

ITALIAN



FOOD

# CASA GOURMET

CICCHETTERIA - PIZZAGOURMET - APERITIF

## W I L L K O M M E N

UNSERE RESTAURANTPHILOSOPHIE BASIERT AUF  
EINFACHEN ADJEKTIVEN: QUALITÄT, FORSCHUNG,  
LEIDENSCHAFT, PROFESSIONALITÄT UND LIEBE ZU  
UNSEREM BERUF.

WIR SIND EIN JUNGES INTRAPRENEURIAL PAAR, WIR  
HABEN BESCHLOSSEN, AUF DIESES NEUE ABENTEUER ZU  
BEGINNEN, MIT UNS DIE ERFAHRUNG UND  
PROFESSIONALITÄT IM LAUFE DER JAHRE GEWONNEN  
ZU BRINGEN.

WIR HEISSEN SIE IN UNSEREM GOURMET HOUSE  
WILLKOMMEN, SO GUT WIE DIE ITALIENER, DIE WIR  
SIND.

CIT. FÜR UNS IST JEDER GAST WIE EINE FAMILIE.  
GENIESSEN SIE IHREN AUFENTHALT.

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN  
IN DEN EINZELNEN GERICHTEN  
WENDEN SIE SICH BITTE  
AN UNSERE MITARBEITENDEN.

ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST 7.7%

# C I C C H E T T I

**N.1** **8.-**

**CREMA DI GORGONZOLA  
E SALSICCIA LUCANA**

Gorgonzola-Creme und süsse  
Lukanische Salsiccia

**N.2** **8.-**

**STRACCIATELLA DI BUFALA,  
MORTADELLA D.O.P E CREMA DI PISTACCHIO**

Büffel-Stracciatella, Mortadella D.O.P  
und Pistaziencreme

**N.3** **9.-**

**CAPONATA DI VERDURE IN PADELLA  
(VEGETARIANO, VEGANO)**

Gemüse-Caponata in der Pfanne  
(Vegetarisch, Vegan)

**N.4** **10.-**

**TARTAR DI TONNO E  
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA D.O.P  
CAMELLATA**

Tartar aus Thunfisch und roten  
Zwiebeln von Tropea D.O.P  
karamellisiert

**N.5** **10.-**

**CREMA DI PHILADELPHIA,  
SALMONE SCOTTATO CON GRANELLA DI  
PISTACCHIO**

Philadelphia-Creme, gebratener  
Lachs mit Pistazienkörnern

**N.6\*** **10.-**

**CREMA DI PATATE E POLPO\* SCOTTATO**

Kartoffelcreme und  
gebratener Oktopus\*

## **MENU APERITIVO CICCHETTI PER 2**

**50.-**

**2 COCKTAILS A SCELTA  
(ALCOLICO O ANALCOLICO) + 6 CICCHETTI  
MISTI**

2 Cocktails Ihrer Wahl  
(Alkoholisch oder Ohne Alkohol)  
+ 6 gemischte Cicchetti

\* IL PRODOTTO PUÒ ESSERE CONGELATO

\*Das Produkt kann eingefroren werden

# PIZZA GOURMET

## **LA PISTACCHIO** 27.-

**BASE FOCACCIA, STRACCIATELLA DI BUFALA,  
CREMA DI PISTACCHIO, MORTADELLA I.G.P  
E GRANELLA DI PISTACCHIO**

Focaccia-Basis, Büffel-Stracciatella,  
Pistaziencreme, Mortadella I.G.P. und  
Pistazienkörner

## **PARTENOPE** 27.-

**BASE FOCACCIA, CREMA DI DATTERINO GIALLO D.O.P  
STRACCIATELLA DI BUFALA, ALICI SOTT'OLIO**

Focaccia-Basis, Gelbe Dattelcreme,  
Büffel-Stracciatella, Sardellen in Öl

## **CASA GOURMET** 27.-

**BASE FOCACCIA, CREMA DI ZUCCA, CAPICOLLO CALABRESE,  
POMODORI SECCHI E CREMA DI BASILICO**

Focaccia-Basis, Kürbiscreme, kalabischen  
Capicollo, getrocken Tomaten und Basilikumcreme

## **ALLEANZA DEL SUD** 27.-

**BASE FOCACCIA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA D.O.P  
CAMELLATA, NDUJA DI SPILINGA E  
DATTERINO GIALLO D.O.P**

Focaccia-Basis, roten Zwiebeln von Tropea D.O.P.  
karamellisiert, Nduja von Spilinga und gelbe  
Datteltomat D.O.P.

## **TERRA DI CALABRIA** 28.-

**BASE FOCACCIA, TARTAR DI TONNO, CIPOLLA ROSSA DI  
TROPEA D.O.P CAMELLATA, GLASSA DI ACETO BALSAMICO**

Focaccia-Basis, roten Zwiebeln von Tropea D.O.P.  
karamellisiert, Balsamico-Essig Glasur

## **NORVEGESE** 28.-

**BASE FOCACCIA, PHILADELPHIA, CREMA DI ZUCCHINE  
STRACCETTI DI SALMONE SCOTTATI,  
GRANELLA DI PISTACCHIO**

Focaccia-Basis, Philadelphia, Zucchetti-Creme,  
Gebratener Lachstreifen, Pistazienkörner

## **VEGAN** 28.-

**BASE FOCACCIA, CREMA DI DATTERINO GIALLO D.O.P  
ZUCCHINE, POMODORI SECCHI E RUCOLA**

Focaccia-Basis, Gelbe Dattelcreme D.O.P.  
Zucchetti-creme, Getrockene Tomaten und Rucola

