

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 choclote-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.



Pizza aus dem Holzofen

L'originale Pizza al Forno

Al Ristorante Pizzeria „il Forno“ abbiamo a cuore i nostri clienti. Per questo prepariamo con passione la nostra pizza con uno sguardo alla tradizione napoletana e uno alle moderne esigenze. Il nostro impasto è maturato per 48 ore per ottenere una maggiore digeribilità, la lievitazione è naturale e lenta senza uso di lieviti chimici dannosi alla salute e causa di svariati effetti collaterali (sete, indigestione, acidità...) Il nostro è un impasto diverso dagli altri per l'utilizzo esclusivo di materie prime di alta qualità: farine di Mulino Ticinese IGP (Qualità certificata svizzera), pomodori del Mediterraneo, mozzarella 80% solo latte. La pizza è la più antica espressione di libertà di pensiero per questo va rispettata dedicandole la giusta passione.

Buon appetito

Das Wohl unserer Kunden ist für uns im Restaurant Pizzeria “Il Forno” ein Anliegen. Deshalb bereiten wir unsere Pizza mit viel Sorgfalt und Liebe zu, mit einem Blick auf die grosse neapolitanische Tradition, aber auch auf die heutigen Ansprüche der modernen Gastronomie. Unser Teig reift 48 Stunden lang und erreicht dadurch eine besonders gute Verdaulichkeit. Die Gärung erfolgt langsam und auf natürliche Weise. Unsere Speisen zeichnen sich durch die ausschliessliche Verwendung hochwertiger Zutaten aus: Mehl von der Mulino Ticinese (IGP Qualità Certificata Svizzera), Mittelmeer-Tomaten, Mozzarella zu 80% nur aus Milch bestehend. Pizza ist der älteste Ausdruck für Gedankenfreiheit, damit gebührt ihr ein Ehrenplatz unter den Gerichten, und wir widmen ihr deshalb eine besonders hochwertige und aufmerksame Zubereitung.

Buon appetito

The original pizza from the wood oven

At the ristorante pizzeria “il Forno” we care about our customers. For this reason we prepare our food with passion, follow the Neapolitan tradition and consider modern trends.

Our dough has matured for 48 hours to obtain greater digestibility, the leavening is natural and slow. Our dough differs from others with the exclusive use of high quality raw materials: flour from Ticino historic mills (Certified Swiss Quality - IGP), mediterranean tomatoes, mozzarella 80% only milk. Pizza is the oldest expression of freedom of thoughts, so it must be respected by dedicating the right passion to it.

Enjoy your meal

Tirolese	24.5	26
Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla e origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, onions and oregano</i>		
Vegetariana / Cerfeda	24.5	26
Pomodoro, mozzarella, peperoni, spinaci, cipolla, zucchine, funghi, olive <i>Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Spinat, Zwiebeln, Zucchini, Pilze, Oliven</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, paprika, spinach, onions, zucchini, mushrooms, olives</i>		
Peppino	26.5	28
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone e rucola <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone und Rucola</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, air dried ham, mascarpone and rocket salad</i>		
Piccantella	26.5	28
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni grigliati, gorgonzola e peperoncini <i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, grillierte Peperoni, Gorgonzola und Chili</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, piquant salami, grilled pepperoni, gorgonzola and chili</i>		
Contadino	26.5	28
Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, gorgonzola e cipolle <i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Ei, Gorgonzola und Zwiebeln</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, egg, gorgonzola and onions</i>		
Mare e Monti	29.5	31
Pomodoro, mozzarella, porcini e gamberoni <i>Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze und Wildwasser-Crevetten</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, porcini and king prawns</i>		
Forno	26.5	28
Pomodoro, mozzarella di bufala e prosciutto crudo <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella und Rohschinken</i> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella and air dried ham</i>		
Diavola	20.5	22
Pomodoro, mozzarella, salame piccante o dolce <i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante- oder milde Salami</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy- or mild salami</i>		
Freddy	24.5	26
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, spinaci e uovo <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Spinat und Ei</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, spinach and egg</i>		
Capricciosa	26.5	28
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e peperoni <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze und Paprika</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, artichokes, mushrooms and paprika</i>		
Formaggi	24.5	26
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, grana <i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Parmesan</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmesan</i>		

4 Stagioni	24.5	26
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze und Oliven</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, boiled ham, artichokes, mushrooms and olives</i>		
Margherita	16.5	18
Pomodoro, mozzarella e basilico fresco <i>Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum</i> <i>Tomato sauce, mozzarella and fresh basil</i>		
Napoli	20.5	22
Pomodoro, mozzarella, sardine, capperi, olive e origano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives e oregano</i>		
Tonno e cipolle	22.5	24
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna and onions</i>		
Hawaii	22.5	24
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Ananas</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, boiled ham and pineapple</i>		
Prosciutto e funghi	22.5	24
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, boiled ham and mushrooms</i>		
Prosciutto	20.5	22
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto <i>Tomatensauce, Mozzarella und gekochter Schinken</i> <i>Tomato sauce, mozzarella and boiled ham</i>		
Calzone classico (gefüllte Pizza)	22.5	24
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, boiled ham and mushrooms (stuffed pizza)</i>		

Bitte beachten Sie, dass wir aus organisatorischen und küchentechnischen Gründen max. 2 Änderungen pro Pizza machen können, Aufpreis CHF 2 bis 4

Si prega di notare che per motivi organizzativi e legati alla cucina

Possibilità di effettuare al massimo 2 cambi per pizza, supplemento CHF da 2 a 4

Please note that for organizational and kitchen-related reasons, we can allow maximum of 2 changes per pizza, surcharge CHF 2 to 4