



*summer  
edition*

**VIVANDA**  
sapori mediterranei

# Aperitivi

<b>Prosciutto Crudo di Parma riserva 18 mesi</b>	50 gr
Parma Schinken Riserva 18 Monate	15
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 1a 5b 7a 8a 11b</b>	12
Salami Felino di Felino DOP	
Salami Felino di Felino DOP	
Felino di Felino DOP	
<b>Gorgonzola dolce 7a</b>	15
Gorgonzola dolce Käse von "la Casera"	
Fromage Gorgonzola doux de "la Casera"	
Mild Gorgonzola cheese von "la Casera"	
<b>Tronchetto di capra 7a</b>	15
Ziegenkäse Rolle "la Casera"	
Rouleaux de chèvre de "la Casera"	
Goat cheese roll "la Casera"	
<b>Rosso di lago 7a</b>	15
Piemontesischer Weichkäse aus gemischter Milch	
Fromage à pâte molle piémontais à base de lait mélangé	
Piedmontese Soft cheese from mixed milks	
<b>Tagliere di salumi e formaggi misti con olive taggiasche chutney ai fichi e Pane-Pizza al rosmarino</b>	33
Gemischte Aufschnitt- und Käseplatte mit Taggiasche-Oliven, Feigenchutney und Rosmarin-Pizzabrot	
Plateau de charcuterie et de fromage avec olives Taggiasche, chutney aux figues et pain à pizza au romarin.	
Mixed cold cuts and cheese platter with Taggiasche olives, fig chutney and rosemary pizza bread	

## Entrate ed insalate | Vorspeisen | entrées | appetizers

<b>Insalata in scodella con semi e crostini</b>	<b>1a, 3a 6a, 8a, 9b, 10a 12a</b>	
Bunte Salatschüssel mit Kernen und Croutons Salade mêlée avec graines et croutons Colourful salad bowl with seeds and croûtons	vegan	12
<b>Carpaccio di zucchine bicolore, melone, fiocchi di lievito pinoli, pomelo e misticanza di erbe</b>	<b>1a, 8a</b>	
Buntes Zuchetti 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	vegan	19
<b>Burrata con fichi, Culatello di Zibello, pesto, perle d'olio d'oliva e balsamico e nocciole piemontese</b>	<b>7a, 8a 12a</b>	29
Burrata mit Feigen, Culatello di Zibello, Pesto, Olivenöl und Balsamico Perlen und piemontesische Haselnüsse 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		
<b>Luccioperca del Lago Maggiore marinato crudo con insalata liquida, noci di macadamia e mela verde</b>	<b>4a 8a</b>	29
Zander aus dem Lago Maggiore roh marniert mit flüssigen Salat, Macadamia Nüsse und grünem Apfel Sandre du Lac Majeur mariné cru avec salade liquide, noix de macadamia et pomme verte Pike perch from Lake Maggiore raw marinated with liquid salad, macadamia nuts and green apple		
<b>Insalata di ceci con albicocche, pomodori colorati e pralina di formaggio di capra</b>	<b>7a 12a</b>	24
Kichererbsensalat mit Aprikosen, bunten Tomaten und Ziegenkäsepraline Salade de pois chiches aux abricots, tomates multicolores et praliné au fromage de chèvre Chickpea salad with apricots, colourful tomatoes and goat cheese praline		

## Zuppa | Suppe | soupe | potage

<b>Zuppa di peperoni gialli con chilli, Mais e coriandolo</b>	<b>9a, 12a</b>	
Gelbe Peperoni Suppe mit Chili, Mais und Koriander Soupe aux poivrons jaune, chili, maïs et coriandre Yellow sweet pepper soup with chilli, sweet corn and coriander	vegan	16

**Zuppa di pomodori San Marzano con schiacciata al rosmarino,  
stracciatella di bufala e olio al basilico**

**5b 7a 8b 9a 11b**

**12a**

19

Suppe von San Marzano Tomaten mit Rosmarin-schiacciata, Stracciatella di Buffala und Baslikumöl

Soupe de tomates San Marzano avec schiacciata de romarin, stracciatella di buffala et huile de basilic

Soup of San Marzano tomatoes with rosemary schiacciata, stracciatella di buffala and basil oil

## Pasta & Risotto

**Spaghetti allo Diogo**

**1a, 5b 6b 7a 8b**

**9a 11b** 26 | 39

Pomodori datterini, olive, carciofi e straccetti di filetto di fassona

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**

**1a,5b 6b 8a 9b**

**11b**

vegi 18 | 26

Busiate mit Kräuterpesto, Rucola und Olivensand

Busiate au pesto, roquette et sable d'olive

Busiate with herbal pesto, rocket salad and olive sand

**Ravioli alla carbonara con guanciale, burro nocciola  
al timo e Grana Pardano**

**1a, 3a,5b 7a**

**8b 9b**

**11b**

21 | 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

**Tagliatelle ai calamari marinati crudi, lime, pomodori e peperoncini**

**1a, 3a,4a 5b 9b**

**12b 14a** 24 | 36

Tagliatelle mit roh marinierte Calamari, Limetten, Tomaten und Chili

Tagliatelle aux calamars marinées crus, citron vert, tomates et piment

Tagliatelle with raw marinated calamari, lime, tomatoes and chilli

**Risotto Carnaroli con gambero rosso siciliano crude e spuma di limone**

**2a, 7a, 9s 12a**

26 | 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

## 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>300g Luma Schweinekotelett mit Edelschimmel gereift</b>	46
Côtelette de porc Luma avec moisissure noble maturée Luma pork chop matured with noble mould	

