



RISTORANTE

AL MONASTERO

PIZZERIA

Italienisch, authentisch, einfach gut...

...seit dem 11.11.2011

Benvenuti in unserem Ristorante,

schön sind Sie da!

Menu Degustazione

(ab 2 Personen / starting from 2 persons)

Caprese di Bufala Campana con pomodoro e basilico 🌿

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum

Buffalo mozzarella with tomatoes and basil

Risotto con crema di broccoletti, burrata e guanciale

Risotto mit Brokkoli-Crème, Burrata und Guanciale

Risotto with broccoli cream, burrata and guanciale

Costolette di agnello agli aromi con verdure e patate al rosmarino

Gebratene Lammkotoletten an Kräutern, serviert mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Pan fried lamb cutlets served with baked potatoes and vegetables

Dessert della casa




Dessert des Hauses

Dessert of the house

CHF 69.00 (pro Person)

inkl. 4 Sorten Wein


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	
Battuta di manzo, scaglie di grana e olio d'oliva 90 gr	26
Mit dem Messer gehacktes rohes Rindfleisch zum Selbstmarinieren	
knife cut raw beef to self marinate	

Le insalate | Salate

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

La zuppa | Suppe

Zuppa di legumi con ricotta 

9.5

Crèmesuppe aus Hülsenfrüchten mit Ricotta

Creamy legumes soup with Ricotta

I primi piatti | Pasta & Risotto

Orecchiette al sugo contadino

29

Kurzteigwaren mit hausgemachten Rindsragout

Short pasta with homemade beef ragout

Spaghetti al sugo di astice

31

Spaghetti an Hummersauce (mit halbem Hummer)


Spaghetti with lobster sauce (with half lobster)

Paccheri ai frutti di mare

31

Kurzteigwaren mit Meeresfrüchten

Short pasta with seafood

Fantasia di gnocchi 

28

Weisse und grüne Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen

White and green potato gnocchi with boletus

Risotto con crema di broccoletti, burrata e guanciale

28

Risotto mit Brokkoli-Crème, Burrata und Guanciale

Risotto with broccoli cream, Burrata and Guanciale

Risotto Milanese con piccata di animelle di vitello

29

Safranrisotto mit Kalbsmilken-Piccata

Saffron risotto with calves sweetbreads

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

Filetti di branzino alla griglia con crosta di pomodori secchi, capperi e patate

34

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit einer Kruste aus getrockneten Tomaten, Kapern, Kartoffeln

Grilled sea bass fillet with a crust of dried tomatoes, capers, served with potatoes

Filetti di pesce persico alle mandorle

41

Filetfilet in Mandelbutter gebraten, dazu risotto

Perch fillet fried in almond butter with risotto

Gamberoni alla Mediterranea

45

Riesencrevetten vom Grill mit Kräutermarinade, serviert mit Salzkartoffeln

Grilled prawns with herb marinade, served with boiled potatoes

Le carni | Fleisch

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

44

Rindsentrecôte 250 g, an schwarzem Pfeffer mit Zucchini und Sesamkartoffeln

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

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


46

Gebratene Lammkoteletten an Kräuterjus, serviert mit Kartoffeln

Grilled lamb cutlets served with baked potatoes

Scaloppina di vitello al limone con risotto al parmigiano	39
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Parmesanrisotto	
Veal escalope in lemon sauce, served with parmesan risotto	
Maialino al forno	36
Porchetta (geröstetes junges Schwein) serviert mit Pommes frites	
Porchetta (roasted young pork) with french fries	
Orecchio di Elefante (classica costoletta di vitello panata alla Milanese)	54
Paniertes Kalbsschnitzel Mailänder Art mit Pommes frites	
Breaded veal escalope "alla Milanese" with French fries	
Tagliuzzato di fegato saltato su letto di cipolla fondente e risotto	39
Geschnetzelte Kalbsleber mit Fondantzwiebeln und Risotto	
Sliced veal liver with fondant onions and risotto	
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	

Nur Gemüse als Beilage: Zuschlag CHF 6.00 | Just vegetables as a side dish: additional CHF 6.00

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

23

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	21
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, garden rocket, parma ham, parmesan	
Parmigiana 🍃	19
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan	
Tomatoes, mozzarella, aubergines, parmesan	
Ortolana 🍃	19
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Zucchetti, Pilze, Peperoni	
Tomatoes, mozzarella, artishockes, courgette, mushrooms, peppers	
Tonno	19
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	
Tomatoes, mozzarella, tuna, onions	

Pizza bella Italia	25
Tomaten, Büffel Mozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten, Parmaschinken, Parmesansplitter, Trüffelöl	
Tomatoes, buffalo mozzarella, garden rocket, cherry-tomatoes, parma ham, shaved parmesan, truffle oil	
Miramonti	24
Tomatensauce, 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 Gourmet Pizzen	
Pistacchiosa	32
Mozzarella, Mortadella, Burrata und Pistazien	
Mozzarella, mortadella, burrata and pistachios	
Biancaneve 	26
Büffel Mozzarella, Bresaola, gelbe Tomaten, nduja, Parmesansplitter	
Buffalo mozzarella, bresaola, yellow tomatoes, nduja, shaved parmesan cheese	
Regina 	28
Tomaten, Büffel Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum	
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil and cherry tomatoes	
La focaccia 	30
Mozzarella, Bresaola, Rohschinken, Tomaten, Parmesan und Chili	
Mozzarella, bresaola, raw ham, tomatoes, parmesan and chili peppers	

| dessert

Tiramisu	10.5
Panna cotta con salsa di fragole 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 Danmark (Vanille Glace, Schokosauce und Schlagrahm)	Kl. 8.00 / Gr. 11.00
Ice Caffè (Kaffee Glace, Kaffeesauce 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.

