



VIVANDA
sapori mediterranei

Aperitivi

Prosciutto crudo di Parma riserva 18 mesi	50 gr
Parma Schinken Riserva 18 Monate Jambon cru de Parma réserve 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 ^{1a 5b 7a 8a 11b}	12
Salami Felino di Felino DOP Salami Felino di Felino DOP Felino di Felino DOP	
Gorgonzola dolce ^{7a}	15
Süsser Gorgonzola Käse von "la Casera" Fromage Gorgonzola doux de "la Casera" Mild Gorgonzola cheese von "la Casera"	
Tronchetto di capra ^{7a}	15
Ziegenkäse Rolle "la Casera" Rouleaux de chèvre de "la Casera" Goat cheese roll "la Casera"	
Rosso di lago ^{7a}	15
Piemontesischer Weichkäse aus gemischter Milch Fromage à pâte molle piémontais à base de lait mélangé Piemontese Soft cheese from mixed milks	
Tagliere di salumi e formaggi misti con olive taggiasche, chutney ai fichi e Pane-Pizza al rosmarino	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 ed insalate | Vorspeisen | entrées | appetizers

Insalata in scodella con semi e crostini ^{1a, 3a 6a, 8a, 9b, 10a 12a}	vegan	12
Bunte Salatschüssel mit Kernen und Croutons Salade mêlée avec graines et croutons Colourful salad bowl with seeds and croûtons		
Carpaccio di zucchine bicolore, melone, fiocchi di lievito pinoli, pomelo e misticanza di erbe ^{1a, 8a}	vegan	19
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		
Burrata con fichi, Culatello di Zibello, pesto, perle d'olio d'oliva e balsamico e nocciole piemontesi ^{7a, 8a 12a}		29
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		
Tartare di salmone marinato con avocado, mango e salsa di latticello e aneto ^{4a,7a}		29
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		
Barbabietole brasate con formaggio di capra regionale, pistacchi e Arance ^{7b, 8a}		24
Geschmorte Randen mit regionalem Ziegen-Frischkäse, Pistazien und Orangen Betterave braisée avec fromage de chèvre frais régional, pistaches et oranges Braised beetroot with regional goat's cream cheese, pistachios and oranges		

Zuppa

Zuppa di peperoni gialli con chilli, Mais e coriandolo ^{9a, 12a}	vegan	16
Gelbe Peperoni Suppe mit Chili, Mais und Koriander Soupe aux poivrons jaune, chili, maïs et coriandre Yellow sweet pepper soup with chili, sweet corn and coriander		
Zuppa di pesce Italiana con ricciola e cozze in brodo di zafferano ^{4a, 14a}		19
Italienische Fischsuppe mit Bernsteinmakrele und Muscheln im Safran-Sud Soupe de poissons italienne avec ambre jaune et moules au safran Italian fish soup with amberjack and mussels in saffron broth		

Pasta & Risotto

Spaghetti allo Diogo Pomodori datterini, olive, carciofi e straccetti di filetto di fassona ^{1a, 5b 6b 7a 8b 9a 11b}

½ 26 | 39

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

Busiate al pesto alle erbe, rucola e sabbia d'oliva ^{1a,5b 6b 8a 9b 11b}

vegi ½ 18 | 26

Busiate mit Kräuter-Pesto, Rucola und Oliven-Sand
Busiate au pesto, roquette et sable d'olive
Busiate with herbal pesto, rocket salad and olive sand

Ravioli alla carbonara con Gguanciale croccante, zucchine, burro al timo e noci e Grana Padano ^{1a, 3a,5b 7a 8b9b11b}

½ 21 | 32

Ravioli alla carbonara mit knusprigem-Guanciale, Zucchini, Thymian-Nuss-Butter und Grana Padano
Ravioli alla carbonara avec guanciale croquante, beurre noisette au thym et Grana Padano
Ravioli alla carbonara with crunchy prok jowl, thyme-nut-butter and Grana Padano

Tagliatelle allo zafferano can calamari marinati crudi, lime, pomodori e peperoncini ^{1a, 3a,4a 5b 9b 12b 14a}

½ 24 | 36

Safran-Tagliatelle mit roh-marinierten Calamari, Limetten, Tomaten und Chili
Tagliatelles au safran avec calamars crus marinés, citron vert, tomates et chili
Saffron tagliatelle with raw marinated calamari, limes, tomatoes and chili

Paccheri con ragù di ossobuco, Tartufo del Périgord, prezzemolo, aglio e limone ^{1a, 7a}

½ 24 | 36

Paccheri mit Ossobuco-Ragout, Périgord-Trüffel, Petersilie, Knoblauch und Zitrone
Paccheri avec ragoût d'ossobuco, truffe du Périgord, persil, ail et citron
Paccheri with ossobuco ragout, Périgord truffle, parsley, garlic and lemon

Risotto Carnaroli al nero di seppia con gambero rosso siciliano crudo e emulsione all'aglio e olio ^{2a, 7a}

½ 26 | 39

Sepia-Carnaroli-Risotto mit rohen, roten sizilianischen Garnelen und Alio e olio
Risotto à la sépia et au carnaroli aux crevettes rouges et émulsion aglio olio
Sepia carnaroli risotto with raw red Sicilian prawns and aglio olio

