



**VIVANDA**  
sapori mediterranei

# Aperitivi

<b>Prosciutto Crudo di Parma riserva 18 mesi</b>	50 gr 15
Parma Schinken Riserva 18 Monate Jambon cru de Parma réserve 18 mois Cured Parma ham reserve 18 months	
<b>Culatello di Zibello 24 mesi</b>	22
Culatello Rohschinken 24 Monate Jambon cru de Culatello 24 mois Cured Culatello ham 24 months	
<b>Salame di Felino DOP</b> <sup>1a 5b 7a 8a 11b</sup>	12
Salami Felino di Felino DOP Salami Felino di Felino DOP Felino di Felino DOP	
<b>Gorgonzola dolce</b> <sup>7a</sup>	15
Milder Gorgonzola Käse von "la Casera" Fromage Gorgonzola doux de "la Casera" Mild Gorgonzola cheese von "la Casera"	
<b>Tronchetto di capra</b> <sup>7a</sup>	15
Ziegenkäse Rolle "la Casera" Rouleaux de chèvre de "la Casera" Goat cheese roll "la Casera"	
<b>Rosso di lago</b> <sup>7a</sup>	15
Piemontesischer Weichkäse aus gemischter Milch Fromage à pâte molle piémontais à base de lait mélangé Piemontese Soft cheese from mixed milks	
<b>Tagliere di salumi e formaggi misti con olive taggiasca chutney ai fichi e Pane-Pizza al rosmarino</b> <sup>1a 5b 7a 8a 11b</sup>	33
Gemischte Aufschnitt- und Käseplatte mit Taggiasca-Oliven, Feigen-Chutney und Rosmarin-Pizzabrot Plateau de charcuterie et de fromage avec olives Taggiasca, Chutney aux figues et pain à pizza au romarin. Mixed cold cuts and cheese platter with Taggiasca-Olives, Fig chutney and rosemary pizza bread	

## Entrate | Vorspeisen | entrées | appetizers

**Insalata mista in scodella con semi e crostini** <sup>1a 3a 6a 8a 9b 10a 12a</sup> vegan 12

Bunte Salatschüssel mit Kernen und Croûtons  
Salade mêlée avec graines et croûtons  
Colourful mixed salad bowl with seeds and croutons

**Carpaccio di filetto di vitello rosato con tonno, capperi e perle di oliva** <sup>4a 3a 10a 12a 7b</sup> 28

Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbsfilet mit Thunfisch,  
Kapernäpfeln und Olivenperlen  
Carpaccio de filet de veau rosé rôti, thon, câpres et perles d'olive  
Carpaccio of roasted veal fillet with tuna, caper berries and olive pearls

**Burrata con fichi, Culatello di Zibello, pesto, perle  
di olio d'oliva, aceto balsamico e nocciole piemontesi** <sup>7a 8a 12a</sup> 29

Burrata mit Feigen, Culatello di Zibello, Pesto,  
Perlen von Olivenöl und Balsamico sowie piemontesischen Haselnüssen  
Burrata aux figues, Culatello di Zibello, pesto, perles d'huile d'olive,  
vinaigre balsamique et noisettes du Piémont  
Burrata with figs, Culatello di Zibello, pesto,  
pearls of olive oil and balsamic vinegar, topped with Piedmont hazelnuts

**Tartare di salmone marinato con avocado, mango  
e salsa al latticello e aneto** <sup>4a 7a</sup> 29

Tatar vom gebeizten Lachs mit Avocado, Mango und Buttermilch-Dill-Sauce  
Tartare de saumon mariné à l'avocat, à la mangue et à la sauce au  
babeurre et à l'aneth  
Salmon tartare with avocado, mango and a buttermilk-dill dressing

**Carpaccio di zucchine bicolore, melone, fiocchi di lievito,  
pinoli, pomelo e misticanza di erbe** <sup>8a 6b 12b</sup> vegan 19

