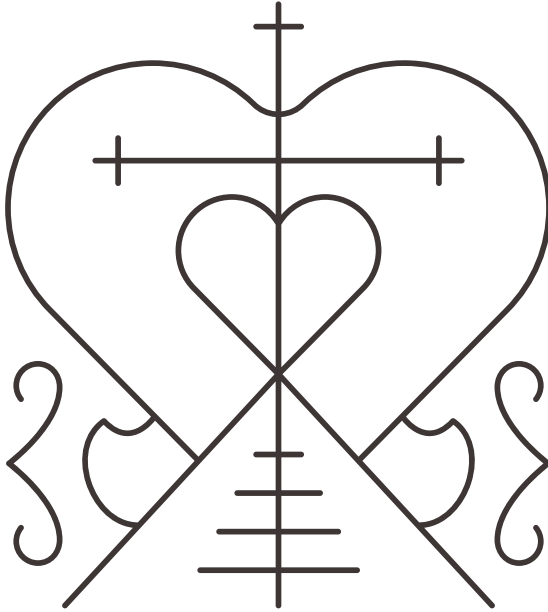


MENU

CENA



Conrad's Easy
RESTAURANT



ANTIPASTI

STARTERS

Vitello Tonnato	Sliced Cold veal in a tuna- flavored creamy white sauce	Klein	CHF 19.00
		Gross	CHF 29.00
Thunfischtartar	Thuna tartar	Klein	CHF 21.00
		Gross	CHF 29.00
Gebackene Aubergine – mit Fior di latte	Oven-baked egg plant –with Fior di latte		CHF 14.00
Kleiner grüner Salat	Small green salad		CHF 9.00

Alle Gerichte im Menu auch als Take-Away.
All dishes in the Menu also available to take-away.

ANTIPASTI

STARTERS



PASTA

PASTA

Paccheri al pomodoro	Paccheri pasta with tomato sauce	CHF 16.00
Tagliatelle bolognese	Tagliatelle with bolognese sauce	CHF 19.00
Pasta per bambini	Pasta for kids	CHF 9.00

SECONDI

MAINS

Rinderfilet – Au Poivre vert (Grüner Pfeffer) – »Café de Paris«	Beef filet – with green pepper – with »Café de Paris« sauce	CHF 46.00
Wolfsbarsch »all'acqua pazza« – mit Tomaten, Oliven & Kapern	Sea bass poached in a broth – with tomatoes, olives & capers	CHF 39.00

CONTORNI

ON THE SIDE

Rosmarin Kartoffeln	Rosmary potatoes
Saisonaes Gemüse	Seasonal Vegetables

Alle Gerichte im Menu auch als Take-Away.
All dishes in the Menu also available to take-away.

PASTA, SECONDI E CONTORNI

PASTA, MAINS & SIDES



LIEVITATI NATURALI

PIZZA AL METRO

Unsere Pizza entsteht nach dem Prinzip der Lievito Naturale, die liebevoll auch Lievito Madre also italienische Mutterhefe genannt wird.

Durch die zeitintensive Herstellung des Hefeteigs wird unsere Pizza besonders knusprig, luftig und gut bekömmlich. Modernste Technik, ein innovatives Verfahren und viel Know-how sowie Leidenschaft lassen den Teig perfekt werden. Biologische und regionale Zutaten machen unsere Pizza »al metro« zu einem Erlebnis!

Die Idee für unsere besondere Pizza-Gourmet haben wir gemeinsam mit Alvise Ballarin aus Cavallino, Venezia ins Leben gerufen. Alvise betreibt dort die Trattoria Laguna, dem Geburtsort unserer Lievito Naturale. Ein Besuch bei ihm lohnt sich!

Search his page on Facebook: Trattoria Laguna e Lievitati Naturali

Our Pizza is made according to the principles of the Lievito Naturale, also called Lievito Madre, meaning Italian mother-yeast.

Due to a slow production of the yeast dough, our Pizza is very crispy, airy and well balanced. Thanks to the latest technology, an innovative process as well as lots of know how and passion make our dough perfect. Don't miss the experience of our "Pizza al metro" with the best organic and local ingredients.

We initiated the idea for our special "Pizza-Gourmet" with Alvise Ballarin from Cavallino, Venezia, where Alvise runs his Trattoria Laguna. It's the birthplace of Lievito Naturale. Visit him - it is more than worth your while!