Alla griglia

Bistecca alla fiorentina (1 Kg)	158
Für 2-3 Personen Pour 2-3 personnes For 2-3 peoples	
180g Fassona Piemontese Rindsfilet	58
Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	
250g Fassona Piemontese Rindsfilet	69
Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	
250g Dry Aged Rinds Rib Eye	65
Dry Age Bœuf Rib Eye Steak Dry Age Beef Rib Eye Steak	
300g Luma Schweinekotelett mit Edelschimmel gereift	46
Côtelette de porc Luma maturée en moisissure noble Luma pork chop matured with noble mould	
Filetto di branzino ^{4a}	41
Wolfsbarschfilet Filet de bar Sea bass fillet	
180 g Costata di agnello con pesto di erbe, purè di patate con Philadelphia, caponata e fichi ^{7a,8a,12a}	42
180g Lammracks mit Kräuterpesto, Philadelphia-Kartoffelstampf, 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:
Rosmarin-Kartoffeln, 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 | 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} 32
- vegan
Vegane violette Süsskartoffelgnocchi mit geschmorten Artischocken und Tomaten
Gnocchis végan 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}	26
<i>Schinken, Champignons, Burrata von Büffelmozzarella, Estragon Jambon, champignons, burrata de mozzarella de buflonne, estragon Ham, champignons, burrata di bufala, tarragon</i>	
Pizza Delicata ^{1a, 5b, 7a, 8b, 11b}	22
<i>Büffelmozzarella, Datterini Tomaten, Basilikum Mozzarella de buflonne, tomates datterini, basilic Buffalo mozzarella, datterini tomatoes, basil</i>	
Pizza Deliziosa ^{1a, 5b, 7a, 8b, 11b}	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>	
Pizza Vegetariana ^{1a, 5b, 7a, 8b, 11b}	26
<i>Gegrillte Zucchini, Auberginen, Peperoni und Rucola-Zitronenpesto Courgettes, aubergines, artichauts, poivrons et pesto de roquette au citron Courgettes, aubergines, artichokes, chilli peppers and lemon rocket pesto</i>	
Pizza Diavola ^{1a, 5b, 7a, 8b, 11b}	27
<i>Mozzarella, Tomaten, Salami Ventricina und Taggiasca Oliven Mozzarella, tomates, Salami Ventricina et olives Taggiasca Mozzarella, tomatoes, Salami Ventricina and Taggiasca Olives</i>	
Pizza Bianca Invernale ^{1a, 5b, 7a, 8b, 11b}	32
<i>Mozzarella, Scamorza Käse, Périgord Trüffel Mozzarella, Scamorza Fromage truffe du Périgord Mozzarella, Scamorza Cheese, Périgord truffle</i>	

Menu stagionale | Saison-Menü | Menu de saison | Seasonal menu

Mousse di patate di montagna con Gambero rosso e tartufo del Périgord ^{8a, 14a}

36

Bergkartoffelschaum mit Gambero rosso und Périgord Trüffel
Mousse de pommes de terre de montagne au gambero rosso et truffe du Périgord
Mountain potato mousse with Gambero rosso and Périgord truffle

Saltimbocca di filetto di vitello del Simmenthal con tortelloni di zucca e tartufo Périgord ^{3b, 7a, 1a}

69

Saltimbocca vom Simmenthaler Kalbsfilet mit Kürbis-Tortelloni
und Périgord Trüffel
Saltimbocca de filet de veau du Simmenthal avec tortelloni
de la courge et truffe du Périgord
Saltimbocca of Simmenthal veal fillet with pumpkin tortelloni
and Périgord truffle

Variazione della clementina con crumble di Sbrisolona ^{7a, 8b, 1a}

16

Variation von der Clementine mit Sbrisolona-Crumble
Variation de clémentine avec croustillant de sbrisolona
Variation of clementine with Sbrisolona-crumble

Menüpreis | Prix du menu | menu price

109

Dolci | Dessert

Diogo consiglia ^{1a, 3a, 5b 7a, 8a, 11b}	16
Cantuccini Tiramisú mit weisser Kaffeeglace Cantuccini Tiramisú avec glace au café blanc Cantuccini Tiramisú with white coffee ice cream	
Tortino al cioccolato con cuore fondente, lamponi e gelato al fior di latte ^{1a, 3a, 5b 7a8b 11b}	16
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	
Crème Brûlée al pistacchio e cardamomo con mango e frutto della passione ^{3a, 7a, 8a}	14
Pistazien-Kardamon- Crème 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	
Crostata all'arancia con meringhe e gelato al torroncino ^{7a, 8a, 3a}	16
Orangen-Tarte mir Merengue und Nougat Eis Tarte à l'orange avec meringue et glace au nougat Orange tart with merengue and nougat ice cream	
Gelato affogato al caffè ^{1a, 3a, 5b 7a 8b 11b}	9
Gelato Sorbetto	4.5
Yoghurt e frutti di Bosco	
Sorbetto di fragole Mara de Bois Erdbeeren Mara de Bois aus Portugal	
Sorbetto al limone 24% ZITRONENSAFT AUS SIZILIEN	
Cannelle mit Milch aus der Region Veltlin	
Vaniglia bianca Vanille mit 36% Milch und 36% Rahm	
Pistacchio con Granella	
Fior di latte mit Milch aus der Region Veltlin	
Nocciola piemontese mit Haselnüssen aus dem Piemont	
Veniglia bianca Vanille mit 36% Milch und 36% Rahm	
Caffé bianco weisser Kaffee mit kräftigem Geschmack	

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
Lachs salmon saumon	CH

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 ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	 Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks	14b	 Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂

¹ >10 mg/kg >10 mg/l SO₂