

La cucina è un'arte, come tutte le arti merita pazienza.

Moderno incontra il classico

Cuciniamo cibo genuino, legato alle tradizioni e alla famiglia. Ricette che ci fanno star bene, ci coccolano, ci ricordano un momento casalingo. Ricette autentiche, cucinate e rivisitate per Salvaguardare i sapori. Le materie prime che utilizziamo sono di prima scelta, sempre fresche e di stagione. Pasta fresca della tradizione, i gelati e dolci «fatti in casa» che vi accompagnano alla fine della serata.

Moderne trifft Klassik

Wir kochen das Essen verbunden mit Tradition und Familie. Rezepte, die wohltun, verwöhnen und uns an ein Zuhause erinnern. Authentische Rezepte, welche auf schonende und liebevolle Art zubereitet werden um alle Aromen zu erhalten. Die Rohstoffe, die wir benutzen sind von erster Qualität, immer frisch und der Saison angepasst. Sorgfältig ausgewählte Lebensmittel, frische Pasta sowie traditionelle Süßspeisen und hausgemachte Gelati begleiten Sie bis zum Ende des Abends.

*«Gli ingredienti sono fondamentali così come lo
sono le fonti da cui trarre ispirazione, e voi siete le
più importanti che io conosca.
Queste ricette sono per le due stelle
che brillano nel mio cuore.»*

Alessia & Karen

Buon appetito!

Insalata / Antipasti

Insalata verde	8.00
Kleiner Blattsalat mit Hausdressing <i>Small green salad with home dressing</i>	
Insalata mista	9.50
Gemischter Salatteller mit Hausdressing <i>Mixed salad with home dressing</i>	
Carne cruda alla piemontese	19.50
Von Hand fein geschnittenes Kalbs-Tatar mit Olivenöl, Zitrone, schwarzem Trüffel und frischem Rosmarin-Focaccia <i>From hand finely cut calf's tatar with olive oil, lemon, black truffle and fresh rosemary-focaccia</i>	
Melanzane alla parmiggiana	15.50
Aubergineauflauf mit Tomaten , Mozzarella und Grana überbacken <i>Aubergine casserole with tomatoes, baked with mozzarella and grana-cheese</i>	
Gamberi crocanti, salsa di bisque, piselli e funghi	19.50
Gebratene Black Tiger Crevetten mit Broccoli, Hummer-Bisque, Datterini Tomaten, Erbsen und Champignons <i>Black tiger shrimps on warm asparagus, lobster-bisque, Datterini-tomatoes, beans and mushrooms</i>	

Gerne helfen wir Ihnen bei Allergien oder Unverträglichkeiten das passende Gericht zu finden.
We would be pleased to help you with allergies or intolerances to find the right dish.

Extra-Gedecke verrechnen wir mit CHF 3.50 – CHF
Extra covers for your table costs 3.50 – CHF more

Insalate / Antipasti

Composizione della nonna **23.00**

«Der Hit» – verschiedene italienische Spezialitäten

Parmaschinken, Salami, Bresaola, Grillgemüse, Crevetten, Oliven, Parmesan, Tomate-Büffelmozzarella, Coppa, Artischocken

«The Hit» – a variety of Italian cuisine

Parma ham, salami, bresaola, grilled vegetables, shrimps, olives, parmesan, tomato-buffalo mozzarella, "coppa" bacon, artichokes

Pomodorini e Bufala **17.00**

Cherry Tomaten, Büffelmozzarella auf Rucola mit Olivenöl, Aceto Balsamico und Basilikum

Cherry tomatoes, buffalo mozzarella cheese on arugula with olive oil, balsamic vinegar and basil

Tataki di tonno con avocado **21.50**

Tataki vom Roten Thunfisch mit Kartoffeln-Chips, geschmortem Peperoni, Avocado-Creme und Rucola

Tataki from red tuna on potato chips, braised peperoni on avocado-cream and arugula

Suppe

Vellutata di pomodoro San Marzano con bufala **10.50**

Cremige Marzano-Tomatensuppe mit frischem Büffelmozzarella

Creamy marzano-tomato soup with fresh buffalo mozzarella cheese

“Caciucco alla livornese” **14.50**

Toskanische Fischsuppe aus Meerfischfilets, Crevetten, kleinem Gemüse und Kräuter

Tuscan fish soup from ocean fish fillets with shrimps, small vegetables and herbs

