# DA MICHELANGELO

*ristorante e pizzeria*

ZURIGO

**CHI HA PAURA MUORE OGNI GIORNO,**
**CHI NON HA PAURA MUORE UNA VOLTA SOLA.**

**Paolo Borsellino**

# AKTUELL

**SPRITZ**
ERFRISCHENDER APERITIF AUS APEROL, PROSECCO, MINERALWASSER 9.50

**NEGRONI**
EIN UNVERZICHTBARER KLASSIKER AUS MARTINI ROSSO, CAMPARI, GIN 12.50

**HUGO**
KÜHLER APERITIF AUS HOLUNDERSIRUP, PROSECCO, MINERALWASSER, MINZE 9.50

| | 1/2 PORTION | PORTION |
|---|---|---|
| **SPARGELSALAT**<br>GRÜNE SPARGELN, CHERRYTOMATEN, MOZZARELLAKÜGELI, OLIVEN, EISBERGSALAT<br>SCHNITTLAUCH, GRISSINI, AN WEISSER BALSAMICOSAUCE | 18.50 | 23.50 |
| **GRÜNE SPARGELN** | | |
| **PARMIGIANA** MIT BUTTER UND PARMESAN | 18.50 | 20.50 |
| **MILANESE** MIT BUTTER, PARMESAN UND SPIEGELEI | 19.50 | 21.50 |
| **MIT PARMASCHINKEN** | 22.50 | 27.50 |
| **HAUSGEMACHTE RAVIOLI** AN BUTTER, SALBEI UND PARMESAN<br>(SPARGEL-RICOTTAFÜLLUNG) | 20.50 | 26.50 |
| **POULETBRUST-PAILLARD** VOM GRILL AN SAUCE HOLLANDAISE (SCHWEIZ)<br>MIT GRÜNEN SPARGELN PARMIGIANA | | 34.50 |
| **SEPPIESTREIFEN** SAUTIERT AN OLIVENÖL (VIETNAM)<br>MIT GRÜNEN SPARGELWÜRFELI, CHERRYTOMATEN UND PEPERONCINO<br>SERVIERT MIT TROCKENREIS | | 31.00 |
| **PIZZA "RAGGIO DI SOLE"**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, GRÜNE SPARGELN, SPIEGELEI, PARMESANSPLITTER | | 25.50 |
| **PIZZA "SENZA PAROLE"**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, GRÜNE SPARGELN, PARMASCHINKEN, PARMESANSPLITTER | | 29.50 |

"FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN IN DEN EINZELNEN GERICHTEN WENDEN SIE SICH AN UNSER PERSONAL."

"JETZT AUF INSTAGRAM FOLGEN UND IMMER AUF DEM LAUFENDEN BLEIBEN: damichelangelozurigo"

| | 1/2 PORTION | PORTION |
|---|---|---|

# ANTIPASTO

| | | |
|---|---|---|
| **BRUSCHETTA CON POMODORO**<br>GERÖSTETES BROT MIT TOMATEN, KNOBLI, OLIVENÖL | | 9.50 |
| **PIATTO MISTO MEDITERRANEO**<br>KALTER FLEISCHTELLER | 21.00* | 25.00 |
| **CARPACCIO CON PARMIGIANO**<br>ROHES DÜNN GESCHNITTENES RINDFLEISCH,<br>BESTREUT MIT PARMESAN, AUF RUCOLABETT | 21.00* | 25.00 |
| **VERDURE ALLA GRIGLIA**<br>GEMÜSE VOM GRILL | 19.00* | 24.00 |

# INSALATE

| | | |
|---|---|---|
| **INSALATA VERDE**<br>GRÜNER SALAT | | 9.00* |
| **INSALATA MISTA**<br>GEMISCHTER SALAT | | 11.00* |
| **INSALATA VALERIANA CON UOVO**<br>NÜSSLISALAT MIT EI | | 12.00* |
| **INSALATA VALERIANA CON UOVO, PANCETTA E CROUTONS**<br>NÜSSLISALAT MIT EI, SPECK UND BROTCROUTONS | | 16.50 |
| **INSALATA CAPRESE**<br>TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, OLIVENÖL, BASILIKUM | 12.50* | 15.50 |
| **RUCOLA CON PARMIGIANO**<br>RUCOLA, PARMESAN | | 10.50* |
| **INSALATA MISTA GIGANTE**<br>GROSSER GEMISCHTER SALATTELLER | | 20.50 |

