Trattoria
Ossobuco
Cucina autentica

Mittagsmenü vom 03.11.2026 – 06.11.2026

A N T I P A S T I

Insalata di scarola, mela e finocchio con vinaigrette all'arancia
Scarola-Salat mit Apfel und Fenchel an Orangen-Vinaigrette
Escarole, apple and fennel salad with orange vinaigrette

oppure/oder/or

Minestrone autunnale
Herbstliche Minestrone
Autumn minestrone

M E N U 1 – Vegetariano / veg. / veg.

Garganelli all'arrabbiata **26**
Garganelli mit scharfer Tomatensauce
Garganelli with spicy tomato sauce

M E N U 2

Linguine alla puttanesca **28**
Linguine mit Tomaten, Oliven, Kapern und Sardellen
Linguine with tomatoes, olives, capers and anchovies

M E N U 3 – Carne / Fleisch / meat

Fegato di vitello alla veneziana con cipolle stufate e fagiolini **34**
Kalbsleber alla Veneziana mit geschmorten Zwiebeln und Bohnen
Venetian-style calf's liver with braised onions and green beans

M E N U 4 – Pesce / Fisch / fish

Filetto di lucioperca al forno con fagiolini saltati **32**
Zanderfilet aus dem Ofen mit Bohnen
Oven-baked pike-perch fillet and green beans

B U S I N E S S M E N U

Componete il vostro menu business
Antipasto + Menu 1 o 2 + Menu 3 o 4
Menu Carne / Fleisch / meat **54**
Menu Pesce / Fisch / fish **52**
Stellen Sie Ihr Business-Menü zusammen
Antipasto + Menü 1 oder 2 + Menü 3 oder 4
Create your Business Menu
Starter + Menu 1 or 2 + Menu 3 or 4

Acqua minerale a volontà, Espresso incluso
Mineralwasser à discretion, Espresso inklusive
Unlimited mineral water, espresso included

K L A S S I K E R

Ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano **44**
Kalbshaxe nach Mailänder Art mit Safranrisotto
Milanese veal shank with saffron risotto

P I N S E

Pinsa Romana con tonno, olive, cipolla e capperi **29**
Pinsa mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Kapern
Pinsa with tuna, olives, onion an capers

Pinsa Vegetariana **26**
Pinsa mit saisonalem Gemüse
Pinsa with seasonal vegetables

Für unsere Gerichte verwenden wir Fleisch und Brot aus der Schweiz. Der Pinsateig stammt aus Italien. Beim Tagesfisch informiert Sie unser Personal gerne über die jeweilige Herkunft. Gerne geben wir Ihnen Auskunft zu Allergenen.

Für Ossobuco sowie Gerichte aus der Abendkarte kann es mittags aufgrund der frischen Zubereitung zu etwas längeren Wartezeiten kommen.

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