



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

Non si fanno conti separati / Getrennte Rechnungen sind nicht möglich / Separate bills are not possible

Menu Degustazione

(ab 2 Personen / starting from 2 persons)

Involtini di melanzane gratinate

Gratinierte Auberginenrouladen, gefüllt mit Scamorzakäse und Tomatensauce
Grilled eggplant rolls, filled with smoked scamorza cheese and tomato sauce

Paccheri ragu' della nonna

Kurzteigwaren mit hausgemachtem Ragout
Short pasta with homemade ragout

Saltimbocca di vitello alla Romana

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, serviert mit Parmesanrisotto
Veal escalope with Parma Ham, served with parmesan risotto

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

- 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 ciliegino e basilico** 22
Büffelmozzarella mit Cherry-Tomaten und Basilikum
Buffalo mozzarella with cherry-tomatoes and basil
- Fantasia di bruschette** 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
- Polpo fritto su mousse di patate e maionese all'arancia** 26
Knuspriger Oktopus auf Kartoffelmousse mit Orangen-Mayonnaise
Crispy octopus on potato mousse with orange mayonnaise

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


- Vellutata di patate e porri  11
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Lauch
Homemade Potato and leek soup

I primi piatti | Pasta & Risotto

- Tagliatelle porcini e gamberi 29
Nudeln mit Steinpilz und Crevetten
Pasta with boletus and shrimp

- Spaghetti al sugo di astice 32
Spaghetti an Hummersauce (mit halbem Hummer)
Spaghetti with lobster sauce (with half lobster)

- Paccheri ragu' della nonna 29
Kurzteigwaren mit hausgemachtem Ragout
Short pasta with homemade ragout

- Fantasia di gnocchi  29
Weisse und grüne Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Baumnüsse
White and green potato gnocchi with gorgonzola cheese with walnuts

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

- Ravioli con salmone in salsa al prosecco 32
Hausgemachte Lachravioli
Homemade salmon ravioli

Spaghetti pomodoro fresco, basilico e scamorza	29
Spaghetti mit frischen Tomaten, Basilikum und geräucherter Scamorza	
Spaghetti with fresh tomato, basil, and smoked scamorza cheese	
Sedanini alla carbonara di zucchine 	29
Kurze gedrehte Nudeln mit Zucchini-Carbonara	
Caserecce pasta with zucchini carbonara sauce	
Risotto rustico	29
Risotto mit Salsiccia und Steinpilzen	
Risotto with sausage and porcini mushrooms	
Risotto alla zucca e branzino 	31
Risotto mit Kürbis und Wolfbarsch-Filet	
Risotto with pumpkin and sea bass fillets	
Risotto ai frutti di mare	31
Risotto mit Meeresfrüchte	
Risotto with seafood	
Risotto alle verdure 	26
Gemüse-Risotto	
Vegetable risotto	
Risotto Milanese	31
Safranrisotto mit Kalbsmilken-Piccata	
Saffron risotto with calves sweetbreads	
Risotto con barbabietola, caprino e guanciale	29
Risotto mit Randeren-Crème, Ziegenkäse und Guanciale	
Risotto with redbeet cream, goat cheese and Guanciale	

Il pesce | Fisch


- Calamari ripieni con melanzane, su crema di peperoni 35
Gefüllte Tintenfische mit Auberginen auf Peperoni-creme
Stuffed calamari with eggplant, on a pepper cream
- Filetti di branzino alla mediterranea 38
Wolfsbarschfilets nach mediterraner Art, mit Kartoffel und Gemüse
Mediterranean-style sea bass fillets with potatoes and vegetables
- Grigliata di pesce 39
Gegrillte Fischplatte, dazu Salzkartoffeln und Gemüse
Grilled fish platter with potatoes and vegetables

Le carni | Fleisch

- Medaglioni di manzo al pepe verde 45
Rindmedaillons an grüner Pfeffersauce mit Sesamkartoffeln
Beef medallions with green pepper sauce with sesame potatoes
- Carrè di agnello in crosta alle erbe (400 gr.) 46
Gebratene Lammkarree in Kräuterkruste, serviert mit Rosmarin-Kartoffeln
Roasted herb-crusteD rack of lamb, served with rosemary potatoes
- Scaloppina di vitello al Limone o al Marsala 41
Kalbsschnitzel an Zitronen oder Marsala-sauce mit Parmesanrisotto
Veal escalope in lemon oder Marsal-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

Tagliuzzato di fegato saltato su letto di cipolla fondente	40
Geschnetzelte gebratene Leber auf einem Bett aus Zwiebelfondant und Risotto	
Sliced veal liver with fondant onions and risotto	
Brasato di Manzo al vino rosso e polenta	39
Rinderbraten in Rotwein geschmort, serviert mit Polenta	
Beef braised in red wine, served with polenta	
Petto di faraona con mele e timo	38
Perlhuhnbrust mit Apfel und Thymian, serviert mit Risotto	
Guinea fowl breast with apple and thyme, served with risotto	

Vegetariani | Vegetarisch

Ventaglio di 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 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

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 🍀 (auch als Pinsa)	22
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Asiago, Taleggio	
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, asiago, taleggio	
Al crudo (auch als Pinsa)	26
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter	
Tomatoes, mozzarella, garden rocket, parma ham, parmesan	
Parmigiana 🍀 (auch als Pinsa)	21
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan	
Tomatoes, mozzarella, aubergines, parmesan	
Ortolana 🍀	21
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Zucchetti, Pilze, Peperoni	
Tomatoes, mozzarella, artishokes, courgette, mushrooms, peppers	
Tonno (auch als Pinsa)	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

Bontà 34

Büffel Mozzarella, Zucchini-Creme, Thunfisch-Carpaccio, getrocknete Tomaten

Buffalo mozzarella, zucchini cream, tuna carpaccio, sun-dried tomatoes

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	Perlhuhn:	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 **Sharís 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 Argentiéra** 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
Rebsorte: Nebbiolo | 105 |
| 10 | Bricco della Bigotta DOC, Braida
Rebsorte: Barbera d'Asti | 99 |
| 11 | Sito Moresco DOC, Gaja
Rebsorte: Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon | 82 |

Veneto | Venetien

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

Toscana | Toskana

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

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

Mineral		100 cl	10
Mineral		50 cl	5.8
Mineral o/k		50 cl	5.8
Cola		33 cl	5
Cola 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

