

LUCERNE
RISTORANTE
ROSSINI

GLI ANTIPASTI / Vorspeisen / Appetizers

	Vorspeise Appetizers	Hauptspeise Main course
BRUSCHETTA ALLA CASALINGA <i>Geröstetes Pizzabrot mit Tomatenwürfelchen, Zwiebeln und Basilikum</i> Roasted bread with pieces of tomato, onion and fresh basil	15	
MOZZARELLA DI BUFALA <i>Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum</i> Mozzarella with fresh tomatoes garnished with basil	20	25
PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE <i>Parmaschinken mit frischer Melone</i> Melon with Parma ham	23	28
CARPACCIO DI MANZO <i>Rindsfilet-Carpaccio mit Parmesansplitter und Rucola</i> Beef fillet carpaccio garnished with Parmesan cheese and rucola	27	35
TATAR DI MANZO <i>Rindstatar serviert mit Toast und Butter</i> Beef tatar with toast and butter	25	32

LE MINESTRE / Suppen / Soups

CREMA DI POMODORO <i>Frische Tomatencremesuppe</i> Tomato cream soup	14	
FUMETTO DI PESCE <i>Hausgemachte Fischsuppe mit Knoblauchcroûtons</i> Fish soup home-made	16	

LE INSALATE / Salate / Salads

INSALATA VERDE <i>Grüner Salat</i> Green salad	13	
INSALATA MISTA <i>Gemischter Salat</i> Mixed salad	15	
INSALATA CESARE <i>Cesarsalat mit Pouletbruststreifen oder Riesenkrevetten</i> Cesarsalat with slices of chicken breast or black tiger shrimps	28/32	
INSALATA DI AVOCADO <i>Avocadosalat mit Riesenkrevetten</i> Avocado salad with black tiger shrimps	25	33
INSALATA DI BURRATA <i>Burrata garniert mit Rucola und Cherry-Tomaten</i> Burrata with rucola and cherry-tomatoes	27	

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir ausschliesslich Olivenöl aus der ersten kalten Pressung, «OLIO EXTRA VERGINE»

For the preparation of our dishes we only use olive oil from the first class «OLIO EXTRA VERGINE»

I PRIMI PIATTI / Teigwaren / Pasta

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO <i>Spaghetti an hausgemachter Tomatensauce mit frischem Basilikum</i> Spaghetti with tomato sauce and fresh basil	25
SPAGHETTI AL RAGÙ <i>Spaghetti an hausgemachter würziger Fleischsauce</i> Spaghetti with meat sauce home-made	28
SPAGHETTI CON PANCETTA <i>Spaghetti mit Pancettaspeckwürfeln an Rahmsauce</i> Spaghetti with creamy sauce and bacon	27
SPAGHETTI AI GAMBERETTI <i>Spaghetti mit Riesenkrevetten, Peperoncini, frischen Kräutern und Rucola</i> Spaghetti with black tiger shrimps, pepperoncini, fresh herbs and rucola	32
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE <i>Spaghetti an Tomatensauce, Meeresfrüchten und Zwiebeln</i> Spaghetti with tomato sauce, seafood and onions	28
SPAGHETTI VONGOLE <i>Spaghetti an Olivenöl mit Muscheln und Rucola</i> Spaghetti with olive oil, clams and rucola	30
TAGLIATELLE ALL'ORTOLANA <i>Tagliatelle mit frischem Gemüse</i> Noodles with fresh vegetables	25
TAGLIATELLE AL SALMONE <i>Tagliatelle an frischer Lachscremesauce</i> Noodles with salmon cream sauce	32
TAGLIATELLE DELLA CASA <i>Tagliatelle an Tomatensauce mit frischen Pouletbrustwürfeln</i> Noodles with fresh slices of chicken breast and tomato sauce	28
PENNE ALL' ARRABBIATA <i>Teigwaren an Tomatensauce mit Peperocini und Knoblauch</i> Penne with pepperoncini, garlic and tomato sauce	25
PENNE AL LIMONE <i>Penne an Limonenrahmsauce mit frischen Pouletbruststreifen</i> Penne on lemon creamy sauce with fresh slices of chicken breast	28
GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI <i>Gnocchi mit vier verschiedenen Käsesorten und Rahm</i> Gnocchi with four different kinds of cheese	26
I RIPIENI / Gefüllte Teigwaren / Filled Pasta	
RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI <i>Frische Steinpilzravioli an Kräutern und Trüffelöl</i> Fresh ravioli filled with cep mushrooms, herbs and truffle-oil	30
LASAGNE AL FORNO <i>Spinatnudeln mit würziger Fleischfüllung, Tomatenrahmsauce und Mozzarella</i> Noodles filled with meat, tomato sauce and Mozzarella	28
TORTELLONI ALLA PANNA <i>Teigtaschen gefüllt mit Fleisch an Rahmsauce</i> Tortelloni filled with meat and creamy sauce	28

