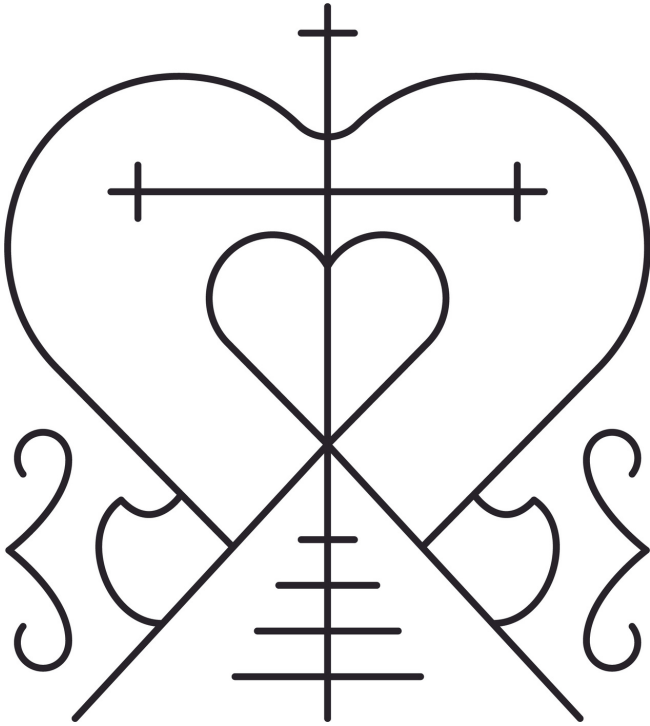


MENU
CENA



Conrad's Easy
RESTAURANT



Conrad's Easy

RESTAURANT

ANTIPASTI

STARTERS

Ⓟ Knackiger grüner Salat - mit Hausdressing	Crisp green salad - with our house dressing	CHF 9.50
Ⓟ Wintersalat - Wintersalat, Randen, Radieschen & Pinienkerne	Winter salad - Winter salad, beetroot, radishes & pine nuts	CHF 12.50
Ⓟ Kürbissuppe - mit gerösteten Kürbiskerne & steirischem Kürbisöl	Pumpkin soup - with roasted pumpkin seeds & Styrian pumpkin oil	CHF 12.50
Ⓟ Winter Minestrone	Winter vegetable soup	CHF 12.50
Battuta di Vitello - von Hand geschnittenes Tatar mit Parmesan Mayo	Veal Tartare - Hand cut tartare with parmesan mayo	CHF 24.00
Vitello Tonnato	Vitello Tonnato	CHF 26.00
Carpaccio von Tafelspitz	Carpaccio of boiled beef	CHF 19.00

PASTA

PASTA

Ⓟ Mezze maniche - al pomodoro	Mezze maniche - tomato sauce	CHF 19.00
Tagliatelle al ragù	Tagliatelle with bolognese sauce	CHF 23.00
Pasta bambini	Pasta for children	CHF 9.00

ANTIPASTI & PASTA

ANTIPASTI & PASTA



Conrad's Easy

RESTAURANT

SECONDI

MAINS

Charnigna Engiadinaisa - Kalbgeschnetzeltes mit Steinpilzen an Rahmsauce & Bratkartoffeln	Charnigna Engiadinaisa - Sliced veal with porcini mushrooms with cream sauce & roast potatoes	CHF 39.00
Tafelspitz - mit Merrettichcrème, Kartoffeln & Gemüse	boiled beef - with horseradish cream, potatoes & vegetables	CHF 39.00
Brasato all'Amarone - mit Polenta	Braised beef in Amarone - with polenta	CHF 39.00
ⓧ Polenta mit Gorgonzola überbacken	Polenta au gratin with gorgonzola	CHF 24.00
ⓧ Gerösteter Kürbis - mit Ingwer, Burrata & ofengeschmorte Tomaten	Oven-roasted pumpkin - with ginger, burrata & oven-braised tomatoes	CHF 26.00
Saiblingsfilet aus heimischen Gewässern - auf einem bunten Gemüsebett	Char fillet from local waters - on a colourful bed of vegetables	CHF 39.00

CONTORNI

ON THE SIDE

Buntes Gemüse	colourful vegetables
Grilliertes Gemüse	grilled vegetables
Tagliatelle	tagliatelle
Bratkartoffeln	baked potatoes
Polenta	polenta

SECONDI E CONTORNI

MAINS & SIDES



Conrad's Easy

RESTAURANT

LIEVITI NATURALI

PIZZA AL METRO

Unsere Pizza wird nach dem Prinzip des Lievito Naturale zubereitet, auch bekannt als Lievito Madre oder italienische Mutterhefe. Durch die sorgfältige Herstellung des Hefeteigs wird unsere Pizza besonders knusprig, luftig und gut bekömmlich. Modernste Technik, ein innovatives Verfahren sowie umfangreiches Know-how und Leidenschaft tragen dazu bei, dass der Teig perfekt wird. Biologische und regionale Zutaten machen unsere "Pizza al Metro" zu einem einzigartigen Erlebnis!

Die Idee für unsere besondere Gourmet-Pizza haben wir gemeinsam mit Alvise Ballarin aus Cavallino, Venezia ins Leben gerufen. Alvise führt dort die Trattoria Laguna, wo auch unserer Lievito Naturale entstand. Ein Besuch bei ihm lohnt sich auf jeden Fall!

