




10¹⁰
dieci

Inhalt

Vorspeisen	2
Insalate	2
Cose a caso	5
Piaceri	6
Zuppe	6
Sapori mediterranei	8
Spaghetti	8
Penne	9
Gnocchi	9
Spaghetti, penne und gnocchi per due persone	10
Assaggi pe' stuzzica' l'appetito	12
Cozze e Vongole	13
Primi piatti come na' volta	15
Fritti fatti a mestiere	16
Dalla griglia	17
Le pizze DOP	18
Pizze	19
Focaccia	22
Panini	22
Dolce e dieci Gelati	23
 Per i bambini	24
 Piatti vegani	26
 Piatti senza glutine	30
Vini della casa	36
Vino	39
Aperitivi, Birra, Soft Drinks e Caffetteria	40

Vorspeisen

Insalata verde (7, 8, 9) Grüner Salat	12.-
Insalata mista (7, 8, 9) Gemischter Salat	14.-
Insalata caprese (2) Tomaten, Mozzarella, Basilikum	14.-

Insalate

Insalata verde (7, 8, 9) Grüner Salat	14.-
Insalata mista (7, 8, 9) Gemischter Salat	16.-
Insalata rucola e parmigiano (7, 8, 9) Rucola mit Parmesan	16.-
Insalata pazza (2, 7, 8, 9, 11) San Marzano Tomaten, Salat, Rucola, Parmesan, Thon, Mozzarella, Zwiebeln	18.-
Insalata Ischia (2) Mozzarella, Auberginen, Basilikum	17.-
Insalata dieci (2, 3, 7, 8, 9, 11) Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella, Thon, Eier, Oliven	19.-
Insalata pomodoro e cipolla (7, 8, 9) Tomaten mit Zwiebeln	12.-
Insalata caprese (2) Tomaten, Mozzarella, Basilikum	16.-
Insalata caprese bufala (2) Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	19.-
Burrata e San Marzano (2) Burrata auf grünem Salat mit Cherry- & San Marzano Tomaten	21.-

Insalate

Insalata salmone con 75g salmone Balik (7, 8, 9, 11) Salatteller mit 75g Balik Lachs	29.-
Insalata salmone con 150g salmone Balik (7, 8, 9, 11) Salatteller mit 150g Balik Lachs	49.-
Insalata gamberoni (7, 8, 9, 12) Salatteller mit Riesencrevetten	29.-
Insalata pollo (7, 8, 9) Salatteller mit Pouletbruststreifen	28.-
Insalata forte (1, 7, 8, 9) Salatteller mit Planted Streifen	28.-
Insalata ricchi e poveri (7, 8, 9) Salatteller mit Rindsfiletstreifen	34.-

Insalatiera

	2 Pers.	4 Pers.
Insalata verde (7, 8, 9) Grüner Salat	20.-	32.-
Insalata mista (7, 8, 9) Gemischter Salat	22.-	36.-
Insalata pomodoro e basilico (7, 8, 9) Tomaten mit Basilikum	16.-	30.-

Pasta Insalata

	1 Pers.	2 Pers.	4 Pers.
Pasta insalata (1, 2, 7, 8, 9) Penne, Tomaten, Salat, Rucola, Mozzarella	22.-	39.-	68.-
Pasta solare (1, 2) Hausgemachte Acqua e Farina, Cherrytomaten, Basilikum, Mozzarella, Erbsen, getrocknete Tomaten, grillierte Peperoni, Auberginen (wird lauwarm serviert)	26.-	46.-	82.-



pane, amore e fantasia

Das Brot: *wenig Zutaten, richtig kombiniert, einzigartig und bodenständig, auf Tradition bauend.*

Die liebe: *Leidenschaft für das Leben, die Arbeit, den echten Wert und für das Schöne und Gute.*

Die Fantasie: *Freude am Träumen, Erfinden, Entdecken, am sich überraschen lassen. Die Welt mit Kinderaugen bestaunen.*

Das sind die drei Worte, die uns begleiten und uns den Weg in die Zukunft weisen.

Dieser Philosophie folgend sind wir immer auf der Suche nach exzellenten Bioprodukten, die wir oft bei kleinen Herstellern finden, die weit weg von den üblichen Handelskreisläufen sind, sich aber durch die Qualität der Zutaten und den Respekt vor der Natur und den Traditionen auszeichnen.

Cose a Caso

Pane e pomodoro ⁽¹⁾ Brot und Tomaten nach "Grossmutter Art"	12.-
Acciughe ^(1, 11) Sardellen	14.-
Bruschetta al pomodoro ⁽¹⁾ Geröstetes Hausbrot mit Tomaten, Basilikum	12.-
Bruschetta al gorgonzola ^(1, 2) Geröstetes Hausbrot mit Gorgonzola	16.-
Bruschetta tamarro ⁽¹⁾ Geröstetes Hausbrot mit Nduja (leicht scharf)	18.-
Bruschetta mista ⁽¹⁾ Variation von geröstetem Hausbrot mit Steinpilzen, Tomaten, Basilikum, Olivenöl	18.-
Bruschetta ai porcini ⁽¹⁾ Geröstetes Hausbrot mit Steinpilzen	18.-
Fantasia del giorno ^(7, 8, 9, 10) Auberginen, Zucchetti, Peperoni, Artischocken, getrocknete Tomaten, Tintenfisch	24.-
Insalata di polipo ^(7, 8, 9, 10) Tintenfischsalat	27.-
San Daniele ⁽²⁾ San Daniele Rohschinken	26.-
Tagliere misto (per due persone) ⁽²⁾ San Daniele Rohschinken, Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch aus Italien), scharfer Salami, Salame dolce, Speck, Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten (für zwei Personen)	41.-

Piaceri

Carpaccio di bresaola ⁽²⁾ Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch aus Italien) mit Rucola und Parmesan	23.-
Carpaccio di tonno ^(7, 8, 9, 11) Thunfischcarpaccio	27.-

Zuppe

Zuppa pomodoro ^(2, 7) Tomatencremesuppe	10.-
Zuppa pavese ^(1, 2, 3) Bouillon mit geröstetem Hausbrot, Ei und Parmesan	12.-
Zuppa stracciatella con pollo ^(2, 3) Bouillon mit Poulet, Ei und Parmesan	16.-
Zuppa del giorno ⁽³⁾	12.-



Olivenöl ist die Zutat in fast allen unseren Gerichten und die Basis der mediterranen Küche!

