

R I S T O R A N T E

# LA FENICE



## ANTIPASTI / Vorspeisen / Starters

	Vorspeise Starter	Hauptspeise Main food
<b>BRUSCHETTA ALLA CASALINGA</b> <i>Geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, frischem Basilikum und mit Parmesan überbacken</i> <i>Variations of bruschetta with tomatoes, onion, garlic, fresh basil and baked au gratin with parmesan</i>	10.50	
<b>INSALATA CAPRESE</b> <i>Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum</i> <i>Buffalo mozzarella with fresh tomatoes and basil</i>	14.50	19.50
<b>COCKTAIL DI GAMBARETTI</b> <i>Crevetten Cocktail</i> <i>shrimps cocktail</i>	15.50	
<b>ANTIPASTO DELLA CASA</b> <i>Auberginen, Zucchini, getrocknete Tomaten, Parmaschinken und versch. Käsesorten</i> <i>Eggplant, zucchini, dried tomatoes, parma ham and variety of cheese</i>	16.50	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> <i>Rindfleisch-Carpaccio garniert mit Parmesansplittern und Ruccola</i> <i>Beef carpaccio with crumbs of parmesan and arugula</i>	18.50	22.50
<b>PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE</b> <i>Parmaschinken mit Melone</i> <i>Parma ham with fresh melon</i>	16.50	

## LE MINESTRE / Suppen / Soups

<b>CREMA DI POMODORO</b> <i>Tomatencrèmesuppe</i> <i>Cream of tomato soup</i>	10.50	
<b>CREMA DI RUCCOLA</b> <i>Ruccolacrèmesuppe</i> <i>Cream of arugula soup</i>	10.50	
<b>FUMETTO DI PESCE</b> <i>Klare Fischsuppe</i> <i>Fish soup</i>	12.50	

## LE INSALATE / *Salate / Salads*

	Vorspeise Starter	Hauptspeise Main food
INSALATE VERDE <i>Grüner Salat</i> <i>Green seasonal salad</i>	9.50	
INSALATA MISTA <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed seasonal salad</i>	10.50	
INSALATA DELLA CASA <i>Kopfsalat mit Schafskäse, Gurken, Peperoni, Tomaten, Zwiebelringe und schwarzen Oliven</i> <i>Green salad with sheep cheese, cucumbers, red pepper, tomatoes, onions and black olives</i>	14.50	19.80
INSALATA DI RUCCOLA CON PARMIGIANO <i>Ruccolasalat garniert mit Parmesanscheiben, Cherry-Tomaten, Aceto Balsamico und Olivenöl</i> <i>Arugula salad (Rocket) with parmesan, cherry tomatoes, balsamic vinegar and olive oil</i>	14.50	19.50
INSALATA VALERIANA <i>Nüsslisalat mit französischer Sauce und Ei</i> <i>Lamb's lettuce salad with french sauce and chopped egg</i>	11.50	
INSALATA DI POLLO <i>Frische Pouletbruststreifen auf gemischtem Saisonsalat</i> <i>Fresh chicken breast strips on mixed seasonal salad</i>		23.50

## I PRIMI PIATTI / *Teigwaren / Pasta*

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO <i>Spaghetti an hausgemachter Tomatensauce mit frischem Basilikum</i> <i>with fresh tomato sauce and basil</i>	15.80	18.80
SPAGHETTI CARBONARA <i>Spaghetti an Rahmsauce und Speckwürfeln</i> <i>with pancetta-bacon and cream sauce</i>	17.50	20.50
SPAGHETTI BOLOGNESE <i>Spaghetti an würziger Rindshackfleischsauce</i> <i>with meat sauce</i>	18.50	21.50
SPAGHETTI AI GAMBERI <i>Spaghetti mit Crevetten, frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch und frischen Kräutern</i> <i>with shrimps, tomatoes, garlic and fresh herbs</i>	19.50	23.50
SPAGHETTI VONGOLE <i>Spaghetti an Olivenöl mit Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie, Tomatenwürfeln</i> <i>with venus mussels, olive oil, garlic, parsley, tomatoes</i>	19.50	23.50

