

## ANTIPASTI

### Der perfekte Auftakt

---

#### **Zuppa del giorno 14**

Unsere hausgemachte Tagessuppe – warm, duftend & voller Geschmack  
*Homemade soup of the day – fresh, fragrant & full of flavor*

#### **Insalata verde o mista 12/15**

Frischer grüner oder bunter gemischter Salat  
*Fresh green or mixed seasonal salad*

1 Per. 2 Per.

#### **Antipasti vegetariani pugliesi, 16/26 deliziose varianti di verdure**

Vegetarische Antipasti aus Apulien, köstliche Gemüsevariationen  
*Vegetarian antipasti from Apulia, delicious vegetable variations*

1 Per. 2 Per.

#### **Antipasti con carne e pesce, 19/29 specialità mediterranee dal mare e dalla terra**

Antipasti mit Fleisch und Fisch – mediterrane Spezialitäten aus Meer und Land  
*Antipasti with meat and fish – Mediterranean specialities from the sea and land*

#### **Prosciutto crudo con burrata 28 e pomodorini**

Zart-würziger Rohschinken trifft auf milde Burrata & fruchtige Tomaten  
*Delicate Parma ham with creamy burrata & cherry tomatoes*

#### **Carpaccio di polpo con sedano, 24/32 olio d'oliva e pepe fresco**

Octopus-Carpaccio mit Sellerie, Olivenöl und frischem Pfeffer  
*Octopus carpaccio with celery, olive oil and fresh pepper*

#### **Carpaccio di manzo con pinoli, 29/42 rucola e grana padano**

Feine Rindercarpaccio-Scheiben mit gerösteten Pinienkernen, Rucola & Grana Padano  
*Thinly sliced beef carpaccio with pine nuts, arugula & Grana Padano*

## PRIMI

### Italienische Herzenswärme

---

#### **Lasagna alla pugliese suino 24/32 e manzo**

Schichten aus Pasta, Rind- und Schweinefleischragout – wie bei Nonna  
*Traditional Apulian lasagna with pork & beef – just like Nonna made it*

#### **Melenzane alla parmigiana 21/29**

Ofengebackene Auberginen mit Tomatensugo, geschmolzenem Mozzarella & Grana Padano  
*Baked eggplant with tomato sauce, melted mozzarella & Grana Padano*

#### **Ravioli ripieni 19/29**

Gefüllte Ravioli – täglich wechselnde Füllung, liebevoll serviert  
*Stuffed ravioli – daily changing filling, lovingly prepared*

#### **Duetto di gnocchi fatti in casa 21/32**

Zweierlei hausgemachte Gnocchi – ein Gedicht für Gnocchi-Liebhaber  
*Two kinds of homemade gnocchi – soft, rich & irresistible*

#### **Ragù di Salsiccia al suino 19/31**

Herzhaftes Salsiccia-Ragout aus Schweinswurst mit langer Pasta – voller Würze  
*Pork sausage ragout with long pasta – rustic and comforting*

## SECONDI

### Für den grossen Genuss

---

#### **Ossobuco alla Milanese ca. 300g 44**

Zart geschmorte Kalbshaxe mit goldenem Safranrisotto – ein Klassiker der norditalienischen Küche  
*Braised veal shank with saffron risotto – Milanese tradition at its finest*

#### **Brasato di manzo, stufato vino 39 rosso, verdure di mercato, contorno a scelta**

Brasato di manzo, geschmort in Rotwein, Marktgemüse, Beilage nach Ansage  
*Brasato di manzo – beef braised in red wine, market vegetables, side dish as announced*

Trattoria  
**Ossobuco**  
Cucina autentica

**Polpettone di vitello alla  
Mamma Enza, ripieno di prosciutto  
cotto e provolone** 41

Kalbshackbraten alla Mamma Enza gefüllt mit Kochschinken und Provolone  
*Meatloaf veal alla Mamma Enza stuffed with ham and provolone*

**Ossobuco di manzo stufato  
come da nonna con verdure e  
contorno a scelta** 39

Rinds-Ossobuco geschmort wie bei Nonna mit Gemüse und Beilage nach Ansage  
*Beef ossobuco braised like Nonna used to make with vegetables, side dish as announced*

**Pesce del giorno**

(si prega di chiedere al personale)  
Frischer Tagesfisch – perfekt zubereitet  
(bitte fragen Sie das Personal)  
*Catch of the day – please ask our staff*

**P I N S E**

**knusprig, luftig, unwiderstehlich**

---

**Con Salciccia al suino e rucola** 28

Scharfe Salami, cremige Mozzarella, fruchtige Tomaten & Pistazien – ein Fest der Aromen  
*Spicy salami, mozzarella, tomatoes & pistachios – a flavour explosion*

**Crudo - Prosciutto crudo,  
Mozzarella, rucola, formaggio duro** 29

Rohschinken, Mozzarella, Rucola, verfeinert mit gehobeltem Hartkäse  
*Parma ham, mozzarella, arugula, refined with grated hard cheese*

**Mare e monti - con pesce del  
giorno capperi, olive e acciughe** 27

Fisch des Tages, Kapern, Oliven & Sardellen – das Beste aus Meer & Land  
*Catch of the day, capers, olives & anchovies – sea meets earth*

**Siciliana - capperi, olive  
e acciughe** 28

Kapern, Oliven & Sardellen – typisch mediterran, intensiv im Geschmack  
*Sicilian style: capers, olives & anchovies – bold & briny*

**Sorpresa vegetariana** 26

Saisonales Gemüse auf knusprigem Boden – frisch, leicht & immer anders  
*Seasonal vegetable surprise – fresh, light & ever-changing*

**P e r i P i c c o l i**

**Für unsere kleinen Gäste**

---

**Piccolo Pinsa Margherita** 15

Kleine Pinse Margherita, Klassiker mit Tomaten & Mozzarella – kindgerecht  
*Small Pinse Margherita, a classic with tomatoes and mozzarella – child-friendly*

**Pasta al sugo di pomodoro** 14

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce, Einfach, ehrlich  
*Pasta with homemade tomato sauce, simple, honest*

**D O L C I**

**Der krönende Abschluss**

---

**Dolci diversi, sorbetti e gelati** 5/14

Desserts, Glacés & fruchtige Sorbets  
*Assorted desserts, ice creams & sorbets*

**Dolci del giorno** 14

Überraschung des Tages, nach Ansage  
*Surprise of the day, as announced*

**Deklaration**

---

Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir für unsere Gerichte Fleisch und Brot aus der Schweiz. Der Pinsateig stammt aus Italien und wird von uns gebacken und frisch belegt. Für unser Carpaccio verwenden wir Filet vom irischen. Tagesfisch: bitte fragen Sie unser Personal nach weiteren Informationen zur Herkunft. Gerne geben wir Ihnen Auskunft zu Allergenen.