

WINTERKARTE



SAPORE DI VITA

Essen ist mehr als Genuss.

Es verbindet uns mit der Natur, den Menschen
und uns selbst.

Der Winter lädt uns ein, innezuhalten und
die besonderen Momente des Lebens zu geniessen.

Wärmende Aromen, saisonale Zutaten und
liebevoll zubereitete Gerichte schenken
Geborgenheit und lassen Erinnerungen entstehen.

Jede Mahlzeit erzählt Geschichten von Traditionen
und Kulturen. Im gemeinsamen Essen finden wir
Gemeinschaft, Wärme und Augenblicke des Glücks.

Sapore di Vita – der Geschmack des Lebens.
Eine Einladung, den Winter mit allen Sinnen zu geniessen.

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!

Fabrizio – Souschef

Der aus Neapel stammende Fabrizio verfügt über mehr als 35 Jahre Erfahrung und vereint Technik, Präzision und Leidenschaft in seiner Küche. Seine Liebe zum Detail und sein Respekt für die Tradition spiegeln sich in jedem Gericht wider. In seiner Freizeit verbringt er gerne Zeit mit seiner Familie und seiner Hündin Kylie.

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.

SERVICETEAM

Julian

Mit 30 Jahren Erfahrung im Service ist Julian ein echter Profi in der Gastronomie. Seine grosse Leidenschaft gilt dem Wein, weshalb er sich regelmässig weiterbildet, um unseren Gästen stets die passende Empfehlung zu bieten. Mit seinem Fachwissen, seiner Erfahrung und seiner herzlichen Art sorgt er für besondere Genussmomente.

Carlos

Carlos verfügt über eine Ausbildung als Betriebsleiter und langjährige Erfahrung in der Gastronomie. Für ihn stehen exzellenter Service, Teamarbeit und das Wohl der Gäste im Mittelpunkt. Als Familienmensch bringt er täglich Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft und viel Motivation in unser Team ein.

Paula

Paula kam im Alter von 18 Jahren ohne Vorerfahrung in die Schweiz. Im Laufe der Jahre konnte sie sich beruflich und persönlich stetig weiterentwickeln und dabei ihre Leidenschaft für den engen und persönlichen Kontakt mit Kundinnen und Kunden entdecken. In ihrer Freizeit liebt sie es, zu reisen und neue Kulturen kennenzulernen. Ausserdem geniesst sie gutes Essen und schätzt die Zeit in angenehmer und geselliger Runde.

Matilde

Matilde liebt den direkten Austausch mit Gästen und begegnet ihnen mit Herzlichkeit und Offenheit. Mit viel Charme und Feingefühl schafft sie eine persönliche Atmosphäre und sorgt dafür, dass sich unsere Gäste rundum wohlfühlen. Ihre Lebensfreude und ihr Engagement sind jeden Tag spürbar.

Rafael

Rafael fühlt sich in der lebendigen Atmosphäre der Gastronomie besonders wohl und schätzt den Kontakt mit Gästen. Als Weinliebhaber bringt er viel Begeisterung und Fachwissen mit. Mit seiner offenen, motivierten Art und seinem täglichen Einsatz trägt er wesentlich zum Erfolg unseres Teams bei.

Agostinho Fernandes

Gründer, Geschäftsführer und Inhaber des Restaurants Contra Corrente sowie des Aparthotels Il Momento. Mit viel Leidenschaft für Gastfreundschaft und Kulinarik setzt er sich täglich dafür ein, seinen Gästen besondere Erlebnisse zu bieten. Er wünscht Ihnen viel Freude beim Entdecken dieser sorgfältig zusammengestellten Winterkarte.

ANTIPASTI

CROSTINI CON SALMONE AFFUMICATO, STRACCIATELLA DI BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHI

Geröstete Brotscheiben mit geräuchertem Lachs, Burrata-Stracciatella und Pistazien

CHF 23.50.–

CARPACCIO DI MANZO CON CARCIOFINI, MANDORLE E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Rindscarpaccio mit Artischocken, Mandeln und Parmesansplitter

CHF 27.50.–

AFFETTATO MISTO DELLA CASA

Italienische Vorspeisen mit verschiedenem Fleisch, Artischocken, Oliven und Parmesan

CHF 30.50.–

INSALATE

INSALATA MISTA CONTRA CORRENTE ^{v+}

Gemischter Blattsalat nach Art des Hauses

CHF 12.50.–

INSALATA DI FINOCCHI CON ARANCIA, MELOGRANO E SEMI DI PAPAVERO ^{v+}

Fenchelsalat mit Orangen, Granatapfelkernen und Mohnsamen

CHF 16.50.–

INSALATA DI RUCOLA CON BRESAOLA, BURRATA E POMPELMO

Rucolasalat mit Bresaola, Burrata und Grapefruit

CHF 21.50.–

INSALATA DI FORMENTINO CON PERE, NOCI E TARALLO SBRICIOLATO ^v

Nüsslisalat mit Birnen, Baumnüssen und Tarallo-Crumble

CHF 17.50.–

IL CIBO UNISCE LE PERSONE

«Essen verbindet Menschen»

In Italien ist gemeinsames Essen ein wichtiger Teil des Lebens. Am Tisch entstehen Gespräche, Erinnerungen und besondere Momente. Essen verbindet Familien, Freunde und Generationen.