Unser Olivenöl wird biologisch, kaltgepresst (EVO) und seit vielen Jahren in Arpino, südlich von Rom hergestellt.

Wir sind sehr stolz, dieses garantierte Naturerzeugnis - und somit einen weiteren Beitrag zur Qualität und zum Wohlbefinden, anbieten zu können.

Sapori mediterranei

Tagliatelle primavera (1, 2, 3) Nudeln mit Spinat, Broccoli und Rahmsauce	26.-
Tagliatelle ai porcini (1, 2, 3) Nudeln mit Steinpilzen und Rahmsauce	28.-
Tagliatelle con pollo (1, 2, 3) Nudeln mit Pouletbruststreifen und Rahmsauce	29.-
Tagliatelle gorgonzola (1, 2, 3) Nudeln mit Gorgonzola	27.-
Tagliatelle ricchi e poveri (1, 2, 3) Nudeln mit Rindsfiletstreifen und Rahmsauce	32.-
Tagliatelle al salmone (1, 2, 3, 11) Nudeln mit Lachs, Rahmsauce und Peperoncini	34.-
Spaghetti pomodoro e basilico (1, 7) Tomatensauce und Basilikum	19.-
Spaghetti aglio, olio e peperoncino (1) Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	20.-
Spaghetti all'arrabbiata (1, 7) Scharfe Tomatensauce	21.-
Spaghetti al pesto (1, 2, 6) Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne (wird lauwarm serviert)	22.-
Spaghetti panna e prosciutto (1, 2, 9) Schinken-Rahmsauce	24.-
Spaghetti al tonno (1, 7, 11) Thon, Oliven und Tomatensauce	25.-
Spaghetti carbonara (1, 2, 3) Eier, Rahm und Speck	25.-

Sapori mediterranei

Penne pomodoro e basilico (1, 7) Tomatensauce und Basilikum	19.-
Penne all'arrabbiata (1, 7) Scharfe Tomatensauce	21.-
Penne rosé (1, 2, 7) Tomaten-Rahmsauce	22.-
Penne al pesto (1, 2, 6) Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne (wird lauwarm serviert)	22.-
Penne panna e prosciutto (1, 2, 9) Schinken-Rahmsauce	24.-
Penne gorgonzola e rucola (1, 2) Gorgonzola und Rucola	24.-
Ravioli di ricotta e spinaci (1, 2, 3) Ravioli mit Ricotta-Spinat auf Tomatensaucenbeet an Salbeibutter	29.-
Gnocchi pomodoro e basilico (1, 2, 3, 7) Tomatensauce und Basilikum	22.-
Gnocchi rosé (1, 2, 3, 7) Tomaten-Rahmsauce	24.-
Gnocchi al pesto (1, 2, 3, 6) Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne (wird lauwarm serviert)	24.-
Gnocchi gorgonzola (1, 2, 3) Gorgonzola	24.-

Für unsere Gäste mit kleinem Hunger gibt es jedes Pastagericht als kleinere Portion 2.- günstiger.

Spaghetti oder Penne

	2 Pers.	4 Pers.
Pomodoro e basilico ^(1, 7) Tomatensauce und Basilikum	35.-	59.-
All'arrabbiata ^(1, 7) Scharfe Tomatensauce	36.-	61.-
Rosé ^(1, 2, 7) Tomaten-Rahmsauce	39.-	65.-
Panna e prosciutto ^(1, 2, 9) Schinken und Rahmsauce	42.-	66.-

Gnocchi

	2 Pers.	4 Pers.
Pomodoro e basilico ^(1, 2, 3, 7) Tomatensauce und Basilikum	36.-	61.-
Rosé ^(1, 2, 3, 7) Tomaten-Rahmsauce	39.-	67.-
Pesto ^(1, 2, 3, 6, 7) Basilikum, Olivenöl, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne (wird lauwarm serviert)	39.-	67.-
Gorgonzola ^(1, 2, 3) Gorgonzola	40.-	68.-

convivium



in diesem kapitel unserer speisekarte finden sie traditionelle gerichte, die ausserhalb italiens nicht so bekannt sind, aber das höchste niveau der italienischen kulinarischen tradition repräsentieren.

sie finden unter den hauptzutaten regionale spezialitäten wie die mozzarella di bufala dop aus kampanien, die burrata aus apulien oder die nduja aus kalabrien zusammen mit unseren hausklassikern wie der frischen pasta und salsiccia aus eigener herstellung.

die auswahl an pizzen in diesem bereich ist ebenfalls mit diesen hochwertigen zutaten belegt und wenn fleisch und fisch ihre favoriten sind, dann verpassen sie nicht die chance, unsere gerichte vom grill oder die "fritture" zu probieren.

