

Mama'

PIZZA

BAR

RESTAURANT

MENÙ MAMÀ

ESTATE

RISTORANTE & PIZZERIA

RISTORANTE

INSALATE | SALATE | SALADS

Insalata Mista (1)

10 CHF *Klein*

Misticanza, pomodorini, carote, olive e cetrioli a scelta tra dressing italiano, francese o balsamico.

12 CHF *Groß*

Mischsalat, Cherrytomaten, Karotten, Oliven und Gurken, wahlach mit italienischem, französischem oder Balsamico-Dressing.

Mixed greens, cherry tomatoes, carrots, olives and cucumbers with a choice of Italian, French or balsamic dressing.

Caeser Salad (1,3,7)

20 CHF *Klein*

Lattughino, pollo scottato, bacon, uovo, scaglie di Parmigiano e crostini accompagnato da salsa Caesar.

22 CHF *Groß*

Blattsalat, gebratenes Poulet, Speck, Ei, Parmesanspäne und Croûtons, serviert mit Caesar-Dressing.

Baby lettuce, seared chicken, bacon, egg, Parmesan shavings and croutons, served with Caesar dressing.

Insalata Mamà (1,7,8)

14 CHF *Klein*

Misticanza, pesche grigliate, formaggio Sbrinz, noci di pecan, crostini, dressing balsamico alla senape.

16 CHF *Groß*

Blattsalat mit gegrillten Pfirsichen, Sbrinzkäse, Pekannüssen, Croûtons und Balsamico-Senf-Dressing.

Mixed salad, grilled peaches, Sbrinz cheese, pecan nuts, croutons, and balsamic mustard dressing.

ZUPPE | SUPPEN | SOUPS

Zuppa d'Orzo Grigionese (1,7,9)

14 CHF

Zuppa d'orzo alla grigionese con carote, zucchine, sedano rapa, carne secca dei Grigioni, erba cipollina e crostini.

Bündner Gerstensuppe mit Karotten, Zucchini, Knollensellerie, Bündnerfleisch, Schnittlauch und Croûtons.

Grisons-style barley soup with carrots, zucchini, celeriac, air-dried Grisons beef, chives and croutons.

Zuppa di Pomodoro Arrosto (1,7,9)

12 CHF

Pomodori arrostiti lentamente, burrata cremosa, basilico, crostini e olio Evo.

Langsam geröstete Tomaten, cremige Burrata, Basilikum, Croûtons und Olivenöl extra vergine.

Slow-roasted tomatoes, creamy burrata, basil, croutons and extra virgin olive oil.



RISTORANTE

DA CONDIVIDERE | VORSPEISEN ZUM TEILEN | STARTERS TO SHARE

Crocchè Napoletano 3pz (1,3,7)

14 CHF

Crocchè di patate alla napoletana con provola affumicata, Parmigiano Reggiano e maionese al basilico.

Neapolitanische Kartoffelkroketten mit geräucherter Provola, Parmesan und Basilikum-Mayonnaise.

Neapolitan potato croquettes with smoked provola cheese, Parmesan cheese, and basil mayonnaise.

Sciatt e Bresaola (1,7)

16 CHF

Frittelle di grano saraceno ripiene di formaggio Casera, servite con misticanza, mostarda di cipolle e Bresaola Valtellinese.

Buchweizen-Krapfen gefüllt mit Casera-Käse, serviert mit Mischsalat, Zwiebelmostarda und Bresaola aus dem Veltlin.

Buckwheat fritters filled with Casera cheese, served with mixed salad, onion mostarda and IGP Valtellina Bresaola.

Tagliere Mamà (7,8,12)

30 CHF *Klein*

Selezione di salumi e formaggi italiani e svizzeri, accompagnati con mostarda e miele.

38 CHF *Groß*

Auswahl an italienischen und schweizerischen Wurst- und Käsespezialitäten, serviert mit Mostarda und Honig.