Extra-Gedecke verrechnen wir mit CHF 3.50 – CHF

Extra covers for your table costs 3.50 – CHF more

Pasta

Ravioli alla "Piemontese"	25.50
Frische Ravioli mit Kalbsschmorbraten gefüllt, mit Topinambur, Gemüsewürfel, Parmesan und Salbei	
<i>Freshly ravioli stuffed with braised beef, with Topinambur, diced vegetables, parmesan cheese and sage</i>	
Pappardelle "principesse"	24.50
Hausgemachte Pappardelle-Teigwaren mit Dörrtomaten, Leccino-Oliven, Pinienkernen, Rucola und Feta	
<i>Homemade pappardelle-pasta with tomatoes, leccino-olives, pine nuts arugula and feta-cheese</i>	
Gnocchetti tricolore	24.00
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchetti "Tricolore" mit Cherry-Tomaten, Zucchini, Aubergine, Basilikum und Ricotta geraffelt	
<i>Homemade potato dumplings "tricolore" with cherry tomatoes, zucchini, eggplant, basil and ricotta-cheese grated</i>	
Fettucine con spezzatino e tartufo	29.50
Hausgemachte Fettucine mit geschmorten Tomaten, Zucchini, Rindsfiletstreifen und schwarzem Trüffel	
<i>Homemade fettucine with braised tomatoes, garlic, strips of beef fillet and black truffle</i>	
Spaghetti vongole	25.50
Spaghetti «a là minute» gekocht mit Venusmuscheln, Knoblauch, Weisswein, Tomaten und Petersilie	
<i>Spaghetti «a là minute» cooked with Venu's shells, garlic, white wine, tomatoes and parsley</i>	
Risotto allo zafferano e gamberoni	27.50
Carnaroli-Risotto mit Safran, Prosecco und gebratenen Riesencrevetten	
<i>Carnaroli risotto with saffron, prosecco and roasted Prawns</i>	

Geniessen Sie alle Pasta-Gerichte auch in kleinen Portionen (CHF 3. – günstiger)
Also enjoy all pasta dishes in small portions (CHF 3.-less)

Pezzi grossi

Entrecôte double pro Person **52.00**

Ab 2 Personen

Am Stück gegrilltes Rindsentrecôte, am Knochen gereift (500g)

Am Tisch tranchiert mit Sauce Béarnaise,
Saisongemüse und getrüffeltes "Pommes Rösti"

In 2 Gängen serviert

Zubereitungszeit 25 Minuten

Entrecôte double per person **52.00**

Up 2 persons

*On the piece of grilled steak on cambs matured (500g)
carved at the table with sauce Béarnaise,
seasonal vegetables and truffled "rösti fries"*

On «2 ways serves»

Time needed 25 minutes

Arrosto di vitello della tradizione pro Person **39.00**

Ab 2 Personen

Butterzarter Kalbsbraten "Sous Vide" am Stück gegart (800g)
nach Grossmutterart serviert mit eigenen Beilagen, Kalbsjus
und Bratkartoffeln

In 2 Gängen serviert

Zubereitungszeit 25 Minuten

Roast veal by tradition per person **39.00**

Up 2 persons

*Butter tender roast veal "sous vide" cooked in one piece (800 g)
served according to grandmother's style, with own side dishes,
vealjus and fried potatoes*

On «2 ways serves»

Time needed 25 minutes

Extra-Gedecke verrechnen wir mit CHF 3.50 – CHF

Extra covers for your table costs 3.50 – CHF more

Carne

Involtini di vitello «alla romana»	38.50
Kalbs-Rouladen mit Rohschinken, Salbei und Parmesan gefüllt an Kalbsjus mit cremigem Safran-Risotto und Gemüse	
<i>Veal roulades stuffed with raw ham, sage and Parmesan, on veal jus with creamy saffron risotto and vegetables</i>	
Sella d'agnello con crosta alle erbe	42.00
Rosa gebratenes Lammrückenfilet im Kräutermantel, Portweinsauce mit Petersilienpolenta und Gemüsevariation	
<i>Rose roasted lamb square in herbal coat, port wine sauce with parsley-polenta and vegetable variation</i>	
Filetto di manzo	52.00
Zartes Rindsfilet (200g) an Kräuterbuttersauce mit Pommes Rösti, glacierten Karotten und Kefen	
<i>Tender beef fillet (200g) on herb butter sauce, with "rösti fries" glazed carrots and sugar peas</i>	
Bistecca di vitello al caffè	49.00
Rosa Gebratenes Kalbsrücken mit Kaffee mariniert an Whiskysauce Dazu Kartoffelstock mit Basilikum-Pesto und Saison-Gemüse	
<i>Rose Roasted veal brisket with coffee marinated in whiskey sauce, potatoes on the side with basil pesto and seasonal vegetables</i>	

Pesci

Filetti di branzino **39.00**

Wolfsbarschfilets vom Grill an mediterraner Vinaigrette auf Bratkartoffeln,
Rucola, Cherry Tomaten und geschmorten Peperoni

*Sea bass fillets grilled on a mediterranean vinaigrette with baked potatoes,
arugula, cherry tomatoes and roasted peppers*

