



RISTORANTE  
**AL MONASTERO**  
PIZZERIA

---

italienisch, authentisch, einfach gut...  
...seit dem 11.11.2011

Benvenuti in unserem Ristorante,  
schön sind Sie da!



SSID: Monastero-Gast  
PW: Monastero-2021

# 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 Rander-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

# I Risotti

<b>Risotto Milanese</b>	31
Safranrisotto mit Kalbsmilken-Piccata	
Saffron risotto with calves sweetbreads	
<b>Risotto al taleggio</b> 	29
Risotto mit dem typischen norditalienischer Weichkäse und Trüffelöl	
Risotto with typical Northern Italian soft cheese and truffle oil	
<b>Risotto con barbabietola, caprino e guanciale</b>	29
Risotto mit Randen-Crème, Ziegenkäse und Guanciale	
Risotto with redbeet cream, goat cheese and Guanciale	
<b>Risotto rustico</b>	29
Risotto mit Salsiccia und Steinpilzen	
Risotto with sausage and porcini mushrooms	
<b>Risotto certosina</b>	31
Risotto mit Crevetten	
Risotto with shrimp	
<b>Risotto ai frutti di mare</b>	31
Risotto mit Meeresfrüchte	
Risotto with seafood	
<b>Risotto alle verdure</b> 	26
Gemüse-Risotto	
Vegetable risotto	
<b>Risotto Firenze</b>	29
Risotto mit San Daniele Rohschinken und Basilikum	
Risotto with San Daniele raw ham and basil	

## Per iniziare | Zum Auftakt

Battuta di vitello all'olio e limone con scaglie di grana 27

Dünn geschnittenes rohes Fleisch mit Öl und Zitrone und Parmesanspänen

Thinly sliced raw meat 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

Carpaccio di polpo 26

Oktopus-Carpaccio mit oliven

Octopus Carpaccio with olives

## Le insalate | Salate

Insalata fantasía  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 pistacchio e gamberi

Nudeln mit Pistaziencreme und Crevetten

Pasta with Pistachio cream and shrimp

29

## Spaghetti al sugo di astice

Spaghetti an Hummersauce (mit halbem Hummer)

Spaghetti with lobster sauce (with half lobster)

32

## Paccheri ragu' della nonna

Kurzteigwaren mit hausgemachtem Ragout

Short pasta with homemade ragout

29

## Fantasia di gnocchi

Weisse und grüne Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen

White and green potato gnocchi with boletus

29

## Orecchiette tonno e mentuccia

Kurzteigwaren mit frischem Thunfisch, Tomaten Concasse und Minze

Short pasta with fresh tuna, tomato concasse and mint

31

## Ravioli con spigola

Hausgemachte Wolfsbarschravioli

Homemade sea bass ravioli

32

## Il pesce | Fisch


- Polpo alla griglia su purè di patate 35  
Pulpo vom Grill auf Kartoffelpüree  
Grilled octopus on mashed potatoes
- Filetti di branzino alle erbe in crosta di pane 38  
Wolfsbarschfilet mit Kräutern in Brotkruste, dazu Salzkartoffeln  
Herb-crusted sea bass fillets with potatoes
- Filetto di lucioperca al vino bianco 45  
Gebratene Zanderfilet an Weissweinsauce, serviert mit Salzkartoffeln  
Perch fillet with white wine sauce, served with boiled potatoes

## 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 41  
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Parmesanrisotto  
Veal escalope in lemon sauce, served with parmesan risotto
- 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

<b>Tagliuzzato di fegato saltato su letto di cipolla fondente e risotto</b>	40
Geschnetzelte gebratene Leber auf einem Bett aus Zwiebelfondant und Risotto	
Sliced veal liver with fondant onions and risotto	
<b>Ossobuco di vitello stufato</b>	42
Geschmorte Kalbshaxe, serviert mit Polenta	
Stewed veal knuckle served with polenta	
<b>Saltimbocca di cinghiale</b>	39
Wildschweins-Schnitzel mit Salbei und Rohschinken, dazu Bratkartoffeln	
Wild boar schnitzel with sage and raw ham, served with roasted potatoes	

## Vegetariani | Vegetarisch

<b>Verdure alla griglia </b>	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 e la pinsa (Pinsa Zuschlag | Pinsa surcharge 2.00 CHF)

Eine Pinsa unterscheidet von der Pizza durch den Teig, der aus vier verschiedenen Mehlen besteht, mit viel mehr Wasser zubereitet wird und wesentlich länger gärt.. Das macht die Pinsa aussen knuspriger und auch leichter verdaulich.

**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** 🍅 (auch als Pinsa)

18

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Tomatoes, mozzarella, basil

**Napoli** (auch als Pinsa)

20

Tomaten, Mozzarella, Sardellen

Tomatoes, mozzarella, sardines

**Al Monastero**

26

Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Rauchlachs

Tomatoes, mozzarella, prawns, smoked salmon

**Etna** 🌶️ (auch als Pinsa)

24

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni

Tomatoes, mozzarella, spicy salami, peppers

**Prosciutto** (auch als Pinsa)

20

Tomaten, Mozzarella, Schinken

Tomatoes, mozzarella, ham

**Rustica**

21

Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Peperoni

Tomatoes, mozzarella, bacon, onions, peppers



<b>Quattro Gusti</b>	24
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Peperoni	
Tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, peppers	
<b>Frutti di Mare</b>	26
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	
Tomatoes, mozzarella, mixed sea food	
<b>Toscana</b>	24
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Knoblauch, Speck, Ei	
Tomatoes, mozzarella, boletus, garlic, bacon, egg	
<b>Calzone</b>	23
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze (gedeckt)	
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms (folded pizza)	
<b>Quattro Formaggi 🍀 (auch als Pinsa)</b>	22
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Asiago, Taleggio	
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, asiago, taleggio	
<b>Al crudo (auch als Pinsa)</b>	26
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter	
Tomatoes, mozzarella, garden rocket, parma ham, parmesan	
<b>Parmigiana 🍀 (auch als Pinsa)</b>	21
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan	
Tomatoes, mozzarella, aubergines, parmesan	
<b>Ortolana 🍀</b>	21
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Zucchetti, Pilze, Peperoni	
Tomatoes, mozzarella, artishokes, courgette, mushrooms, peppers	
<b>Tonno (auch als Pinsa)</b>	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, nduja, Parmesansplitter