assaggi pe'stuzzica' l'appetito

nur saisonal erhältlich - carpaccio di 18.-
carciofi con insalatina stagionale (7,
8, 9)

frisches artischockencarpaccio mit kleinem saisonsalat

freschezza selvaggia (7, 8, 9) 20.-

pomodorini a spicchi, peperone rosso, finocchio mondato,
cetriolo nostrano pelato a tozzi, indivia belga,
cespo di lattuga riccia, lattuga selvagtica e a foglie
rosse -

tomatenschnitze, rote peperoni, fenchel, gurkenstücke
geschält, endivie, kopfsalat, wilder lattich und roter
blattsalat

caprese di burrata (2) 21.-

tomaten, burrata, basilikum

parmigiana di melanzane con mozzarella 24.-

di bufala campana dop (1, 2, 3, 7)

auberginengratin mit büffelmozzarella dop
- die mutter der mozzarella

funghi porcini alla griglia 23.-

steinpilze vom grill
- meisterhaft herzhaft

freschezza di mare (7, 8, 9, 10, 12) 28.-

tintenfischringe, garnelen, miesmuscheln, venusmuscheln
- meeresduft & erinnerungen

polipo e patate (tiepido) (7, 8, 9) 29.-

tintenfisch & kartoffeln (wird lauwarm serviert)
- ein traditionsreiches paar

cozze e vongole

pepata di cozze (1, 9, 10) miesmuscheln	24.-
cozze alla marinara (1, 7, 9, 10) miesmuscheln, tomatensud, oregano - ursprünglich ehrlich	26.-
zuppa di cozze (1, 9, 10) miesmuschelsuppe, frische tomaten, zwiebeln - unverfälschter meeresduft	26.-
saute' di cozze e vongole veraci (1, 9, 10) Miesmuscheln, venusmuscheln, weisswein, cherrytomaten - das perfekte paar	28.-
zuppa di vongole veraci (1, 9, 10) venusmuschelsuppe - unvergleichbar, kosten & geniessen	30.-



farina 100 % italia bio – 100 % lazio

die pasta, die wir verwenden, wenn sie nicht von uns handgemacht ist, kommt aus einer kleinen pasta-fabrik in zentralitalien, die dank ihrer kleinen produktion nur hochwertige italienische körner und trocknungsverfahren verwendet, die den alten traditionen der pasta-hersteller der vergangenheit folgen.

primi piatti come na'volta

- fazzoletti al pesto (tiepidi) (1, 2, 6) 23.-
grosszügige frische pastastücke an frischer pestosauce
(wird lauwarm serviert) - elegante, trendige variante
- tonnarelli cacio e pepe (in padella) (1, 2) 24.-
spaghetti mit kanten, pecorino, pfeffer
(in der pfanne serviert) - ein hauch südlicher
landbrise
- spaghetti della nonna (in padella) (1) 25.-
san marzano tomaten, bio extra vergine olivenöl
(in der pfanne serviert)
- linguine carbonara di salsiccia (in padella) 29.-
(1, 2, 3, 9)
flache spaghetti, salsiccia, ei, parmesan
(in der pfanne serviert) - probieren geht über
studieren
- bucatini alla gricia come na'volta (in padella) (1, 2) 29.-
röhrchenpasta, königsspeck, pecorino
(in der pfanne serviert)
- paccheri amatriciana (1, 2, 7) 29.-
breite pasta, tomatensauce, königsspeck, pecorino
- paccheri alla ciociara (1, 2) 27.-
breite pasta, frische tomaten, basilikum, käse aus
süditalien - die ganze weite des latiums
- troccoli al gambero rosso e pesto (1, 2, 12) 35.-
frische pastaspezialität aus apulien, riesencrevetten,
pesto
- strozzapreti tamarro (1, 7) 30.-
strozzapreti mit nduja & tomatensauce

primi piatti come na'volta

gnocchetti freschi con fiori di pomodori e verdure di stagione (1, 2, 3) frische gnocchetti an tomaten-gemüsesauce	30.-
le coccole del dieci - sorprese della casa (1, 2, 3, 6, 7, 9) blumenhafte frische pasta an überraschungssauce	33.-
spaghetti alle vongole veraci (1, 2, 9, 10) spaghetti mit venusmuscheln	29.-
spaghetti al profumo di mare (1, 9, 10, 11, 12) spaghetti mit meeresfrüchten	33.-
risotto ai frutti di mare (2, 9, 10, 11, 12) risotto mit tintenfisch, garnelen, miesmuscheln und venusmuscheln - unverfälscht, klassisch	34.-
calamarata con gamberoni e scampi (1, 7, 9, 12) pastaspezialität mit tomatenwürfeln, riesencrevetten und scampi	36.-
risotto bianco con straccetti di filetto di manzo (2, 9) weisser risotto, rindsfiletstreifen - vollmundig & edel	39.-

fritti fatti a mestiere

frittura di calamari (1, 10) frittierte calamari	38.-
frittura mista di calamari, seppie e gamberoni (1, 10, 12)	43.-

frittierte meeresfrüchte – die schmackhafte seite des
lebens

dalla griglia

- calamari interi alla griglia (10) 39.-
ganzer calamari grilliert mit gemüse & ofenkartoffeln
- ein besonderer genuss
- grigliata di gamberoni e scampi (7, 8, 9, 12) 42.-
riesencrevetten & scampi vom grill mit salat
- misto di pesce alla griglia (10, 11, 12) 46.-
gemischter fisch vom grill mit gemüse & ofenkartoffeln
- orata intera alla griglia (11) 49.-
ganze goldbrasse vom grill mit gemüse & ofenkartoffeln
- unbestechlich & unvergleichbar gut

dalla griglia a carbone

- finissima di vitello 42.-
zartes, dünnes kalbsstück vom grill mit gemüse &
ofenkartoffeln - vom koch persönlich edel gewürzt
- straccetti di filetto di manzo 44.-
zarte rindsfiletstreifen vom grill mit gemüse &
ofenkartoffeln - der geschmack, unwiderstehlich
- tagliata di manzo (2) 46.-
zartes rib-eye rindersteak vom grill mit rucola &
grana padano
- grigliata mista, salsiccia, puntine di maiale, pollo, tocchi di manzo 43.-
fleischköstlichkeiten vom grill: rind, schwein, poulet
mit
gemüse & ofenkartoffeln - nur von zartem charakter
- tomahawk steak circa 1kg p. p. 75.-
(per due persone)
zartes rindersteak am knochen vom grill mit gemüse &
ofenkartoffeln (für zwei personen) - um zusammen
zu geniessen

ein beilagenwechsel ist mit dem aufpreis der
gewünschten beilage verbunden

contorni:

insalata	7.-
risotto (2), tagliatelle (1, 2)	8.-

le pizze dop (keine änderungen möglich)