Selection of Italian and Swiss cured meats and cheeses, served with mostarda and honey.

Truffle Parmesan Fries (7)

15 CHF

Patatine fritte croccanti con tartufo estivo e Parmigiano Reggiano grattugiato.

Knusprige Pommes frites mit Sommertrüffel und geriebenem Parmesan.

Crispy french fries with summer truffle and grated Parmesan cheese.

Montanara Tricolore (1,7,8)

7 CHF

Impasto di pizza fritto, stracciatella, pomodorini confit, pesto leggero al basilico e polvere di olive nere.

Frittierter Pizzateig mit Stracciatella, confierten Cherrytomaten, leichtem Basilikumpesto und Schwarzes Olivenpulver.

Fried pizza dough with stracciatella cheese, confit cherry tomatoes, light basil pesto and Black olive powder.

RISTORANTE

ANTIPASTI | VORSPEISEN | STARTERS

Ricordo di Nonna (1,3,7)

22 CHF

Polpettine di manzo, ristretto di pomodoro San Marzano, Parmigiano e basilico.

Rindfleischbällchen mit San-Marzano-Tomatenreduktion, Parmesan und Basilikum.

Beef meatballs with San Marzano tomato reduction, Parmesan and basil.

Tartare di Manzo (1,7,10)

30 CHF 90 g

40 CHF 180 g

Tartare di filetto di manzo, servita con cetriolini, capperi, scalogno, senape antica e prezzemolo, accompagnata da burro e crostini.

Rinderfilet-Tatar mit Cornichons, Kapern, Schalotten, grobkörnigem Senf und Petersilie, dazu Butter und Croûtons.

Beef fillet tartare with gherkins, capers, shallot, wholegrain mustard and parsley, served with butter and croutons.

Carpaccio di Barbabietola (7,8)

19 CHF

Carpaccio di barbabietola rossa, ricotta montata al limone, mandorle salate tostate, vinaigrette agli agrumi, olio al basilico e germogli freschi.

Rote-Bete-Carpaccio, aufgeschlagene Ricotta mit Zitrone, geröstete gesalzene Mandeln, Zitrus-Vinaigrette, Basilikumöl und frische Sprossen.

Red beet carpaccio, whipped lemon ricotta, toasted salted almonds, citrus vinaigrette, basil oil and fresh sprouts.

Caprese (7)

20 CHF

Burrata, pomodorini misti e olio al basilico.

Burrata, gemischte Cherrytomaten und Basilikumöl.

Burrata, mixed cherry tomatoes, and basil oil.

Ricciola Oceanica alla Mediterranea (4)

24 CHF

Tartare di ricciola oceanica (80 g) condita con olio extravergine d'oliva e scorza di limone, crema al basilico, datterini confit, olive taggiasche e capperi croccanti.

Tatar von ozeanischer Ricciola (80 g), verfeinert mit nativem Olivenöl extra und Zitronenabrieb, Basilikumcreme, confierten Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und knusprigen Kapern.

Oceanic amberjack tartare (80 g) dressed with extra virgin olive oil and lemon zest, basil cream, confit cherry tomatoes, Taggiasca olives and crispy capers.

Vitello Tonnato (3,4,10)

26 CHF

Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata leggera, jus di vitello, capperi croccanti e polvere di olive nere.

Kalbfleisch bei niedriger Temperatur gegart, leichte Thunfischsauce, Kalbsjus, knusprige Kapern und schwarzes Olivenpulver.

Slow-cooked veal, light tuna sauce, veal jus, crispy capers and black olive powder.



RISTORANTE

PRIMI PIATTI | ERSTER GANG | FIRST COURSE

Pizzoccheri Valtellinesi (1,7)

25 CHF

Pasta di grano saraceno con patate, verza, salvia, pesteda, formaggio Bitto e Casera.

Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Wirsing, Salbei, Pesteda, Bitto- und Casera-Käse.