# PIZZA CONTEMPORANEA

- MARGHERITA** 19.-  
POMODORO S. MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E  
CREMA DI BASILICO  
S. Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte und  
Basilikumcreme
- LA RUCOLONA** 22.-  
POMODORO S. MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE  
POMODORINO FRESCO, RUCOLA E MASCARPONE  
S. Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,  
frischer Tomaten, Rucola und Mascarpone
- RUSTICA** 22.-  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREMA DI PATATE,  
SALSICCIA LUCANA E PECORINO ROMANO GRATTUGGIATO  
Mozzarella Fior di Latte, Kartoffelcreme, Lukanische  
Salsiccia und geriebener Pecorino Romano
- GOLOSA** 23.-  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREMA DI PEPERONI,  
PANCETTA ARROTOLATA E STRACCIATELLA DI BUFALA  
Mozzarella Fior di Latte, Paprikacreme, gerollter  
Speck und Büffel-Stracciatella
- NERANO** 23.-  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREMA DI ZUCCHINE,  
ZUCCHINE FRITTE E PARMIGIANO A SCAGLIE  
Mozzarella Fior di Latte, Zucchetti-creme, frittiert  
Zucchetti und Parmesanflocken
- QUATTRO FORMAGGI 3.0** 23.-  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREMA DI GORGONZOLA,  
PECORINO ROMANO, PARMIGIANO E RICOTTA DI BUFALA  
Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola-Creme,  
Romano-Pecorino, und Büffel-Ricotta
- PIZZA A LIBRO** 24.-  
BASE FOCACCIA, RUCOLA, PROSCIUTTO DI PARMA,  
POMODORINO FRESCO E GLASSA DI ACETO BALSAMICO  
Focaccia-Basis, Rucola, Parmaschinken,  
frische Tomaten und Balsamico-Essig Glasur
- ORTOLANA (VEGAN)** 23.-  
POMODORO S. MARZANO, MELANZANE, POMODORINO  
FRESCO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA D.O.P CAMELLATA  
S. Marzano Tomaten, Auberginen, frische Tomaten,  
karamellisiert roten Zwiebeln aus Tropea D.O.P.

# B I R R E

ICHNUSA	33CL	6.-
ICHNUSA NON FILTRATA	33CL	7.-
BIRRA ROMA	33CL	7.-
PERONI ALKOHOLFREI	33CL	7.-

# VINI E SPUMANTI

NEGRAMARO SALENTO I.G.T.	ROT
OFFEN DL.1	8.-
DL.2	10.-
CL.75	30.-

PRIMITIVO SALENTO I.G.T.	ROT
OFFEN DL.1	8.-
DL.2	10.-
CL.75	30.-

NESTAR-GRECO DI TUFO	WEISS
OFFEN DL.1	8.-
DL.2	10.-
CL.75	31.-

PROSECCO DRY SUPERIORE	
OFFEN DL.1	7.-
DL.2	10.-
CL.75	33.-

# C O C K T A I L S

APEROL SPRITZ 15.-  
APEROL - PROSECCO - SODA

CAMPARI SPRITZ 16.-  
CAMPARI - PROSECCO - SODA

CAMPARI ORANGE 15.-  
CAMPARI - ORANGENSAFT

HUGO SPRITZ 15.-  
PROSECCO - HOLUNDERSIRUP - SODA

SORRENTO 17.-  
LIMONCELLO - PROSECCO - BASILIKUM - SODA

AMALFI COAST 17.-  
MELONCELLO - PROSECCO - SODA

# S U P E R A L C O L I C I

GRAPPA CLASSIC CL 2 8.-

GRAPPA CLASSIC BARRIQUE CL 2 8.-

AMARO DEL CAPO CL 4 8.-

CAMPARI BITTER CL 10 8.-

LIMONCELLO SORRENTO CL 4 8.-

MELONCELLO SORRENTO CL 4 8.-

# ALCOHOLFREI

CRODINO CL 10 6.-

BITTER CL 10 6.-

SPRITZ ALCOHOLFREI 12.-  
ORANGENSAFT - BITTER - TONIC

# SOFTGETRÄNKE

SAN PELLEGRINO  
0.5 L 5.-  
1 L 8.-

ACQUA PANNA  
0.5 L 5.-  
1 L 8.-

COCA COLA  
33 CL 6.-

COCA COLA ZERO  
33 CL 6.-

FANTA  
33 CL 6.-

SPRITE  
33 CL 6.-

# C A F F È

ESPRESSO 5.-

DOPPIO ESPRESSO 5.-

CAPPUCCINO 5.-

ITALIAN



FOOD

# CASA GOURMET

CICCHETTERIA - PIZZAGOURMET - APERITIF

UNSERE RESTAURANTPHILOSOPHIE BASIERT AUF  
EINFACHEN ADJEKTIVEN: QUALITÄT, FORSCHUNG,  
LEIDENSCHAFT, PROFESSIONALITÄT UND LIEBE ZU  
UNSEREM BERUF.

WIR SIND EIN JUNGES INTRAPRENEURIAL PAAR, WIR  
HABEN BESCHLOSSEN, AUF DIESES NEUE ABENTEUER ZU  
BEGINNEN, MIT UNS DIE ERFAHRUNG UND  
PROFESSIONALITÄT IM LAUFE DER JAHRE GEWONNEN  
ZU BRINGEN.

WIR HEISSEN SIE IN UNSEREM GOURMET HOUSE  
WILLKOMMEN, SO GUT WIE DIE ITALIENER, DIE WIR  
SIND.

CIT. FÜR UNS IST JEDER GAST WIE EINE FAMILIE.  
GENIESSEN SIE IHREN AUFENTHALT.

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN  
IN DEN EINZELNEN GERICHTEN  
WENDEN SIE SICH BITTE  
AN UNSERE MITARBEITENDEN.

ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST 7.7%