






RISTORANTE
AL MONASTERO
PIZZERIA

Italienisch, authentisch, einfach gut.

seit 11.11.2011

Benvenuti in unserem Ristorante,
schön sind Sie da!

Per iniziare | Zum Auftakt

Tartare di salmone marinato	27
Mariniertes Lachstatar mit Fenchel-Avocado-Bouquet	
Marinated salmon tartare with fennel-avocado-bouquet	
Burratina Campana con pomodoro e basilico 	22
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum	
Buffalo mozzarella with tomatoes and basil	
Bruschette della casa 	19
Gemischter Bruschettateller	
Mixed bruschetta plate	
Involtini di melanzane gratinate 	19
Gratinierte Auberginenrouladen, gefüllt mit Scamorzakäse und Tomatensauce	
Grilled eggplant rolls, filled with smoked scamorza cheese and tomato sauce	
Carpaccio di vitello guarnito con rucola, scaglie di grana e olio al tartufo	25
Kalbescarpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan an Trüffelöl	
Veal carpaccio with garden rocket and shaved parmesan with truffle oil	

Le insalate | Salate

Insalata fantasia 	9.5
Gemischter Salat	
Mixed salad	
Insalata di rucola con pomodorini al balsamico 	11
Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan an Balsamicodressing	
Rocket salad with cherry-tomatoes, balsamic dressing and shaved parmesan	

La zuppa | Suppe

Passato di verdura

9.5

Gemüsecremesuppe mit Käsebrotroutons

Vegetable soup with cheese bread croutons

I primi piatti | Pasta & Risotto

Garganelli al sugo contadino

29

Kurzteigwaren mit hausgemachten Rindsragout

Short pasta with homemade beef ragout

Spaghetti al sugo di astice

30

Spaghetti an Hummersauce (mit halbem Hummer)

Spaghetti with lobster sauce (with half lobster)

Paccheri ai frutti di mare

29

Kurzteigwaren mit Meeresfrüchten

Short pasta with seafood

Fantasia di gnocchi

28

Weisse und grüne Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen und Schweinebacke

White and green potato gnocchi with boletus and pork cheek

Risotto verdure e taleggio

28

Risotto mit Gemüse und Taleggiokäse

Risotto with vegetables and taleggio

Risotto Milanese con piccata di animelle di vitello

29

Safranrisotto mit Kalbsmilken-Piccata

Saffron risotto with calves sweetbreads

Ravioli alla Melanzane

28

Hausgemachte Auberginenravioli mit Olivenöl, Cherrytomaten und Rucola

Homemade eggplant ravioli with olive oil, cherry tomatoes and arugula

Il pesce | Fisch

Polpo alla griglia su purè di patate

34

Pulpo vom Grill auf Kartoffelpüree

Grilled Octopus on mashed potatoes

Piccata di lucioperca

41

Zanderfilet Piccata, serviert mit Gemüse und Risotto

Pikeperch fillet piccata, served with vegetables and risotto

Gamberoni alla Mediterranea

45

Riesencrevetten vom Grill mit Kräutermarinade, serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse

Grilled prawns with herb marinade, served with boiled potatoes and vegetables

Le carni | Fleisch

Bistecca di manzo al pepe nero, su letto di zucchine, patate al sesamo 250 gr

43

Rindsentrecôte an schwarzem Pfeffer mit Zucchini und Sesamkartoffeln

Beef entrecote with black pepper, served with zucchini and sesame potatoes

Costolette di agnello agli aromi con verdure e patate al rosmarino 400 gr.

46

Gebratene Lammkotoletten an Kräuterjus, serviert mit Gemüse und Kartoffeln

Grilled lamb cutlets served with baked potatoes and vegetables

Scaloppina di vitello al limone con risotto al parmigiano


39

Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Gemüse garnitur und Risotto

Veal escalope in lemon sauce, served with risotto and vegetables

Petto di pollo in salsa tonnata	35
Gebratene Schweizer Poulebrust auf kalter Tonnato-Sauce mit Gemüse und Kartoffeln Fried Swiss chicken breast on cold tonnato sauce with vegetables and potatoes	
Orecchio di Elefante (classica costoletta di vitello panata alla Milanese)	53
Paniertes Kalbsschnitzel Mailänder Art mit Pommes-Frites und Gemüse Breaded veal "alla Milanese" with potatoes and vegetables	
Tagliuzzato di fegato saltato su letto di cipolla fondente e risotto	39
Geschnetzelte Kalbsleber auf Zwiebelbett, mit Gemüse garnitur und Risotto Strips of veal liver on a bed of roasted onions, served with risotto and vegetables	
Stinco di vitello stufato	39
Geschmorte Kalbshaxe (am Stück gebraten, ohne Knochen), serviert mit Safranrisotto Stewed veal knuckle (roasted in one piece, boneless) served with saffron risotto	