Carpaccio von zweifarbigen Zucchini, Melone, Hefeflocken,  
Pinienkernen, Pomelo und Kräutersalat  
Carpaccio de courgettes bicolores, melon, flocons de levure,  
pignons, pomelo et salade d'herbes  
Two-tone courgette carpaccio, melon, yeast flakes, pine nuts,  
pomelo and herb salad

**Zander marinato del Lago Maggiore con piselli,  
asparagi e noci di macadamia** <sup>4a 8a 12b</sup> 29

Marinierter Zander aus dem Lago Maggiore mit Erbsen, Spargel und Macadamianüssen  
Perche marinée du Lago Maggiore avec des pois, des asperges et des noix de macadamia  
Marinated perch from Lake Maggiore with peas, asparagus, and macadamia nuts

## Zuppa | Suppe | Soupe | potage

**Zuppa di asparagi bianchi con mandorle  
tostate e pesto di aglio orsino** <sup>8a 7b 12b</sup> 18

Weisse Spargelsuppe mit gerösteten Mandeln und Bärlauchpesto  
Soupe d'asperges blanches, amandes grillées et pesto à l'ail des ours  
White asparagus soup with roasted almonds and wild garlic pesto

**Zuppa di pomodoro San Marzano con schiacciata,  
stracciatella di burrata e basilico** <sup>1a 7a 12b</sup> 19

Tomatensuppe aus San Marzano Tomaten mit Schiacciata,  
Stracciatella di Burrata und Basilikum  
Soupe de tomates San Marzano, schiacciata, stracciatella de burrata et basilic  
San Marzano tomato soup with schiacciata, stracciatella di burrata and basil

## Pasta & Risotto

**Spaghetti alla Diogo con pomodori datterini, olive, carciofi  
e straccetti di filetto di Fassona** <sup>5b 6b 7a 8b 9a 11b</sup> ½ 29 | 39

mit Datterini-Tomaten, Oliven, Artischocken und Streifen vom Fassona-Rindsfilet  
tomates datterini, olives, artichauts et émincé de filet de bœuf Fassona  
with datterini tomatoes, olives, artichokes and strips of Fassona beef fillet

**Busiate al pesto alle erbe, rucola e sabbia d'oliva** <sup>1a 5b 6b 8a 9b 11b</sup> vegi ½ 19 | 26

Busiate mit Kräuterpesto, Rucola und Olivensand  
Busiate au pesto d'herbes, roquette et sable d'olive  
Busiate with herb pesto, rocket and olive oil

**Ravioli alla carbonara con guanciale, burro nocciola  
al timo e Grana Pardano** <sup>1a 3a 5b 7a 8b 9b 11b</sup> ½ 24 | 32

Carbonara-Ravioli mit knusprigem Guanciale, Zucchini,  
Thymian-Nussbutter und Grana Padano  
Ravioli à la carbonara, guanciale croustillant, courgettes, beurre noisette  
au thym et Grana Padano  
Carbonara ravioli with crispy guanciale, courgettes,  
thyme brown butter and Grana Padano

**Risotto Carnaroli al nero di seppia, gambero rosso crudo  
ed emulsione aglio e olio** <sup>2a 7a 9a 12a</sup> ½ 29 | 39

Sepia-Carnaroli-Risotto mit rohen roten Garnelen und Aglio e Olio Emulsion  
Risotto à l'encre de seiche, crevette rouge crue et émulsion ail-huile  
Carnaroli risotto with cuttlefish ink, raw red prawn and garlic-oil emulsion

**Tagliolini con asparagi bianchi e verdi, aglio orsino  
e schiuma di spugnole** <sup>1a 3a 7a 12b</sup> ½ 23 | 31

Tagliolini mit weissem und grünem Spargel, Bärlauch und Morchelschaum  
Tagliolini aux asperges blanches et vertes, ail des ours et mousse de morilles  
Tagliolini with white and green asparagus, wild garlic, and morel foam