Sogliola in padella **44.00**

Seezungenfilets mit Zitrone, Olivenöl, Petersilie, Babyspinat
und Kartoffelwürfel

*Sole fillets with lemon, olive oil, parsley, baby spinach
and potato cubes*

Salmone con finocchi brasati **32.00**

Lachsrückenfilet aus dem Ofen mit Fenchel dazu Zitronen-Risotto

Salmon fillet from the oven with fennel and lemon risotto

Branzino in crosta di sale

Wolfsbarsch aus Wildfang in Salzkruste

Ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung (Tagespreis)

Sea bass from wild-caught in a salt crust

Up 2 persons, only on pre-order (daily price)

Extra-Gedecke verrechnen wir mit CHF 3.50 – CHF

Extra covers for your table costs 3.50 – CHF more

Le nostre pizze

Margherita	17.00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum <i>Tomato, mozzarella cheese, basil</i>	
Prosciutto	20.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano <i>Tomato, mozzarella cheese, front ham, oregano</i>	
Prosciutto e funghi	21.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons <i>Tomato, mozzarella cheese, front ham and champignons</i>	
Quattro stagioni	22.50
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Vorderschinken und scharfer Salami <i>Tomato, mozzarella cheese, artichokes, olives, front ham and spicy salami</i>	
Amalfi	20.00
Cherry-Tomaten, Mozzarella, Lauch, Basilikum <i>Cherry tomatoes, mozzarella cheese, leek, basil</i>	
Diavola	22.50
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Büffelmozzarella <i>Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, buffalo mozzarella cheese</i>	
Frutti di mare	23.50
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Riesencrevetten <i>Tomato, mozzarella cheese, seafood, prawns</i>	
Karen	25.50
Tomatenwürfeln, Mozzarella, Kartoffeln geraffelte, Taleggio-Käse, Babyspinat, schwarzem Trüffel <i>Tomato, mozzarella cheese, potatoes, taleggio cheese, baby spinach, truffle</i>	

Extra-Gedecke verrechnen wir mit CHF 3.50 – CHF
Extra covers for your table costs 3.50 – CHF more

Le nostre pizze

Napoletana	19.50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano <i>Tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano</i>	
Calzone	23.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ei, Champignons und scharfer Salami <i>Tomato, mozzarella cheese, ham, egg, mushrooms and spicy salami</i>	
Della Nonna	21.00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Oliven <i>Tomato, mozzarella cheese, bacon, onions, olives</i>	
Rucola e grana	20.50
Tomaten, Mozzarella, Rucola und Grana <i>Tomato, mozzarella cheese, arugula and grana cheese</i>	
Crudo di parma	24.50
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan <i>Tomato, mozzarella cheese, parma ham, arugula, parmesan cheese</i>	
Alessia	24.50
Tomaten, Mozzarella, Thunfischcarpaccio, Basilikum, Limonenöl <i>Tomato, mozzarella cheese, tuna carpaccio, basil, lemon oil</i>	
Pancetta e taleggio	21.50
Tomaten, Mozzarella, Speck, Taleggio-Käse <i>Tomato, mozzarella cheese, bacon, taleggio cheese</i>	
Gamberoni	25.50
Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Cherry Tomaten, Knoblauch, Peperoncini, Rucola, Olivenöl <i>Tomato, mozzarella cheese, prawns, cherry tomatoes, garlic, pepperoncini, arugula, olive oil</i>	
Carpaccio di manzo e tartufo	29.00
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Rinds-Carpaccio, Trüffel, Parmesan <i>Tomato, mozzarella cheese, arugula, Beef carpaccio, truffle, Parmesan</i>	

Herkunftsländer

Rindfleisch	Schweiz / Paraguay
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz, Italien
Pouletfleisch	Schweiz, Frankreich, Brasilien
Lammfleisch	Australien, Neuseeland
Wolfsbarsch	Italien, Griechenland
Thunfisch	Spanien, Vietnam
Riesencrevetten	Vietnam, Thailand
Meeresfrüchte	Thailand, Italien
Eier	Schweiz, Deutschland

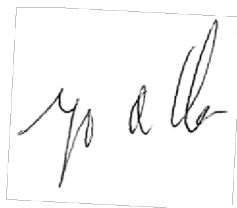
Wir verwenden nur Eier aus artgerechter Haltung (keine Käfighaltung)

Fleisch aus Nicht-EU-Ländern darf oder kann mit Antibiotika oder anderen Wachstumsfördernden Substanzen erzeugt worden sein.

Grundsätze der GHP = Gute Herstellungspraxis.

Diese beginnt bereits beim Rohprodukt. Jeder Lieferant bestätigt, dass die Produkte einem hohen hygienischen Anforderungsprofil entsprechen. Für genauere Auskünfte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Es werden keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben!



Ristorante Mamma Leone

José Da Silva, Gastgeber