










Antipasti & Insalate

CHF

Vorspeise & Salate * Starters & Salads

- Zuppa di astice “Hummerbar”   24
Hummer Crèmesuppe “Hummerbar”
Lobster cream soup “Hummerbar”
- Insalata mista   16
Gemischter Salat
Mixed Salad
- Insalata Nizzarda  20
Lattuga, uova, pomodorino datterino,
olive nere, acciughe sott’olio, tonno, fagiolini
Eisberg, Eier, Datteltomaten,
schwarze Oliven, Sardellen, Thunfisch, grüne Bohnen
Lettuce, eggs, dates tomatoes, black olives, sardines, tuna, green beans
- Insalata Caprese   23
con pomodoro datterino, mozzarella, basilico
mit Datteltomaten, Mozzarella, Basilikum
with dates tomatoes, mozzarella, basil
- Insalata Soncino   24
con avocado, uovo, Parmigiano e vinaigrette
Nüsslisalat
mit Avocado, Ei, Parmesan und Vinaigrette
Corn salad
with avocado, egg, Parmesan and vinaigrette

Specialità di pasta * Pasta-Spezialitäten * Pasta specials CHF

Penne all'arrabiata o al Pesto 🌿 23

Penne Arrabiata mit Scharfsauce oder mit Pesto

Penne Arrabiata with spicy sauce or with pesto

Spaghetti alla Carbonara o al Pomodoro 25

Rigatoni alla Bolognese 26

Spaghetti AOP – aglio, olio e peperoncino 🌿 20

Spaghetti AOP – Knoblauch, Öl, Pfeffer

Spaghetti AOP – garlic, oil, chili

Cappellacci con spinaci e burrata 🌿 25

Cappellacci mit Spinat und Burrata gefüllt

Cappellacci filled with spinach and burrata

I nostri classici * Unsere Klassiker * Our classics CHF

Gotthard-Hamburger 26

con pomodoro, insalata, cipolle, formaggio e patatine

mit Tomaten, Salat, Zwiebeln, Käse und Pommes Frites

with tomatoes, salad, onions, cheese and French fries

Club Sandwich 26

con petto di pollo, insalata, avocado,

pomodoro, speck, maionese e patatine fritte

mit Pouletbrust, Eisberg, Avocado,

Tomaten, Speck, Mayonnaise und Pommes Frites

with chicken breast, lettuce, avocado,

tomatoes, bacon, mayonnaise and French fries

Caesar Salad 25
con petto di pollo, speck, crostini, Parmigiano, Salsa Caesar
mit Pouletbrust, Speck, Croûtons, Parmesan, Caesar Sauce
with chicken breast, bacon, croutons, Parmesan, Caesar Sauce

Wurst & Rösti 22
con salsa Demi-Glace e cipolle caramellate
mit Demi-Glace Sauce und karamellisierten Zwiebeln
with demi-glace sauce and caramelized onions

Dal nostro pizzaiolo **CHF**
*Aus unserer Pizza-Ofen * from our pizza oven*

Pizza Margherita – La Classica 🌿 22

Pizza Prosciutto 25
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken
Tomato sauce, mozzarella, ham

Pizza Calabrese 25
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

Pizza ai formaggi 🌿 26
(Gorgonzola, Parmigiano, Mozzarella)

Pizza Vegetariana 🌿 26
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Peperoni
Tomato sauce, mozzarella, courgettes, eggplant, peppers

Pizza Tonno & Cipolle 24
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions

Pizza Funghi 🌿	24
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Pilzen</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms</i>	
Calzone	26
<i>Pizzateig mit Hinterschinken und Pilzen gefüllt,</i>	
<i>Tomatensauce, Mozzarella</i>	
<i>Pizza dough filled with cooked ham and mushrooms,</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella</i>	
Pizza Manzoni 🌿	32
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesansphänen, Rohschinken</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, rucola, Parmesan slides, raw ham</i>	
Focaccia (weiss) 🌿	16
<i>mit Rosmarin</i>	
I nostri dessert * Unsere Desserts * Our desserts	CHF
Baby Ananas con gelato al cocco	16
<i>Baby Ananas mit Kokosglacé</i>	
<i>Baby pineapple with coconut ice cream</i>	
Panna Cotta fatta in casa	14
<i>Hausgemachte Panna Cotta</i>	
<i>Home made Panna Cotta</i>	
Tiramisù fatto in casa	16
<i>Hausgemachter Tiramisù</i>	
<i>Homemade Tiramisù</i>	

Gelati * Glacé * Ice Cream

p. p. 5.50

Vaniglia, Cioccolato, Caffè, Cookies, Nocciola
Vanille, Schokolade, Kaffee, Cookies, Haselnuss
Vanil, chocolate, coffee, cookies, nougat

Sorbetti

p. p. 5.50

Fragola, Mango, Limone
Erdbeere, Mango, Zitrone
Strawberry, mango, lemon



vegetariano, vegetarisch, vegetarian



senza glutine, glutenfrei, gluten free

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

Deklaration:

Mozzarella (IT-CHF), Eier (CH), Tomaten (CH, IT-Bio), Rindfleisch (CH), Poulet (CH-PL), Kalbsfleisch (CH), Salami (CH), Thunfisch (VT), Wolfsbarsch (TR), Scampi* (Indian Ocean), Venusmuscheln (IT), Hummer (USA, Maine), Lachs (DNK), Hummerschwänze*(Atlantik)

*möglicherweise Tiefkühlprodukt.

