



VIVANDA
ristorante italiano

Aperitivi

Prosciutto Crudo di Parma riserva 18 mesi	50 gr
Parma Schinken Riserva 18 Monate Jambon cru de Parma r�serve 18 mois Cured Parma ham reserve 18 months	15
Culatello di Zibello 24 mesi	22
Culatello Rohschinken 24 Monate Jambon cru de Culatello 24 mois Cured Culatello ham 24 months	
Salame di Felino DOP	12
Salami Felino di Felino DOP Salami Felino di Felino DOP Felino di Felino DOP	
Gorgonzola dolce	vegi
Milder Gorgonzola K�se von "la Casera" Fromage Gorgonzola doux de "la Casera" Mild Gorgonzola cheese von "la Casera"	15
Tronchetto di capra	vegi
Ziegenk�se Rolle von "la Casera" Rouleaux de ch�vre de "la Casera" Goat cheese roll from "la Casera"	15
Rosso di lago	vegi
Piemontesischer Weichk�se aus gemischter Milch Fromage � p�te molle pi�montais � base de lait m�lang� Piemontese Soft cheese from mixed milks	15
Tagliere di salumi e formaggi misti con olive taggiasca chutney ai fichi e Pane-Pizza al rosmarino	33
Gemischte Aufschnitt- und K�seplatte mit Taggiasca-Oliven, Feigen-Chutney und Rosmarin-Pizzabrot Plateau de charcuterie et de fromage avec olives Taggiasca, Chutney aux figues et pain � pizza au romarin. Mixed cold cuts and cheese platter with Taggiasca-Olives, Fig chutney and rosemary pizza bread	

Entrate | Vorspeisen | entrées | appetizers

Insalata mista	vegan	12
Bunte Salatschüssel, Kernen und Croûtons Salade mêlée, graines et croûtons Colourful mixed salad bowl, seeds and croutons		
Vitello tonnato		28
Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbsfilet, Thunfisch, Kapernäpfeln und Olivenperlen Carpaccio de filet de veau rosé rôti, thon, câpres et perles d'olive Carpaccio of roasted veal fillet, tuna, caper berries and olive pearls		
Burrata con Culatello di Zibello		29
Burrata, Feigen, Culatello di Zibello, Pesto, Perlen von Olivenöl und Balsamico sowie piemontesischen Haselnüssen Burrata, figues, Culatello di Zibello, pesto, perles d'huile d'olive, vinaigre balsamique et noisettes du Piémont Burrata, figs, Culatello di Zibello, pesto, pearls of olive oil and balsamic vinegar, topped with Piedmont hazelnuts		
Tartare di salmone		29
Tatar vom gebeizten Lachs mit Randen, Apfel und Buttermilch-Dill-Sauce Tartare de saumon mariné, betterave, pomme et sauce aulait ribort et à l'aneth Marinated salmon tartare with beetroot, apple and buttermilk dill sauce		
Carpaccio di zucchine	vegan	19
Zweifarbige Zucchini-Carpaccio, Hefeflocken, Pinienkernen, Pomelo und Kräutersalat Carpaccio de courgettes bicolores, flocons de levure, pignons, pomelo et salade d'herbes Two-tone courgette carpaccio, yeast flakes, pine nuts, pomelo and herb salad		
Tartare di filetto di manzo Fassona		28
Tatar vom Fassona-Rindsfilet mit Eigelbpraline, zweifarbiger Peperoni-Konfitüre, schwarzem Trüffel und Focaccia Tartare de filet de boeuf Fassona avec praline de jaune d'oeuf, confiture de poivrons bicolores, truffe noire et focaccia Fassona beef fillet tartare with egg yolk praline, two-tone bell pepper confiture, black truffle and focaccia		

Zuppa | Suppe | Soupe | potage

Zuppa di piselli e citronella	vegi	19
Erbsensuppe mit Zitronengrass und pochierem Ei Soupe de petits pois à la citronnelle avec œuf poché Pea soup with lemongrass and poached egg		
Zuppa di asparagi bianchi		22
Spargelsuppe mit konfiertem Bachsaibling Soupe d'asperges avec omble de fontaine cuit confit Asparagus soup with confit brook trout		