	Vorspeise Starter	Hauptspeise Main food
TAGLIATELLE AL SALMONE <i>Tagliatelle an frischer Zitronen-Lachscrèmesauce with fresh cream salmon sauce</i>	19.50	24.50
TAGLIATELLE DELLA CASA <i>Tagliatelle an Tomatensauce mit frischen Pouletbruststreifen und Broccoli on a tomato sauce with fresh chicken breast stripes and broccoli</i>	19.50	23.50
TAGLIATELLE CON GAMBERI, ZUCCHINE E ZAFFERANO <i>Tagliatelle an Safranrahmsauce mit Crevetten und Zucchettistreifen on a safran cream sauce with shrimps and strips of zucchini</i>	19.80	25.50
TAGLIATELLE ALLA CHECCA <i>Tagliatelle mit gedörrten Tomaten, Kräutern, Oliven und Büffelmozzarella with parched tomatoes, herbs, olives and buffalo mozzarella</i>	17.50	20.50
GARGANELLI ALLO ZAFFERANO <i>Garganelli an Safranrahmsauce mit Pouletbruststreifen und Champignons with safran cream sauce, chicken breast stripes and champignons</i>	21.50	24.50
GARGANELLI ALLA FIAMMA <i>Garganelli mit Cognac flambierten Kalbfleischstreifen an Rahmsauce und Spargelspitzen with veal stripes, flamed with cognac in a cream sauce and pointed asparagus</i>	19.80	24.80
PENNE ALL'ARRABIATA <i>Penne an Tomatensauce mit Peperoncini, frischem Basilikum und Knoblauch with tomato sauce, peperoncini, fresh basil and garlic</i>	16.50	19.50
PENNE LIMONE <i>Penne mit Pouletbruststreifen an Zitronenrahmsauce with lemon cream sauce and strips of chicken breast</i>	18.80	23.80
PENNE «NORMA» <i>Penne an leichter Rahmsauce, frischem Gemüse und mit Käse überbacken with light cream sauce, fresh vegetables and with cheese scalloped</i>	17.80	20.80

	Vorspeise Starter	Hauptspeise Main food
LINGUINE AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI <i>Dünne Nudeln mit Steinpilzen an leichter Rahmsauce mit frischen Kräutern und Trüffelöl with mushrooms, light cream sauce with fresh herbs and truffle oil</i>	18.50	24.50
LINGUINE ALLA WODKA <i>Dünne Nudeln an Tomatenrahmsauce mit Wodka with tomato cream sauce and wodka</i>	16.80	19.80
LINGUINE ALLE MARE MONTE <i>Dünne Nudeln an leichter Tomatensauce mit Crevetten, Steinpilzen und frischen Kräutern with shrimps, tomato sauce, mushrooms and fresh herbs</i>	19.50	25.50

## GNOCCHI

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI <i>Gnocchi mit vier verschiedenen Käsesorten with different cheese</i>	18.50	22.50
GNOCCHI PASTICCIATI <i>Gnocchi an würziger Rindshackfleisch-Sauce mit Käse überbacken with meat sauce, cheese and baked au gratin</i>		23.80
GNOCCHI PIACCETINO <i>Gnocchi an Mascarpone-rahmsauce garniert mit Parmaschinken und Ruccola with mascarpone cream sauce, parma ham and arugula</i>	19.50	24.50

\* \* \* \* \*

## TRIS DI PASTA / Pastagerichte ab 2 Personen / Pasta starting from 2 persons

TAGLIATELLE CON GAMBERI, ZUCCHINE E ZAFFERANO / GNOCCHI PIACCETINO / PENNE ALL'ARRABIATA <i>Tagliatelle mit Crevetten an Safranrahmsauce mit Zucchettistreifen / Gnocchi an Mascarpone-rahmsauce mit Parmaschinken und Ruccola / Penne an scharfer Tomatensauce mit Knoblauch und Basilikum Tagliatelle with shrimps on a safran cream sauce with zucchini / Gnocchi on a mascarpone cream sauce with parma ham and arugula / Penne with tomato sauce and Peperoncini (spicy)</i>	pro Person	28.00
---	------------	-------

*Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir ausschliesslich Olivenöl  
aus der ersten kalten Pressung. «OLIO EXTRA VERGINE»*