(denominazione di origine protetta / geschützter
herkunftssiegel)

bianca con burrata dop e pomodorini (1, 2)	25.-
pizza mit burrata dop, cherrytomaten, frischem basilikum, oregano, ohne tomatensauce	
salame dolce felino, pomodori pelati san marzano, mozzarella di bufala dop (1, 2)	26.-
salami felino, san marzano tomaten geschält, büffelmozzarella dop, oregano	
auguri (1, 2)	27.-
tomatensauce, bresaola (luftgetrocknetes rindfleisch aus italien), büffelmozzarella dop, frischer basilikum, oliven, oregano	
salsiccia fresca fatta da noi, rucola, mozzarella di bufala dop (1, 2, 9)	29.-
hausgemachte salsiccia, tomatensauce, büffelmozzarella dop, rucola, oregano	
tamarro (1, 2)	29.-
nduja (leicht scharf), soppressata (salami aus kalabrien), wenig tomatensauce, wenig mozzarella, schwarze oliven, tropea zwiebeln (süsse rote zwiebeln), oregano	
gorgonzola nduja (1, 2)	29.-
punkte von tomatensauce, nduja (leicht scharf), gorgonzola, mozzarella, oregano	
lax (1, 2, 11)	33.-
balik lachs, mozzarella, tropea zwiebeln (süsse rote zwiebeln), kapern, peperoncino, oregano	
dieci royal (1, 2)	39.-
tomatensauce, san daniele rohschinken, büffelmozzarella dop, rucola, schwarzer trüffel, oregano	

bianca con gorgonzola, mozzarella di 37.-
bufala dop e tartufo nero (1, 2)

Gorgonzola, büffelmozzarella dop, schwarzem trüffel,
oregano, ohne tomatensauce

Pizze

Pane, amore e fantasia ^(1, 2) Mozzarellastücke, Punkte von Tomatensauce und frischem Basilikum (keine Änderungen möglich)	10.-
Marinara ⁽¹⁾ Tomaten, Knoblauch, Oregano (keine Änderungen möglich)	16.-
Margherita ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Oregano	17.-
Napoli ^(1, 2, 11) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Sardellen, Kapern, Oregano	20.-
Bufala ^(1, 2) Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	23.-
Tonno ^(1, 2, 11) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Thon, Oregano	22.-
Funghi ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Champignons, Oregano	21.-
Prosciutto ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Oregano	22.-
Prosciutto e funghi ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Champignons, Oregano	23.-
Hawaii ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Ananas, Oregano	23.-
Capricciosa ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Oliven, Artischocken, Champignons, Oregano	22.-
Quattro stagioni ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Oliven, Artischocken, Peperoni, Oregano	22.-
Gorgonzola ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Oregano	21.-
Formaggi misti ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Parmesan, Gorgonzola, Taleggio, Oregano	22.-

Pizze

Piccante ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, scharfer Salami, Oliven, Oregano	24.-
Rucola ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, frische Tomatenscheiben, Rucola	21.-
Verde ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Broccoli, Spinat, Oregano	21.-
Melanzane ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte,, grillierte Aubergine, Oregano	21.-
Ortolana ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Artischocken, grillierte Aubergine, Peperoni, Zucchini, Oregano	23.-
Occhio di bue ^(1, 2, 3) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Spinat, Ei, Oregano	22.-
Salame dolce ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Salami, Oregano	22.-
Speck ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Speck, Oregano	22.-
Kikiriki ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Pouletbruststücke, rote Peperoni, Oregano	24.-
Calzone ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Champignons, Schinken, Oregano (geschlossen)	22.-
Calzone super ^(1, 2, 3) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Champignons, Schinken, Artischocken, gekochtes Ei, Oregano (geschlossen)	25.-
Porcini ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Steinpilze, Oregano	25.-
Barchetta ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, San Daniele Rohschinken, Pilze, Rucola (halb zugedeckt)	26.-

Pizze

Trenta (1, 2, 7, 9)	24.-
Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Cime di Rapa (italienischer Stängelkohl), Kartoffelscheiben, Gorgonzola DOP, Grana Padano Splitter DOP	
Rossa & mortadella (1, 2, 6, 7, 8)	25.-
Tomaten, wenig Mozzarella fior di latte, Mortadella IGP aus Bologna, Oregano	
Bianca & mortadella (1, 2, 6, 7, 8)	25.-
Mozzarella fior di latte, Mortadella IGP aus Bologna, Oregano	
Dieci (1, 2)	28.-
Tomaten, Mozzarella fior di latte, San Daniele Rohschinken, Oregano	
Ricchi e poveri (1, 2)	35.-
Tomaten, Mozzarella fior di latte, Rindsfiletstreifen, Rucola, Oliven, Oregano	
Mare (1, 2, 10, 11, 12)	35.-
Tomaten, Mozzarella fior di latte, Tagesfisch, Rucola	
Gamberoni (1, 2, 12)	36.-
Tomaten, Mozzarella fior di latte, fünf Riesencrevetten, ein Scampi	

Alle unsere Pizza, mit Ausnahme von «pane amore e fantasia» und DOP, können mit den folgenden zusätzlichen Zutaten belegt werden:

Oliven, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncino, Basilikum	2.-
Ei, Champignons, Kapern, Gemüse (pro Sorte)	3.-
Thon, Sardellen, Speck, Schinken, Steinpilze, Käse, Rucola	4.-
Büffelmozzarella, Veganer Pizzaschmelz, Planted	5.-
Nduja, Poulet, Fisch, Mortadella, Burrata	8.-
San Daniele Rohschinken (80g), Salsiccia alla griglia	10.-
Rindsfiletstreifen (120g)	12.-
Schwarzer Trüffel	12.-

Alle Unsere Pizza (ausser «pane amore e fantasia» und DOP) gibt es auch in kleinerer Grösse 2.- günstiger.