Pasta & Risotto

Spaghetti "alla Diogo"		½ 29 39
Datterini-Tomaten, Oliven, Artischocken und Streifen vom Fassona-Rindsfilet Tomates datterini, olives, artichauts et émincé de filet de bœuf Fassona Datterini tomatoes, olives, artichokes and strips of Fassona beef fillet		
Busiate al pesto	vegi	½ 19 26
Busiate, Kräuterpesto, Rucola und Olivensand Busiate, pesto d'herbes, roquette et sable d'olive Busiate, herb pesto, rocket and olive sand		
Ravioli alla carbonara		½ 24 32
Carbonara-Ravioli, knusprigem Guanciale, Zucchini, Thymian-Nussbutter und Grana Padano Ravioli à la carbonara, guanciale croustillant, courgettes, beurre noisette au thym et Grana Padano Carbonara ravioli, crispy guanciale, courgettes, thyme brown butter and Grana Padano		
Risotto Carnaroli al nero di seppia, gambero rosso		½ 29 39
Sepia-Carnaroli-Risotto, rohe rote Garnelen und Aglio e Olio Emulsion Risotto à l'encre de seiche, crevette rouge crue et émulsion ail-huile Carnaroli risotto, cuttlefish ink, raw red prawn and garlic-oil emulsion		
Risotto all'aglio orsino	vegi	29
Bärlauchrisotto mit weißem Spargel Risotto à l'ail des ours avec asperges blanches Wild garlic risotto with white asparagus		

Alla griglia | Holzkohlegrill | grill au charbon de bois | charcoal grill

Bistecca alla fiorentina (1 Kg)	158
Für 2-3 Personen Pour 2-3 personnes For 2-3 peoples	
180g Fassona Piemontese Filetto di manzo	58
Fassona Piemontese Rindsfilet Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	
250g Fassona Piemontese Filetto di manzo	69
Fassona Piemontese Rinderfilet Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	
250g Dry Age Rinds Rib Eye	65
Trocken gereifter Rindshohrücken Dry Age Bœuf Rib Eye Steak Dry Age Beef Rib Eye Steak	
260g Luma Braciola	46
Luma Schweinekotelett, Edelschimmel gereift Côtelette de porc Luma avec moisissure noble maturée Luma pork chop matured with noble mould	
Filetto di branzino	41
Wolfsbarschfilet Filet de bar Sea bass fillet	
180 g Costata di agnello	42
Lammracks mit Kräuterpesto, Philadelphiakartoffelstampf, Caponata und Feigen 180g de racks d'agneau avec pesto aux herbes, purée de pommes de terre avec Philadelphia, caponata et figues 180g Rack of lamb with herb pesto, philadelphia potato mash, caponata and figs	

Alle Gerichte vom Holzkohlegrill werden serviert mit:
Rosmarinkartoffeln, Caponata und wildem Broccoli

Tous les plats du grill au charbon de bois sont accompagnés de:
pommes de terre au romarin, caponata et brocoli sauvage

All dishes from the charcoal grill are served with:
rosemary potatoes, caponata and wild broccoli

Piatti principali | Hauptgerichte | plats principaux | main courses

Brasato al barolo		44
Rindsschmorbraten mit Barolo-Rosmarin-Jus, Kartoffel-Oliven-Püree, Zitrone und wildem Brokkoli Boeuf braisé avec jus de Barolo et romarin, purée de pommes de terre et olives, citron et brocoli sauvage Braised beef with barolo-rosemary jus, potato and olive purée, lemon and wild broccoli		
Spiedini di pollo		36
Zitronen-Hähnchenspiesschen, rote Thymianpolenta und Romanesco Brochettes de poulet au citron, polenta rouge au thym et chou romanesco Lemon chicken skewers, red thyme polenta and romanesco		
Gnocchi di patate dolce viola	vegan	32
Vegane Gnocchi aus violetter Süsskartoffel, geschmorte Artischocken und Tomaten Gnocchis végans à la patate douce violette, artichauts braisés et tomates Vegan violet sweet potato gnocchi, braised artichokes and tomatoes		
Polpo con patate al forno		42
Oktopus mit Ofenkartoffeln, Cima di rapa, gelbe Peperoni und Oliventapenade Poulpe avec pommes de terre au four, cima di rapa, poivrons jaunes et tapenade d'olives Octopus with roasted potatoes, cima di rapa, yellow bell peppers and olive tapenade		

Pizza

Pizza Vivanda		26
Schinken, Champignons, Burrata von Büffelmozzarella, Estragon Jambon, champignons, burrata de mozzarella de bufflonne, estragon Ham, mushrooms, buffalo mozzarella burrata and tarragon		
Pizza Delicata	vegi	22
Büffelmozzarella, Datterini-Tomaten, Basilikum Mozzarella de bufflonne, tomates Datterini et basilic Buffalo mozzarella, Datterini tomatoes and basil		
Pizza Deliziosa		28
18 Monate gereifter Parmaschinken Riserva, Mascarpone und Feigen Jambon de Parme Riserva affiné 18 mois, mascarpone et figues Parma ham Riserva aged 18 months, mascarpone and figs		
Pizza Vegetariana	vegi	26
Gegrillten Zucchini, Auberginen, Paprika und Zitronen-Rucola-Pesto Courgettes grillées, aubergines, poivrons et pesto de roquette au citron Grilled zucchini, eggplant, bell peppers and lemon-arugula pesto		
Pizza Diavola		27
Mozzarella, Tomaten, Salami Ventricina und Taggiasca-Oliven Mozzarella, tomates, salami Ventricina et olives Taggiasca Mozzarella, tomatoes, Ventricina salami and Taggiasca olives		
Pizza Tartufo Nero		34
Mortadella, Taleggio, Stracciatella di Burrata, Pistazien, schwarzer Trüffel Mortadelle, taleggio, stracciatella di burrata, pistaches, truffe noire Mortadella, taleggio, burrata stracciatella, pistachios, black truffle		

