

lungomare

R I S T O R A N T E

Benvenuto !

Wir heissen Sie bei uns im Lungomare herzlich Willkommen.

Unser Ziel ist es, Sie mit unseren frischen und viel Liebe zubereiteten
Gerichten zu verwöhnen.

Mit einem passenden Glas Wein wird alles abgerundet.

Bei Fragen können Sie sich jederzeit an unser Serviceteam wenden,
welches Sie gerne berät.

Schön, dass Sie unser Gast sind !

Empfehlung von Elisa und Alessandro

Bresaola igp Panna Cotta al Parmigiano, crumble e pesto di rucola

Bresaola (luftgetrockneter italienischer Rinderschinken), salziges Parmesan-Panna Cotta,
Crumbles und Rucola-Pesto

Bresaola (air-dried italian beef ham), salty Parmesan cheese-Panna Cotta, crumbles and Rucola-Pesto

CHF 29.50



Ops... la nostra Caprese

Upps... unser Caprese-Salat nach Art des Hauses

Yikes, our Caprese salad by type of house

CHF 26.50



Polpo al vapore, patate, Romanesco e clorofilla di finocchio

Grillierter Tintenfisch, Kartoffeln, Romanesco-Blumenkohl und Fenchel an natürlichem Blattgrünfarbstoff
Grilled octopus, potatoes, romanesco cauliflower and fennel chlorophyll

CHF 32.50 (als Hauptgang CHF 44.50)



Lingotto di filetto di tonno, chutney di ananas

Sashimi Tranche vom Thunfisch mit Ananas Chutney

Thuna sashimi with pineapple chutney

CHF 33.50 (als Hauptgang CHF 45.50)



Entrecote sous-vide, salsa Bernaise, Pak-Choi e Mille-feuille di patate

Entrecôte sous-vide (vakuumgegart), Bernaise-Sauce, mit Pak Choi (Senfkohl) und
«Kartoffel-Mille-Feuilles»

Entrecôte sous-vide, Bernaise sauce, with Pak Choi and potato mille-feuilles

Als Hauptgang CHF 48.50

Insalata e antipasti

Minestrone Primavera del'Lungomare

Italienische Frühlings-Minestrone nach Art des Hauses, Italian spring vegetable soup

CHF 16.50



Insalata verde

Bunter Blattsalat, Green salad

CHF 9.50



Insalata mista di stagione

Gemischter Saisonsalat, Mixed salad

CHF 13.00



Valeriana con uovo, pancetta, mandorle e crostini

Nüsslisalat mit Ei, Speck, Mandeln und Croûtons

Lamb's lettuce with egg, bacon, almonds and croutons

CHF 18.50



Bruschetta ai 5 cereali, mousse al pecorino e prosciutto crudo dei Grigioni

Vollkorn Bruschetta mit Frischkäse, Bündner Rohschinken und Pecorino

Bruschetta with fresh cheese, raw ham and pecorino cheese

CHF 17.50



Tatar svizzera su Giardino di verdure in agrodolce, Burrata e focciaccina

Tatar vom Schweizer Rind mit Salz und Olivenöl mariniert, dazu

Burrata, eingelegtem Gemüse und dünnem Foccacia

Tatar with burrata, vegetables and foccacia

CHF 29.50 / CHF 42.00

Primi piatti

Spaghetti rosso fuoco, crema di burrata e pomodorini bruciati
Frische Spaghetti mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und Cherry Tomaten
Fresh spaghetti with tomato sauce and buffalo cheese,

CHF 25.50



Pacchero coulis di peperoni giallo, tatar di Fassona e Provola fumé
Pacchero mit gelber Peperoni-Crème, Tatar vom Fassona-Rind und geräuchertem Provola-Käse
Pacchero with yellow chilli cream, Fassona beef tartare and smoked Provola cheese

CHF 30.50



Ravioli ripieni di ricotta e spinaci in salsa burro, salvia e limone
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Salzeibutter mit Zitrone
Ravioli stuffed with spinach and ricotta with buttery sage-lemon sauce

CHF 27.50



Risotto Carnaroli, aglio orsino, Bottarga di muggine e lime
Risottoreis mit Bärlauch, Fischrogen (Grosskopfmeeräsche) und Limetten
Risotto rice with ramsons, Fish roe and lime

CHF 29.50 (vegetarisch CHF 27.50)

Secondi piatti

Branzino in crosta con patate al rosmarino e verdure

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Sea bass baked in a salt crust with rosmariny potatoes and vegetables

CHF 47.00



Orata alla griglia con burro, patate al rosmarino e verdura

Grillierte Dorade mit Butter, Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Grilled sea bream with butter, rosmariny potatoes and vegetable

CHF 47.00



Tempura di Persico, patate, insalata misticanza e maionese all'aglio

Egli Filet Knusperli, Kartoffeln, gemischtem Blattsalat und Knoblauch Mayonnaise
Perch filet, potatoes, mixed lettuce and garlic-mayo-sauce

CHF 34.50



Carre di Agnello alle erbe, Caponata, patate e salsa Tzatziki

Lammkarree an Kräutern, Caponata, Kartoffeln und einer Tzatziki-Sauce
Rack of lamb with herbs, Caponata, potatoes and Tzatziki sauce

CHF 49.50



Medaglione di vitello alla romana con patate e verdure

Schweizer Kalbsmedaillon mit Rohschinken, Salbei, Kartoffeln, Gemüse und Jus
Veal medaillons with potatoes and vegetables

CHF 49.50

Pinsa

Die Pinsa stammt aus einem altrömischen Rezept. Der Teig besteht aus verschiedenen Mehlen und wird auf der Basis eines Sauerteigs zubereitet. Sie ist knusprig und liegt nicht so schwer im Magen.

Pinsa Classico

Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico
Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

CHF 19.50

Pinsa Signorina

Salsa di pomodoro, mozzarella e verdure
Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse

CHF 25.50

Pinsa Diavola

Salsa di pomodoro, mozzarella e salame piccante
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami

CHF 24.50

Pinsa Capriccio

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi grillati
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und grillierten Artischocken

CHF 28.50

Pinsa Bella Donna

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, bufala e olio al tartufo bianco
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, weisses Trüffelöl, Büffelmozzarella

CHF 32.50

Pinsa Tre Colori

Mozzarella, insalata riccia, tonno sashimi e olive taggiasche
Mozzarella, Frisée-Salat, frischem Sashimi-Thunfisch und Taggiasche-Oliven

CHF 32.50

Neu: Lust auf eine süsse Versuchung nach dem Hauptgang? Fragen Sie nach unserer Pinsa mit Nutella und Pistazien...

Wenn eine Pinsa als Hauptgang zu zweit konsumiert wird,
berechnen wir für die zusätzliche Dienstleistung 5.00 CHF

Inkl. 8.1% MwSt