Pizze

2 Pers.

Quattro stagioni ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Oliven, Artischocken, Peperoni, Oregano	42.-
Prosciutto ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Oregano	42.-
Prosciutto e funghi ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Champignons, Oregano	44.-
Ortolana ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, grillierte Aubergine, Peperoni, Zucchini, Artischocken, Oregano	44.-
Piccante ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, scharfer Salami, Oliven, Oregano	46.-
Dieci ^(1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, San Daniele Rohschinken, Oregano	50.-

Focaccia

Rucola e parmigiano ^(1, 2) Rucola und Parmesan	20.-
Imperiale ^(1, 2, 7, 8, 9) Tomaten, Mozzarella, gemischter Salat, Parmesan, Oliven	24.-
San Daniele ^(1, 2) San Daniele Rohschinken, Tomaten, Rucola, Parmesan	28.-

Panini

Mozzarella ^(1, 2) Mozzarella, Tomaten, Oregano	12.-
Acciughe ^(1, 2, 11) Sardellen	14.-
Prosciutto ^(1, 2) Schinken, Mozzarella, Tomaten	14.-
Bresaola ^(1, 2) Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch aus Italien), Rucola, Parmesan	16.-
San Daniele ^(1, 2) San Daniele Rohschinken, Mozzarella, Tomaten, Olivenöl	16.-

Dolce

Unsere Desserts werden mit frischen, hochwertigen Zutaten in unserem Haus hergestellt. Wenn Sie sich nicht entscheiden können oder von allem probieren wollen, empfehlen wir Ihnen unsere dieci variazione.

Panna cotta ⁽²⁾	12.-
Tiramisù ^(1, 2, 3, 9)	12.-
Mousse al cioccolato ^(2, 3, 6)	10.-
Millefoglie a modo nostro ^(1, 2, 3, 9)	12.-
dieci variazione ^(1, 2, 3, 6, 9)	19.-

Dieci Gelati - Il gelato artigianale italiano



Wir verwenden ausschliesslich Premium Rohstoffe der höchstmöglichen Qualität und reduzieren somit den Einsatz von zusätzlichem Zucker.

Darüber hinaus verzichten wir auf künstliche Konservierungsstoffe, Aromen sowie Farbstoffe und bleiben so naturnahe wie möglich.

Becher (eine Sorte pro Becher à 120ml)				6.-
Amarena ⁽²⁾	Caffè ⁽²⁾	Cioccolato ⁽²⁾	Fragola	
Limone	Mango	Nocciola ^(2, 6)	Stracciatella ^(2, 4)	
Pistacchio ^(2, 6)	Vaniglia ⁽²⁾	Yogurt ⁽²⁾		

Schlagrahm ⁽²⁾	2.-
---------------------------	-----

Unsere Gelati werden mit Vollmilch und Vollrahm zubereitet.
Für unsere Sorbet verwenden wir frische Früchte oder 100% natürliches Fruchtfleisch.

😊 Per i bambini





Per i bambini

Insalata (7, 8, 9) Grüner Salat	7.-		
Pizza Margherita (1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Oregano	11.-		
Pizza Prosciutto (1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Oregano	13.-		
Pizza Funghi (1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Champignons, Oregano	13.-		
Pizza Prosciutto e funghi (1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Champignons, Oregano	13.-		
Salame dolce (1, 2) Tomaten, Mozzarella fior di latte, Salami, Oregano	15.-		
Spaghetti pomodoro (1, 7) Tomatensauce	13.-		
Spaghetti carbonara (1, 2, 3) Eier, Rahm und Speck	17.-		
Penne al burro (1, 2) Butter	10.-		
Penne pomodoro (1, 7) Tomatensauce	13.-		
Penne rosé (1, 2, 7) Tomaten-Rahmsauce	13.-		
Penne panna e prosciutto (1, 2, 9) Schinken-Rahmsauce	17.-		
Dieci Gelati - Becher (eine Sorte pro Becher à 120ml)	6.-		
Amarena (2)	Caffè (2)	Cioccolato (2)	Fragola
Limone	Mango	Nocciola (2, 6)	Stracciatella (2, 4)
Pistacchio (2, 6)	Vaniglia (2)	Yogurt (2)	

Sirup wird offeriert



L'Ortolano, Giuseppe Arcimboldo 1587-1590, Museo civico Ala Ponzoni, Cremona



Insalate vegane

Insalata verde (7, 8, 9) Grüner Salat	14.-
Insalata mista (7, 8, 9) Gemischter Salat	16.-
Insalata pomodoro e cipolla (7, 8, 9) Tomaten mit Zwiebeln	12.-
Insalata forte (1, 7, 8, 9) Salatteller mit Planted Chicken Streifen	28.-



Cose a caso vegane

Pane e pomodoro (1) Brot und Tomaten nach "Grossmutter Art"	12.-
Bruschetta al pomodoro (1) Geröstetes Hausbrot mit mit Tomaten und Basilikum	12.-
Bruschetta ai porcini (1) Geröstetes Hausbrot mit Steinpilzen	18.-
Bruschetta ai mista (1) Variation von geröstetem Hausbrot mit Steinpilzen, Tomaten, Basilikum, Olivenöl	18.-



Assaggi vegani pe' stuzzica' l'appetito

Freschezza selvaggia (7, 8, 9) Tomatenschnitze, rote Peperoni, Fenchel, Gurkenstücke geschält, Endivie, Kopfsalat, wilder Lattich, roter Blattsalat	20.-
Funghi porcini alla griglia Steinpilze vom Grill – meisterhaft herzhaft	23.-