Desserts

Tiramisù di cantuccini	16
Cantuccini Tiramisu mit weisser Kaffeeglace Cantuccini Tiramisu avec glace au café blanc Cantuccini Tiramisu with white coffee ice cream	
Tortino al cioccolato	16
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Himbeeren und Fior di Latte Glace Moelleux au chocolat, framboise et glace fior di latte Warm chocolate cake, raspberries and fior di latte ice cream	
Crème Brûlée	14
Pistazien-Kardamon-Creme Brulée, Mango und Passionsfrucht Crème brûlée pistache-cardamome, mangue et fruit de la passion Pistachio-cardamom crème brulée, mango and passion fruit	
Babà al Rum	14
Luftiger Hefeteig, getränkt in Rum, serviert mit Rahm, Crumble und Rhababer Sorbet Light yeast dough soaked in rum, served with cream, crumble and rhubarb sorbet Pâte moelleux imbibée de rhum, servie avec crème, crumble et sorbet à la rhubarbe	
Gelato affogato al caffè	9
Gelato Sorbetto	4.5

Deklaration | declaration | déclaration

Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen und gibt Ihnen Informationen über die Zubereitung und die Inhaltsstoffe, welche im Menü verwendet werden. Bitte teilen Sie etwaige Allergien und Unverträglichkeiten dem Serviceteam mit.

our staff is at your complete disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to inform our team of any allergies or intolerances that you might have.

le personnel de service est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients et le mode de préparation des différents plats. Veuillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire.

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:

unless we do not declare anything else, we use:

sauf indication contraire nous utilisons:

Kalbsfleisch veal veau	IT/CH
Rindfleisch beef boeuf	IT/WLS
Geflügel poultry volaille	IT / CH
Schweinefleisch pork porc	CH
Lammfleisch lamb agneau	WLS
Wolfsbarsch Loup de mer Sea bass	IT
Zander Sandre Pike perch	IT
Rote Garnele crevette géante giant prawns	IT
Oktopus Pulpo Pulpo	IT
Thunfisch Thuna Thon	IT

Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive MwSt. und Lächeln

nos prix sont en chf, tva et sourire compris

all our prices are in chf, including a smile and vat

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	
1a	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>	1b	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>
2a	 Crostacei, <i>Crustacés</i> , Krebstiere, <i>Crustacea</i>	2b	 Crostacei, <i>Crustacés</i> , Krebstiere, <i>Crustacea</i>
3a	 Uova, <i>Oeufs</i> , Eier, <i>Eggs</i>	3b	 Uova, <i>Oeufs</i> , Eier, <i>Eggs</i>
4a	 Pesce, <i>Poissons</i> , Fische, <i>Fish</i>	4b	 Pesce, <i>Poissons</i> , Fische, <i>Fish</i>
5a	 Arachidi, <i>Arachides</i> , Erdnüsse, <i>Peanuts</i>	5b	 Arachidi, <i>Arachides</i> , Erdnüsse, <i>Peanuts</i>
6a	 Soia, <i>Soja</i> , Sojabohnen, <i>Soy</i>	6b	 Soia, <i>Soja</i> , Sojabohnen, <i>Soy</i>
7a	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>	7b	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>
8a	 Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>	8b	 Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>
9a	 Sedano, <i>Céleri</i> , Sellerie, <i>Sellerie, Celery</i>	9b	 Sedano, <i>Céleri</i> , Sellerie, <i>Sellerie, Celery</i>
10a	 Senape, <i>Moutarde</i> , Senf, <i>Mustard</i>	10b	 Senape, <i>Moutarde</i> , Senf, <i>Mustard</i>
11a	 Sesamo, <i>Sésame</i> , Sesamesamen, <i>Sesame seeds</i>	11b	 Sesamo, <i>Sésame</i> , Sesamesamen, <i>Sesame seeds</i>
12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites ¹</i> Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites ¹</i>	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites ¹</i> Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites ¹</i>
13a	 Lupini, <i>Lupins</i> , Lupinen, <i>Lupines</i>	13b	 Lupini, <i>Lupins</i> , Lupinen, <i>Lupines</i>
14a	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>	14b	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