



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 barbabietola, caprino e guanciale

Risotto mit Randen-Crème, Ziegenkäse und Guanciale

Risotto with redbeet cream, goat cheese and Guanciale

Costolette di agnello agli aromi con verdure e patate al rosmarino

Gebratene Lammkotoletten an Kräuterjus, serviert mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Pan fried lamb cutlets served with baked potatoes and vegetables

Dessert della casa

Dessert nach Art des Hauses

Dessert of the house

CHF 69.00 (pro Person)


inkl. 4 verschiedene Weine zur Degustation

Per iniziare | Zum Auftakt

Carpaccio di vitello all'olio e limone con scaglie di grana 27
Kalbscarpaccio mit Öl und Zitrone und Parmesanspänen
Veal carpaccio with oil and lemon and parmesan shavings

Burratina Campana con pomodoro e basilico  22
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum
Buffalo mozzarella with tomatoes and basil

Bruschette scomposte  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

Insalata di mare 26
Meeresfrüchtesalat lauwarm
Seafood salad lukewarm

Le insalate | Salate

Insalata fantasia  11.5
Gemischter Salat
Mixed salad

Insalata di rucola con pomodorini al balsamico  12.5
Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan an Balsamicodressing
Garden rocket salad with cherry tomatoes, balsamic dressing and shaved parmesan

La zuppa | Suppe

Minestrone

Hausgemachte Gemüsesuppe

Homemade vegetable soup

11

I primi piatti | Pasta & Risotto

Tagliatelle al ragu'

Nudeln mit hausgemachtem Ragout

Pasta with homemade ragout

29

Spaghetti al sugo di astice

Spaghetti an Hummersauce (mit halbem Hummer)

Spaghetti with lobster sauce (with half lobster)

32

Paccheri con pesto Trapanese

Kurzteigwaren mit Basilikum, Mandeln, Cherrytomate und Pecorino käse

Short pasta with basil, almonds, cherry tomatoes and pecorino cheese

29

Fantasia di gnocchi

Weisse und grüne Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen

White and green potato gnocchi with boletus

29

Risotto con barbabietola, caprino e guanciale

Risotto mit Rander-Crème, Ziegenkäse und Guanciale

Risotto with redbeet cream, goat cheese and Guanciale

29

Risotto Milanese con piccata di animelle di vitello

Safranrisotto mit Kalbsmilken-Piccata

Saffron risotto with calves sweetbreads

31

Orecchiette tonno e mentuccia 31
Kurzteigwaren mit frischem Thunfisch, Tomaten Concasse und Minze
Short pasta with fresh tuna, tomato concasse and mint

Ravioli con spigola 32
Hausgemachte Wolfsbarschravioli
Homemade sea bass ravioli

Il pesce | Fisch

Polpo alla griglia su purè di patate 35
Pulpo vom Grill auf Kartoffelpüree
Grilled octopus on mashed potatoes

Filetti di branzino alla griglia 38
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Salzkartoffeln
Grilled sea bass fillet with potatoes

Sogliola alla griglia 52
Gegrillte ganze Seezunge ca. 400g (Zubereitung ca. 20 Minuten)
Grilled whole sole approx. 400G (Preparation about 20 minutes)


Le carni | Fleisch

Medaglioni di manzo al pepe verde con patate al sesamo 45
Rindmedaillons an grüner Pfeffersauce mit Sesamkartoffeln
Beef medallions with green pepper sauce with sesame potatoes

Costolette di agnello 400 gr. agli aromi con patate al rosmarino 46
Gebratene Lammkoteletten an Kräuterjus, serviert mit Rosmarin-Kartoffeln
Roasted lamb chops with herb jus, served with rosemary potatoes

Scaloppina di vitello al limone con risotto al parmigiano Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Parmesanrisotto Veal escalope in lemon sauce, served with parmesan risotto	41
Orecchio di Elefante (classica costoletta di vitello panata alla Milanese) Paniertes Kalbsschnitzel Mailänder Art mit Pommes frites Breaded veal escalope "alla Milanese" with french fries	54
Tagliuzzato di fegato saltato su letto di cipolla fondente e risotto Geschnetzelte gebratene Leber auf einem Bett aus Zwiebelfondant und Risotto Sliced veal liver with fondant onions and risotto	40
Stinco di vitello stufato Geschmorte Kalbshaxe (am Stück gebraten, ohne Knochen), serviert mit Safranrisotto Stewed veal knuckle (roasted in one piece, boneless) served with saffron risotto	39

Vegetariani | Vegetarisch

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

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 🍃

18

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Tomatoes, mozzarella, basil

Napoli

20

Tomaten, Mozzarella, Sardellen

Tomatoes, mozzarella, sardines

Al Monastero

26

Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Rauchlachs

Tomatoes, mozzarella, prawns, smoked salmon

Etna 🌶️

24

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni

Tomatoes, mozzarella, spicy salami, peppers

Prosciutto

20

Tomaten, Mozzarella, Schinken

Tomatoes, mozzarella, ham

Rustica

21

Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Peperoni

Tomatoes, mozzarella, bacon, onions, peppers

Quattro Gusti

24

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Peperoni

Tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, peppers

Frutti di Mare	26
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	
Tomatoes, mozzarella, mixed sea food	
Toscana	24
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Knoblauch, Speck, Ei	
Tomatoes, mozzarella, boletus, garlic, bacon, egg	
Calzone	23
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze (gedeckt)	
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms (folded pizza)	
Quattro Formaggi 🍃	22
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Asiago, Taleggio	
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, asiago, taleggio	
Al crudo	26
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan	
Tomatoes, mozzarella, garden rocket, parma ham, parmesan	
Parmigiana 🍃	21
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan	
Tomatoes, mozzarella, aubergines, parmesan	
Ortolana 🍃	21
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Zucchini, Pilze, Peperoni	
Tomatoes, mozzarella, artichokes, courgette, mushrooms, peppers	
Tonno	22
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	
Tomatoes, mozzarella, tuna, onions	

Pizza bella Italia	27
Tomaten, Büffel Mozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten, Parmaschinken, Parmesansplitter, Trüffelöl	
Tomatoes, buffalo mozzarella, garden rocket, cherry-tomatoes, parma ham, shaved parmesan, truffle oil	
Miramonti	26
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto, Speck, Trüffelöl und scharfe Salami – (halb gedeckt)	
Tomato sauce, mozzarella, ham, bacon, truffle oil and spicy salami – (half folded)	
Fiorentina 	21
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 	28
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	11
Babà al rhum	11
Tartufo al limoncello	11
Cannolo Siciliano	11
Panna cotta con salsa di fragole o mango	10.5
Mousse al cioccolato	11
Zabaione	12
Soufflè al cioccolato con gelato	11
Dolce della casa	11

Gelati artigianali

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

*V Vegan / * Gluten Frei*

Sorbetti

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

pro Kugel 4.00
mit Schlagrahm 1.50

Coppa Danemark (Vanille Glace, Schokosauce und Schlagrahm)	Kl. 9.00 / Gr. 11.00
Ice Caffè (Kaffee Glace, Kaffeessauce und Schlagrahm)	Kl. 9.00 / Gr. 11.00
Sorbetto Fragola (Erdbeeren Glace mit Prosecco)	Kl. 9.00 / Gr. 11.00
Le Colonel (Zitrone Glace mit Vodka)	Kl. 9.00 / 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	Seezunge:	Italien
Meeresfrüchte/	Asien, Philippinen, Italien	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

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