Pasta vegana

Pasta Arlecchino ⁽¹⁾ Hausgemachte Acqua e Farina, Cherrytomaten, Erbsen, getrocknete Tomaten, grillierte Peperoni, grillierte Auberginen, Basilikum	25.-
Spaghetti pomodoro e basilico ^(1, 7) Tomatensauce und Basilikum	19.-
Spaghetti aglio, olio e peperoncino ⁽¹⁾ Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	20.-
Spaghetti all'arrabbiata ^(1,7) Scharfe Tomatensauce	21.-
Spaghetti della nonna (in padella) ⁽¹⁾ San Marzano Tomaten, bio extra vergine Olivenöl (in der Pfanne serviert)	25.-
Penne pomodoro e basilico ^(1, 7) Tomatensauce und Basilikum	19.-
Penne all'arrabbiata ^(1, 7) Scharfe Tomatensauce	21.-
Penne forti ^(1, 7) Tomatensauce, Planted Streifen und Basilikum	24.-
Tagliatelle forti ^(1, 2, 3) Nudeln mit Planted Streifen, Knoblauch und Olivenöl	28.-




Pizze vegane

Regina (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, Oregano	20.-
Prato (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, frische Champignons, Oregano	22.-
Bosco (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, Steinpilze, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	26.-
Nerone (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, frische Champignons, Rucola, schwarzer Trüffel	32.-
Romana (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, Artischocken, Oliven, Knoblauch, frischer Basilikum	22.-
Stromboli (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, frische Peperoncini, Oliven, Oregano	22.-
Drago (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, Broccoli, Spinat, Oregano	24.-
Planted. (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, Planted.	26.-
Cappuccetto rosso (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, Champignons, Oregano (geschlossen)	26.-
Pinocchio (1, 6) Tomatensauce, Pizzaschmelz, Artischocken, grillierte Peperoni, Auberginen und Zucchini, Oregano	27.-



Dieci Gelati vegani - Il gelato artigianale italiano

Becher (eine Sorte pro Becher à 120ml) Mango, Fragola, Limone, Cioccolato auf Hafer Basis (1), Stracciatella auf Hafer Basis (1)	6.-
---	-----

 Piatti senza glutine





Insalate senza glutine

Insalata verde (7, 8, 9) Grüner Salat	14.-
Insalata mista (7, 8, 9) Gemischter Salat	16.-
Insalata rucola e parmigiano (7, 8, 9) Rucola mit Parmesan	16.-
Insalata pazza (2, 7, 8, 9, 11) San Marzano Tomaten, Salat, Rucola, Parmesan, Thon, Mozzarella, Zwiebeln	18.-
Insalata Ischia (2) Mozzarella, Auberginen, Basilikum	17.-
Insalata dieci (2, 3, 7, 8, 9, 11) Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella, Thon, Eier, Oliven	19.-
Insalata pomodoro e cipolla (7, 8, 9) Tomaten mit Zwiebeln	12.-
Insalata caprese (2) Tomaten, Mozzarella, Basilikum	16.-
Insalata caprese bufala (2) Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	19.-
Burrata e San Marzano (2) Burrata auf grünem Salat mit Cherry- & San Marzano Tomaten	21.-
Insalata salmone (7, 8, 9, 11) Salatteller mit 75g Balik Lachs	29.-
Insalata salmone (7, 8, 9, 11) Salatteller mit 150g Balik Lachs	49.-
Insalata gamberoni (7, 8, 9, 12) Salatteller mit Riesencrevetten	29.-
Insalata pollo (7, 8, 9) Salatteller mit Pouletbruststreifen	28.-
Insalata ricchi e poveri (7, 8, 9) Salatteller mit Rindsfiletstreifen	34.-



Insalatiera senza glutine

2 Pers. 4 Pers.

Insalata verde ^(7, 8, 9) Grüner Salat	20.-	32.-
Insalata mista ^(7, 8, 9) Gemischter Salat	22.-	35.-
Insalata pomodoro e basilico ^(7, 8, 9) Tomaten mit Basilikum	16.-	30.-



Antipasti senza glutine

Fantasia del giorno ^(7, 8, 9,10) Auberginen, Zucchini, Peperoni, Artischocken, getrocknete Tomaten, Tintenfisch	24.-
Insalata di polipo ^(7, 8, 9,10) Tintenfischsalat	27.-
San Daniele ⁽²⁾ San Daniele Rohschinken	26.-
Tagliere misto (per due persone) ⁽²⁾ San Daniele Rohschinken, Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch aus Italien), scharfer Salami, Salame dolce, Speck, Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten (für zwei Personen)	41.-
Carpaccio di bresaola ⁽²⁾ Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch aus Italien) mit Rucola und Parmesan	23.-
Carpaccio di tonno ^(7, 8, 9, 11) Thunfischcarpaccio	27.-



Zuppe senza glutine

Zuppa pomodoro ^(2, 7) Tomatencremesuppe	10.-
Zuppa stracciatella con pollo ^(2, 3) Bouillon mit Poulet, Ei und Parmesan	16.-
Zuppa del giorno ⁽³⁾	12.-



Assaggi pe' stuzzicà l'appetito, senza glutine

Carpaccio di carciofi con insalatina stagionale (7, 8, 9) Nur saisonal erhältlich - Frisches Artischockencarpaccio mit kleinem Saisonsalat	18.-
Freschezza selvaggia (7, 8, 9) Tomatenschnitze, rote Peperoni, Fenchel, Gurkenstücke geschält, Endivie, Kopfsalat, wilder Lattich, roter Blattsalat	20.-
Caprese di burrata (2) Tomaten, Burrata, Basilikum	21.-
Funghi porcini alla griglia Steinpilze vom Grill - meisterhaft herzhaft	23.-
Freschezza di mare (7, 8, 9, 10, 12) Tintenfischringe, Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln - Meeresduft & Erinnerungen	28.-
Polipo e patate (tiepido) (7, 8, 9) Tintenfisch & Kartoffeln (wird lauwarm serviert) - ein traditionsreiches Paar	29.-



Primi piatti senza glutine

Penne pomodoro e basilico senza glutine (7) Tomatensauce und Basilikum	21.-
Penne all'arrabbiata senza glutine (7) Scharfe Tomatensauce	22.-
Penne rosé senza glutine (2, 7) Tomaten-Rahmsauce	24.-
Penne panna e prosciutto senza glutine (2, 9) Schinken-Rahmsauce	25.-
Risotto ai frutti di mare senza glutine (2, 9, 10, 11, 12) Risotto mit Tintenfisch, Garnelen, Miesmuscheln und Venusmuscheln – unverfälscht, klassisch	34.-
Risotto bianco con straccetti di filetto di manzo senza glutine (2, 9) Weisser Risotto, Rindsfiletstreifen – vollmundig & edel	39.-

Pizze senza glutine

Alle unsere Pizze auf den Seiten 19 bis 21 sind für einen Aufpreis von CHF 3.- glutenfrei erhältlich.

Der glutenfreie Teig stammt aus einem Familienbetrieb in Süditalien und ist zusätzlich auch vegan.

Dalla griglia senza glutine

Calamari interi alla griglia ⁽¹⁰⁾ Ganzer Calamari grilliert mit Gemüse & Ofenkartoffeln - ein besonderer Genuss	39.-
Grigliata di gamberoni e scampi ^(7, 8, 9, 12) Riesenscrevetten & Scampi vom Grill mit Salat	42.-
Misto di pesce alla griglia ^(10, 11, 12) Gemischter Fisch vom Grill mit Gemüse & Ofenkartoffeln	46.-
Orata intera alla griglia ⁽¹¹⁾ Ganze Goldbrasse vom Grill mit Gemüse & Ofenkartoffeln - unbestechlich & unvergleichbar gut	49.-
Finissima di vitello Zartes, dünnes Kalbsstück vom Grill mit Gemüse & Ofenkartoffeln - vom Koch persönlich edel gewürzt	42.-
Straccetti di filetto di manzo Zarte Rindfiletstreifen vom Grill mit Gemüse & Ofenkartoffeln - der Geschmack, unwiderstehlich	44.-
Tagliata di manzo ⁽²⁾ Zartes Rib-eye Rindersteak vom Grill mit Rucola & Grana padano	46.-
Grigliata mista, salsiccia, puntine di maiale, pollo, tocchi di manzo Fleischköstlichkeiten vom Grill: Rind, Schwein, Poulet mit Gemüse & Ofenkartoffeln - nur von zartem Charakter	43.-
Tomahawk steak circa 1kg (per due persone) Zartes Rindersteak am Knochen vom Grill mit Gemüse & Ofenkartoffeln (für zwei Personen) - um zusammen zu geniessen	p.p. 75.-

Ein beilagenwechsel ist mit dem aufpreis der gewünschten Beilage verbunden.

Contorni:	
Insalata	7.-
Risotto (2)	8.-



Dolce senza glutine

Panna cotta ⁽²⁾ 12.-

Mousse al cioccolato ^(2, 3, 6) 10.-



Dieci Gelati senza glutine - Il gelato artigianale italiano

Becher (eine Sorte pro Becher à 120ml) 6.-

Amarena ⁽²⁾	Caffè ⁽²⁾	Cioccolato ⁽²⁾	Fragola
Limone	Mango	Nocciola ^(2, 6)	Stracciatella ^(2, 4)
Pistacchio ^(2, 6)	Vaniglia ⁽²⁾	Yogurt ⁽²⁾	

Schlagrahm ⁽²⁾ 2.-

Unsere Gelati werden mit Vollmilch und Vollrahm zubereitet.
Für unsere Sorbet verwenden wir frische Früchte oder 100% natürliches
Fruchtfleisch.

I vini della casa



tre vini

Liebe Gäste, liebe Freunde

Wir stellen unseren "vino della casa" vor: drei wunderbare Weine, die der Qualität des Hauses und der Philosophie des Wirtes entsprechen.

den Sangiovese, den Nebbiolo und den Pinot Noir

Der Sangiovese hat seit mehr als einem Jahrtausend den Boden der Toscana zu seinem Zuhause bestimmt. In seinem klaren, ehrlichen Tannin widerspiegelt sich die Schönheit des Landes, der Geruch seiner Erde und die Sanftheit der toskanischen Hügel.

Der Nebbiolo gedeiht in den Langhe des Piemonts. Die gelungene Struktur des Weins ist das Ergebnis einer tief empfundenen Leidenschaft der Weinbauern, deren Hingabe Ehre und Dank gebührt.

Der Pinot Noir gilt als Königin der Rebsorten. Die Stärke der Würde und der Eleganz geht von diesem Wein aus, er steht sinnbildlich für das Selbstvertrauen seiner Winzer und seines Landes.

Diese Weine werden auf natürliche Weise hergestellt. Es macht uns grosse Freude, sie auf unsere Karte aufzunehmen, Sie sind ein Beweis dafür, dass Nähe zur Natur immer das Beste für uns Menschen hervorbringt.

Gagliole

Auf dem Weingut Gagliole in Castellina in Chianti, das dem Zürcher Thomas Bär (Bank Julius Bär, Anwaltskanzlei Bär & Karrer) gehört, träumt man von Weinen wie dem Solaia von Antinori und dem Le Pin aus Pomerol. Die Ziele sind hochgesteckt. Respekt zollt man den Weinen aus Trebbiano genauso wie dem roten Vino da Tavola, der im Wesentlichen aus Sangiovese besteht. Dank den Terrassen, die unter Heimatschutz stehen, hat die Qualität des Terroirs nie gelitten. Die Rebstöcke sind zum Teil sehr alt. Moderner Vinifikationsstil und biologischer Weinbau: auf Gagliole passt`s.



Rubiolo Chianti Classico D.O.C.G.

1dl

7.-

Gagliole, Toscana

100% Sangiovese

Hell leuchtendes Rubin mit brilliantem Kern. Offen-blumige Nase nach Veilchen und Geranien, zarter Pflaume und Kirsche. Saftiger Gaumen mit kompakter Preiselbeerfrucht, spannt sich schön auf, trinkt sich fein und schnörkellos.

Bruna Grimaldi

Seit drei Generationen werden die Weinberge rund um Alba von der Familie Grimaldi mit Liebe und Sorgfalt bewirtschaftet. Die Winzerin legt höchsten Wert auf Tradition und Natürlichkeit, um die Charakteristika und die intensiven Aromen der Region in ihren Weinen zu spiegeln.

Familientradition, Liebe zum Wein und peinlichste Pflege der Weinreben machen die Weine von Bruna Grimaldi zu wahren Top-Piemontesern.



Nebbiolo D`Alba «Bonurai»DOC

Bruna Grimaldi, Piemont

1dl

7.-

100% Nebbiolo

Rubinrote Farbe. In der Nase ein zartes Bouquet von Veißlichen und dunklen Beeren. Im Gaumen trocken mit Tanninen mit grossem Potenzial. Sanfter Abgang.

Höcklistein

Die alte nordostfranzösische Rebsorte Pinot Noir (Blauburgunder) stammt aus dem Burgund, und der Wein wird gelegentlich als König der Rotweine bezeichnet. Die Weine mit internationalem Renommee überzeugen durch ihre Erdbeernote und gelten als frisch und elegant, sind tief rubinrot mit violetten Nuancen, gelten verbreitet als samtige und bekömmliche Rotweine. Der hier vorherrschende Nagelfluh-Kalkboden verleiht unserem Pinot Noir Höcklistein eine zusätzliche Würzigkeit und einen tiefgründigen und langanhaltenden Körper.



Pinot Noir Höcklistein AOC

Höcklistein, Zürichsee Rapperswil-Jona

1dl

10.-

100% Pinot Noir

Ein Speisenbegleiter mit Klasse und Anspruch; burgundisch ausgebaut und mit klarem Terroirbezug.

Eine schöne tiefe Frucht in der Nase. Eine tolle Säure, die am Gaumen sehr lebendig wirkt und wirklich Lust auf ein zweites Glas macht.

Prosecco Italien

Le Contesse DOC Le Contesse, Venetien	Prosecco	9.-
--	----------	-----

Weissweine Italien

Re Manfredi bianco IGT Terre degli Svevi, Basilikata	Müller-Thurgau, Gewürztraminer	7.-
Pinot Grigio Collio DOC Borgo Savaian, Venetien	Pinot Grigio	8.-
Pecorino DOC Velenosi, Marken	Pecorino	7.-
Critone Librandi, Kalabrien	Chardonnay, Sauvignon blanc	8.-

Roséwein Italien

Re Manfredi rosato IGT Terre degli Svevi, Basilikata	Aglianico	7.-
---	-----------	-----

Roséwein Frankreich

Mapliers "Préférences" Domaine des Mapliers, Provence	Cinsault, Grenache	8.-
--	--------------------	-----

Rotweine Italien

Papale Oro Vigne & Vini, Apulien	Primitivo	7.-
Criminal Owl Animal.Wine, Toskana	Sangiovese, Merlot	7.-
Amarone della Valpolicella DOC Alberto Vaona, Venetien	Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Raboso Veronese	10.-

Die verfügbaren Jahrgänge können sich jederzeit ändern.
Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über die aktuellen Jahrgänge.

Apéritifs

Crodino	10 cl	5.-
San Bitter	10 cl	5.-
Gespritzter süss oder sauer		8.-
Hugo		13.-
Aperol Spritz		14.-

Birra

Chopfab offen	30 cl	6.-
Chopfab offen	50 cl	8.-
Nastro Azzurro	33 cl	6.-
Erdinger alkoholfrei	33 cl	6.-
Paulaner Weissbier	50 cl	8.-
Quöllfrisch naturtrüb	50 cl	9.-

Soft Drinks

Castello Wasser (mit / ohne Kohlensäure)	50 cl	6.-
Castello Wasser	100 cl	12.-
Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	5.-
Coca Cola	50 cl	8.-
Elmer Citro	33 cl	5.-
Gazosa (Himbeere, Mandarine, Zitrone)	35 cl	5.-
Ramseier Schorle	33 cl	5.-
Rivella rot, blau	33 cl	5.-
San Benedetto Eistee offen	30 cl	5.-
San Benedetto Eistee offen	50 cl	8.-
San Pellegrino Chinotto	20 cl	5.-
Sinalco	33 cl	5.-
Thomas Henry Bitter Lemon	20 cl	5.-
Thomas Henry Ginger Ale	20 cl	5.-
Thomas Henry Tonic	20 cl	5.-

Cafeteria

Amici Espresso	4.-
Amici Espresso doppio	7.-
Amici Caffè creme	5.-
Cappuccino	6.-
Latte Macchiato	6.-
Cappuccino Baileys	9.-
Sirocco Tee	5.-
(Camomile Orange, Earl Grey, English Breakfast, Fruit Tea, Green Tea, Moroccan Mint, Verbena)	

Fleisch und Fisch Deklaration

Bresaola	Italien
Calamares	Italien
Ente	Frankreich
Kalb	Schweiz
Lamm	Schweiz
Miesmuscheln	Italien
Poulet	Schweiz
Riesencrevette	Philippinen
Rind (ohne Hormone)	Irland
San Daniele	Italien
Schinken	Schweiz
Schwein	Schweiz
Speck	Schweiz
Tintenfisch	Italien
Thunfisch	Vietnam
Venusmuscheln	Italien
Wolfsbarsch	Griechenland

Allergene

- (1) **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Kamut, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- (2) **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
- (3) **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (4) **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (5) **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (6) **Hartschalenobst (Nüsse)**: Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (7) **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (8) **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (9) **Schwefeldioxid und Sulfite**
- (10) **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (11) **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (12) **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (13) **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (14) **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

10¹
dieci