



## VORSPEISEN

- SATAY SPIESSE** 15.50   
Zarte Truthahnfilet-Spieße mit unserem cremigen Erdnuss-Dip.
- TOM KHA GAI** 14.50   
Kokossuppe mit zarter Truthahnbrust, frischen Champignons, Zitronengras, Chiliöl, Zwiebeln und thailändischen Gewürzen.
- TOM YAM GUNG** 14.50   
Würzige Riesengarnelensuppe mit Austernpilzen, Champignons und frischen Thai Kräutern, abgeschmeckt mit Koriander.
- SOM TAM THAI** 14.50   
Papayasalat mit Erdnüssen, Karotten, Cherrytomaten, Schlangenbohnen, Limette und Zwiebeln.
- LAAB NAM TOK** 17.50   
Rinderfilet-Salat mit Limette, Minze, Chili, rote Zwiebeln und Frühlingzwiebeln.
- LAAB SALMON** 17.50   
Salat vom kurz angebratenen Lachsfilet, mariniert in Chili-Limettensaft, abgerundet mit Frühlingzwiebeln und Minze.

## REISGERICHTE

- GAI PRIEW WAN** 22.50   
Angebratene Truthahnbrust süß-sauer mit Zucchini, süßer Peperoni, Karotten und Koriander.
- PAD PAK** 18.50   
Gebratener Tofu mit Zucchini, Kefen, Karotten, Champignons, rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Sojasprossen und Sesamsamen.
- PAD KAPRAO** 24.50   
Angebratenes Rinderfilet in würziger Thaisauce mit Kefen und Thai-Basilikum.
- KHAO PAD** 18.50   
Gebratener Reis mit frischem Ei, Karotten, süßer Peperoni, Lauchzwiebeln, rote Zwiebeln und Knoblauch.

## NUDELGERICHTE

- PAD THAI** 24.50   
Gebratene Nudeln mit Riesengarnelen, Erdnüssen, Karotten, Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Chili.
- PAD SEE EW** 24.50   
Gebratene Nudeln mit Truthahnbrust, Pak Choi, Karotten, Sojasprossen und Chili.

## CURRIES

- GAENG PANANG GAI** 24.50   
Truthahnbrust in rotem Curry mit Kokosnussmilch, Bambussprossen, Auberginen, Cherrytomaten, Thai-Basilikum, Limettenblätter und Chili.
- GAENG MASSAMAN** 24.50   
Geschmortes Rinderfilet in Massaman Curry mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Cashewkernen, Schalotten, Lauchzwiebeln, Koriander und Chili.
- GAENG KHIAO WAN** 24.50   
Angebratene Truthahnbrust in grünem Curry mit Kokosnussmilch, Auberginen, Zucchini, Bambussprossen, Cherrytomaten, Thai-Basilikum und Chili.

## EXTRAS

Verfeinern Sie Ihr Gericht mit unserer Auswahl an frischen Extras. Kreieren Sie so Ihr ganz persönliches Lieblingsgericht nach Ihrem individuellen Geschmack.

Reis	4.50	Cherrytomaten	2.00	Sojasprossen	2.00
Knoblauch	0.00	Karotten	2.00	Cashewkerne	2.00
Chili	0.00	Schlangenbohnen	2.00	Riesengarnelen	6.00
Lauchzwiebeln	1.00	Kefen	2.00	Lachs	6.00
Zwiebeln	1.00	Zucchini	2.00	Rinderfilet	6.00
		Peperoni	2.00	Truthahnbrust	5.00
		Austernpilze	2.00	Tofu	5.00
		Champignons	2.00	Ei	3.00
		Pak Choi	2.00		

## DESSERTS

- KHAO MA MUANG** 7.50   
Frische Mango auf cremigem Sticky Reis (Kokosnussmilchreis).

