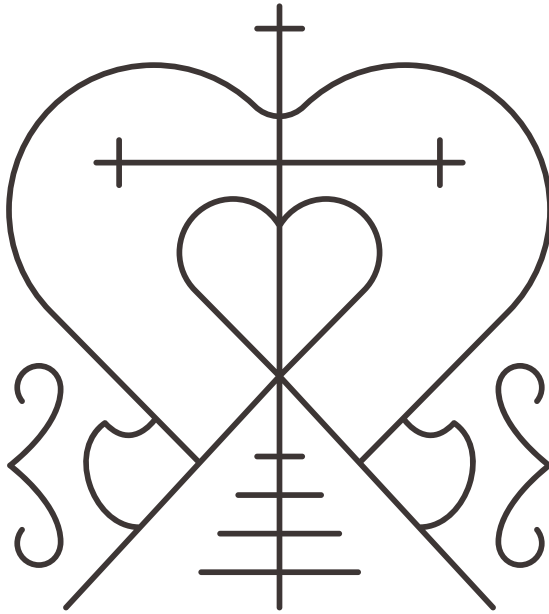


# MENU

CENA



*Conrad's Easy*  
RESTAURANT



## ANTIPASTI

### STARTERS

Ⓥ Sommersalat – Einheimischer Ziegenkäse auf Wildkräutersalat	Summer salad – Local goat cheese on wild herb salad	CHF 16.00
Ⓥ Kleiner grüner Salat	Small green salad	CHF 9.50
Ⓥ Burrata – Pomodorini & Pesto Basilico	Burrata – Cherry tomatoes & basil pesto	CHF 16.00
Tagessuppe – was der Garten hergibt	Soup of the day – what the garden has to offer	CHF 12.50
Vitello Tonnato	Sliced Cold veal in a tuna- flavored creamy white sauce	CHF 21.00 CHF 38.00
Rindstartar – mild oder spicy gewürzt	Beef tartar – mild or spicy seasoning	CHF 21.00 CHF 38.00

## THOMAS PASSIONE PER IL PESCE ...

### THOMAS' PASSION FOR FISH ...

Thunfischtartare - mediterran	Tuna tartare	CHF 23.00 CHF 42.00
Spaghettoni alle vongole – ab 2 Pers., in der Pfanne serviert	Spaghettoni with clams – for 2 or more people, served in a pan	pro Pers. CHF 29.00
Tagesfisch – All acqua pazza mit Beilagen	Fish of the day – All acqua pazza with side dishes	CHF 42.00

Ⓥ = Vegetarische Gerichte

## ANTIPASTI, PESCE

### STARTERS, FISH



## PASTA

### PASTA

Ⓥ Paccheri al pomodoro – „Vittorio Style”	Paccheri pasta with tomato sauce – “Vittorio Style”	CHF 21.00
Tagliolini bolognese	Tagliolini with bolognese sauce	CHF 23.00
Ⓥ Paccheri al pesto	Paccheri pasta pesto	CHF 21.00
Pasta bambini	Pasta for children	CHF 9.00

## SECONDI

### MAINS

Rinderfilet – mit Sauce Bernaise, grilliertem Gemüse & Rosmarinkartoffeln	Beef filet – with sauce Bernaise, grilled vegetables and rosemary potatoes	CHF 44.00
Ⓥ Risotto verdissimo « – mit Kräutern & grünem Gemüse	Risotto verdissimo – with herbs & green vegetables	CHF 28.00
Ossobucco mit Risotto	Ossobucco with risotto	CHF 38.00

## 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

Alle Pizzas auch als Take-away.

All Pizzas available for Take-away.



## PIZZA AL METRO

PIZZA AM METER - PIZZA BY THE METER

### Le classiche

- Ⓟ **Regina Margherita** 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
- 2 Hot 4 You** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00  
– Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), Nduja di Spilinga, scharfe Salami, karamalisierte Tropea Zwiebeln & Chili  
– Tomatoes San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), Nduja di Spilinga, spicy salami, caramelized Tropea onions & chili
- 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 28.00  
– 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
- La Figata** Un Gusto (1/4m) CHF 26.00  
– Porchetta, Feigenkonfitüre, Gorgonzola  
– Porchetta pork roast, fig confiture, gorgonzola
- San Daniele Speciale** Un Gusto (1/4m) CHF 30.00  
– Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), San Daniele 18 Monate D.o.P, Basilikum & Oregano  
– Tomatoes San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), 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

**La Mortazza** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00

- Fior di latte (Region Valtellina), Stracciatella, Mortadella D.o.P, Pistazien
- Fior di latte (Region Valtellina), Stracciatella, Mortadella D.o.P, pistachios

### Le gourmet

Ⓟ **Summertime** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00

- Burrata aus Apulien D.o.P, Ochsenherztomaten, Basilikum & Oregano
- Burrata from Apulia D.o.P, Ox-heart-tomatoes, Basil leaves and 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

**Marinara Secondo Noi** Un Gusto (1/4m) CHF 26.00

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

Ⓟ **Cinderella** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00

- 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

**Valtellina Mon Amour** Un Gusto (1/4m) CHF 30.00

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

**Carbonara** Un Gusto (1/4m) CHF 32.00

- Fior di latte (Region Valtellina), Mousse aus Eigelb, Knuspriger Speck
- Fior di latte (Region Valtellina), Mousse of egg-yolk, crispy bacon

## PIZZA AL METRO

PIZZA BY THE METER



## PIZZA AL METRO

PIZZA AM METER - PIZZA BY THE METER

- Ⓥ **Raclette** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00
- Gruyères, Engadiner Bergkäse, karamellierte Tropea Zwiebeln, Oliven taggiasche und Oregano
  - Gruyères, Engadine Mountain Cheese, caramelized Tropea Onions, Olives taggiasche and Oregano

- Regina Instagram** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00
- 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

## HERKUNFTSBEZEICHNUNG

(DECLARATION OF ORIGIN)

---

**Rind & Kalb:** Schweiz | **Schwein:** Italien  
**Beef & Veal:** Switzerland | **Pork:** Italy

**Eier und Milchprodukte:** Schweiz (regional) & Italien  
**Eggs & Dairy Products:** Switzerland (regional) & Italy

**Fischerzeugnisse:** Venusmuscheln: Mittelmeer, Mittlerer Ostatlantik,  
Thunfisch: Westlicher Pazifik, Wolfsbarsch: Mittelmeer, Nordostatlantik,  
Heilbutt & Lachs: Nordatlantik

**Fish products:** Clams: Mediterranean Sea, Eastern Atlantic, Tuna: Western Pacific,  
Sea bass: Mediterranean Sea, Northeast Atlantic, Halibut & Salmon: North Atlantic

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.

Ⓥ = Vegetarische Gerichte  
Vegetarian dishes

PIZZA AL METRO, HERKUNFT, INFOS

PIZZA AL METRO, DECLARATION OF ORIGIN, INFO