# MINESTRE

| | | |
|---|---|---|
| **MINESTRONE CASALINGO**<br>GEMÜSESUPPE | | 10.00* |
| **CREMA DI POMODORO**<br>TOMATENCREMESUPPE | | 9.50* |

# RISOTTO

| | | |
|---|---|---|
| **RISOTTO VEGETARIANO**<br>VERSCHIEDENE GEMÜSE | 19.50 | 22.50 |
| **RISOTTO AI FUNGHI PORCINI**<br>STEINPILZE | 22.50 | 25.50 |
| **RISOTTO FRUTTI DI MARE**<br>MEERESFRÜCHTE, TOMATENSAUCE | 21.50 | 24.50 |

*NUR ALS VORSPEISE ERHÄLTLICH

# PASTA SECCA

| | 1/2 PORTION | PORTION |
|---|---|---|
| **SPAGHETTI AL POMODORO**<br>TOMATENSAUCE | 16.00 | 18.00 |
| **SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE**<br>RINDSRAGOUT | 21.00 | 23.00 |
| **SPAGHETTI CARBONARA**<br>EI, RAHM, SPECK | 21.00 | 23.00 |
| **SPAGHETTI VIGLIACCA**<br>TOMATENSAUCE, KALBSGESCHNETZELTES PIKANT, CHAMPIGNONS | 23.50 | 27.50 |
| **SPAGHETTI AGLIO E OLIO**<br>KNOBLAUCH, PEPERONCINO, OLIVENÖL | 16.00 | 18.00 |
| **SPAGHETTI MARE NEL CARTOCCIO**<br>TOMATENSAUCE, MEERESFRÜCHTE | | 28.50 |
| **LINGUINE CON GAMBERONI**<br>FRISCHE TOMATENWÜRFEL, CREVETTEN (OHNE SCHALE), PEPERONCINO, KNOBLI | 23.50 | 29.50 |
| **PENNE ALL'ARRABIATA**<br>SCHARFE TOMATEN-KNOBLAUCHSAUCE | 17.00 | 19.00 |

# PASTA FRESCA FATTA IN CASA

| | | |
|---|---|---|
| **GNOCCHI AL POMODORO**<br>TOMATENSAUCE, BASILIKUM | 19.00 | 21.00 |
| **GNOCCHI AL GORGONZOLA**<br>GORGONZOLASAUCE | 21.50 | 23.50 |
| **GNOCCHI ALLA SORRENTINA**<br>TOMATEN-RAHMSAUCE, MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN | 21.50 | 23.50 |
| **GNOCCHI SAPORITI**<br>RAHMSAUCE, STEINPILZE | 23.50 | 26.50 |
| **TAGLIATELLE AL TELEFONO**<br>TOMATEN-RAHMSAUCE, MOZZARELLA. PEPERONCINO, WODKA | 22.50 | 24.50 |
| **TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA**<br>TOMATEN-RAHMSAUCE, STEINPILZE | 23.50 | 26.50 |
| **TAGLIATELLE CON SPINACI**<br>RAHMSAUCE, PINIENKERNE, SPINAT | 23.50 | 26.50 |

# PASTA RIPIENA

| | |
|---|---|
| **LASAGNE**<br>GEFÜLLTER NUDELTEIG MIT RINDSFLEISCHRAGOUT | 25.00 |
| **CRESPELLE ALLA FIORENTINA**<br>OMLETTENROULADE MIT RICOTTA-SPINATFÜLLUNG | 25.00 |

AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN GERNE GLUTENFREIE SPAGHETTI.