= leicht scharf

= scharf

vegetarisch & vegan

glutenfrei laktosefrei



## PASTA VEGETARIANO

- AGLIO E OLIO** 17.50   
Frischer Knoblauch in Olivenöl, dazu Chili und Petersilie.
- POMODORO** 17.50   
Hausgemachte Tomatensauce.  
| mit Mozzarella + 2.00  
| mit Baby-Blattspinat + 3.00  
| mit Rucola + 2.00
- ALL'ARRABBIATA** 17.50   
Scharfe hausgemachte Tomatensauce.
- RATATOUILLE** 19.50   
Frisches, mediterranes Gemüse in hausgemachter Tomatensauce.  
| mit Riesengarnelen + 6.00
- PESTO ROSSO** 17.50   
Frische Cherrytomaten und geröstete Pinienkerne in Tomaten-Pesto, dazu Grana Padano D.O.P.
- PESTO BASILICO** 17.50   
Hausgemachtes Basilikum-Pesto mit gerösteten Pinienkernen und Grana Padano D.O.P.
- CREMA DI FUNGHI** 18.50   
Frische Austernpilze und Champignons, auf Wunsch mit Weisswein verfeinert, Rahm, frische Petersilie und Butter.  
| mit zarter Truthahnbrust + 5.00  
| mit zartem Rinderfilet + 6.00
- RAVIOLI CON RICOTTA E RUCOLA** 21.50   
Hausgemachte Ricotta-Rucola-Ravioli mit frischen Cherrytomaten, frischem Rucola und gerösteten Pinienkernen.

## DAL MARE

- GAMBERI** 22.50   
Gebratene Riesengarnelen, Frühlingzwiebeln und frische Cherrytomaten in hausgemachter Tomatensauce.
- GAMBERI E SPINACI** 22.50   
Riesengarnelen, hausgemachtes Basilikum-Pesto, verfeinert mit Rahm und Grana Padano D.O.P., dazu frischer Baby-Blattspinat.

## CON CARNE

- BOLOGNESE** 19.50   
Italienisches Ragout vom Rind und Schwein, fein geschnittene Zwiebeln, Karotten und Tomatensauce.
- CARBONARA** 20.50   
Speck und Zwiebeln in Rahmsauce mit Ei und Grana Padano D.O.P., dazu frische Petersilie.  
| Truthahnbrust anst. Speck + 3.00  
| Lachs anst. Speck + 3.00
- FILETTO DI MANZO E RUCOLA** 22.50   
Zartes Rinderfilet, frisches Gemüse, Austernpilze und Champignons auf Wunsch mit Weisswein abgelöscht, dazu Rucola.
- RAVIOLI CON CARNE** 21.50   
Hausgemachte Ravioli mit Bolognese-Füllung vom Rind und Schwein in Tomatensauce.
- LASAGNE** 19.50   
Hausgemachte Ragoutfüllung vom Rind und Schwein, frischer Basilikum, Béchamelsauce, Grana Padano D.O.P. und knuspriger Mozzarella kruste.
- FILETTO DI MANZO CON VINO ROSSO** 22.50   
Zartes Rinderfilet, frisches Gemüse, Austernpilze und Champignons, abgelöscht mit Rotwein und mit Rahm verfeinert.

## RISOTTO

Je nach Saison bieten wir unterschiedliche, frisch zubereitete Risotto-Spezialitäten an. Das aktuelle Risotto-Angebot erfahren Sie auf Nachfrage.

## ZUPPE

- TOMATENSUPPE** 8.50   
Eine Suppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert durch aromatisches Basilikum.
- SUPPE DER SAISON** 8.50   
Ein wechselnder Genuss, durch die Jahreszeiten inspiriert.

## INSALATE & ANTIPASTI

- BRUSCHETTA** 6.00   
Knusprig geröstetes Brot mit Knoblauch und in extra nativem Olivenöl marinierten Tomaten.
- MISTA** 16.50   
Verschiedene Blattsalate, Cherrytomaten, Karotten, Radieschen, Zucchini, rote Zwiebeln, Champignons, Lauchzwiebeln, Gurken, Paprika und Grana Padano D.O.P.
- MISTA PICCOLA** 9.50   
Verschiedene Blattsalate, Cherrytomaten und Karotten.
- INSALATA MINI** 5.50   
Verschiedene Blattsalate, Karotten, Cherrytomaten in Verbindung mit einem Hauptgericht.
- CESARE** 17.50   
Romana-Salat, hausgemachte Crotons und Grana Padano D.O.P. Wir empfehlen dazu unser hausgemachtes Cesare Dressing.
- CAPRESE** 14.50   
Cherrytomaten mit Büffel-Mozzarella, Basilikum und Rucola.
- NIÇOISE** 17.50   
Verschiedene Blattsalate, Thunfisch, schwarze Oliven, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, blanchierte grüne Bohnen, Kartoffeln und ein gekochtes Ei.
- SURF'N TURF** 24.50   
Zartes Rinderfilet und Riesengarnelen auf verschiedenen Blattsalaten und Grillgemüse, dazu Grana Padano D.O.P.
- DRESSING DELLA CASA**  
Wir empfehlen unsere hausgemachten Dressings: French | Balsamico | Cesare | Rucola-Senf
- EXTRAS**  
Zu allen unseren Gerichten:  
| mit zarter Truthahnbrust + 5.00  
| mit zartem Rinderfilet + 6.00  
| mit Lachsfilet + 6.00  
| mit Riesengarnelen + 6.00

