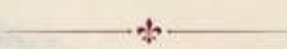


RISTORANTE
AL MONASTERO
PIZZERIA

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



GASTHAUS ENGEL

RISTORANTE
AL MONASTERO
PIZZERIA

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)

Burratina Campana con pomodoro ciliegino e basilico

Büffelmozzarella mit Cherry-Tomaten und Basilikum

Buffalo mozzarella with cherry-tomatoes and basil

Paccheri alla Siciliana

Pasta mit frischen Sardellen, wildem Fenchel, Rosinen, Pinienkernen und gerösteten Brotbröseln

Pasta with fresh anchovies, wild fennel, raisins, pine nuts and toasted breadcrumbs

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 28

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 cherry-tomatoes and basil

Prosciutto San Daniele con mozzarella di bufala e focaccia 26

San Daniele Schinken mit Büffelmozzarella und Focaccia

San Daniele ham with buffalo mozzarella and focaccia

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 alla Siciliana

29

Pasta mit frischen Sardellen, wildem Fenchel, Rosinen, Pinienkernen und gerösteten Brotbröseln

Pasta with fresh anchovies, wild fennel, raisins, pine nuts and toasted breadcrumbs

Fantasia di gnocchi Caprese

29

Weisse und grüne Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella

White and green potato gnocchi with tomato sauce and mozzarella cheese

Orecchiette con tonno e mentuccia

31

Kurzteigwaren mit frischem Thunfisch, Tomaten Concasse und Minze

Short pasta with fresh tuna, tomato concasse and mint

Ravioli scorfano e gamberi in salsa al prosecco

32

Ravioli gefüllt mit Rotbarsch und Crevetten in Prosecco-Sauce

Ravioli stuffed with scorpionfish and shrimp, served in a Prosecco sauce



Spaghetti pomodoro fresco, basilico e scamorza 	29
<i>Spaghetti mit frischen Tomaten, Basilikum und geräucherter Scamorza</i>	
<i>Spaghetti with fresh tomato, basil, and smoked scamorza cheese</i>	
Sedanini alla carbonara	29
<i>Kurze Teigwaren mit Guanciale, Ei und Parmesan</i>	
<i>Short pasta with guanciale, eggs and Parmesan cheese</i>	
Risotto rustico	
<i>Risotto mit Salsiccia und Steinpilzen</i>	29
<i>Risotto with sausage and porcini mushrooms</i>	
Risotto ai frutti di mare	31
<i>Risotto mit Meeresfrüchte</i>	
<i>Risotto with seafood</i>	
Risotto alle verdure 	26
<i>Gemüse-Risotto</i>	
<i>Vegetable risotto</i>	
Risotto Milanese	31
<i>Safranrisotto mit Kalbsmilken-Piccata</i>	
<i>Saffron risotto with calves sweetbreads</i>	
Risotto al radicchio e bresaola	32
<i>Risotto mit Cicorino Rosso und Bresaola</i>	
<i>Risotto with red chicory and bresaola</i>	



Il pesce | Fisch

Fritto misto di pesce	35
<i>Frittierte Meeresfrüchte und Fisch mit Gemüse</i>	
<i>Fried mixed seafood with vegetables</i>	
Filetti di branzino alla mediterranea	38
<i>Wolfsbarschfilets nach mediterraner Art, mit Kartoffel und Gemüse</i>	
<i>Mediterranean-style sea bass fillets with potatoes and vegetables</i>	
Sogliola alla griglia	46
<i>Gegrillte Seezunge, dazu Salzkartoffeln und Gemüse</i>	
<i>Grilled Dover sole with potatoes and vegetables</i>	

Le carni | Fleisch

Tagliata di manzo, su letto di verdure saltate e patate al forno	52
<i>Tagliata vom Rind auf mediterranem Gemüsebett mit Ofenkartoffeln</i>	
<i>Beef tagliata served on a bed of Mediterranean vegetables with roasted potatoes</i>	
Costolette di agnello alla scottadito	45
<i>Gegrillte Lammkoteletts «Scottadito», serviert mit Rosmarin-Kartoffeln</i>	
<i>Traditional Roman-style grilled lamb cutlets, served with rosemary potatoes</i>	
Scaloppina di vitello al Limone o al Marsala	41
<i>Kalbsschnitzel an Zitronen oder Marsala-sauce mit Parmesanrisotto</i>	
<i>Veal escalope in lemon oder Marsal-sauce, served with parmesan risotto</i>	
Orecchio di Elefante (classica costoletta di vitello panata alla Milanese)	56
<i>Paniertes Kalbsschnitzel Mailänder Art mit Pommes frites</i>	
<i>Breaded veal escalope "alla Milanese" with french fries</i>	



Tagliuzzato di fegato saltato su letto di cipolla fondente	40
<i>Geschnetzelte gebratene Leber auf einem Bett aus Zwiebelfondant und Risotto</i>	
<i>Sliced veal liver with fondant onions and risotto</i>	
Roast-beef di vitello, salsa della casa, servito con patatine fritte	39
<i>Rosa gebratenes Kalbsroastbeef, serviert mit Pommes Frites</i>	
<i>Medium-rare veal roast beef served with French fries</i>	
Suprema di pollo alle erbe, servita con insalata	32
<i>Kräuter-Pouletbrust Fitness Teller</i>	
<i>Herb chicken breast with mixed salad</i>	