PIZZA AL METRO

PIZZA AL METRO

Un Gusto = 1/4m

1/2m

1m



Gusto Uno

+ Gusto Due

+ Gusto Tre

+ Gusto Quattro = Preis

Taste 1

+ Taste 2

+ Taste 3

+ Taste 4

= Price

PIZZA AL METRO

PIZZA BY THE METER



PIZZA AL METRO

PIZZA AM METER - PIZZA BY THE METER

Le classiche

Regina Margherita Un Gusto (1/4m) CHF 21.00

- Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), Basilikum & Oregano
- Tomatoes San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), Basil & Oregano

Multicolor Un Gusto (1/4m) CHF 24.00

- Fior di latte (Region Valtellina), Tomaten San Marzano, grilliertes Gemüse, Basilikum
- Fior di latte (Region Valtellina), Tomatoes San Marzano, Grilled Vegetables, Basil

Caprice Un Gusto (1/4m) CHF 26.00

- Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), Artischockenherzen, Pilze, gekochter Schinken Rovagnati D.o.P, Basilikum & Oregano
- Tomatoes San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), Artichoke hearts, Mushrooms, cooked Ham Rovagnati D.o.P, Basil & Oregano

Spianata Calabria Un Gusto (1/4m) CHF 26.00

- Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), scharfe Salami aus Calabrien D.o.P, Basilikum & Oregano
- Tomatoes San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), spicy Salami from Calabria D.o.P, Basil & Oregano

Marinara Secondo Noi Un Gusto (1/4m) CHF 24.00

- Tomaten San Marzano, Piennolo Tomaten (Vesuvio Gebiet), Sardellenfilets aus Trapani, Oliven taggiasche, Kapern aus Pantelleria, Knoblauchöl & Basilikum
- Tomatoes San Marzano, Pieonnolo Tomatoes (Vesuvo Region), Anchovies from Trapani, Olives taggiasche, Capers from Pantelleria, Garlic-oil & Basil

San Daniele Speciale Un Gusto (1/4m) CHF 29.00

- Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), Rohschinken San Daniele 18 Monate D.o.P, Basilikum & Oregano
- Tomatoes San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), raw Ham San Daniele 18 months D.o.P, Basil & Oregano

PIZZA AL METRO

PIZZA BY THE METER



PIZZA AL METRO

PIZZA AM METER - PIZZA BY THE METER

Le gourmet

Orange is the new black Un Gusto (1/4m) CHF 26.00

- Fior di latte (Region Valtellina), Gorgonzola, Mini-Zwiebelchen, Kürbiscrème & Kürbischips
- Fior di latte (Region Valtellina), Gorgonzola, Mini-Onions, Pumpkin-crème & Pumpkin Crisps

Valtellina Mon Amour Un Gusto (1/4m) CHF 29.00

- Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), Rucola aus Cavallino-Treporti, Bresaola D.o.P, Grana Padano D.o.P. 12 Monate, Basilikum & Oregano
- Tomatoes San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), Rocket from Cavallino-Treporti, Bresaola D.o.P., Grana Padano D.o.P. 12 months, Basil & Oregano

Malinconia per la Sicilia Un Gusto (1/4m) CHF 36.00

- Frischer Thunfisch, Burrata aus Apulien D.o.P, Misticanza, Pistacchio
- Fresh Thuna, Burrata from Apulia D.o.P., Mixed Salad, Pistachios

Cinderella Un Gusto (1/4m) CHF 26.00

- Burrata aus Apulien D.o.P, Datteltomaten im Ofen geschmort & getrocknet, Oliven taggiasche, Basilikum
- Burrata from Apulia D.o.P., Date Tomatoes - oven-braised & dried, Olives taggiasche, Basil

Regina Instagram Un Gusto (1/4m) CHF 26.00

- Burrata aus Apulien D.o.P, geräucherter Lachs, feiner Nüsslisalat & frischer Dill
- Burrata from Apulia D.o.P., smoked Salmon, delicious Lamb-lettuce salad & fresh Dill

Raclette Un Gusto (1/4m) CHF 26.00

- Gruyères, Engadiner Bergkäse, karamellisierte Tropea Zwiebeln, Oliven Taggiasche und Oregano
- Gruyères, Engadine Mountain Cheese, caramelized Tropea Onions, Olives, Taggiasche and Oregano

PIZZA AL METRO

PIZZA BY THE METER



Conrad's Easy
RESTAURANT

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

(DECLARATION OF ORIGIN)

Rind & Kalb: Schweiz & Paraguay

Beef & Veal: Switzerland & Paraguay

Schwein: Schweiz & Italien

Porc: Switzerland & Italy

Eier und Milchprodukte: Schweiz & Italien

Eggs & Dairy Products: Switzerland & Italy

Fischerzeugnisse: Norwegen, Frankreich, Griechenland, Thailand

Fish products: Norway, France, Greece, Thailand

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Please ask our members of staff to assist you with information about ingredients in our dishes that may lead to allergies or cause intolerances.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive MwSt.

All prices in Swiss Francs (CHF) including V.A.T.

Alle Gerichte im Menu auch als Take-Away.

All dishes in the Menu also available to take-away.

HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN, INFOS

DECLARATION OF ORIGIN, INFO