Buffalo mozzarella, bresaola, nduja, shaved parmesan cheese

**Regina**  28

Tomaten, Büffel Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum

Tomatoes, buffalo mozzarella, basil and cherry tomatoes

**Pinsa porcini al profumo di tartufo**  34

Mozzarella, Steinpilzcreme mit Trüffelaroma, Rucola und Parmesansplitter

Mozzarella, porcini mushroom cream with truffle aroma, arugula, and Parmesan shavings

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	Wildschweine:	EU
Rindsfleisch:	Schweiz	Wolfsbarsch, Pulpo:	Italien
Lamm:	Neuseeland	Zander:	EU
Meeresfrüchte/	Asien, Philippinen, Italien	Rauchlachs	Norwegen

alle Preise in CHF inkl. MwSt. / all prices in CHF incl. VAT

## 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 Sharis IGT Livio felluga 56  
Rebsorte: Chardonnay, Ribolla Gialla  
Friuli
- 2 Pinot Grigio Turmhof DOC, Schlosskellerei Turmhof 56  
Rebsorte: Pinot Grigio  
Südtirol
- 3 Ludovico Riserva DOC, Orestiadí 58  
Rebsorte: Catarratto-Chardonnay  
Sicilia
- 4 Blange Langhe DOC, Ceretto 58  
Rebsorte: Arneis  
Piemonte
- 5 Lugana Molin – Vigneti Storici DOP, Cà Maiol 54  
Rebsorte: Lugana  
Veneto
- 6 Poggio ai Ginepri IGT, Tenuta Argentiara 54  
Rebsorte: Vermentino  
Toscana

## Il vino rosato | Roséweín

7.5 dl

- 7 Rosato IGP Vigne Monache 54  
Rebsorte: Primitivo, Puglia

## Piemonte | Piemonte

- |    |  |     |
|----|--|-----|
| 9  | Barolo DOCG, Ceretto<br>Rebsorte: Nebbiolo                               | 105 |
| 10 | Bricco della Bigotta DOC, Braida<br>Rebsorte: Barbera d'Asti             | 89  |
| 11 | Sito Moresco DOC, Gaja<br>Rebsorte: Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon | 82  |

## Veneto | Venetien

- |    |  |    |
|----|--|----|
| 12 | Palazzo della Torre IGT, Allegrini<br>Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara | 56 |
| 13 | Ripasso Valpolicella Superiore DOC, La Pezze<br>Rebsorte: Corvina, Rondinella          | 69 |
| 14 | Amarone DOCG, Le Salette<br>Rebsorte: Corvina, Rondinella,                             | 95 |

## Toscana | Toskana

- |    |   |    |
|----|---|----|
| 15 | Il Pino di Biserno IGT, Tenuta di Biserno<br>Rebsorte: Cabernet F., Cabernet S., Merlot, Petit V. | 89 |
| 16 | Guidalberto IGT, Tenuta San Guido<br>Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon,                        | 78 |

- |                          |   |     |
|--------------------------|---|-----|
| 17                       | <b>Le Volte dell'Ornellaia IGT, Tenuta dell'Ornellaia</b><br>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese | 59  |
| 18                       | <b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia DOC</b><br>Rebsorte: Merlot, Cabernet S., Cabernet F., Petit Verdot          | 105 |
| 19                       | <b>Brunello di Montalcino DOCG Cantina Banfi</b><br>Rebsorte: Sangiovese                                      | 92  |
| 20                       | <b>Magari IGT, Angelo Gaja</b><br>Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc                        | 113 |
| 21                       | <b>Loto IGT, Villa Santo Stefano</b><br>Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon                                  | 69  |
| 22                       | <b>Terra di Monteverro IGT, Monteverro</b><br>Rebsorte: Cabernet S., Cabernet F., Merlot, Petit Verdot        | 75  |
| <br>Puglia   Apulien     |   |     |
| 23                       | <b>NegrAmare IGP, Zappalanotte</b><br>Rebsorte: Negroamaro  | 56  |
| <br>Sicilia   Sizilien   |   |     |
| 24                       | <b>Ghiaia Nera Etna Rosso DOC, Tenuta Tascante</b><br>Rebsorte: Nerello Mascalese                             | 58  |
| <br>Sardegna   Sardinien |   |     |
| 25                       | <b>Cannonau di Sardegna DOC, Antonella Corda</b><br>Rebsorte: Cannonau  | 59  |

# Getränke | Drinks

## Aperitiv

Martini	15%	4 cl	9
Campari	23%	4 cl	9
+Orange   Soda	23%	4 cl	12
Cynar	10.5%	4 cl	9
Sherry	15%	4 cl	9
Pernod	45%	4 cl	9
Aperol Spritz			12
Bitter (alkoholfrei)		10 cl	5
Crodino (alkoholfrei)		10 cl	5

## Getränke alkoholfrei

San Pellegrino		100 cl	10
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
Bitter tonic		20 cl	5

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