Vegetariani | Vegetarisch

Ventaglio di verdure alla griglia 🌿	32
<i>Gemüse vom Grill mit gegrilltem Scamorzakäse</i>	
<i>Grilled vegetables and grilled scamorza cheese</i>	

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



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

Romana 34

Mozzarella, Porchetta, geräucherter Scamorza und eine raffinierte scharfe Sauce

Mozzarella, traditional porchetta, smoked scamorza, and a refined spicy sauce



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	Poulet:	CH
Rindsfleisch:	Schweiz	Wolfsbarsch, Pulpo:	Italien
Lamm:	Neuseeland	Fisch:	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 | Weisswein

7.5 DL

- | | |
|--|----|
| 1 Sharis IGT Livio felluga
<i>Rebsorte: Chardonnay, Ribolla Gialla</i>
<i>Friuli</i> | 56 |
| 2 Pinot Grigio Turmhof DOC, Schlosskellerei Turmhof
<i>Rebsorte: Pinot Grigio</i>
<i>Südtirol</i> | 56 |
| 3 Ludovico Riserva DOC, Orestyadi
<i>Rebsorte: Catarratto-Chardonnay</i>
<i>Sicilia</i> | 58 |
| 4 Blange Langhe DOC, Ceretto
<i>Rebsorte: Arneis</i>
<i>Piemonte</i> | 58 |
| 5 Lugana Molin – Vigneti Storici DOP, Cà Maiol
<i>Rebsorte: Lugana</i>
<i>Veneto</i> | 54 |
| 6 Poggio ai Ginepri IGT, Tenuta Argentiera
<i>Rebsorte: Vermentino</i>
<i>Toscana</i> | 54 |

Il vino rosato | Roséwein

7.5 DL

- | | |
|---|----|
| 7 Rosato IGP Vigne Monache
<i>Rebsorte: Primitivo, Puglia</i> | 54 |
|---|----|



I vini rossi | Rotwein

7.5 DL

Piemonte | Piemonte

9 Barolo DOCG, Ceretto 105

Rebsorte: Nebbiolo

10 Bricco della Bigotta DOC, Braida 99

Rebsorte: Barbera d'Asti

11 Sito Moresco DOC, Gaja 82

Rebsorte: Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Veneto | Venetien

12 Palazzo della Torre IGT, Allegrini 56

Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

13 Ripasso Valpolicella Superiore DOC, LaPezze 69

Rebsorte: Corvina, Rondinella

14 Amarone DOCG, Le Salette 95

Rebsorte: Corvina, Rondinella

Toscana | Toskana

15 Il Pino di Biserno IGT, Tenuta di Biserno 89

Rebsorte: Cabernet F., Cabernet S., Merlot, Petit V.

16 Guidalberto IGT, Tenuta San Guido 78

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon



17 Le Volte dell'Ornellaia IGT, Tenuta dell'Ornellaia	59
<i>Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i>	
18 Le Serre Nuove dell' Ornellaia DOC	105
<i>Rebsorte: Merlot, Cabernet S., Cabernet F., Petit Verdot</i>	
19 Brunello di Montalcino DOCG Cantina Banfi	110
<i>Rebsorte: Sangiovese</i>	
20 Magari IGT, Angelo Gaja	113
<i>Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	
21 Loto IGT, Villa Santo Stefano	98
<i>Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	
22 Terra di Monteverro IGT, Monteverro	75
<i>Rebsorte: Cabernet S., Cabernet F., Merlot, Petit Verdot</i>	
<i>Puglia Apulien</i>	
23 NegrAmare IGP, Zappalanotte	56
<i>Rebsorte: Negroamaro</i>	
<i>Sicilia Sizilien</i>	
24 Ghiaia Nera Etna Rosso DOC, Tenuta Tascante	58
<i>Rebsorte: Nerello Mascalese</i>	
<i>Sardegna Sardinien</i>	
25 Cannonau di Sardegna DOC, Antonella Corda	59
<i>Rebsorte: Cannonau</i>	



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		5
Tap water		7

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

<i>Herrgöttli</i>	20 cl	4.5
<i>Stange</i>	30 cl	5
<i>Chübel</i>	50 cl	7
<i>Panaché</i>	30 cl	5
<i>Alkoholfreies Bier</i>	33 cl	6
<i>Hefeweizenbier</i>	50 cl	8
<i>Birra Italiana</i>	33 cl	6

Spumanti

Prosecco DOCG

<i>Cüpli</i>	11%	10 cl	8
<i>Flasche</i>	11%	75 cl	52

Grappa (2 cl)

<i>Grappa Bianca</i>	42%	10
<i>Grappa Barricata</i>	41%	12
<i>Grappa Speciale</i>	41%	14

Cognac (2 cl)

<i>Vecchia Romagna</i>	38%	14
<i>Hennessy</i>	40%	15
<i>Remy Martin</i>	40%	15

Digestif (4 cl)

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

Cocktail

<i>Gintonic</i>	13
<i>Gintonic mit Bombay</i>	15

Whisky (4 cl)

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

