



**VIVANDA**  
sapori mediterranei

# Aperitivi

<b>Prosciutto Crudo di Parma riserva 18 mesi</b>	50 gr 15
<i>Parma Schinken Riserva 18 Monate Jambon cru de Parma réserve 18 mois Cured Parma ham reserve 18 months</i>	
<b>Culatello di Zibello 24 mesi</b>	22
<i>Culatello Rohschinken 24 Monate Jambon cru de Culatello 24 mois Cured Culatello ham 24 months</i>	
<b>Salame di Felino DOP</b> <sup>1a 5b 7a 8a 11b</sup>	12
<i>Salami Felino di Felino DOP Salami Felino di Felino DOP Felino di Felino DOP</i>	
<b>Gorgonzola dolce</b> <sup>7a</sup>	15
<i>Süsser Gorgonzola Käse von "la Casera" Fromage Gorgonzola doux de "la Casera" Mild Gorgonzola cheese von "la Casera"</i>	
<b>Tronchetto di capra</b> <sup>7a</sup>	15
<i>Ziegenkäse Rolle "la Casera" Rouleaux de chèvre de "la Casera" Goat cheese roll "la Casera"</i>	
<b>Rosso di lago</b> <sup>7a</sup>	15
<i>Piemontesischer Weichkäse aus gemischter Milch Fromage à pâte molle piémontais à base de lait mélangé Piemontese Soft cheese from mixed milks</i>	
<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
<i>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</i>	

## Entrate ed insalate | Vorspeisen | entrées | appetizers

<b>Insalata in scodella con semi e crostini</b> <sup>1a 3a 6a 8a 9b 10a 12a</sup>	vegan	12
<i>Bunte Salatschüssel mit Kernen und Croutons Salade mêlée avec graines et croutons Colourful salad bowl with seeds and croûtons</i>		
<b>Tartare di manzo con confettura di peperoni bicolore, brioche al burro, pralina di tuorlo e tartufo nero</b> <sup>1a 7a</sup>		34
<i>Rindstatar mit zweifarbiger Peperonikonfitüre, Butterbrioche, Eigelbpraline und schwarzem Trüffel Tartare de bœuf avec confiture de poivrons bicolore, brioche au beurre, praline de jaune d'œuf et truffe noire Beef tartare with two-colored bell pepper jam, butter brioche, egg yolk praline, and black truffle</i>		
<b>Burrata con fichi, Culatello di Zibello, pesto, perle d'olio d'oliva e balsamico e nocciole piemontesi</b> <sup>7a 8a 12a</sup>		29
<i>Burrata mit Feigen, Culatello di Zibello, Pesto, Olivenöl, Balsamico Perlen und piemontesischen Haselnüssen Burrata aux figues, Culatello di Zibello, Pesto, perles d'huile d'olive et vinaigre balsamique et noisettes piémontaises Burrata with figs, Culatello di Zibello, Pesto and pearls of olive oil and balsamic vinegar and Piedmontese hazelnuts</i>		
<b>Tartare di salmone marinato con avocado, mango e salsa di latticello e aneto</b> <sup>4a 7a</sup>		29
<i>Tatar vom gebeitzten Lachs mit Avocado, Mango und Buttermilch-Dillsauce Tartare de saumon saumuré à l'avocat, à la mangue et à la sauce au babeurre et à l'aneth Tartar of chopped gravad salmon with avocado, mango and buttermilk-dill sauce</i>		
<b>Carpaccio di zucchine bicolore, melone, fiocchi dilievito pinoli, pomelo e misticanza di erbe</b> <sup>1a 8a</sup>	vegan	19
<i>Buntes Zucchini Carpaccio, Melone, Hefeflocken, Pinienkerne, Pomelo und Kräutersalat Carpaccio de zuchetti bicolore, melon, flocons de levure, pignons de pin, pomelo et salade d'herbes aromatiques Two-tone courgette carpaccio, melon, yeastflakes, pine nuts, pomelo and herb salad</i>		
<b>Barbabietole brasate con spuma di formaggio di capra, filetti d'arancia e pistacchi</b> <sup>1a 7a 8a</sup>		23
<i>Geschmorten Randen mit Ziegenkäse-Espuma, Orangenfilets und Pistazien Betteraves braisées avec espuma de fromage de chèvre, segments d'orange et pistaches Braised beetroot with goat's cheese espuma, orange segments, and pistachios</i>		

## Zuppa | Suppe | Soupe | potage

**Zuppa cappuccino di porcini e castagne** <sup>7a 8a 12a</sup> 16

Steinpilz-Maronisuppe mit Cappuccino-Schaum  
Soupe cappuccino de cèpes et de marrons  
Porcini mushroom and maroni soup with cappuccino foam

**Zuppa di zucca Delica con capesante e nocciole  
tostate del Piemonte** <sup>4a 7b 8a 12a</sup> 19

Suppe aus Delica-Kürbis mit Jakobsmuscheln und  
gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont  
Soupe de courge Delica avec des pétoncles et  
des noisettes grillées du Piémont  
Delica-Pumpkin soup with scallops and  
roasted hazelnuts from Piedmont

## Pasta & Risotto

**Spaghetti allo Diogo Pomodori datterini, olive,  
carciofi e straccetti di filetto di fassona** <sup>1a 5b 6b 7a 8b 9a 11b</sup> ½ 29 | 39

Datterini Tomaten, Oliven, Artischocken und Rindsfiletstreifen  
Tomates datterini, olives, artichaut et tranches de filet de boeuf  
Datterini tomatoes, olives, artichoke and grilled beef filet stripes

**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, roquette et sable d'olive  
Busiate with herbal pesto, rocket salad and olive sand