RISOTTI / Risotto

RISOTTO AL SALMONE E RUCOLA

Risotto mit frischem Lachs und Rucola
Risotto with fresh salmon and rucola

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI

Risotto mit Steinpilzen, frischen Kräutern und Trüffelöl
Risotto with mushrooms, fresh herbs and truffle oil

RISOTTO AI GAMBERETTI

Safranrisotto mit Riesenkrevetten
Risotto with saffron sauce and black tiger shrimps

LE CARNI / Fleischgerichte / Meat plates

PETTI DI POLLO CON SALSA PORCINI

Frisches Pouletbrüstchen an Steinpilzcremesauce mit Bratkartoffeln und Marktgemüse
Fresh chicken breast with mushroom sauce, potatoes and vegetables

SCALOPPINA AL LIMONE

Kalbschnitzel an Zitronensauce mit Nudeln und Marktgemüse
Veal escalope with lemon sauce noodles and vegetables

TAGLIATA DI MANZO «SURF & TURF»

Rindsentrecôte vom Grill mit Riesenkrevetten, serviert mit Pommes-frites
Grilled beef entrecote with black tiger shrimps, served with french fries

I PESCI / Fischgerichte / Fish plates

TRANCIA DI SALMONE ALLA GRIGLIA

Lachstranche vom Grill an einer Weissweinsauce mit Zitronenrisotto
Grilled slice of salmon with white wine sauce and lemon risotto

SOGLIOLA ALLA GRIGLIA

Ganze Seezunge vom Grill mit Safranrisotto
Grilled sole with saffron risotto

FRITTO DI PERSICO

Frittessteller mit Egli-Fischknusperli an Tartarsauce
Fried perch-fish served with fresh salad

HERKUNFTSDEKLARATION / ALLERGENE
Auch glutenfreie Pasta erhältlich / Für Auskünfte bezüglich Allergene und
Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.
Herkunft Fleisch: CH / Fisch: NO, IT & VN

EXTRA COVER 5



FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

VINI BIANCHI / Weissweine

	1dl	7.5dl
CHARDONNAY TORMARESCA, PUGLIA IGT	8	50
PINOT GRIGIO VILLA CANLUNGO, FRIULI DOC	9	60

VINI ROSSI / Rotweine

	1dl	7.5dl
PEPPOLI, CHIANTI CLASSICO, ANTINORI, TOSCANA DOCG	9	60
NERO D'AVOLA, REGALEALI SICILIA DOCG	8	50
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VINO DELLA CASA	7	45

VINI ROSATI / Roséweine

	1dl	7.5dl
ROSATO ALGHERO DOC SELLA & MOSCA, SARDEGNA	8	50
CHÂTEAU D'ESCLANS, WHISPERING ANGEL	10	75

LE PIZZE / Pizzas

28	MARGHERITA Mit Tomaten, Mozzarella und Oregano With tomato, mozzarella and oregano	20
30	MARGHERITISSIMA Mit Tomaten, Mozzarella, Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella und Rucola With tomato, mozzarella, bufala mozzarella and rucola	26
32	NAPOLETANA Mit Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellenfilets und Oliven With tomato, mozzarella, capers, fillets of anchovies and olives	25
	FUNGHI Mit Tomaten, Mozzarella und Pilzen With tomato, mozzarella and mushrooms	25
36	PROSCIUTTO Mit Tomaten, Mozzarella und Hinterschinken With tomato, mozzarella and ham	26
48	QUATTRO STAGIONI Mit Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Artischocken, Pilzen, Peperoni und Oliven With tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, peppers and olives	28
54	SALAME PICCANTE Mit Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami und schwarzen Oliven With tomato, mozzarella, peperoni and olives	27
	DIAVOLA Mit Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami, Speck und Zwiebeln With tomato, mozzarella, peperoni, bacon and onions	28
45	SICILIANA Mit Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch und Kräuterbutter With tomato, mozzarella, slices of chicken breast and herb butter	27
50	PROSCIUTTO DI PARMA Mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone, Cherry-Tomaten und Olivenöl With tomato, mozzarella, Parma ham, Mascarpone, cherry tomatoes and olive oil	30
35	SALMONE Mit Tomaten, Mozzarella, geräuchertem Lachs und Mascarpone With tomato, mozzarella, smoked salmon and mascarpone	30
	GAMBERI E ZUCCHINE Mit Tomaten, Mozzarella, Riesenkrevetten, Zucchetti und Knoblauch With tomato, mozzarella, black tiger shrimps, zucchini and garlic	32
	AL TONNO Mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven With tomato, mozzarella, tuna, onions and olives	27
	FRUTTI DI MARE Mit Tomaten, Mozzarella, verschiedenen Meeresfrüchten und Knoblauch With tomato, mozzarella, seafood and garlic	28
	QUATTRO FORMAGGI Mit Tomaten und vier verschiedenen Käsesorten With tomato and four different kinds of cheese	27
	ORTOLANA Mit Tomaten, Mozzarella und Frischgemüse With tomato, mozzarella and fresh vegetable	25