Vegetariani | Vegetarisch

Verdure alla griglia 	32
Gemüse vom Grill mit gegrilltem Scamorzakäse Grilled vegetables and grilled scamorza cheese	

Le pizze

Pizza famiglia (Familienpizza für 4 Personen)

Pizza nach Wahl, Preis: das 3-fache vom Preis der gewählten Pizza

Pick your own. Price: 3 times the pizza chosen

Margherita 🍃

17

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Tomatoes, mozzarella, basil

Napoli

18

Tomaten, Mozzarella, Sardellen

Tomatoes, mozzarella, sardines

Al Monastero

22

Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Rauchlachs

Tomatoes, mozzarella, prawns, smoked salmon

Etna 🌶️

20

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni

Tomatoes, mozzarella, spicy salami, peppers

Prosciutto

19

Tomaten, Mozzarella, Schinken

Tomatoes, mozzarella, ham

Rustica

20

Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Peperoni

Tomatoes, mozzarella, bacon, onions, peppers

Quattro Gusti

21

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Peperoni

Tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, peppers

Frutti di Mare	23
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	
Tomatoes, mozzarella, mixed sea food	
Toscana	20
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Knoblauch, Speck, Ei	
Tomatoes, mozzarella, boletus, garlic, bacon, egg	
Calzone	20
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze (gedeckt)	
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms (folded pizza)	
Quattro Formaggi 🍃	20
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Asiago, Taleggio	
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, asiago, taleggio	
Al crudo	23
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan	
Tomatoes, mozzarella, rocket, parma ham, parmesan	
Parmigiana 🍃	19
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan	
Tomatoes, mozzarella, aubergines, parmesan	
Ortolana 🍃	19
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Zucchetti, Pilzen, Peperoni	
Tomatoes, mozzarella, artishockes, courgette, mushrooms, peppers	
Tonno	19
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	
Tomatoes, mozzarella, tuna, onions	

Pizza bella Italia 24

Tomaten, Büffel Mozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten, Parmaschinken, Parmesansplitter, Trüffelöl

Tomato sauce, buffalo mozzarella, rocket, cherry-tomatoes, parma ham, shaved parmesan cheese, truffle oil

Miramonti 24

Tomaten, Mozzarella, Prosciutto, Speck, Trüffelöl und scharfe Salami – (halb gedeckt)

Tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, truffle oil and spicy salami – (half folded)

Fiorentina  19

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Spinat

Tomatoes, mozzarella, gorgonzola and spinach

Le pizze gourmet

La gustosa 32

Mozzarella, Rindstatar, Pilze Taleggio, Sardellencreme

Mozzarella, beef tartare, mushrooms, taleggio, sardines

Biancaneve  26

Büffelmozzarella, Bresaola, gelbe Tomaten, Nduja, Parmesansplitter

Buffalo mozzarella, bresaola, yellow tomatoes, nduja, shaved parmesan cheese

Il Barone 29

Stracchino-Käse, Thunfisch mariniert, Avocado, Cherrytomaten

Stracchino cheese, tuna marinated, avocado and cherry tomatoes

La focaccia  30

Mortadella, Bresaola, Rohschinken, Tomaten, Parmesan und Chilli

Mortadella, bresaola, raw ham, tomatoes, parmesan and chilli peppers

| dessert

Tiramisù	10.5
Panna cotta con salsa fragola o mango	10.5
Mousse al cioccolato	10.5
Zabaione	10.5
Soufflè al cioccolato con gelato	10.5
Tartufo affogato al caffè	10.5
Dolce della casa	10.5

Gelati artigianali

Vaniglia *	Cioccolato *
Stracciatella *	Pistacchio *
Nocciola (Nuss) *	Caffè *
Amarena (Kirsch) *	