**Paccheri al ragù di ossobuco con prezzemolo, aglio,  
limone e tartufo nero** <sup>1a, 5b 6b 7a 8b 9a 11b</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

**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 Guanciale, Thymian-Nussbutter und Grana Padano  
Carbonara ravioli avec guanciale, beurre noisette au thym et Grana Pardano  
Carbonara ravioli with guanciale, thyme nut butter and Grana Pardano

**Risotto Carnaroli al nero di seppia con gambero rosso siciliano crudo  
con gambero rosso siciliano crudo ed emulsione all'aglio e olio** <sup>2a, 7a, 9s 12a</sup>

½ 29 | 39

Carnaroli Risotto mit roh sizilianischen rote Garnelen und Zitronenschaum  
Risotto Carnaroli aux crevettes rouges crues de sicile, écume au citron  
Carnaroli Risotto with raw sicilian red prawns, lemon foam

## Alla griglia | Holzkohlengrill | 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	

Alle Gerichte vom Holzkohlengrill werden serviert mit:  
Rosmarinkartoffeln, Caponata und wildem Broccoli <sup>8a, 9a, 12a</sup>

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>

All dishes from the charcoal grill are served with:  
rosemary potatoes, caponata and wild broccoli <sup>8a, 9a, 12a</sup>

<b>180 g Costata di agnello con pesto di erbe, purè di patate con Philadelphia, caponata e fichi</b> <sup>7a 8a 12a</sup>	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  
purea di patate e olive, limone e broccoli selvatici** <sup>7a 9a 12a</sup> 44
- Rindsschmorbraten mit Barolo-Rosmarinjus, Kartoffel-Olivenstampf, Zitrone und wildem Broccoli  
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-olive mash, lemon and wild broccoli
- Spiedini di pollo al limone con polenta rossa al timo e romanesco** <sup>7a 12a</sup> 36
- Zitronenhuhn-Spiesschen mit rote Thymianpolenta und Romanesco  
Brochettes de poulet au citron avec polenta rouge au thym et romanesco  
Lemon chicken skewers with thyme red polenta and Romanesco
- Gnocchi di patate dolce viola con carciofi e pomodorini** <sup>1a, 5b 8b 9a, 11b 12</sup> vegan 32
- Vegane violette Süsskartoffelgnocchi mit geschmorten Artischocken und Tomaten  
Gnocchis végétariens à la patate douce violette aux artichauts braisées et tomates  
Vegan violet sweet potato gnocchi with braised artichokes and tomatoes
- 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 avec pommes de terre au four, tomates, poivrons et tapenade d'olives  
Pulpo with spicy jacket potatoes, tomatoes, bell peppers and olive tapenade
- Filetto di manzo alla Rossini, impreziosito con fegato d'anatra, tartufo nero, purè di patate al Philadelphia e barbabietole brasate** <sup>7a 8a 12a</sup> 64
- Hir Rindsfilet Rossini mit Entenleber, schwarzem Trüffel, Philadelphia-Kartoffelpüree und geschmorten Randen  
Filet de bœuf Rossini avec foie gras de canard, truffe noire, purée de pommes de terre au Philadelphia et betteraves braisées  
Rossini-style beef fillet with duck foie gras, black truffle, creamy Philadelphia potato purée, and braised beets

# Pizza

<b>Pizza Vivanda</b> <small>1a, 5b 7a 8b</small>	26
<i>Schinken, Champignons, burrata von Büffelmozzarella, Estragon Jambon, champignons, burrata de mozzarella de buflonne, estragon Ham, champignons, burrata di bufala, tarragon</i>	
<b>Pizza Delicata</b> <small>1a, 5b, 7a, 8b, 11b</small>	22
<i>Büffelmozzarella, Datterini Tomaten, Basilikum Mozzarella de buflonne, tomates datterini, basilic Buffalo mozzarella, datterini tomatoes, basil</i>	
<b>Pizza Deliziosa</b> <small>1a, 5b 7a 8b 11b</small>	28
<i>Parma Schinken Riserva 18 Monate, Feigen und Mascarpone Jambon de Parme Riserva 18 mois, figues et mascarpone Parma ham Riserva 18 months, figs and mascarpone cheese</i>	
<b>Pizza Vegetariana</b> <small>1a, 5b 7a 8b 11b</small>	26
<i>Gegrillte Zucchini, Auberginen und Rucola-Zitronenpesto Courgettes, aubergines, artichauts et pesto de roquette au citron Courgettes, aubergines, artichokes and lemon rocket pesto</i>	
<b>Pizza Diavola</b> <small>1a, 5b, 7a, 8b, 11b</small>	27
<i>Mozzarella, Tomaten, Salami Ventricina und Taggiasca Oliven Mozzarella, tomates, Salami Ventricina et olives Taggiasca Mozzarella, tomatoes, Salami Ventricina and Taggiasca Olives</i>	
<b>Pizza Bianca Invernale</b> <small>1a, 5b, 7a, 8b, 11b</small>	32
<i>Fior di Latte Mozzarella, geräucherter Scamorza-Käse und schwarzem Trüffel Fior di Latte Mozzarella, Scamorza fumé et truffe noire Fior di Latte Mozzarella, smoked Scamorza cheese and black truffle</i>	

# 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 chocholat, 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 Brulèe mit Mango und Passionsfrucht Crème brûlée pistache-cardamome avec mangue et fruit de la passion Pistachio-cardamom crème brulèe with mango and passion fruit</i>	
<b>Mandarini gratinati con crumble e gelato al panettone</b> <sup>3a, 7a, 8a</sup>	14
<i>Gratinierte Mandarinen mit Crumble und Panettone-Glacé Mandarines gratinées avec crumble et glace au panettone Gratinated mandarins with crumble and panettone ice cream</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 nougat 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 affogato al caffè</b> <sup>1a, 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>