



## **SAPORE DI VITA**

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme.  
Es verbindet uns mit der Natur, den Menschen  
und uns selbst. Jede Mahlzeit erzählt  
Geschichten von Traditionen und Kulturen. Im  
gemeinsamen Essen finden wir Gemeinschaft  
und teilen Momente des Glücks und der  
Reflexion. Essen ist eine stille Feier des Lebens  
und ein Dank an die Fülle des Daseins.

---

## UNSER KÜCHENTEAM

---

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme – es ist ein Ausdruck von Vertrauen, Leidenschaft und Liebe. Wir möchten, dass Sie wissen, wer hinter den kulinarischen Kreationen steht, die Sie bei uns geniessen. Denn jede Mahlzeit, die unsere Küche verlässt, trägt die Handschrift eines Menschen, der sein Herzblut und seine Persönlichkeit einbringt.

### **Angelo – Küchenchef**

Angelo stammt aus Kampanien, Italien, und bringt mit über 40 Jahren Erfahrung nicht nur Expertise, sondern auch „amore e passione“ in jede seiner Speisen. Seine Liebe zur italienischen Küche ist in jedem Bissen spürbar – lassen Sie sich von seinen authentischen und kreativen Kreationen verwöhnen!

### **Jorge – Sous-Chef**

Jorge, unser Sous-Chef, ist nicht nur ein Meister am Herd, sondern auch ein Liebhaber der Natur. In seiner Freizeit kümmert er sich um seinen Schrebergarten, hält sich mit Fitness fit und verbringt gerne Zeit mit seiner Familie. Diese Verbundenheit zur Natur spiegelt sich in seiner Leidenschaft für frische, hochwertige Zutaten wieder.

### **Ricardo – Junior Sous-Chef**

In der Schweiz geboren, mit portugiesischen Wurzeln, vereint Ricardo in seiner Küche Tradition und Moderne. Seine zwei Hunde und die Liebe zu Tieren prägen seine Persönlichkeit, und auch die Natur spielt für ihn eine grosse Rolle. Mit Herz und Hand zaubert er Gerichte, die genau diese Verbundenheit ausdrücken.

---

## ANTIPASTI

---

### **Carpaccio**

Carpaccio di manzo, carciofini, mandorle e scaglie di parmigiano  
*Rindscarpaccio mit Artischocken, Mandeln und Parmesansplitter*  
25.50

### **Affettato**

Affettato misto Contra Corrente  
*Italienische Vorspeisen mit verschiedenem Trockenfleisch, Artischocken, Oliven und Parmesan*  
29.50

### **Crostini**

Crostini con salmone affumicato, stracciatella di burrata e granella di pistacchi  
*Geröstete Brotscheiben mit geräuchertem Lachs, Burrata-Stracciatella und gehackten Pistazien*  
22.50

### **Parmigiana**

Parmigiana di melanzane  
*Auberginengratin*  
24.50



DOLCE FAR NIENTE ['dolʃe far 'njɛnte]

### **«Das süsse Nichtstun»**

Es beschreibt das angenehme Gefühl der Ruhe und des Genusses, wenn man einfach nichts tut und die kleinen Dinge des Lebens in vollen Zügen genießt.

Dieser Ausdruck ist tief in der italienischen Kultur verwurzelt und symbolisiert die Lebenskunst, Momente der Entspannung und des Genusses zu schätzen, sei es bei einem Espresso, einem guten Essen oder einem entspannenden Spaziergang unter der Sonne.

---

## INSALATE E ZUPPA

---

### **Insalata «Contra Corrente»<sup>v\*</sup>**

Insalata mista

*Gemischter Blattsalat*

12.50

### **Insalata di finocchi<sup>v\*</sup>**

Insalata di finocchi, arancia, melograno e semi di papavero

*Fenchelsalat mit Orangen, Granatapfelkernen und Mohnsamen*

15.50

### **Insalata di formentino<sup>v</sup>**

Insalata di formentino, mele, noci e tarallo sbriciolato

*Nüsslisalat mit Äpfeln, Baumnüssen und Tarallo-Crumble*

17.50

### **Minestrone<sup>v</sup>**

*Minestrone alla genovese*

*Gemüsesuppe nach Genueser Art*

12.50

### **Crema di astice**

Crema di astice con stracciatella di burrata

*Hummercremesuppe mit Burrata-Stracciatella*

24.50

---

”

---

A TAVOLA NON SI INVECCHIA MAI [a 'tavola non si in'vek:ja maj]

### **«Am Tisch wird man nie alt»**

Dieser Ausdruck vermittelt die Idee, dass das Zusammensein bei gutem Essen und guter Gesellschaft zeitlos ist.

Das gemeinsame Essen schafft Erinnerungen, die weit über den Moment hinausgehen. Hier, am Tisch, wird jeder Augenblick zu einem kostbaren Teil des Lebens – eine Erinnerung, die niemals verblasst.