Sorbetti

Limone (Zitrone) V *
Fragola (Erdbeeren) V *
Mango V *

V Vegan / * Gluten Frei

pro Kugel 4.00
mit Schlagrahm 1.50

Coppa Danemark (Vanille Glace, Schokosauce und Schlagrahm)	Kl. 8.00 / Gr. 11.00
Ice Caffè (Kaffee Glace, Kaffeessauce und Schlagrahm)	Kl. 8.00 / Gr. 11.00
Sorbetto Fragola (Erdbeeren Glace mit Prosecco)	Kl. 8.00 / Gr. 11.00
Le Colonel (Zitrone Glace mit Vodka)	Kl. 8.00 / Gr. 11.00

Liebe Gäste, wir bitten Sie vor Ihrer Bestellung eventuelle Allergien und Intoleranzen dem Servicepersonal mitzuteilen. Unser Personal steht Ihnen für Informationen über Zutaten und die Zubereitung der Gerichte gerne zur Verfügung.

For special requests, allergies or intolerances please contact our staff.

Alle Hauptgänge servieren wir Ihnen mit frischem Tagesgemüse | All main courses are served with fresh vegetables

Nur Gemüse als Beilage: Zuschlag CHF 5.00 | Just vegetables as a side dish: additional CHF 5.00

Zusätzliche Gedecke | Additional cover charge: CHF 5.00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Pasta/die Pizza gerne glutenfrei | On request we can serve you your pasta/pizza glutenfree

🌿 Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Herkunft:

Kalbsfleisch:	Schweiz	Schweinefleisch:	Schweiz
Rindsfleisch:	Schweiz	Poulet/Perlhun	Schweiz
Lamm:	Neuseeland	Gamberoni	Italien/Asien
Meeresfrüchte:	Asien, Philippinen	Raumlachs/Thun:	Norwegen

alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt. / all prices in CHF incl. Service

I vini aperti | Offene Weine

I bianchi | Weisswein

1 dl

Pinot Grigio IGT, Cà Bolani

8

Rebsorte: 100% Pinot Grigio

Friuli, Italia

Terlaner, DOC, Cantina Terlano

8

Rebsorte: 60% Pinot Bianco,

30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

Alto Adige, Italia

Arneis DOC, Dante Rivetti

8

Rebsorte: 100% Arneis

Piemonte, Italia

Valpolicella Superiore, DOC

8

Rebsorte: Corvina 70%, Rondinella 30%

Veneto, Italia

Il vino rosato | Rosé

7.5 dl

1 E' Arte Rosato, IGT, Torrovento

49

Rebsorte: Bombino Nero, Nero di Troia

I rossi | Rotwein

1 dl

Amira, Principi di Butera

8

Rebsorte: 100% Nero di Avola

Sicilia, Italia

Primitivo di Manduria DOP, Aremera

8

Rebsorte: 100% Primitivo

Puglia, Italia

Palazzo della Torre, Allegrini IGT

8,50

Rebsorte: Corvina 70%,

Rondinella 25%, Molinara 5%

Veneto, Italia

| vini bianchi | Weisswein

7.5 dl

- 2 Pinot Grigio IGT, Cà Bolani
Rebsorte: 100% Pinot Grigio
Friuli, Italia 49
- 3 Pievecroce DOC, Costaripa
Rebsorte: Lugana
Lombardia, Italia 49
- 4 Terlaner, DOC, Cantina Terlano
Rebsorte: 60% Pinot Bianco
30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc
Alto Adige, Italia 52
- 5 Arneis DOC, Dante Rivetti
Rebsorte: 100% Arneis
Piemonte, Italia 49
- 6 Winkl DOC, Cantina Terlano
Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc
Friuli, Italia 49
- 7 Vinnae IGT Jermann
Rebsorte: 100% Ribolla Gialla
Friuli, Italia 49

| vini rossi | Rotwein

7.5 dl

Piemonte | Piemont

- 8 **Barbera DOC, Marengo** 52
Rebsorte: 100% Barbera d'Asti
- 9 **Barolo DOCG, Ceretto** 99
Rebsorte: 100% Nebbiolo
- 10 **Bricco della Bigotta DOC, Braida** 69
Rebsorte: 100% Barbera d'Asti
- 11 **Sito Moresco DOC, Gaja** 79
Rebsorte: 35% Nebbiolo, 35% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Veneto | Venetien