ZUPPE

MINISTRONE ALLA GENOVESE v+

Gemüsesuppe nach Genueser Art

CHF 12.50.–

ZUPPA DEL GIORNO v

Tagessuppe

CHF 10.50.–

PASTA E RISOTTI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti mit Eigelb, Pecorino und Schweinsbacke

CHF 26.50.–

RAVIOLI RIPIENI DI AGRUMI E PISTACCHI AL BURRO E PARMIGIANO v

Ravioli gefüllt mit Zitrusfrüchten und Pistazien an Butter und Parmesan

CHF 29.50.–

RISOTTO AL PROSECCO CON GAMBERONI E ZESTE DI LIME

Prosecco-Risotto mit Riesengarnelen und Limettenzesten

CHF 33.50.–

TAGLIATELLE CON STRACCETTI DI MANZO, POMODORI SECCHI, SPINACI E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Tagliatelle mit Rindfleischstreifen und getrockneten Tomaten, dazu Spinat und Parmesansplitter

CHF 32.50.–

PACCHERI CON CREMA DI ZUCCHINE, STRACCIATELLA DI BURRATA E POMODORINI v

Paccheri mit Zucchini-creme, Burrata-Stracciatella und Tomatenconfit

CHF 28.50.–

IL BUON CIBO SCALDA IL CUORE

«Gutes Essen wärmt das Herz»

Gerade im Winter steht gutes Essen für Wärme, Geborgenheit und Genuss. Ein liebevoll zubereitetes Gericht kann mehr sein als eine Mahlzeit – es schafft Nähe und Wohlbefinden.

PESCE E CARNE

GAMBERONI ALLA DIAVOLA

Riesencrevetten mit Knoblauch, Peperoncino, Weisswein und Petersilie
CHF 44.50.–

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalbs-Saltimbocca nach römischer Art
CHF 45.50.–

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

Rindsfilet mit hausgemachter Pfeffersauce
CHF 57.50.–

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA

Grillierte Lammkoteletts
CHF 46.50.–

OSSOBUCO DI VITELLO CON GREMOLATA

Kalbshaxe mit italienischer Kräutermischung
CHF 43.50.–

CONTORNI A SCELTA

TAGLIATELLE AL BURRO
Tagliatelle

PATATINE AL ROSMARINO
Rosmarinkartoffeln

RISOTTO ALLO ZAFFERANO
Safranrisotto

VERDURE DI STAGIONE
Saisonaes Gemüse

DOVE C'È CIBO, C'È CASA

«Wo Essen ist, ist Zuhause»

Essen schafft Vertrautheit und Wärme. Besonders in der kalten Jahreszeit wird der Tisch zu einem Ort, an dem man zusammenkommt, genießt und sich zuhause fühlt.

DOLCI

Tiramisù della casa

CHF 12.50.– / piccola 8.50.–

Panna Cotta ai frutti di stagione

CHF 11.50.–

Crema Catalana / Brönnti Cremä

CHF 12.50.–

Affogato al caffè, gelato vaniglia

CHF 11.50.–

Torta con ricotta e pere

CHF 9.50.–

GELATI

Cremoso

Fior di latte • Caramello • Stracciatella • Cioccolato • Caffè • Vaniglia • Cannella • Castagna

Sorbetti

Mango • Limone • Lampone • Prugne • Arancio sanguinello

1 Pallina / Kugel

CHF 5.50.–

2 Palline / Kugeln

CHF 9.50.–

+ Crema / Rahm

CHF 2.50.–

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.

Fleischherkunft: Rind und Kalb: Schweiz • Rohschinken: Italien • Lamm: Irland • Crevetten: Vietnam

Unser Brot wird von der Bäckerei Bohnenblust in Bern hergestellt.

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 | art@alexander-aellig.ch



GUTSCHEINE



Freude verschenken

Genuss, gemeinsame Zeit und italienische Lebensfreude verschenken. Unsere Gutscheine sind direkt im Restaurant als Geschenkkarte mit Couvert oder online als Print@Home-Gutschein erhältlich.