## PIZZA

### VEGETARIANO

- MARGHERITA** 17.50   
Hausgemachte Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella.  
| mit Champignons + 2.00  
| mit Prosciutto + 2.00
- VERDURE** 19.50   
Hausgemachtes Grillgemüse und frische Champignons auf Tomatensauce und Mozzarella.
- BRUSCHETTA** 19.50   
In Knoblauch und extra nativem Olivenöl marinierte Tomaten mit Rucola, Grana Padano D.O.P., Tomatensauce und Mozzarella.

### DAL MARE

- TONNO** 19.50   
Thunfisch und rote Zwiebeln auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.

### CON CARNE

- SALAME** 18.50   
Salami Napoli auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.
- CRUDO** 21.50   
Parmaschinken und Grana Padano D.O.P. auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.
- DIABOLO** 21.50   
Salsiccia, frische Paprika und rote Zwiebeln auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.
- TROPICALE** 19.50   
Prosciutto und frische Ananas auf Tomatensauce und Mozzarella.
- PROSCIUTTO E FUNGHI** 20.50   
Prosciutto, frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.
- CALZONE** 20.50   
Salsiccia, Prosciutto und frische Champignons auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.
- CAPRICCIOSA** 21.50   
Prosciutto, frische Champignons, Artischocken und schwarze Oliven auf hausgemachter Tomatensauce und Mozzarella.

## DOLCI

- FIRENZINI** 3.00   
Hausgemachte Florentiner veredelt mit Schweizer Grand Cru Schokolade.
- CHEESECAKE** 6.00   
Cremiger, selbst gebackener Käsekuchen mit einem Hauch von Zitrone.
- CHOCOLATE CAKE** 7.00   
Hausgemachter Schokoladenkuchen.
- TIRAMISÙ** 4.50   
Hausgemachtes Tiramisù mit Espresso, Amaretto, Grappa, Pernod, Kakao und Löffelbiskuits.
- PANNA COTTA** 4.50   
Hausgemacht, mit fruchtiger Erdbeersauce.
- PIZZA CIOCCOLATO** 14.50   
Hausgemachte Pizza mit Nutella.

vegetarisch | glutenfrei  
 laktosefrei | vegan



## POKÉ BOWLS

- AINA BOWL** 21.50   
Gebratener Tofu an Teriyaki Sauce auf Zucchini Noodles, kombiniert mit Granatapfel, Mango, Wakame Salat, Avocado, Edamame und Kresse.
- ALOHAW BOWL** 25.50   
Thunfisch an Teriyaki Sauce und Lauchzwiebeln, auf Quinoa, kombiniert mit Granatapfel, Mango, Avocado und Kresse.
- LUAU BOWL** 25.50   
Thunfisch an Teriyaki Sauce und Lauchzwiebeln, auf Jasminreis kombiniert mit Wakame Salat, Granatapfel, Mango, Avocado und Kresse.
- MAKAI BOWL** 25.50   
Lachs an Ingwer-Soja Sauce mit Lauchzwiebeln, auf Jasminreis, kombiniert mit Granatapfel, Mango, Edamame, Ingwer und Kresse.

## Kreiere Deine WUNSCH-BOWL in 4 Schritten:

### 1. BASE

- Jasminreis   
Quinoa   
Zucchini Noodles

### 2. POKÉ

- Vegi: Tofu   
Fish: Thunfisch   
Lachs   
Riesengarnelen   
Meat: Rinderfilet   
Truthahnfilet

### 3. SIDES

- Granatapfel   
Mango   
Ananas   
Avocado   
Cherrytomaten
- Edamame   
Wakame   
Kimchi   
Tobikko

### DRESSINGS

- Teriyaki   
Sweet Soy

### PRICES

- Veggie Poké 21.50  
Fish Poké 25.50  
Meat Poké 25.50
- 4 Sides inkl. jedes weitere 2.50  
1 Topping inkl. jedes weitere 1.50

vegetarisch & vegan  
 glutenfrei | laktosefrei