Buckwheat pasta with potatoes, savoy cabbage, sage, pesteda, Bitto and Casera cheese.

Tagliatelle al Ragù Bolognese (1,3,7,9)

28 CHF

Tagliatelle fresche all'uovo, ragù alla bolognese, Parmigiano Reggiano e polvere di alloro.

FrISChe Eier-Tagliatelle mit Bolognese-Ragù, Parmesan und Lorbeerpulver.

Fresh egg tagliatelle with traditional Bolognese ragù, Parmesan cheese, and bay leaf powder.

Spaghettone (1,2,3,7)

30 CHF

Spaghetto fresco all'uovo, crema di zucchini, chips di zucchini croccanti, stracciatella di burrata, tartare di gambero, polvere di datterino e olio al basilico.

FrISChe Eier-Spaghetti mit Zucchini-creme, knusprigen Zucchini-chips, Burrata-Stracciatella, Tatar von roten Garnelen, Pulver aus Datteltomaten und Basilikumöl.

Fresh egg spaghetti with zucchini cream, crispy zucchini chips, burrata stracciatella, shrimp tartare, tomato powder and basil oil.

Ravioli (1,3,7,8)

24 CHF

Ravioli freschi ripieni di burrata, crema di pomodoro San Marzano, pomodorini confit, gel al basilico e pinoli tostati.

FrISChe Ravioli mit Burratafüllung, San-Marzano-Tomatencreme, confierten Kirschtomaten, Basilikumgel und gerösteten Pinienkernen.

Fresh burrata-filled ravioli with San Marzano tomato cream, confit cherry tomatoes, basil gel and toasted pine nuts.

RISTORANTE

SECONDI PIATTI | ZWEITER GANG | MAIN COURSE

Ribeye di Angus Svizzero (7)

50 CHF

Ribeye di Angus Svizzero (250 g) accompagnato da patate al forno, verdure e burro alle erbe.

Schweizer Angus Ribeye (250 g) mit Ofenkartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter.

Swiss Angus ribeye (250 g) served with oven-baked potatoes, vegetables and herb butter.

Mediterranean Chicken (7)

38 CHF

Sovracoscia di pollo disossata marinata alle erbe, purea di patate viola e baby broccoli saltati.

Ausgelöste Hähnchenoberkeule, mariniert mit Kräutern, violetter Kartoffelpüree und sautiertem Babybrokkoli.

Boneless chicken thigh marinated with herbs, purple potato purée, and sautéed baby broccoli.

Polpo (4)

32 CHF

Tentacolo di polpo alla piastra, spuma di patate al limone, crumble di olive nere, capperi croccanti, polvere di basilico accompagnato da zucchine alla scapece.

Gegrillter Oktopus-Tentakel mit Zitronen-Kartoffelschaum, schwarzem Olivencrumble, knusprigen Kapern, Basilikumpulver und Zucchini nach Scapece-Art.

Grilled octopus tentacle, lemon potato foam, black olive crumble, crispy capers, basil powder and marinated zucchini "scapece" style.

BBQ Pork Ribs (7,9,10)

40 CHF

Ribs di maiale marinate con erbe mediterranee, laccate con salsa BBQ e servite con patate al forno e pannocchia al burro.

Schweinerippchen, mariniert mit mediterranen Kräutern, glasiert mit BBQ-Sauce, serviert mit Ofenkartoffeln und Buttermais.

Pork ribs marinated with Mediterranean herbs, glazed with BBQ sauce, served with roasted potatoes and buttered corn on the cob.

Rösti di Patate (3,7)

30 CHF

Rösti di patate con uovo 64°C, spuma al Parmigiano e tartufo estivo.

Kartoffelrösti mit Ei bei 64 °C, Parmesanschaum und frischem Sommertrüffel.

Potato rösti with a 64 °C egg, Parmesan foam and fresh summer truffle.