Alle Gerichte vom Holzkohlegrill werden serviert mit:  
Rosmarinkartoffeln, Caponata und wildem Broccoli  
**8a 9a, 12a**

Tous les plats du grill au charbon de bois sont accompagnés de :  
pommes de terre au romarin, caponata et brocoli sauvage  
**8a9a, 12a**

All dishes from the charcoal grill are served with :  
rosemary potatoes, caponata and wild broccoli  
**8a9a, 12a**

<b>180 g Costata di agnello con pesto di erbe, purè di patate con Philadelphia, caponata e fichi</b>	<b>7a8a12a</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

<b>Filetto di branzino su insalata di patate mediterranea</b>	<b>4a8a12b</b>
---	----------------

41

Wolfsbarschfilet auf mediteranen Kartoffelsalat  
Filet de bar sur salade de pommes de terre méditerranéenne  
Sea bass fillet on Mediterranean potato salad

# Piatti principali | Hauptgerichte | plât principaux | main courses

- Brasato con riduzione al barolo e rosmarino,  
purea di patate e olive, limone e broccoli selvatici** **7a, 9a, 12a**  
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** **7a, 12a**  
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** **1a, 5b 8b 9a,  
11b 12°**  
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** **4a 9a, 12a,**  
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

# Pizza

## Pizza Vivanda

1a, 5b 7a 8b 11b  
26

Schinken, Champignons, burrata von Büffelmozzarella, Estragon  
Jambon, champignons, burrata de mozzarella de buflonne, estragon  
Ham, champignons, burrata di bufala, tarragon

## Pizza Delicata

1a, 5b 7a 8b  
11b 22

Büffelmozzarella, Datterini Tomaten, Basilikum  
Mozzarella de buflonne, tomates datterini, basilic  
Buffalo mozzarella, datterini tomatoes, basil

## Pizza Deliziosa

1a, 5b 7a 8b  
11b 29

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

## Pizza Vegetariana

1a, 5b 7a 8b  
11b 26

Gegrillte Zucchini, Auberginen und Rucola-Zitronenpesto  
Courgettes, aubergines, artichauts et pesto de roquette au citron  
Courgettes, aubergines, artichokes and lemon rocket pesto

## Pizza Diavola

1a, 5b 7a 8b  
11b 27

Mozzarella, Tomaten, Salami Ventricina und Taggiasca Oliven  
Mozzarella, tomates, Salami Ventricina et olives Taggiasca  
Mozzarella, tomatoes, Salami Ventricina and Taggiasca Olives

## Pizza Tonno Fresco

1a, 5b 7a 8b  
11b 28

Mozzarella, Tomaten, frischer Thunfisch, Sesamöl, rote Zwiebeln und frittierte Kapern  
Mozzarella, tomates, thon frais, huile de sésame, oignons rouges et câpres frits  
Mozzarella, tomatoes, fresh thuna, sesame oil, red onions and fried capers

## Pizza Estivia

1a, 5b 6<sup>a</sup>7a 8b  
10a11b12a 32

Rindscarpaccio, Rucola, Grana Padano und Cipriani Sauce  
Carpaccio de bœuf, roquette, grana padano et sauce cipriani  
Beef carpaccio, rocket, Grana Padano and Cipriani sauce

## Desserts

<b>Diogo consiglia</b>	<b>1a, 3a, 5b 7a, 8a11b</b>	<b>16</b>
<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>	<b>1a, 3a, 5b 7a8b 11b</b>	<b>16</b>
<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 mago e frutto della passione</b>	<b>3a, 7a, 8a</b>	<b>14</b>
<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>Frutti di bosco gratinati in crosta di zafferano con gelato al mascarpone e rocce di pistacchio</b>	<b>3a7a8a</b>	<b>16</b>
<i>Gratinierte Waldbeeren unter einer Safrankruste mit Mascarponeeis und Pistazienfelsen Gratin de baies des bois sous une croûte de safran avec glace au mascarpone et rochers à la pistache Wild berries gratin with a saffron crust, mascarpone ice cream and pistachio rocks</i>		
<b>Gelato affogato al caffè</b>	<b>1a, 3a, 5b 7a 8b 11b</b>	<b>9</b>
<b>Gelato   Sorbetto</b>		<b>4.5</b>



# 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>Celery</i>	9b	 Sedano, <i>Céleri</i> , Sellerie, <i>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 <sup>1</sup> <i>Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup></i> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> <i>Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup></i>	12b	 Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> <i>Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup></i> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> <i>Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup></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>

<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>