

AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

INSALATE FRESCHE E COMOSTE



INSALATA VERDE

Grüner Salat

CHF 7.50



INSALATA MISTA

Gemischter Salat

CHF 8.50



INSALATA DI VALERIANA MELA VERDE, VINAIGRETTE E NOCI

Nüsslisalat mit grünem Apfel, Vinaigrette und Nüssen

CHF 12.00



INSALATA MISTA DI ICEBERG, CAROTE, CETRIOLO FRESCO, POMODORI

Gemischter Eisbergsalat mit Karotten und Gurken

CHF 12.00



INSALATA DI RUCOLA GRANA CON MIELE ALL'ACETO BALSAMICO

Rucola Salat mit Grana und Honig-Balsamico-Dressing

CHF 12.00



INSALATA CAPRESE CON PESTO DI BASILICO

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto

CHF 18.00

ANTIPASTI



CARPACCIO DI MANZO E SOTTOBOSCO

CHF 28,00

CARPACCIO VOM RIND - Steinpilze, Kastanienöl, Mousse vom Fossa-Käse



SALMONE MARINATO CON MISTICANZA

CHF 25,00

MARINIERTER LACHS - mit gemischtem Salat, Büffelmozzarella, Mango, Grapefruit



CAPONATA DI MELANZANA

CHF 20,00

Auberginen, Zwiebel, Kapern, Sellerstange, Tomate (lauwarm)



POLPO ARROSTO

CHF 22,00

GEBRATENER OKTOPUS - Gebratener Oktopus mit Rosmarin und Kartoffelvariation



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch



Vegan

Preise in CHF inkl. MwSt.

AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

ZUPPE



ZUPPA DI VERDURE DI STAGIONE
GEMÜSESUPPE - Saisongemüse

CHF 10.00

ZUPPA DEL GIORNO

TAGESSUPPE – fragen Sie unsere Mitarbeiter

CHF 8.00



PAPPA AL POMODORO

PAPPA AL POMODORO – Tomaten und altes Brot

CHF 12.00

PRIMI PIATTI



PACCHERI AL POMODORE FRESCO E BASILICO
PACCHERI – mit frischen Tomaten und Basilikum

CHF 22.00



SPAGHETTO DI GRAGNANO CON GAMBERI E CORALLO
SPAGHETTI MIT GARNELEN - Rote Garnele, Kirschtomate, Brandy

CHF 27.00



TAGLIATELLE AL PESTO SICILIANO

TAGLIATELLE MIT PESTO – Olivenöl, getrocknete Tomaten, Knoblauch

CHF 24.00



RISOTTO ASPARAGI

SPARGEL-RISOTTO – Risotto mit frischen Spargelstücken

CHF 23.00



RAVIOLI RIPIENO DI AGLIO SELVATICO AI TRE POMODORI

BÄRBLAUCH-RAVIOLI – drei Tomatensaucen (rot, gelb, grün)

CHF 25.00



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch



Vegan

Preise in CHF inkl. MwSt.

AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

PIATTI



PIATTO DI FORMAGGI - KÄSEPLATTE

CHF 16.00

PIATTO DI APERITIVO – APERO PLÄTTLI

CHF 24.00

FORMULA APERITIVO

CHF 36.00

2 Spritz o 2 Hugo mit Piatto di Aperitivo

FITNESS ODER COUCH-POTATOE

FITNESS = SALAT / COUCH-POTATOE = OFENKARTOFFEL MIT CREME FRAICHE

VITELLO / Kalbschnitzel nature

CHF 32.00

MANZO / Rindspailard

CHF 26.00

GAMBERI / Crevetten

CHF 29.00

POLLO / Pouletstreifen

CHF 24.00



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch









Vegan

Preise in CHF inkl. MwSt.






AL FIUME

RISTORANTE | THALGUT

SECONDI PIATTI DAL MARE ALLA TAVOLA

-  **TONNO IN CROSTA DI SESAMO SU VERDURE CONFIT** CHF 46,00
THUNFISCH IN SESAMKRUSTE AUF KONFIERTEM GEMÜSE
Gebratener Thunfisch, Sesamkruste, in süß-saurer Sauce gedünstetes Gemüse
-   **GAMBERI ALL'AGLIO E PATATE** CHF 42,00
GARNELEN UND KNOBLAUCH
Mit Kartoffeln und Olivenöl
-  **FILETTO ORATA GRIGLIA, VERDURE, SALSA LIMONE, FREGOLA** CHF 38,00
GEGRILLTE DORADE MIT ZITRONENSAUCE
Geröstetes Gemüse und Fregola
-   **SPIEDINO DI PESCE CON RATATOUILLE** CHF 38,00
GEBRATENER FISCH-SPIESS MIT RATATOUILLE
Fisch des Tages, Garnelenschwänze, Polpo

SECONDI PIATTI

-  **TAGLIATA DI MANZO "CLASSICO"** CHF 48,00
TAGLIATA VOM RIND «KLASSISCH»
Serviert auf Ruccola-Bett, mit Sherrytomaten und Pamesansplittern
-   **FILETTO DI MANZO** CHF 58,00
RINDERFILET
Mit geröstetem Gemüse und Kartoffelbrücke
-  **OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE** CHF 39,00
OSSOBUCO VOM KALB ALLA MILANESE
Mit Safranrisotto und gereiftem Parmesankäse
-  **COSTOLETTA DI AGNELLO CON PANATURA DI ERBE** CHF 48,00
LAMMKOTELETT IM KRÄUTERMANTEL
Mediterrane Kräuter und Kartoffel



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch



Vegan

Preise in CHF inkl. MwSt.