*Aggiunta di tartufo per grammo | Hinzufügen von Trüffeln pro Gramm | Addition of truffle per gram **+5.00 CHF**

Melanzana Mamà 2.0 (1,7)

27 CHF

Melanzana croccante in panko, crema di pomodoro, burrata montata, datterini confit, polvere di basilico e crumble di Parmigiano.

Knusprige Panko-Aubergine, geröstete Tomatencreme, geschlagene Burrata, confierte Datterino-Tomaten, Basilikumpulver und Parmesan-Crumble.

Crispy panko eggplant, roasted tomato cream, whipped burrata, confit datterino tomatoes, basil powder, and Parmesan crumble.



RISTORANTE

CONTORNI EXTRA | BEILAGEN EXTRA | EXTRA SIDE DISHES

Patate al forno Ofenkartoffeln Roasted potatoes	7 CHF
Patatine fritte Pommes frites French fries	7 CHF
Verdure saltate Gebratenes Gemüse Sautéed vegetables	7 CHF

BURGER

Mamà Burger (1,3,7,10) Hamburger di manzo (200 g), bacon, Gruyère DOP, cipolla caramellata, insalata, pomodoro e mayo Mamà, servito con patatine fritte. Rindfleischburger (200 g) mit Speck, Gruyère AOP, karamellisierten Zwiebeln, Salat, Tomaten und Mamà-Mayonnaise, serviert mit Pommes frites. Beef burger (200 g) with bacon, Gruyère PDO, caramelised onion, lettuce, tomato and Mamà mayo, served with French fries.	30 CHF
Veggy Burger (1,6) Hamburger vegan Green Mountain, formaggio vegan, insalata, pomodori, cipolla caramellata e mayo vegan. Veganer Green-Mountain-Burger mit veganem Käse, Salat, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und veganer Mayonnaise. Green Mountain vegan burger with vegan cheese, lettuce, tomatoes, caramelised onion and vegan mayo.	28 CHF
Mamà Crispy Chicken (1,3,7,10) Petto di pollo marinato nel latticello, impanato e fritto, stracciatella di burrata, pomodorini confit, rucola, maionese al basilico e patatine fritte. Knusprig paniertes Hähnchenbrustfilet, mariniert in Buttermilch, mit Burrata-Stracciatella, confierten Kirschtomaten, Rucola, Basilikum-Mayonnaise und Pommes frites. Buttermilk-marinated crispy chicken breast, burrata stracciatella, confit cherry tomatoes, rocket, basil mayonnaise and French fries.	30 CHF



RISTORANTE

BAMBINI | KINDER | CHILDREN

Pasta al burro o al pomodoro (1,7)

12 CHF

Pasta mit Butter oder Tomatensauce.

Pasta with butter or tomato sauce.

Pasta alla bolognese (1,9)

15 CHF

Pasta Bolognese.

Bolognese Pasta.

Cotoletta di pollo* (1,3)

18 CHF

Pouletschnitzel.

Chicken Schnitzel.

Cheese burger* (1,7)

20 CHF

Hamburger di manzo (150 g), Pomodoro, insalata, formaggio.

Rindfleischburger (150 g), Tomate, Salat, Käse.

Beef burger (150 g), tomato, lettuce, cheese.

* Contorno a scelta tra: insalata, patatine fritte, patate al forno.

* Beilage nach Wahl: Salat, Pommes Frites oder Ofenkartoffeln.

* Choice of side: salad, French fries, roasted potatoes.

Baby Margherita

12 CHF

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte e basilico.

San-Marzano-Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella und Basilikum.

San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella and basil.