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

<b>Bistecca alla fiorentina (1 Kg)</b>	158
Für 2-3 Personen Pour 2-3 personnes For 2-3 peoples	
<b>180g Fassona Piemontese Rindsfilet</b>	58
Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	
<b>250g Fassona Piemontese Rindsfilet</b>	69
Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	
<b>250g Dry Age Rinds Rib Eye</b>	65
Dry Age Bœuf Rib Eye Steak Dry Age Beef Rib Eye Steak	
<b>260g Luma Schweinekotelett mit Edelschimmel gereift</b>	46
Côtelette de porc Luma avec moisissure noble maturée Luma pork chop matured with noble mould	
<b>Filetto di branzino</b>	41
Wolfsbarschfilet Filet de bar Sea bass fillet	
<p>Alle Gerichte vom Holzkohlegrill werden serviert mit: Rosmarinkartoffeln, Caponata und wildem Broccoli <sup>8a, 9a, 12a</sup></p> <p>Tous les plats du grill au charbon de bois sont accompagnés de: pommes de terre au romarin, caponata et brocoli sauvage <sup>8a, 9a, 12a</sup></p> <p>All dishes from the charcoal grill are served with: rosemary potatoes, caponata and wild broccoli <sup>8a, 9a, 12a</sup></p>	
<b>180 g Costata di agnello con pesto di erbe, purè di patate con Philadelphia, caponata e fichi <sup>7a 8a 12a</sup></b>	42
180g 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	

## Piatti principali | Hauptgerichte | plât principaux | main courses

- Brasato con riduzione al barolo e rosmarino, purè di patate e olive, limone e broccoli selvatici** <sup>7a 9a 12a</sup> 44
- Rindsschmorbraten mit Barolo-Rosmarin-Jus, Kartoffel-Oliven-Püree, Zitrone und wildem Brokkoli  
Boeuf braisé au 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 al limone con polenta rossa al timo e romanesco** <sup>7a 12a</sup> 36
- Zitronen-Hähnchenspiesschen mit roter Thymianpolenta und Romanesco  
Brochettes de poulet au citron, polenta rouge au thym et chou romanesco  
Lemon chicken skewers with red thyme polenta and romanesco
- Gnocchi di patate dolce viola con carciofi e pomodorini** <sup>1a 5b 8b 9a 11b 12b</sup> vegan 32
- Vegane Gnocchi aus violetter Süsskartoffel mit geschmorten Artischocken und Tomaten  
Gnocchis végans à la patate douce violette aux artichauts braisés et tomates  
Vegan violet sweet potato gnocchi with braised artichokes and tomatoes
- Paccheri al ragù di ossobuco con prezzemolo, aglio, limone e tartufo nero** <sup>1a 9b 12b</sup> ½ 34 | 42
- Paccheri mit Ossobuco-Ragout, Petersilie, Knoblauch, Zitrone und schwarzem Trüffel  
Paccheri au ragout d'ossobuco, persil, ail, citron et truffe noire  
Paccheri with ossobuco ragout, parsley, garlic, lemon and black truffle
- Polpo con patate al forno piccanti, peperoni e tapenade di olive** <sup>4a 9a 12a</sup> 42
- Oktopus mit pikanten Ofenkartoffeln, Tomaten, Peperoni und Oliventapenade  
Poulpe rôti, pommes de terre épicées, tomates, poivrons et tapenade d'olives  
Octopus with spicy jacket potatoes, tomatoes, bell peppers and olive tapenade
- Duo di capretto svizzero con spugnole e caramelle farcite con burrata, pomodori e asparagi verdi** <sup>1a 7a 3b 12b</sup> 51
- Duo vom Schweizer Gitzi mit Morcheln und Karamell, gefüllt mit Burrata, Tomaten und grünem Spargel  
Duo de chevreau suisse aux morilles et caramelle farcies de burrata, tomates et asperges vertes  
Duo of Swiss kid goat with morels and caramelle, filled with burrata, tomatoes, and green asparagus