# PIZZA

| | |
|---|---|
| **MARGHERITA**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, ORIGANO | 18.00 |
| **NAPOLETANA**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN, ORIGANO | 20.00 |
| **MONTE BIANCO**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA, BASILIKUM | 20.00 |
| **PROSCIUTTO**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ORIGANO | 20.50 |
| **PROSCIUTTO E FUNGHI**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS, ORIGANO | 21.00 |
| **SICILIANA**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS, EI, ORIGANO | 21.50 |
| **QUATTRO STAGIONI**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS, PEPERONI, ARTISCHOCKEN, ORIGANO | 22.00 |
| **MARINARA RICCA**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE, CREVETTEN, KNOBLI, ORIGANO | 25.50 |
| **VEGETARIA**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, AUBERGINEN, ZUCCHETTI, PEPERONI, CHAMPIGNONS, SPINAT | 22.00 |
| **CARPACCIO**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, HAUCHDÜNNES RINDFLEISCH | 25.50 |
| **ARMANDINO**<br>TOMATEN, MOZZARELLA DI BUFALA, MOZZARELLINE, CHERRYTOMATEN,<br>PARMASCHINKEN, RUCOLA, TRÜFFELÖL, PARMESANSPLITTER | 28.50 |
| **ALLA ROMANA**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, MASCARPONE | 26.00 |
| **MICHELANGELO**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, SALAMI, THUNFISCH,<br>ARTISCHOCKEN, OLIVEN, KNOBLAUCH, ORIGANO | 22.50 |
| **CALABRESE**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, PIKANTER SALAMI | 21.50 |
| **FIORENTINA DOC**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, SPINAT, RICOTTA | 22.50 |
| **CALZONE**<br>GEFÜLLTE PIZZA MIT TOMATEN, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN, EI, ORIGANO | 22.00 |
| **PUGLIESE**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, ZWIEBELN, THUNFISCH, OLIVEN | 21.00 |
| **ITALIA**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, RUCOLA, PARMESAN | 22.00 |
| **PORCINI**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, STEINPILZE, KNOBLI, PETERLI | 25.00 |
| **RIMINI**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, RUCOLA, PARMASCHINKEN | 26.00 |
| **IPERTENSIONE**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, TALEGGIOKÄSE, SPECK, AUBERGINEN | 25.50 |
| **CALORIA**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, SPECK, SPIEGELEI, ZWIEBELN | 22.00 |
| **MARE E MONTI**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, STEINPILZE, CREVETTEN, KNOBLI, PETERLI | 27.50 |
| **BOMBASTICA**<br>TOMATEN, MOZZARELLA, SALSICCIA FRESCA, CHAMPIGNONS, ZWIEBELN, OLIVEN | 26.00 |

FÜR ZUSÄTZE FR. 0.50 BIS FR. 5.00 ZUSCHLAG

## VITELLO (*EINE BEILAGE NACH WAHL INBEGRIFFEN, ZUSÄTZLICHE BEILAGEN WERDEN VERRECHNET)

**SCALOPPINE AI FERRI***
KALBSSCHNITZEL VOM GRILL 40.50

**SCALOPPINE AL LIMONE***
KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE 42.00

**PICCATA MILANESE***
KALBSSCHNITZEL PANIERT NACH «MAILÄNDER ART» 42.00

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA***
KALBSSCHNITZEL MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI 42.00

## MANZO (*EINE BEILAGE NACH WAHL INBEGRIFFEN, ZUSÄTZLICHE BEILAGEN WERDEN VERRECHNET)

**FILETTO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI***
RINDSFILET MIT STEINPILZEN SAUTIERT 48.50

## PESCE / ALLE FISCHE MIT TROCKENREIS UND TAGESGEMÜSE

**CALAMARI «MAMMA MARIA»**
TINTENFISCH PANIERT 29.50

**GAMBERONI ALLA GRIGLIA**
RIESENCREVETTEN VOM GRILL 41.50

**MISTO MARE ALLA GRIGLIA**
VERSCHIEDENER FISCH VOM GRILL 46.00

## CONTORNI

**PATATE FRITTE, TAGLIATELLE, RISO, RISOTTO, SPAGHETTI AL POMODORO**
POMMES FRITES, NUDELN, TROCKENREIS, RISOTTO, TOMATENSPAGHETTI 8.00

**VERDURE**
GEMÜSE 8.50

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**PIZZA BAMBINI MARGHERITA** 12.00

**POMMES FRITES** 7.50

**PANIERTES KALBSSCHNITZEL**
(1 SCHNITZEL) MIT POMMES FRITES 15.00

**PASTA NACH WAHL**
PENNE, GNOCCHI, SPAGHETTI, TAGLIATELLE

**SAUCE NACH WAHL**
TOMATENSAUCE, BOLOGNESE, RAHMSAUCE, AN BUTTER, CARBONARA 12.00

GERNE ERFÜLLEN WIR AUCH ANDERE KULINARISCHE WÜNSCHE UNSERER KLEINEN GÄSTE.