PIZZERIA

LE NOSTRE PIZZE | UNSERE PIZZEN | OUR PIZZAS

Vegetariana (1,7)	24 CHF
Mozzarella fior di latte, verdure di stagione.	
Fior-di-Latte-Mozzarella, Gemüse der Saison.	
Fior di latte mozzarella, seasonal vegetables.	
Margherita (1,7) * <i>Anche a ruota di carro</i>	16 CHF
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilico.	
San-Marzano-Tomaten g.U., Fior-di-Latte-Mozzarella, Basilikum.	
San Marzano PDO Tomato, fior di latte mozzarella, basil.	
Margherita Mamà (1,7) * <i>Anche a ruota di carro</i>	18.5 CHF
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte affumicata, pepe, basilico.	
San-Marzano-Tomaten g.U., geräucherte Fior-di-Latte-Mozzarella, Pfeffer, Basilikum.	
San Marzano PDO Tomato, smoked fior di latte mozzarella, pepper, basil.	
Marinara 2.0 (1,4) * <i>Anche a ruota di carro</i>	19 CHF
Pomodoro San Marzano DOP, origano, acciughe, pomodorini gialli e rossi, capperi fritti, polvere di olive nere.	
San-Marzano-Tomaten g.U., Oregano, Sardellen, gelbe und rote Cherrytomaten, frittierte Kapern, schwarzes Olivenpulver.	
San Marzano PDO Tomato, oregano, anchovies, yellow and red cherry tomatoes, fried capers, black olive powder.	
Quattro Formaggi (1,7,8)	24 CHF
Mozzarella fior di latte, crema di Parmigiano, Engadiner, Gruyère, Blue Jersey, noci pecan, confettura di Pomodoro San Marzano.	
Fior-di-Latte-Mozzarella, Parmesancreme, Engadiner, Gruyère, Blue Jersey, Pekannüsse, San-Marzano-Tomatenkonfitüre.	
Fior di latte mozzarella, Parmesan cream, Engadiner, Gruyère, Blue Jersey, pecan nuts, San Marzano tomato jam.	
Capricciosa (1,7)	25.5 CHF
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto affumicato, Champignon, polvere di olive nere, carciofini grigliati.	
San-Marzano-Tomaten g.U., Fior-di-Latte-Mozzarella, geräucherter Schinken, Champignons, schwarzes Olivenpulver, gegrillte Artischocken.	
San Marzano PDO Tomato, fior di latte mozzarella, smoked ham, Champignons, black olive powder, grilled artichokes.	



PIZZERIA

LE NOSTRE PIZZE | UNSERE PIZZEN | OUR PIZZAS

Diavola (1,7) * *Anche a ruota di carro*

23 CHF

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salame Ventricina piccante, basilico.

San-Marzano-Tomaten g.U., Fior-di-Latte-Mozzarella, scharfe Ventricina Salami und Basilikum.

San Marzano PDO Tomato, fior di latte mozzarella, spicy Ventricina salami and basil.

Primavera (1,7)

31 CHF

Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma, stracciatella di bufala, crema di Parmigiano, pomodorini rossi confit, pesto di rucola.

Fior-di-Latte-Mozzarella, Parmaschinken, Büffel-Stracciatella, Parmesancreme, confierte rote Cherrytomaten, Rucola-Pesto.

Fior di latte mozzarella, Parma ham, buffalo stracciatella, Parmesan cream, confit red cherry tomatoes, rocket pesto.

Bufalina (1,7)

25.5 CHF

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, basilico.

San-Marzano-Tomaten g.U., Büffelmozzarella, Basilikum.

San Marzano PDO Tomato, buffalo mozzarella, basil.

Tropea (1,4,7)

26.5 CHF

Mozzarella fior di latte, crema di cipolle rosse, filetti di tonno sott'olio, olive Taggiasche, cipolla croccante, capperi fritti.

Fior-di-Latte-Mozzarella, rote Zwiebelcreme, Thunfischfilets in Öl, Taggiasca-Oliven, knusprige Zwiebeln, frittierte Kapern.

Fior di latte mozzarella, red onion cream, tuna fillets in oil, Taggiasca olives, crispy onion, fried capers.