x

# Pizza

<b>Pizza Vivanda</b> <sup>1a 5b 7a 8b</sup>	26
Schinken, Champignons, Burrata von Büffelmozzarella, Estragon Jambon, champignons, burrata de mozzarella de bufonne, estragon Ham, mushrooms, buffalo mozzarella burrata and tarragon	
<b>Pizza Delicata</b> <sup>1a 5b 7a 8b 11b</sup>	22
Büffelmozzarella, Datterini-Tomaten, Basilikum Mozzarella de bufonne, tomates Datterini et basilic Buffalo mozzarella, Datterini tomatoes and basil	
<b>Pizza Deliziosa</b> <sup>1a 5b 7a 8b 11b</sup>	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	
<b>Pizza Vegetariana</b> <sup>1a 5b 7a 8b 11b</sup>	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	
<b>Pizza Diavola</b> <sup>1a 5b 7a 8b 11b</sup>	27
Mozzarella, Tomaten, Salami Ventricina und Taggiasca-Oliven Mozzarella, tomates, salami Ventricina et olives Taggiasca Mozzarella, tomatoes, Ventricina salami and Taggiasca olives	
<b>Pizza Nera</b> <sup>1a 4a 7a 12b</sup>	27
Aktivkohleteig, Fior di Latte Mozzarella, Lachsfilet aus Lostallo, konfierte rote Zwiebeln, Kapern und Dill Pâte au charbon végétal, mozzarella Fior di Latte, filet de saumon de Lostallo, oignons rouges confit, câpres et aneth Charcoal dough, Fior di Latte mozzarella, salmon fillet from Lostallo, confit red onions, capers, and dill	

# Desserts

<b>Diogo consiglia</b> <sup>1a 3a 5b 7a 8a 11b</sup>	16
<i>Cantuccini Tiramisu mit weisser Kaffeeglace Cantuccini Tiramisu avec glace au café blanc Cantuccini Tiramisu with white coffee ice cream</i>	
<b>Tortino al cioccolato con cuore fondente, lamponi e gelato al fior di latte</b> <sup>1a 3a 5b 7a 8b 11b</sup>	16
<i>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</i>	
<b>Crème Brûlée al pistacchio e cardamomo con mango e frutto della passione</b> <sup>3a 7a 8a</sup>	14
<i>Pistazien-Kardamon-Creme Brulée mit Mango und Passionsfrucht Crème brûlée pistache-cardamome avec mangue et fruit de la passion Pistachio-cardamom crème brulée with mango and passion fruit</i>	
<b>Panna cotta alle more con crema di pere e crumble di sbrisolona</b> <sup>3a 7a 8a</sup>	16
<i>Brombeer-Pannacotta mit Birnencreme und Sbrisolona-Crumble Panna cotta aux mûres avec crème de poires et crumble de sbrisolona Blackberry panna cotta with pear cream and sbrisolona crumble</i>	
<b>Mousse di torrone con sorbetto al calamansi e roccia di pistacchio</b> <sup>3a 7a 8a</sup>	16
<i>Nougat-Mousse mit Calamansi-Sorbet und Pistazienfelsen Mousse de nougat avec sorbet au calamansi et rocher pistache Nougat mousse with calamansi sorbet and pistachio rock</i>	
<b>Gelato al cioccolato bianco con granola, fragole e rabarbaro</b> <sup>1a 7a 8a 6b</sup>	14
<i>Glace aus weisser Schokolade mit Granola, Erdbeeren und Rhabarber Glace au chocolat blanc avec granola, fraises et rhubarbe White chocolate ice cream with granola, strawberries, and rhubarb</i>	
<b>Gelato affogato al caffè</b> <sup>7a 3a 5b 7a 8b 11b</sup>	9
<b>Gelato   Sorbetto</b>	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, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	 Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	 Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	 Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup>	12b	 Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup>
13a	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

<sup>1</sup> >10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>

<sup>1</sup> >10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>