingzwiebeln 22.00

spinat, feta, frühlingzwiebeln  22.00

Lostallo lachs, frühlingzwiebeln, frischkäse 24.50



Cari Amici del Ristorante ITALIA

Überlieferte authentische Rezepte und Zutaten aus allen Regionen Italiens sind die Basis für unsere „Cucina della Mamma“ im Ristorante ITALIA.

Erlesene Fleisch- und Käsespezialitäten aus der reich gefüllten Salumeria bilden dabei den Auftakt – ganz in der Tradition einer klassischen Osteria.

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über die Zutaten. Bitte beachten Sie, dass wir in einer gemischten Küche arbeiten und keine absolute Garantie für Unverträglichkeiten geben können.

Buon appetito!

Fatto in casa – non solo un modo di dire

Seit diesem Frühjahr dürfen wir das Label «Fait Maison» im Ristorante ITALIA verwenden. Dieses zeichnet Restaurants auf freiwilliger Basis aus, welche ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen frisch zubereiten.



Primi

Spaghetti al pomodoro ■	24.-
Vermutlich die besten Tomatenspaghetti nördlich der Alpen	
Spaghetti all'amatriciana ■	27.-
Tomatensauce mit Speck und Pecorino. Ricetta rivisitata dal Ristorante Italia.	
Penne all'arrabbiata ■	25.-
mit der vermutlich besten Tomatensauce nördlich der Alpen mit feuerigen Chillis	
Rigatoni al sugo di salsiccia	30.-
Mit Salsiccia von der Macelleria Fulvi	
Linguine nere con gamberi, panna e pomodoro ■	39.-
Sepialinguine mit Golden Shrimps (nachhaltige Zucht, VIE), Tomaten und etwas Rahm	
Gnocchi al pomodoro	28.-
fatti in casa	
Gnocchi al gorgonzola e radicchio	30.-
fatti in casa	

Pasta e fagioli ■	19.-
Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan	
Trofie al pesto alla genovese// ■	30.-
Gedrehte Pasta mit ligurischem Basilikum, Kartoffeln und grünen Bohnen	
Ravioli fatti in casa	31.-
Hausgemachte Ravioli – die Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne	
Risotto del giorno	29.50
Tagesrisotto, Carnaroli, gli Aironi – die Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne	

Speciale della stagione

Bigoli alle vongole	38.-
«Scardovari» e datterini	
Spaghettiart aus dem Veneto mit besten grossen Venusmuscheln aus Scardovari, Peperoncini und Knoblauch	

Unsere Primi als Vorspeise 5.- Reduktion

■ aus 100% italienischem Hartweizen

//entspricht nicht den Kriterien von «Fait Maison»