---

## PASTA E RISOTTO

---

### **Spaghetti**

Spaghetti carbonara

*Spaghetti mit Schweinsbacke, Parmesan, Pecorino und Eigelb*

27.50

### **Ravioli**

Ravioli ripieni di verdure miste al burro, salvia e parmigiano

*Ravioli gefüllt mit Gemüse an Butter, Salbei und Parmesan*

28.50

### **Risotto**

Risotto con crema di carciofi, gorgonzola e noci

*Risotto mit Artischockencreme, Gorgonzola und Baumnüsse*

28.50

### **Chicche**

Chicche della nonna con salmone affumicato, panna de erba cipollina

*Chicche mit geräuchertem Lachs, Rahm und Schnittlauch*

29.50

### **Tagliatelle**

Tagliatelle con straccetti di manzo, pomodori secchi, spinaci e scaglie di parmigiano

*Tagliatelle mit Rindfleischstreifen, getrockneten Tomaten, Spinat und Parmesansplitter*

31.50



MANGIARE È UN ATTO D'AMORE [man'dʒa:re ɛ un 'atto dam'ore]

### **«Essen ist ein Akt der Liebe»**

In Italien ist das Zubereiten und Teilen von Mahlzeiten nicht nur eine Notwendigkeit, sondern eine Form der Zuneigung und Wertschätzung.

Essen bedeutet in der italienischen Kultur mehr als nur den Körper zu nähren – es ist eine Möglichkeit, Liebe und Fürsorge auszudrücken, besonders wenn man für Freunde oder Familie kocht.

---

## PESCE E CARNE

---

### **Pesce** ★

Gamberoni alla diavola

*Riesencrevetten mit Knoblauch, Peperoncino und Petersilie*

45.50

### **Filetto**

Filetto di manzo al pepe verde

*Rindsfilet (CH) an grüner Pfeffersauce*

56.50

### **Saltimboca** ★

Saltimbocca alla romana

*Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt*

44.50

### **Costolette** ★

Costolette d'agnello marinate all'erbe miste

*Lammkoteletts (IRL) mariniert mit verschiedenen Kräutern*

46.50

### **Ossobuco** ★

Ossobuco di vitello con gremolata

*Kalbshaxe mit Gemüsewürfeln, Knoblauch, Pinienkernen, Zitrone und Petersilie*

42.50

---

## CONTORNI A SCELTA | BEILAGEN

---

### **Pasta**

Tagliolini al burro

*Gebutterte Tagliolini*

### **Patatine**

Patatine al rosmarino

*Rosmarinkartoffeln*

### **Risotto**

Risotto allo zafferano

*Safranrisotto*

### **Verdure**

Verdure miste

*Gemischtes Gemüse*

---

## DOLCI

---

### **Il classico**★

Tiramisù della casa  
12.50 / piccola 10.50

### **Il fruttato**

Panna Cotta ai frutti di bosco  
11.50

### **Brönnti Cremä**

Crema Catalana  
12.50

### **Tortino**

Tortino ricotta pere e cioccolato  
12.50

### **Affogato**

Affogato al caffè, gelato vaniglia  
11.50

---

## GELATI GIOLITO

---

### **Cremoso**<sup>v</sup>

Vaniglia • Stracciatella • Cioccolato • Yogurt  
Pistacchio • Nocciola Caffè • Crema di frutti di bosco

### **Sorbetti**<sup>v+</sup>

Mango • Limone • Lamponi • Prugne

1 Pallina / Kugel  
5.50

2 Palline / Kugeln  
9.50

+ Crema / Rahm  
2.50

★ Empfehlung des Hauses

v vegetarisch

v+ vegan

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

---

# ALEXANDER AELLIG

---

## **Kunst, die verzaubert – Eine Art-Tour durch unser Haus**

Schauen Sie sich um – sehen Sie die wunderschönen Bilder, die unser Haus schmücken? Jede Wand erzählt eine Geschichte, jede Farbe eine Emotion. Die Werke, die Sie hier entdecken, stammen von Alexander Aellig, einem Künstler, der mit seinen ausdrucksstarken Gemälden beeindruckt und inspiriert.



Begeben Sie sich auf eine ganz besondere Kunstreise: Vom Restaurant über das Treppenhaus bis hin zu unserem Rooftop begleiten Sie seine Werke und verleihen jedem Raum eine einzigartige Atmosphäre. Lassen Sie die Farben auf sich wirken, entdecken Sie Details, die erst auf den zweiten Blick sichtbar werden, und tauchen Sie ein in die kreative Welt von Alexander Aellig.

Aelligs Kunst ist geprägt von einer besonderen Dynamik, die Emotionen weckt und Räume lebendig macht. Seine Werke sind nicht nur Dekoration – sie sind Erlebnisse. Wir laden Sie ein, sich von dieser Kunst verzaubern zu lassen und Ihre eigene Inspiration daraus zu schöpfen.

Viel Freude auf Ihrer persönlichen Art-Tour durch unser Haus!

[www.alexander-aellig.ch](http://www.alexander-aellig.ch) | [art@alexander-aellig.ch](mailto:art@alexander-aellig.ch)