Calzone (1,7)

23 CHF

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto affumicato, Champignon, basilico.

San-Marzano-Tomaten g.U., Fior-di-Latte-Mozzarella, geräucherter Schinken, Champignons, Basilikum.

San Marzano PDO Tomato, fior di latte mozzarella, smoked ham, Champignon, basil.

Fior di Cetara (1,4,7)

23 CHF

Mozzarella fior di latte, pomodorini confit, alici di Cetara, fiori di zucca, ricotta di bufala al limone.

Geräucherte Fior-di-Latte-Mozzarella, Tomatenconfit, Sardellen aus Cetara, Zucchini Blüten, Büffelricotta mit Zitrone.

Fior di latte mozzarella, confit cherry tomatoes, Cetara anchovies, courgette flowers, buffalo ricotta with lemon.



PIZZERIA

LE NOSTRE PIZZE | UNSERE PIZZEN | OUR PIZZAS

Marechiaro (1,2,7)

31 CHF

Mozzarella fior di latte, pesto di limoni, tartare di gambero rosso, chips cacio e pepe, gel allo yuzu.

Geräucherte Fior-di-Latte-Mozzarella, Zitronenpesto, Tartar aus roten Garnelen, Käse-Pfeffer-Chips, Yuzu-Gel.

Fior di latte mozzarella, lemon pesto, red prawn tartare, cacio e pepe crisps, yuzu gel.

Bologna (1,7,8,12)

27 CHF

Mozzarella, Mortadella Bologna, burrata, granella di pistacchi.

Mozzarella, Bologna Mortadella, burrata Käse und Pistaziencrunch.

Mozzarella, Bologna mortadella, burrata cheese crushed pistachios.

PIZZE AL PADELLINO

Padellino Caprese (1,7)

30 CHF

Burrata affumicata, Pomodoro San Marzano DOP confit, prosciutto crudo, gel al basilico.

Geräucherte Burrata, kandierte San-Marzano-Tomaten g.U., Rohschinken, Basilikumgel.

Smoked burrata, San Marzano PDO Tomato confit, dry-cured ham, basil gel.

Padellino Mari e Monti (1,4,7)

28 CHF

Salmone affumicato, cipolla caramellata, stracciatella di bufala, crema di avocado e lime.

Geräucherter Lachs, karamellisierte Zwiebeln, Büffelmozzarella „Stracciatella“, Avocado-Limetten-Creme.

Smoked salmon, caramelised onion, buffalo stracciatella, avocado and lime cream.

*PIZZA A "RUOTA DI CARRO"

La verace tradizione dei vicoli di Napoli: una pizza dal diametro extra-large e cornicione basso, stesa ad arte per strabordare dal piatto come si faceva un tempo.

The true tradition of Naples' alleyways: an extra-large pizza with a thin crust, stretched to overflow the plate just like in the old days.

Die wahre Tradition aus Neapels Gassen: Eine extragroße Pizza mit flachem Rand, meisterhaft so dünn gezogen, dass sie wie damals über den Tellerrand ragt.

SU RICHIESTA | AUF ANFRAGE | UPON REQUEST

Pizza senza glutine | Glutenfreie Pizza | Gluten-free pizza **+3.00 CHF**

Mozzarella fior di latte senza lattosio | Laktosefreie Fior-di-Latte-Mozzarella | Lactose-free fior di latte mozzarella **+2.00 CHF**

Vegan mozzarella | Vegane Mozzarella | Vegan mozzarella **+2.00 CHF**

Pomodoro San Marzano DOP | San-Marzano-Tomaten g.U. | San Marzano PDO Tomato **+0.50 CHF**

*Aggiunta di tartufo per grammo | Hinzufügen von Trüffeln pro Gramm | Addition of truffle per gram **+5.00 CHF**