# PECORINO
# TENUTE DEL POJO, IMPERIUM

| | |
|---|---|
| **Herkunft** | Italien-Abruzzen |
| **Produzent** | Di Camillo |
| **Traubensorte** | 100% Pecorino |
| **Jahrgang** | 2022 |
| **Alkoholgehalt** | 13,5% Vol. |
| **Klassifikation** | IGP Terre di Chieti |
| **Flaschengrösse** | 75cl |

**Weingut**

Notarielle Urkunden zeigen auf, dass die Familie seit 1887 als Winzer eigene Reben hatte. Anfang des 20. Jahrhunderts begann man schon mit der Vermarktung der Weine. Nach dem Krieg wurde ein neues Weingut im Zentrum des Dorfes Poggiofiorito gebaut. Die fortschreitende Modernisierung der Anlagen und der Erfolg mit den Weinen ermöglicht es der Familie ihre Weine auf der ganzen Welt zu verkaufen. Heute wird das Unternehmen von der 5. und 6. Generation geführt und ist geprägt von Perfektionierung und Innovation**.**

**Weinherstellung**

Die Trauben werden sanft gepresst, anschliessend findet eine kontrollierte Gärung statt.

**Farbe**

Strohgelbe Farbe mit goldenen Nuancen.

**Bouquet**

Frische Aromen nach Zitrone und grünem Apfel werden mit einem zarten Duft nach Pfirsich und Akazie abgerundet.

**Am Gaumen**

Fruchtig, mineralisch und gehaltvoll.

**Empfohlen zu**

hervorragend als Aperitif aber auch zu Fisch, hellem Fleisch und Vorspeisen.

| | |
|---|---|
| **Flasche** | **Fr. 38.50** |
| **1dl** | **Fr. 5.50** |

# MURANERA IGT

| | |
|---|---|
| **Herkunft** | Italien-Kalabrien |
| **Produzent** | Tenuta Iuzzolini Cirò |
| **Traubensorte** | Gaglioppo, Magliocco, Cabernet Sauvignon, Merlot |
| **Jahrgang** | 2021 |
| **Alkoholgehalt** | 14.5% Vol. |
| **Klassifikation** | Indicazione Geografica Tipica |
| **Flaschengrösse** | 75cl |
| **Weingut** | Erbaut nach den modernsten Technologien, befindet sich die Weinkelterei Tenuta Iuzzolini im Herzen der Weinberge des Cirò DOC. Die Weinkellerei besitzt die besten technischen Anlagen, die es zurzeit in der Weinindustrie gibt. |
| **Weinherstellung** | Traditionelle Gärung mit Mazeration für 10 – 15 Tage, danach 15 Monate in neuen französischen Eichenfässern. Danach reift der Wein noch zwei Monate in der Flasche bei kontrollierter Temperatur. |
| **Farbe** | Lebendige purpurrote Farbe. |
| **Bouquet** | Intensives Aroma nach reifen roten und dunklen Früchten, balsamische und blumige Noten von Veilchen mit einem leichten Hauch von Tabak**.** |
| **Am Gaumen** | Warm und samtig, ein Wein, der im Geschmack eine grosse Struktur und viel Persönlichkeit aufweist. Der Alkohol verbindet sich mit den weichen Tanninen in einem überzeugenden Gleichgewicht**.** |
| **Empfohlen zu** | Fleischgerichten, mediterrane Küche, Käse. |
| **Flasche** | **Fr. 56.00** |
| **1dl** | **Fr. 8.00** |