Search his page on Facebook: Trattoria Laugna e Lieviti Naturali

Our pizza is crafted following the principles of Lievito Naturale, also known as Lievito Madre, which refers to Italian mother yeast. Through a slow fermentation process, our pizza becomes delightfully crispy, airy, and harmoniously balanced. The combination of state-of-the-art technology, innovative techniques, extensive expertise, and genuine passion ensures that our dough is perfected. Don't miss the opportunity to savor our "Pizza al Metro", made with the finest organic and locally sourced ingredients, for a truly exceptional experience.

We collaborated with Alvise Ballarin, the owner of Trattoria Laguna in Cavallino, Venezia, which is the birthplace of our Lievito Naturale. Together we developed the concept for our extraordinary "Pizza-Gourmet".

Visit him - it is more than worth your while!

PIZZA AL METRO



ALLE PIZZAS AUCH ALS TAKE-AWAY

ALL PIZZAS AVAILABLE FOR TAKE-AWAY



Conrad's Easy

RESTAURANT

LIEVITI NATURALI

PIZZA AL METRO

Le Classiche

- ⑤ **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
- ⑤ **Multicolor** Un Gusto (1/4m) CHF 24.00
- Tomaten San Marzano, Fior di latte (Region Valtellina), grilliertes Gemüse, Basilikum
- Tomatoes San Marzano, Fior di latte (region Valtellina), 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, eingelegte Tropea Zwiebeln & Chili
- Tomatoes San Marzano, fior di latte (region Valtellina), Nduja di Spilinga, spicy salami, pickled 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, Olivencrumble & Oregano
- Tomatoes San Marzano, fior di latte (region Valtellina), artichoke hearts, Mushrooms, cooked Ham Rovagnati D.o.P, basil, olive crumble & oregano
- Spianata Calabra** 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 28.00
- Porchetta di Ariccia, Feigenkonfitüre, Gorgonzola
- Porchetta from Ariccia 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
- La Grassa** Un Gusto (1/4m) CHF 26.00
- Fior di latte (Region Valtellina), Mortadella JGP, ricotta di bufala campana D.o.P., granella di pistacchi
- fior di latte (region Valtellina), Mortadella JGP, buffalo ricotta from Campania D.o.p., pistachio granules

PIZZA AL METRO

PIZZA BY THE METER



Conrad's Easy

RESTAURANT

LIEVITI NATURALI

PIZZA AL METRO

Le Gourmet

- ⑤ **Cinderella** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00
- Stracciatella aus Apulien D.o.P, Datteltomaten im Ofen geschmort & getrocknet, Taggiasca Oliven, Basilikum
- Stracciatella from Apulia D.o.P, date tomatoes - oven-braised & dried, Taggiasca olives , Basil
- La Carbonara** Un Gusto (1/4m) CHF 32.00
- Fior di latte (Region Valtellina), Eigelb-Espuma, knuspriger Speck
- Fior di latte (Region Valtellina), egg yolk espume, 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, Bbesaola D.o.P, Grana Padano D.o.P 12 months, basil & oregano
- Sicilia Mia** Un Gusto (1/4m) CHF 36.00
- Thunfischcarpaccio, Stracciatella aus Apulien D.o.P, Misticanza, Pistacchio
- Thuna carpaccio, Stracciatella from Apulia D.o.P, mixed salad, pistachio
- Regina Instagram** Un Gusto (1/4m) CHF 29.00
- Stracciatella aus Apulien D.o.P, geräucherter Lachs, feiner Nüsslisalat & frischer Dill
- Stracciatella from Apulia D.o.P., smoked salmon, delicious lamb's lettuce & fresh dill
- Marinara Secondo Noi** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00
- Tomaten San Marzano, Piennolo Tomaten (Vesuvio Gebiet), Sardellenfilets, Taggiasca Oliven, Kapern aus Pantelleria, Knoblauchöl & Basilikum
- Tomatoes San Marzano, Piennolo tomatoes (Vesuvio Region), anchovy fillets, Taggiasca olives , capers from Pantelleria, garlic-oil & basil
- ⑤ **Raclette** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00
- Fior di latte (Region Valtellina), Engadiner & Bergeller Bergkäse, Marmellata di Mirtilli
- Fior di latte (Region Valtellina), Engadine & Bergell Mountain Cheese, blueberry marmalade
- ⑤ **La Golosa** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00
- Fior di latte (Region Valtellina), Gorgonzola, Birne, Baumnüsse, & Honig
- Fior di latte (Region Valtellina), gorgonzola, pear, walnut, & honey
- ⑤ **Orange is the new black** Un Gusto (1/4m) CHF 28.00
- Fior di latte (Region Valtellina), Gorgonzola, Kürbiscrème, Kürbischips & geröstete Kürbiskerne
- Fior di latte (Region Valtellina), gorgonzola, pumpkin-cream, pumpkin crisps & roasted pumpkin seeds

PIZZA AL METRO

PIZZA BY THE METER



Conrad's Easy

RESTAURANT

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

(DECLARATION OF ORIGIN)

Kalb & Rind: Schweiz | **Schwein:** Italien

Veal & Beef: Switzerland | Pork: Italy

Eier & Milchprodukte: Schweiz (regional) & Italien

Eggs & dairy products: Switzerland (regional) & Italy

Fischerzeugnisse: Saibling: Schweiz

Thunfisch: Westlicher Pazifik, Lachs: Nordatlantik

Fisch products: Anchovies: Mediterranean sea

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

HERKUNFTSBEZEICHNUNG, INFOS

DECLARATION OF ORIGIN, INFO