RISTORANTE

DOLCI | SÜSSES | SWEETS

Tiramisù (1,3,7)	12 CHF
Crema al mascarpone, savoiardi imbevuti al caffè e cacao. Mascarponecreme mit in Kaffee getränkten Löffelbiskuits und Kakao. Mascarpone cream with coffee-soaked ladyfingers and cocoa.	
Cheesecake (1,3,7)	12 CHF
Cheesecake cremosa a scelta tra cioccolato o frutti di bosco. Cremiger Cheesecake nach Wahl mit Schokolade oder Waldbeeren. Creamy cheesecake with a choice of chocolate or mixed berries.	
Torta Caprese (3,7,8)	15 CHF
Torta caprese al cioccolato, gelato al fiordilatte e fragole fresche. Schokoladen-Caprese-Kuchen mit Fiordilatte-Glace und frischen Erdb. Chocolate caprese cake with fiordilatte ice cream and fresh strawberries.	
Bündner Nusstorte (1,3,7,8)	12 CHF
Pasta frolla ripiena di caramello e noci, servita con panna e gelato al fiordilatte. Mürbeteig gefüllt mit Karamell und Walnüssen, serviert mit Rahm und Fiordilatte-Glace. Shortcrust pastry filled with caramel and walnuts, served with cream and fiordilatte ice cream.	
Delizia al Limone (1,3,7)	12 CHF
Pan di Spagna soffice, crema al limone, glassa al limoncello e scorza di limone candita. Lockerer Biskuit mit Zitronencreme, Limoncello-Glasur und kandierter Zitronenschale. Soft sponge cake filled with lemon cream, limoncello glaze and candied lemon zest.	
Mousse allo Yogurt (1,7,8)	14 CHF
Mousse allo yogurt, composta di mango, crumble semi-sel alle mandorle, mango fresco e scorza di lime. Joghurt-Mousse mit Mangokompott, Mandel-Fleur-de-Sel-Crumble, frischer Mango und Limettenabrieb. Yogurt mousse with mango compote, almond fleur de sel crumble, fresh mango and lime zest.	
Affogato (7)	12 CHF
Gelato fior di latte affogato con espresso caldo. Fior-di-Latte-Glace mit heißem Espresso. Fior di latte ice cream drowned in hot espresso.	
Gelati e Sorbetti Glace und Sorbet Ice Cream & Sorbets (7)	4 CHF
Vaniglia, Fior di latte, Stracciatella, Cioccolato, Nocciola, Mocca, Caramello, Limone, Fragola, Lampone, Mango. Vanille, Fior di Latte, Stracciatella, Schokolade, Haselnuss, Mocca, Karamell, Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Mango. Vanilla, Fior di latte, Stracciatella, Chocolate, Hazelnut, Mocha, Caramel, Lemon, Strawberry, Raspberry, Mango.	<i>Per pallina</i> <i>Pro Kugel</i> <i>Scoop</i>
Aggiunta di panna montata Zusätzliche Schlagsahne Whipped Cream Add-on	1.50 CHF

ALLERGENI | ALLERGENE | ALLERGENS

Normativa Svizzera | Schweizer Gesetzgebung | Swiss legislation



1. Glutine | Weizenhaltiges Getreide
Cereals containing wheat



2. Crostacei | Krebstiere | Crustaceans



3. Uova | Eier | Eggs



4. Pesce | Fisch | Fish



5. Arachidi | Erdnüsse | Peanuts



6. Soia | Soja | Soya



7. Latte/Lattosio | Milch/Laktose
Milk/Lactose



8. Frutta a guscio | Nüsse | Nuts



9. Sedano | Sellerie | Celery



10. Senape | Senf | Mustard



11. Semi di sesamo | Sesam | Sesame



12. Anidride Solforosa (Solfiti)
Schwefeldioxid (Sulfite) | Sulphur Dioxide
(Sulphites)



13. Lupini | Lupinen | Lupin



14. Molluschi | Weichtiere | Molluscs