Caffetteria	CHF
Kaffee, Espresso	5.50
Espresso Doppio	6.50
Caffelatte	6.50
Cappuccino	6.50
Marocchino	7
Tee	7
<i>Earl Grey, English Breakfast, Kamille</i>	
<i>Pfefferminze, Verveine, Früchtetee, Grüntee</i>	

Softdrinks	CHF
San Pellegrino, Evian 50cl	6
Pepsi, Pesi Zero 33cl	6
Nestea 33cl	6
Fanta 33cl	6
Rivella rot, blau 33cl	6
Ramseier Apfelschorle 33cl	6
Red Bull 25c	7
San Bitter 10cl	6
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer	6

Fruchtsäfte	CHF
Tomatensaft 20cl	6
Frischer Orangesaft 20cl	9

Bier	CHF		
Feldschlösschen Hopfenperl	5.2%	30cl / 50cl	6 / 8
<i>alla Spina * vom Fass * on tap</i>			

Panache <i>alla Spina * vom Fass * on tap</i>	5.2%	30cl/50cl	6/8
Weizen Schneiderweisse <i>alla Spina * vom Fass * on tap</i>	5.2%	50cl	9
Birra Moretti	5.5%	33cl	7
Heineken	5.5%	33cl	7
Feldschlösschen alkoholfrei		33cl	7

Spumante & Champagne

CHF

Champagne Perrier-Jouët <i>Grand Brut Réserve</i>		10cl 75cl	18 135
Franciacorta DOCG Ca' del Bosco <i>Cuvée Prestige Extra Brut, Italien</i>		10cl 75 cl	16 98
Prosecco Il Colle <i>Ceschin Fabio, Italien</i>		10cl 75cl	12 69

Vini Rossi * Rotweine * Red wines

CHF

Rifugio Primitivo igp <i>Conti Zecca, Apulien, Italien</i>		10cl 75cl	10 62
Simposio Riserva Brindisi Rosso <i>DOC 2018 Malvasia, Negroamaro, Apulien, Italien</i>		10cl 75cl	12 78

Vino Rosé * Roseweine * Rosé wine		CHF
Rosé Fiore di Nero Terre igp	10cl	10
<i>Siciliane Lombardo (Vergani)</i>	75cl	64
<i>100% Nero d'Avola, Sizilien, Italien</i>		
Vini Bianchi * Weissweine * White wines		CHF
Luna igp Salento bianco 2022	10cl	12
<i>Chardonnay, Malvasia bianca lunga</i>	75cl	76
<i>Conti Zecca, Apulien, Italien</i>		
Blancfumat 2021	10cl	11
<i>Eugenio Collavini, Sauvignon Blanc</i>	75cl	69
<i>Friuli-Venezia, Italien</i>		
Cocktails		CHF
Aperol Spritz		15
<i>Prosecco, Aperol, Mineral</i>		
Hugo		16
<i>Prosecco, Holunderblüten-Syrup, Mineral</i>		
Limoncello Spritz		17
<i>Limoncello, Prosecco, Soda</i>		
Negroni		17
<i>Gin, Campari, Martini Rossi</i>		
Caipirinha		16
<i>Cachaca, Limette, Rohrzucker</i>		
Mojito Classic		16
<i>Rum, Limette, Rohrzucker, Pfefferminze, Mineral</i>		

Margarita Classic oder mit Erdbeeren	16 / 17
<i>Tequila, lime, Cointreau</i>	
Espresso Martini Tiramisu	18
<i>Espresso, Vodka, Syrup, Baileys</i>	
Piña Colada	17
<i>Rum, Ananassaft, Coconut cream</i>	
Mango Spritz	18
<i>Peach Tree, Mango puree, Prosecco, soda</i>	
Amaretto Sauer	17
<i>Amaretto, Foam, Zitronensaft, Syrup</i>	

Cocktails alkoholfrei **CHF**

Coconut Kiss	15
<i>Coconut cream, cream, Ananassaft</i>	
Virgin Mojito	15
<i>Ginger Ale, Pfefferminze, Limette, Rohrzucker</i>	
Virgin Hugo	15
<i>Ginger Ale, Holunderblüten-Syrup, Mineral</i>	

Spirituosen **CHF**

Martini Bianco, Rosso	15%	4cl	9
Campari	23%	4cl	9
Ramazotti	30%	4cl	9
Appenzeller	29%	4cl	9
Limoncello	30%	4cl	8
Sambuca Molinari	40%	4cl	9
Gin Gordons	37%	4cl	12
Gin Bombay Sapphire	40%	4cl	14
Gin Hendrick's	41%	4cl	16

Vodka Absolut	40%	4cl	12
José Cuevo Silver Tequila	38%	4cl	13
Bacardi Rum Weiss	37%	4cl	13
Grappa Moscato	41%	2cl	14
Grappa Nonino 5 anni	41%	2cl	16
Grappa Tignanello	42%	2cl	16
Vecchia Romagna	38%	4cl	14
Cognac Rémy Martin VSOP	40%	2cl	16

Whiskey

Ballantine's	40%	4cl	15
J&B Rare	40%	4cl	15
JW Red Label	40%	4cl	16
JW Black Label	40%	4cl	17
Chivas Regal	40%	4cl	19
Jack Daniel's	40%	4cl	16

Single Malt Whiskey

Glenfiddich12	40%	4cl	16
Talisker10	45%	4cl	17
Oban14	43%	4cl	18
Cragganmore12	40%	4cl	16
Lagavulin16	43%	4cl	18
Glenmorangie Original 10	40%	4cl	17

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt. 8.1% und in CHF