- 12 **Palazzo della Torre IGT, Allegrini** 54
Rebsorte: 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Molinara
- 13 **Ripasso Valpolicella Superiore DOC** 58
Rebsorte: Corvina 70%, Rondinella 30%
- 14 **Amarone della Valpolicella DOC, Ettore Righetti** 89
Rebsorte: Corvina 70%, Rondinella 30%

Toscana | Toskana

- 15 **Il Pino di Biserno IGT, Tenuta di Biserno** 89
Rebsorte: Cabernet F., Cabernet S., Merlot, Petit V.
- 16 **Le Cupole IGT, Tenuta di Trinoro** 59
Rebsorte: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
- 17 **Le Volte dell'Ornellaia IGT, Tenuta dell'Ornellaia** 56
Rebsorte: 20% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 30% Sangiovese

18	Le Serre Nuove dell' Ornellaia DOC Rebsorte: Merlot, Cabernet S., Cabernet F., Petit Verdot	105
19	Barbi DOCG Brunello di Monalcino Rebsorte: 100% Sangiovese	92
20	Magari IGT, Angelo Gaja Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	95
21	Poggio Bestiale IGT, Fattoria di Magliano Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	69
22	Terra di Monteverro IGT, Monteverro Rebsorte: Cabernet S., Cabernet F., Merlot, Petit Verdot	73
22	Morellino di Scansano DOCG, Fattoria San Felo Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	49
Puglia Apulien		
25	Primitivo di Manduria DOP, Aremera Rebsorte: 100% Primitivo	49
Sicilia Sizilien		
25	Amira, Principi di Butera Rebsorte: Nero D'Avola	49
Sardegna Sardinien		
26	Korem IGT, Argiolas Rebsorte: 100% Cannonau, Bovale	55

Getränke | Drinks

Aperitiv

Martini	15%	4 cl	7
Campari	23%	4 cl	7
+Orange Soda	23%	4 cl	9
Cynar	10.5%	4 cl	7
Sherry	15%	4 cl	7
Pernod	45%	4 cl	7
Aperol Spritz			11
Bitter (alkoholfrei)		10 cl	5
Crodino (alkoholfrei)		10 cl	5

Getränke alkoholfrei

San Pellegrino		75 cl	8
San Pellegrino		50 cl	5.8
Acqua Panna		50 cl	5.8
Molecola		33 cl	5
Molecola Zero		33 cl	5
Fanta		33 cl	5
Sprite		33 cl	5
Rivella Rot		33 cl	5
Ice Tea		33 cl	5
Tonic		20 cl	4.8
Lemon		20 cl	4.8
Red Bull		25 cl	5.5

Apfelsaft	33 cl	5
Apfelschorle	33 cl	5
Orangensaft	20 cl	4.8
Tomatensaft	20 cl	4.8
Karaffe Hahnenwasser		
Tap water		5

Warme Getränke

Kaffee Crème		4
Schale		4.5
Cappuccino		5
Espresso		4
Doppelter Espresso		6
Tee, diverse Sorten		4

Warme Getränke mit Alkohol

Tee Rum		5.5
Kafi Schnaps		5.5
Caffè Corretto		6
Caffè Baileys		10.5
Irish Coffee		12

Bier

Herrgöttli	20 cl	4
Stange	30 cl	5
Chübel	50 cl	6.5
Panaché	30 cl	5
Alkoholfreies Bier	33 cl	5
Hefeweizenbier	50 cl	8
Birra Italiana	33 cl	6

Spumanti

Prosecco DOCG

Cüpli	11%	10 cl	8
Flasche	11%	75 cl	52

Grappa (2 cl)

Grappa Bianca	42%	10
Grappa Barricata	41%	12
Grappa Speciale	41%	14

Digestif (4cl)

Sambuca	40%	7
Fernet Branca	39%	7
Averna	32%	7
Ramazzotti	30%	7
Montenegro	23%	7
Jägermeister	35%	7
Appenzeller	29%	7
Godon`s Dry Gin	37.5%	7
Bombay Sapphire Gin	40%	8
Bacardi Rum	37.5%	7
Absolut Vodka	40%	7