Zusätzliche Gedecke CHF 5.00 / *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

Wolfsbarsch: Italien

Lamm: Neuseeland

Eglifilet: Schweiz

Meeresfrüchte / Gamberoni: Asien, Philippinen

Rauchlachs: Norwegen

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

Offene Rot- und Weissweine

Wir haben zahlreiche besondere Weine im Offenausschank.

Unser Servicepersonal macht Ihnen gerne Vorschläge.

I vini bianchi | Weissweín

7.5 dl

- 1 **La Crocetta IGT Villa Rovereti** 52
Rebsorte: Sauvignon Blanc, Garganega
Veneto
- 2 **Grechetto IGT, Castello di Magione** 52
Rebsorte: Grechetto
Umbria
- 3 **Terlaner, DOC, Cantina Terlano** 56
Rebsorte: Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Alto Adige, Italia
- 4 **Briccodoro DOC, Dante Rivetti** 52
Rebsorte: Arneis
Piemonte
- 5 **Ficiligno DOC, Cantina Baglio di Pianetto** 52
Rebsorte: Inzolia-Viognier
Sicilia
- 6 **Poggio ai Ginepri IGT, Tenuta Argentiera** 54
Rebsorte: Vermentino
Toscana

Il vino rosato | Roséweín

7.5 dl

- 7 **Costa di Rose IGT, Umberto Cesari** 52
Rebsorte: Sangiovese, Emilia Romagna

I vini rossi | Rotwein

7.5 dl

Piemonte | Piemonte

- | | | | |
|----|--|---------|-----|
| 9 | Barolo DOCG, Ceretto
Rebsorte: Nebbiolo | 2017 | 105 |
| 10 | Bricco della Bigotta DOC, Braida
Rebsorte: Barbera d'Asti | 2017 | 79 |
| 11 | Sito Moresco DOC, Gaja
Rebsorte: Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon | 2019/20 | 82 |

Veneto | Venetien

- | | | | |
|----|--|------|----|
| 12 | Palazzo della Torre IGT, Allegrini
Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara | 2019 | 56 |
| 13 | Ripasso Valpolicella Superiore DOC, La Quena
Rebsorte: Corvina, Rondinella | | 58 |
| 14 | Amarone selezione di Carlo DOCG, Cantine Lenotti
Rebsorte: Corvina, Rondinella, | 2013 | 95 |

Toscana | Toskana

- | | | | |
|----|---|------|----|
| 15 | Il Pino di Biserno IGT, Tenuta di Biserno
Rebsorte: Cabernet F., Cabernet S., Merlot, Petit V. | 2019 | 89 |
| 16 | Guidalberto IGT, Tenuta San Guido
Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, | 2020 | 62 |

17	Le Volte dell'Ornellaia IGT, Tenuta dell'Ornellaia Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	2020	56
18	Le Serre Nuove dell'Ornellaia DOC Rebsorte: Merlot, Cabernet S., Cabernet F., Petit Verdot	2019	105
19	Brunello di Montalcino DOCG Fattoria dei Barbi Rebsorte: Sangiovese	2016	92
20	Magari IGT, Angelo Gaja Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	2018	113
21	Loto IGT, Villa Santo Stefano Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon	2018	69
22	Terra di Monteverro IGT, Monteverro Rebsorte: Cabernet S., Cabernet F., Merlot, Petit Verdot	2015	75
Puglia Apulien			
23	"F" Negroamaro IGP, Cantina San Marzano Rebsorte: Negroamaro	2019	62
Sicilia Sizilien			
24	Fermata 125 Etna Rosso DOC, Cantina Baglio di Pianetto Rebsorte: Nerello Mascalese	2019	54
Sardegna Sardinien			
25	Korem IGT, Argiolas Rebsorte: Cannonau, Bovale	2018	59

Getränke | Drinks

Aperitiv

Martini	15%	4 cl	8
Campari	23%	4 cl	8
+Orange Soda	23%	4 cl	9
Cynar	10.5%	4 cl	8
Sherry	15%	4 cl	8
Pernod	45%	4 cl	8
Aperol Spritz			12
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	5
Lemon		20 cl	5
Red Bull		25 cl	5

Apfelsaft	33 cl	5
Apfelschorle	33 cl	5
Orangensaft	20 cl	5
Tomatensaft	20 cl	5
Karaffe Hahnenwasser		7
Tap water		

Warme Getränke

Kaffee Crème		4.5
Schale		5
Cappuccino		5
Espresso		4.5
Doppelter Espresso		7
Tee, diverse Sorten		4.5

Warme Getränke mit Alkohol

Tee Rum		7
Kafi Schnaps		6
Caffè Corretto		7
Caffè Baileys		12
Irish Coffee		12

Bier

Herrgöttli	20 cl	4.5
Stange	30 cl	5
Chübel	50 cl	7
Panaché	30 cl	5
Alkoholfreies Bier	33 cl	6
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

Cognac (2 cl)

Vecchia Romagna	38%	14
Hennessy	40%	15
Remy Martin	40%	15

Digestif (4 cl)

Sambuca	40%	8
Fernet Branca	39%	8
Averna	32%	8
Ramazotti	30%	8
Montenegro	23%	8
Jägermeister	35%	8
Appenzeller	29%	8
Godon`s Dry Gin	37.5%	8
Bombay Sapphire Gin	40%	9
Bacardi Rum	37.5%	8
Absolut Vodka	40%	8

Cocktail

Gintonic	13
Gintonic mit Bombay	15
Grappa Speciale	41% 14

Whisky (4 cl)

Ballantines	40%	14
Oban	40%	15
J. Walker Red Label	40%	14
Talisker 10 years	40%	14
The Glenlivet 12 years	40%	14
Chivas Regal 12 years	40%	14