**WEINLIEFERANT MICHELANGELO MORELLI GETRÄNKE 8952 SCHLIEREN, www.morelli-getraenke.ch**

# OFFENE WEINE

| WEISS | 10cl | 50cl |
|---|---|---|
| EPESSES AOC LAVAUX | 5.50 | 27.50 |
| CHARDONNAY DOC GRAVE DEL FRIULI | 4.50 | 22.50 |
| PINOT GRIGIO DOC GRAVE DEL FRIULI | 4.50 | 22.50 |
| **ROT** | | |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO | 4.00 | 20.00 |
| CHIANTI DOCG | 4.50 | 22.50 |
| ROSATO DEL SALENTO IGT (ROSÉWEIN) | 4.00 | 20.00 |
| LAMBRUSCO AMABILE IGT | 4.00 | 20.00 |

# FLASCHENWEINE

| WEISS | % | 10cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| CHARDONNAY IGP „PRIMADONNA", VIGNE E VINI (PUGLIA) | 13.5 | | 38.50 |
| PINOT GRIGIO „COLLIO" DOC, CANTINA PRODUTTORI CORMONS (FRIULI) | 13.5 | | 38.50 |
| ROERO ARNEIS DOCG, AZ. AGR. SORDO (PIEMONTE) | 13.0 | 5.50 | 38.50 |
| GRECO DI TUFO DOCG, CANTINE MANOCALZATI (CAMPANIA) | 13.5 | 5.50 | 38.50 |
| **ROT** | | | |
| **PIEMONTE** | | | |
| BARBERA D'ALBA DOC, AZ. AGR. SORDO | 14.0 | | 42.00 |
| BARBARESCO DOCG DEL PIEMONTE, AZ. AGR. SORDO | 14.0 | | 52.50 |
| BAROLO DOCG DEL PIEMONTE, AZ. AGR. SORDO | 14.0 | | 63.00 |
| **VENETO** | | | |
| AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO DOCG „LA GIARETTA" | 16.5 | | 66.50 |
| VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC „RIPASSO", FABIANO | 14.0 | 6.00 | 42.00 |
| **TOSCANA** | | | |
| CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA, CASTELLO DI VERRAZZANO (VINO BIOLOGICO) | 14.5 | | 56.00 |
| BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, CANT. DONATELLA CINELLI COLOMBINI | 14.5 | | 73.50 |
| BOLGHERI DOC, DONNE FITTIPALDI **MAGNUM** | 14.0 | | 120.00 |
| **PUGLIA** | | | |
| PRIMITIVO DI MANDURIA DOP "ÀNIMO", VIGNE E VINI | 14.0 | 5.50 | 38.50 |
| PRIMITIVO DI MANDURIA DOC PAPALE LINEA ORO, VIGNE E VINI | 14.5 | | 56.00 |
| PRIMITIVO DI MANDURIA DOC PAPALE LINEA ORO, VIGNE E VINI **DOPPEL-MAGNUM** | 14.5 | | 210.00 |
| **SICILIA** | | | |
| TOSONE, NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT, INVECCHIATO BARRIQUE | 14.5 | | 42.00 |
| HARMONIUM, NERO D'AVOLA IGT, CASA VINICOLA FIRRIATO **MAGNUM** | 14.5 | | 135.00 |
| **SARDEGNA** | | | |
| ROSATO ALGHERO DOC, SELLA & MOSCA | 12.0 | | 38.50 |
| ROCCA RUBIA CARIGNANO RISERVA DOC, SANTADI | 14.5 | | 52.50 |
| ROCCA RUBIA CARIGNANO RISERVA DOC, SANTADI **MAGNUM** | 14.5 | | 105.00 |
| TERRE BRUNE DOC, CARIGNANO DEL SULCIS, SANTADI | 15.0 | | 79.50 |
| TERRE BRUNE DOC, CARIGNANO DEL SULCIS, SANTADI **MAGNUM** | 15.0 | | 159.00 |

# SCHAUMWEINE

| | | 10cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY, CONEGLIANO VALDOBBIADENE | 11.0 | 8.50 | 56.00 |
| FRANCIACORTA BRUT DOCG, CUVEE PRESTIGE, CÀ DEL BOSCO | 12.5 | | 77.00 |

