Trattoria
Ossobuco
Cucina autentica

A N T I P A S T I

Zuppa del giorno **14**
Unsere hausgemachte Tagessuppe
Homemade soup of the day

Insalata verde **12**
Frischer grüner Salat
Fresh green salad

Insalata mista **14**
Gemischter Salat
Mixed salad

Tre bruschette a sorpresa **18**
Dreierlei Überraschungs-Bruschette
Trio of surprise bruschette

Antipasti vegetariani pugliesi, deliziose variazioni di verdure 1 Per. **15** 2 Per. **28**
Vegetarische Antipasti aus Apulien, verschiedene Gemüsevariationen
Vegetarian antipasti from Apulia, various vegetable variations

Antipasti con carne e pesce, specialità mediterranee dal mare e dalla terra 1 Per. **19** 2 Per. **36**
Antipasti mit Fleisch und Fisch – mediterrane Spezialitäten aus Meer und Land
Antipasti with meat and fish – Mediterranean specialities from the sea and land

Vitello tonnato 1 Per. **21** 2 Per. **32**
Kalbfleisch an Thunfischsauce
Veal with tuna sauce

Carpaccio di manzo con pinoli, rucola e grana padano 1 Per. **29** 2 Per. **42**
Rindercarpaccio mit Pinienkernen, Rucola und Grana Padano
Beef carpaccio with pine nuts, arugula and Grana Padano

P R I M I

Lasagna alla pugliese con suino e manzo **24/32**
Schichten aus Pasta, Rind- und Schweinefleischragout
Apulian lasagna with beef and pork ragout

Melanzane alla parmigiana **21/29**
Ofengebackene Auberginen mit Tomatensugo, geschmolzenem Mozzarella und Grana Padano
Baked eggplant with tomato sauce, melted mozzarella and Grana Padano

Ravioli ripieni **29**
Gefüllte Ravioli – täglich wechselnde Füllung
Stuffed ravioli – daily changing filling

Duetto di gnocchi fatti in casa **32**
Zweierlei hausgemachte Gnocchi
Two kinds of homemade gnocchi

Ragù di salsiccia **31**
Salsiccia-Ragout aus Schweinswurst mit langer Pasta
Sausage ragout with long pasta

S E C O N D I

Ossobuco alla Milanese **48**
Zart geschmorte Kalbshaxe mit goldenem Safranrisotto – ein Klassiker der norditalienischen Küche
Braised veal shank with saffron risotto – Milanese tradition at its finest

Tagliata di manzo con rucola, Parmigiano, pomodorini confit e patatine arrosto **54**
Tagliata vom Rind mit Rucola, Parmesan, confierten Cherrytomaten und Bratkartoffeln
Beef Tagliata with arugula, Parmesan, confit cherry tomatoes and roasted potatoes

Polpettone di vitello alla Mamma Enza, ripieno di prosciutto cotto e provolone **44**
Kalbshackbraten alla Mamma Enza, gefüllt mit Kochschinken und Provolone
Veal meatloaf alla Mamma Enza, stuffed with ham and provolone

Trattoria
Ossobuco
Cucina autentica

Pesce del giorno o carne con verdure e contorno Tagespreis
(Chiedete al nostro personale)
Frischer Tagesfisch oder à la Minute gebratenes Fleisch mit Gemüse und Beilage
(Bitte fragen Sie unser Servicepersonal)
Fresh fish of the day or meat cooked to order, served with vegetables and a choice of side
(Please ask our service staff)

P I N S E

Crudo – Prosciutto crudo, Mozzarella, rucola, formaggio duro 29
Rohschinken, Mozzarella, Rucola, verfeinert mit gehobeltem Hartkäse
Parma ham, mozzarella, arugula and hard cheese

Romana – Tonno, cipolle, capperi e olive 28
Thunfisch, Zwiebeln, Kapern und Oliven
Tuna, onions, capers and olives

Siciliana – olive, capperi e acciughe 28
Kapern, Oliven und Sardellen
Capers, olives and anchovies

Diavola – Ventricina, pomodoro, olive, mozzarella, gorgonzola 28
Ventricina, Tomaten, Oliven, Mozzarella, Gorgonzola
Ventricina, tomato, olives, mozzarella, gorgonzola

Vegetariana – verdure, mozzarella e pomodorini 26
Gemüse, Mozzarella und Cherrytomaten
Vegetables, mozzarella and cherry tomatoes

P e r i P i c c o l i

Piccolo Pinsa Margherita 15
Kleine Pinsa Margherita, inkl. einer Kugel Eis
Small Pinsa Margherita, incl. ice cream

Lasagnetta 15
Kleine Lasagne, inkl. einer Kugel Eis
Small lasagna, incl. ice cream

Pasta al sugo di pomodoro 14
Pasta mit Tomatensauce, inkl. einer Kugel Eis
Pasta with tomato sauce, incl. ice cream

F O R M A G G I

	1 Per.	2 Per.
Selezione di formaggi italiani		**16/28**

Italienische Käseauswahl
Selection of Italian cheeses

D O L C I

Dolci del giorno 14
Überraschung des Tages, nach Ansage
Surprise of the day, as announced

Dolci diversi, sorbetti e gelati 5/14
Desserts, Glacés & fruchtige Sorbets
Assorted desserts, ice creams & sorbets

Deklaration

Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir für unsere Gerichte Fleisch und Brot aus der Schweiz. Der Pinsa-Teig stammt aus Italien. Beim Tagesfisch informiert Sie unser Personal gerne über die jeweilige Herkunft. Gerne geben wir Ihnen Auskunft zu Allergenen.

Unser Fleischlieferant:

Jenzer
Natura-Qualität
Familientradition seit 1898

Unser Fischlieferant:

BIANCHI
Est. 1881

Tutti i prezzi sono in CHF, IVA 8.1% inclusa / Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST / All prices in CHF incl. 8.1 % VAT