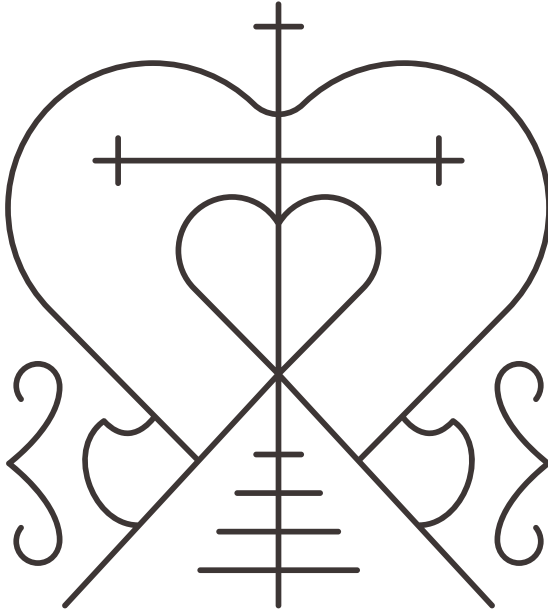


MENU

CENA



Conrad's Easy
RESTAURANT



ANTIPASTI

STARTERS

Ⓥ Wintersalat – mit Cranberries, Baumnüssen & geröstetem Kürbis	Winter salad – with cranberries, walnuts & roasted pumpkin	CHF 14.50
Ⓥ Knackiger grüner Salat – mit Hausdressing	Crisp green salad – with our house dressing	CHF 9.50
Ⓥ Selleriecrèmesuppe – mit gerösteten Kastanien, Kräutern & Frühlingszwiebeln	Creamy celery soup – with roasted chestnuts, herbs & spring onions	CHF 12.50
Lodge Gerstensuppe	Lodge barley soup	CHF 12.50
Vitello Tonnato	Sliced cold veal in a tuna-flavored creamy white sauce	CHF 23.00
Battuta di manzo – Rindstartare von Hand geschnitten mit Senfschaum	Beef tartare – Hand-cut with mustard foam	CHF 26.00

Ⓥ = Vegetarische Gerichte
Vegetarian dishes

ANTIPASTI

STARTERS



PASTA & RISOTTI

PASTA & RISOTTOS

Ⓥ Paccheri al pomodoro – „Vittorio Style”	Paccheri pasta with tomato sauce – “Vittorio Style”	CHF 21.00
Ⓥ Pizzoccheri Valtellinesi – Hausgemacht	Pizzoccheri Valtellinesi – home made	CHF 23.00
Tagliolini bolognese	Tagliolini with bolognese sauce	CHF 24.00
Pasta bambini	Pasta for children	CHF 9.00
Risotto – mit Randen & Gorgonzola	Risotto – with betroot & gorgonzola	CHF 26.00

SECONDI

MAINS

Kalbskotelett – “alla Milanese” - paniert, mit einer Safranmayonnaise – mit Salbeibutter	Veal cutlet – “alla Milanese” - battered, with a saffron-mayonnaise – with sage butter	CHF 42.00
Rinderfilet – mit Sauce Bernaise à la minute	Beef filet – with sauce Bernaise à la minute	CHF 46.00
Gebratenes Zanderfilet – mit Broccoli, Pfefferminz-Chimichurri & gerösteten Erdnüssen	Fillet of pike-perch – with broccoli, peppermint-chimichurri & roasted peanuts	CHF 39.00

CONTORNI

ON THE SIDE

Rosmarinkartoffeln	Rosemary potatoes
Saisonales Gemüse	Seasonal vegetables
Gebratener Broccoli – mit Pfefferminz-Chimichurri & gerösteten Erdnüssen	Sautéed Broccoli – with peppermint-chimichurri & roasted peanuts
Safranrisotto	Saffron-risotto

PASTA, SECONDI E CONTORNI

PASTA, MAINS & SIDES



Conrad's Easy
RESTAURANT

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 29.00
– 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 29.00
– 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
- 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

PIZZA AL METRO

PIZZA BY THE METER



PIZZA AL METRO

PIZZA AM METER - PIZZA BY THE METER

Le gourmet

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

- Fior di latte (Region Valtellina), Eigelb-Espuma (Schaum), knuspriger Speck
- Fior di latte (Region Valtellina), Egg Yolk spume, Crispy Bacon

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

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, Oliven taggiasche, Kapern aus Pantelleria, Knoblauchöl & Basilikum
- Tomatoes San Marzano, Pieonnolo Tomatoes (Vesuvo Region), Anchovy fillets, 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

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

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

Ⓟ **Orange is the new black** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00

- Fior di latte (Region Valtellina), Gorgonzola, Kürbiscrème, - chips & Kürbiskern-Crumble
- Fior di latte (Region Valtellina), Gorgonzola, Pumpkin-crème, - crisps & pumkin-crumble

PIZZA AL METRO

PIZZA BY THE METER



Conrad's Easy
RESTAURANT

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

(DECLARATION OF ORIGIN)

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

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

Fischerzeugnisse: Zander: Westasien,
Thunfisch: Westlicher Pazifik, Lachs: Nordatlantik
Fish products: Pikeperch: Western Asia,
Tuna: Western Pacific, 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

HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN, INFOS

DECLARATION OF ORIGIN, INFO