**WEINLIEFERANT MICHELANGELO MORELLI GETRÄNKE, 8952 SCHLIEREN, www.morelli-getraenke.ch**

# WASSER UND SÄFTE

| | | |
|---|---|---|
| S.PELLEGRINO/ACQUA PANNA | 25cl | 4.00 |
| S.PELLEGRINO/ACQUA PANNA | 50cl | 5.00 |
| S.PELLEGRINO/ACQUA PANNA | 100cl | 10.00 |
| ZH 2 0 ZÜRIWASSER DRINK & DONATE | 50cl | 3.00 |
| ZH 2 0 ZÜRIWASSER DRINK & DONATE | 100cl | 6.00 |
| COCA COLA | 33cl | 4.50 |
| ELMER CITRO | 33cl | 4.50 |
| SINALCO | 33cl | 4.50 |
| S.PELLEGRINO CHINOTTO | 20cl | 4.50 |
| SCHWEPPES TONIC/BITTER LEMON | 20cl | 4.50 |
| RIVELLA ROT/BLAU | 33cl | 4.50 |
| EISTEE | 30cl | 4.50 |
| EISTEE | 50cl | 6.00 |
| | | |
| APFELSAFT | 33cl | 4.50 |
| SHORLEY | 33cl | 4.50 |
| ORANGENSAFT | 20cl | 4.50 |
| TOMATENSAFT | 20cl | 4.50 |
| TRAUBENSAFT | 20cl | 4.50 |
| | | |
| CRODINO | 10cl | 5.00 |
| SAN BITTER | 10cl | 5.00 |

# BIERE

| | | |
|---|---|---|
| LAGERBIER HÜRLIMANN | | |
| STANGE | 30cl | 4.50 |
| STANGE | 50cl | 7.00 |
| PANACHÉ | 30cl | 4.50 |
| PANACHÉ | 50cl | 7.00 |

# FLASCHENBIERE

| | | | |
|---|---|---|---|
| ITALIENISCHES LAGERBIER | NASTRO AZZURRO | 33cl | 5.00 |
| WEIZENBIER | SCHNEIDER | 50cl | 7.00 |
| ALKOHOLFREIES BIER | FELDSCHLÖSSCHEN | 33cl | 4.50 |

# DESSERT

| | |
|---|---|
| **AFFOGATO**<br>KUGEL VANILLEGLACÉ MIT ESPRESSO ÜBERTRÄUFELT | 7.00 |
| **TIRAMISÙ** | 10.00 |
| **PANNA COTTA** | 9.00 |
| **SCHOGGIMOUSSE** | 9.50 |
| **SCHOGGIKUCHEN**<br>LAUWARM, MIT VANILLEGLACÉ SERVIERT | 10.00 |
| **PROFITEROLES MIT RAHM** | 9.50 |
| **BOCCONCINO PANNA**<br>«DAI DAI» GELATIWÜRFELI UMHÜLLT MIT SCHOKOLADE<br>PRO STÜCK | 2.50 |
| **ZITRONENSORBET**<br>MIT WODKA | 11.00 |
| **CASSATA «BINDI»** | 8.50 |
| **TARTUFO AL CIOCCOLATO «BINDI»** | 8.50 |
| **COPPA CAFFÈ «BINDI»** | 9.50 |
| **KINDER GLACÉ** | 4.50 |
| **GELATI AROMEN**<br>**PRO KUGEL**<br>**MIT RAHM** | <br>4.00<br>1.50 |

## HERKUNFT

| | |
|---|---|
| KALB | SCHWEIZ |
| RIND | SCHWEIZ |
| RINDSFILET | ARGENTINIEN, PARAGUAY, URUGUAY* |
| SCHWEIN | SCHWEIZ |
| PARMASCHINKEN, SALAMI, BRESAOLA | ITALIEN |
| MEERESFRÜCHTE | ITALIEN |
| CREVETTEN, SEPPIOLINE | VIETNAM/FISCHZUCHT |
| CALAMARI | SPANIEN |
| THUNFISCH | INDONESIEN |
| EIER | SCHWEIZ FREILANDHALTUNG |

* KANN MIT NICHTHORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN, WIE ANTIBIOTIKA, ERZEUGT WORDEN SEIN.

**FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN IN DEN EINZELNEN GERICHTEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.**

ALLE PREISE IN CHF INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER