

Trattoria - Pizzeria il Forno



Speisekarte Winter 2022/23

il forno
Pizzeria • Ristorante • Bar



Antipasti / Vorspeisen / Starters

Bruschette di pane casareccio con concassè di pomodori <i>Bruschette mit Tomaten-Concassée (3 Stück)</i> <i>Crispy bread with tomato concasse</i>		14
Burrata su insalata invernale con indivia, barbabietole e noci <i>Burrata auf Endiviensalat mit Randen und Nüssen</i> <i>Burrata cheese served with wintersalat of endives, beet roots and nuts</i>		22
Midollo gratinato con focaccia <i>Gratinertes Markbein mit Focaccia</i> <i>Gratinated marrowbone served with Focaccia</i>		18
Sformato di verdure con crema di formaggi d'alpeggio e tartufo <i>Lauwarmes Gemüseküchlein mit Alpkäsesauce und Trüffel</i> <i>Lukewarm vegetable tarte with Alpine cheese sauce with truffle</i>		18
Tartar di manzo con olio di oliva, scalogno, capperi, cetriolini marinati, focaccia <i>Rindstatar mit Olivenöl, Schalotten, Kapern, Essiggurken, Focaccia</i> <i>Beef tartar with olive oil, onions, capers and gherkins served with Focaccia bread</i>		24/36
Insalata di radicchio, pollo, noci e balsamico <i>Radicciosalat mit Poulet, Nüssen und Balsamico</i> <i>Radicchio salad with grilled chicken, nuts and balsamico</i>		16.5
Insalata verde o mista <i>Grüner oder gemischter Salat</i> <i>Green lettuce or mixed salad</i>		10/12.5
Insalata formentina con uovo e speck <i>Nüsslisalat / Ei und Speck</i> <i>Lamb`s lettuce with egg and bacon</i>		16


Zuppe / Suppen / Soups

Zuppa di pomodoro <i>Tomatensuppe mit frischem Basilikum</i> <i>Tomato soup with fresh basil</i>		12
Brodo con crespelle a filangè <i>Bouillon mit Flädli</i> <i>Beef consomme with homemade noodles</i>		12
Ribollita Toscana <i>Gemüsesuppe mit Schwarzkohl, Bohnen, Karotten, Sellerie und Croûtons</i> <i>Traditional vegetable soup with black cabbage, beans, carrots and croutons</i>		14
Zuppa di crostacei <i>Hausgemachte Krustentierbisque</i> <i>Homemade shellfish bisque</i>		16

Pasta (Hausgemacht)

Ravioli fatti in casa con ripieno di funghi porcini al burro marrone <i>Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzfüllung an brauner Butter</i> <i>Homemade ravioli with wild mushroom filling, brown butter</i>		32
Gnocchi fatti in casa con gorgonzola, pere e noci <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola, Birne und Nüssen</i> <i>Homemade potato gnocchi with gorgonzola cheese, pears and nuts</i>		28
Lasagne alla bolognese fatte in casa <i>Hausgemachte Lasagne Bolognese mit Parmesan gratiniert</i> <i>Homemade lasagne with bolognese sauce, gratinated with parmesan</i>		25
Tagliolini al sugo d'arrosto <i>Hausgemachte feine Nudeln "Arosta"</i> <i>Housemade pasta with flavorful roast sauce</i>		28
Bucatini all'amatriciana con salsa di pomodoro leggermente piccante, cipolla, guanciale e pecorino <i>Bucatini an leicht pikanter Tomatensauce, Zwiebeln, Guancialespeck und Pecorino</i> <i>Bucatini with tomato sauce, onions, bacon and Pecorino</i>		28
Tagliatelle nere fatte in casa ai gamberoni con bisque di crostacei <i>Hausgemachte schwarze Nudeln mit gebratenen Crevetten an Krustentiersauce</i> <i>Housemade black pasta with grilled King Prawns and shellfish sauce</i>		38
Cappelletti di vitello, burro e salvia <i>Capelletti gefüllt mit Kalbfleisch an Salbeibutter</i> <i>Capelletti stuffed with veal meat and served with sage butter</i>		36

Risotti / Risotto

Risotto ai funghi <i>Weissweinrisotto mit Pilzen</i> <i>White wine risotto with mushrooms</i>		28
Risotto ai gamberoni <i>Risotto mit Wildwasser-Crevetten</i> <i>Risotto with prawns</i>		38

Werte Gäste, Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage bei unseren Servicemitarbeitern.
Dear guests, information on ingredients that may trigger allergies or other adverse reactions, please contact our service staff.

Unsere Preise sind CHF, inkl. MwSt.

Secondi piatti di carne e pesce

Fisch- und Fleischgerichte

Meat- and fish dishes

Pesce spada con caponata e risotto al vino bianco	42
<i>Schwertfisch gebraten, Caponata, Weissweinsrisotto</i>	
<i>Pan seared swordfish with caponata vegetables and white wine risotto</i>	
Ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano	44
<i>Kalbshaxe geschmort mit Safranrisotto</i>	
<i>Braised veal shank with safran risotto</i>	
Galletto al burro, patate al forno e spinaci (Zubereitungszeit 20 Min.)	44
<i>Knuspriges Mistkratzerli mit Bratkartoffeln und Spinat</i>	
<i>Crispy baby chicken with roasted potatoes and spinach</i>	
Saltimbocca alla romana con tagliolini e verdure	42
<i>Saltimbocca Romana mit Nudeln und Gemüse</i>	
<i>Veal saltimbocca Romana-style with noodles and vegetables</i>	
Fegato di vitello alla Veneziana con Rösti di patate	39
<i>Kalbsleber mit Zwiebeln, Kräutern und Rösti</i>	
<i>Pan seared Veal liver with onions and Alpine herbs, Rösti</i>	
Bistecca di manzo con rucola, parmigiano e patate al rosmarino (200 gr.)	52
<i>Entrecote mit Rucola und Parmesan und Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Sirloin Steak from Swiss beef on rocket salad, parmesan and rosemary potatoes</i>	
Filetto di manzo alla Rossini (160 gr.)	62
<i>Rindsfilet mit Entenleber, Trüffel, Spinat und Madeirasauce</i>	
<i>Pan seared beef tenderloin with duck liver, truffles, spinach and madeira sauce</i>	

Fuer eine vegane Zubereitung Ihrer Speisen fragen Sie bitte den Servicemitarbeiter. Einzelne Gerichte können wir auch vegan kochen.
For vegan dishes please consult with our service staff, individual dishes can be prepared vegan style

Per i bambini / Für unsere Kleinen / For the kids

bis 12 Jahren

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken. Nach Lust und Laune wählen können. Gerne servieren wir ausgewählte Gerichte von der grossen Karte.

Bucatini all'amatriciana con salsa di pomodoro leggermente piccante, cipolla, guanciale e parmigiano <i>Bucatini an leicht pikanter Tomatensauce, Zwiebeln, Guancialespeck und Parmesan</i> <i>Bucatini with tomato sauce, onions, bacon and parmesan</i>		18
Cappelletti di vitello, burro e salvia <i>Capelletti gefüllt mit Kalbfleisch an Salbeibutter (6 Stück)</i> <i>Capelletti stuffed with veal meat and served with sage butter</i>		26
Saltimbocca alla romana con tagliolini e verdure <i>Saltimbocca Romana mit Nudeln und Gemüse</i> <i>Veal saltimbocca Romana-style with noodles and vegetables</i>		28
Spaghetti alla bolognese <i>Spaghetti mit Hackfleischsauce</i> <i>Spaghetti with minced beef sauce</i>		16
Rigatoni al pomodoro <i>Rigatoni mit Tomatensauce</i> <i>Rigatoni with tomato sauce</i>		14
Pepite di pollo (fatte in casa) con patatine <i>Poulet-Stückli paniert (hausgemacht) mit Pommes Frites</i> <i>Homemade chicken nuggets with french fries</i>		18
Pizza topolino (Margherita) + Prosciutto <i>Schinken</i> <i>Ham</i> + Salami dolce <i>Milde Salami</i> <i>mild salami</i> + Funghi <i>Pilze</i> <i>Mushrooms</i>		15 + 4 + 4 + 2
Porzione di patatine fritte <i>Portion Pommes Frites</i> <i>Portion of french fries</i>		6

Dessert e Gelati

Tiramisù tradizionale (unsere Spezialität) <i>Hausgemachtes Tiramisu</i> <i>Housemade Tiramisu</i>	14
Panna cotta con vaniglia fresca e salsa ai frutti di bosco <i>Panna cotta mit frischer Vanillie und Waldbeersauce</i> <i>Panna cotta with fresh vailla with mixed berry sauce</i>	12
Torta caprese fatta in casa (senza farina) <i>Hausgemachter Schokoladen-Nusskuchen (ohne Mehl)</i> <i>Homemade choclate-nut cake (without flour)</i>	12
Torta di mele con gelato alla vaniglia <i>Apfelkuchen mit Vanilleglacé</i> <i>Apple fritters with vanilla ice cream</i>	14
Affogato al caffè “il Forno” <i>Espresso mit einer Kugel Vanilleglacé</i> <i>Espresso with vanilla ice cream</i>	9.5
Sorbetto al limone con prosecco <i>Zitronensorbet mit Prosecco</i> <i>Lemon sherbet with Prosecco</i>	13.5
Coppa Danimarca / Coup Denmark	11.5
Eiscaffé / Café glace	11.5
Il nostro gelato artigianale, squisitamente cremoso... <i>Unsere typischen italienischen Glacé sind leicht und bekömmlich ...</i> <i>Our typical Italian ice cream are light and easily digestible...</i>	

Caffé & Liquori

Als krönender Abschluss servieren wir Ihnen gerne einen aromatischen, italienischen Caffé und fragen Sie einfach ihren Servicemitarbeiter nach unserer auserlesenen Spirituosen- und Grappaauswahl.