## RISOTTI / *Risotto*

	Vorspeise Starter	Hauptspeise Main food
RISOTTO LIVORNESE <i>Risotto an Safransauce mit Meeresfrüchten with saffron sauce and sea food</i>	19.80	24.80
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI <i>Risotto mit Steinpilzen, frischen Kräutern und Trüffelöl with mushrooms, fresh herbs and truffle oil</i>	19.50	24.50
RISOTTO VERDURE <i>Risotto an leichter Tomatensauce mit verschiedenen frischem Gemüse with light tomato sauce and various fresh vegetables</i>	17.80	22.80
RISOTTO PIEMONTESE <i>Risotto mit frischen Kräutern und Barbera abgeschmeckt, garniert mit Parmaschinken with fresh herbs, parma ham and barbera wine</i>	18.80	23.80

## I RIPIENI / *gefüllte Teigwaren / Filled Pasta*

LUNE RIPIENE CON RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA <i>Frische Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbei-Butter Filled with ricotta and spinach, butter and sage</i>	18.50	22.50
TORTELLONI DI CARNE ALLA PANNA <i>Teigtaschen gefüllt mit Rindshackfleisch an Rahmsauce Filled with meat on a cream sauce</i>	17.80	20.80
LASAGNE AL FORNO <i>im Ofen überbacken baked au gratin in the oven</i>		22.50
CANNELLONI AL SALMONE <i>Gerollte Teigtaschen mit Lachs, Ricotta, Spinat und Tomatenrahmsauce, mit Käse überbacken Rolled pasta with salmon, ricotta, spinach, baked au gratin with tomato cream sauce and chees</i>		23.50
CANNELLONI DELLA NONNA <i>Gerollte Teigwaren gefüllt mit Quark, Spinat an Tomatenrahmsauce, mit Käse überbacken Rolled pasta filled with ricotta cheese and spinach, with tomato sauce, baked au gratin with chees</i>		21.50

## LE CARNI / *Fleischgerichte aus der Pfanne / Meat from the pan*

### SCALOPPINA AL LIMONE

*Frische Kalbsschnitzel (CH) an Zitronensauce, serviert mit Linguine und Gemüse*

*Fresh veal scalops on a lemon sauce, served with noodles and vegetables*

36.50

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

*Frische Pouletschnitzel (CH) mit Parmaschinken und Salbei, serviert mit Safranrisotto und Gemüse*

*Fresh chicken scalops with parma ham and sage, served with safran risotto and vegetables*

33.50

### PICCATA MILANESE

*Kalbs-Piccata (CH), serviert mit Tomatenspaghetti*

*Piccata of veal with tomato spaghetti*

36.50

### FEGATO ALLA VENEZIANA

*Frische, geschnetzelte Kalbsleber (CH) an Butter mit Zwiebeln und frischen Kräutern serviert mit Safranrisotto und Gemüse*

*Fresh chopped calf liver on butter with onions and fresh herbs, served with safran risotto and vegetables*

34.50

### FILETTO D'AGNELLO ALLA PROVENZALE

*Frisches Lammrückenfilet (NZ/AU) an Kräutern, serviert mit Tageskartoffeln und Gemüse*

*lamb back filet with herbs, served with daily-potatoes and vegetables*

35.50

### FILETTO DI MANZO

*Rindsfilet (CH) vom Grill an Steinpilzsauce serviert mit Tageskartoffeln und Gemüse*

*Grilled filet of beef, a porcini mushroom sauce, served with daily-potatoes and vegetables*

46.50

## I PESCI / *Fischgerichte / Fish*

### TRANCHIA DI SALMONE

*Lachstranche an Proseccosauce*

*slice of salmon with prosecco sauce*

34.50

### FILETTI DI BRANZINO ALLA GRIGLIA

*Seewolfsfilet vom Grill mit frischen Kräutern*

*grilled filet of seawolf with fresh herbes*

35.50

### GAMBERONI ALLA GRIGLIA

*Grillierte Riesencrevetten mit frischen Kräutern*

*grilled prawns with fresh herbs*

42.50

*Gerne servieren wir Ihnen dazu Salzkartoffeln oder Zitronenrisotto mit Spinat*

*Served with salt potatoes or lemon risotto and spinach*

## LE PIZZE

### MARGHERITA

*Tomatensauce, Mozzarella und Oregano*

*Tomato sauce, mozzarella and oregano*

18.50

### MARGHERITISSIMA

*Tomatensauce, Mozzarella, Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella und Ruccola*

*Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, buffalo mozzarella and arugula*

20.50

### NAPOLETANA

*Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellenfilets und Oliven*

*Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies and olives*

19.50

### FUNGHI

*Tomatensauce, Mozzarella und Pilze*

*Tomato sauce, mozzarella and mushrooms*

19.50

### PROSCIUTTO

*Tomatensauce, Mozzarella und Hinterschinken*

*Tomato sauce, mozzarella and ham*

20.50

### PROSCIUTTO E FUNGHI

*Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken und Pilze*

*Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms*

21.50

### QUATTRO STAGIONI

*Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Artischocken, Pilze und Peperoni*

*Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms and pepperoni*

22.50

### DIAVOLA

*Tomatensauce, Mozzarella, Speck, pikante Salami und Zwiebelringe*

*Tomato sauce, mozzarella, bacon, spicy salami and onions*

22.50

### FIorentina

*Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Mascarpone und Ei*

*Tomato sauce, mozzarella, spinach, mascarpone and egg*

20.50

### QUATTRO FORMAGGI

*Tomaten und vier verschiedene Käsesorten*

*Tomato sauce and four different cheeses*

21.50

### SALAME PICCANTE

*Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami und schwarze Oliven*

*Tomato sauce, mozzarella, spicy salami and black olives*

21.50

### PROSCIUTTO DI PARMA

*Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Cherry-Tomaten und Mascarpone*

*Tomato sauce, mozzarella, parma ham, cherry tomatoes and mascarpone*

23.50

### GORGONZOLA E PANCETA

*Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Speck*

*Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola and bacon*

21.50

### FRUTTI DI MARE

*Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Meeresfrüchte und Knoblauch*

*Tomato sauce, mozzarella, various seafood and garlic*

24.50



<b>GAMBERI E ZUCCHINE</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Zucchetti und Knoblauch</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, shrimps, zucchetti and garlic</i>	24.50
<b>AL TONNO</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna fish, onions and olives</i>	21.50
<b>DEL PADRONE</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rindscarpaccio, Ruccola, Parmesanscheiben und Olivenöl</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, beef carpaccio, arugula, parmesan slices and olive oil</i>	24.50
<b>ROMAGNOLA</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Ruccola, Parmaschinken und Olivenöl</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, arugula, parma ham and olive oil</i>	24.50
<b>HAWAÏ</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken und Ananas</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple</i>	21.50
<b>SICILIANA</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, frisches Pouletfleisch und Kräuterbutter</i> <i>Tomato sauce, Mozzarella, fresh chicken and herb butter</i>	21.50
<b>CALABRESE</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Hinterschinken und Pilze</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham and mushrooms</i>	22.50
<b>MEXICANA</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, gehacktes Rindfleisch mit Mais und Peperoncini</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, minced beef with corn and peperoncini (spicy)</i>	20.50
<b>ORTOLANA</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella und verschiedenes frisches Gemüse</i> <i>Tomato sauce, mozzarella and various fresh vegetables</i>	20.50
<b>MELANZANE</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Spinat und Cherry-Tomaten</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, eggplant, spinach and cherry tomatoes</i>	20.50
<b>«LA FENICE»</b> <i>Gerollte Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Zucchetti und Auberginen, mit Parmaschinken, Ruccola und Parmesansplitter garniert</i> <i>rolled pizza filled with tomato sauce, mozzarella, zucchetti, eggplant and with parma ham, arugula, parmesan crumbs</i>	24.50
<b>CALZONE</b> <i>Gedeckte Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Pilzen, Hinterschinken, Spinat und Ei</i> <i>Covered pizza with tomato sauce, mozzarella, ham, spinach and egg</i>	22.50

PICCOLA PIZZA / Kleine Pizza / SMALL PIZZA

*Fr. 3.– günstiger / cheaper*

PIZZA AUCH ZUM MITNEHMEN! / PIZZAS ALSO AVAILABLE TO TAKE AWAY