



## Liebe Gäste,

Wir möchten uns sehr bedanken dass Sie sich für uns entschieden haben und hier einen wunderbaren Abend verbringen möchten.

Genuss und Qualität stehen bei uns über allem.  
Um Ihnen die bestmögliche Qualität zu Gewährleisten arbeiten wir ausschliesslich mit den besten Zutaten die wir finden können.  
Jedes einzelne Gericht wird bei Ihrer Bestellung frisch für Sie zubereitet.  
Das bedeutet dass wir bewusst auf viel Vorbereitungen und Lagerung verzichten, da dies auch Einfluss auf den Geschmack unserer Gerichte hat.

Bitte haben Sie Verständnis dafür dass jedes Gericht eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt bis wir es Ihnen servieren.  
Mit Liebe zum Detail wird das Fleisch gebraten, das Gemüse geschnitten,  
Die Teller dekoriert und der Sauce der letzte Schliff gegeben.

Sie als Gast sollen sich nur zurücklehnen und sich von uns verwöhnen lassen.

Um die Wartezeit zu verkürzen empfehlen wir Ihnen einen Aperitif und eine Vorspeise zu geniessen während wir Ihren Hauptgang zubereiten.

Herzlichen Dank und Buon Appetito!



## Antipasti

### **KAVIAR „CASPIAN GOLD PREMIUM“ (20 GRAMM)**

Serviert mit Vollkorn Blinis | Crème Fraiche | Wachtelei | Schalotten confit  
49,00

### **OSTRICHE**

Austern Specials de Gillardeau NO 4 (4 Stück)  
Serviert auf Eiswürfel mit Zitrone  
21,90

### **CALAMARI FRITTI**

Frittierte Baby Calamari | Knoblauchsauce | Beilagensalat  
16,90

### **CAPRESE AMORE DI BUFALO**

Büffelmozzarella | San Marzano Tomate  
25 Jahre gereifter Extra Vecchio DOP Aceto Balsamico | Pesto alla Genovese  
15,90

### **FIORE DI CARPACCIO ROYALE**

Scheiben vom Black Angus Rinderfilet | Rucola  
36 Monate Gereifter Parmegiano Reggiani | Zitrone und Olivenöl  
19,90

### **ANTIPASTI ROMANTICA (FÜR 2 PERSONEN)**

Extra gereifte Premiumklasse Käse: Barolo Käse  
Pecorino DOP Käse Stagionato | Italienischer Hartkäse  
hauseingelegtes Gemüse | frische Früchte & Nüsse  
Salame de Tartufo | Coppa di Parma | Bresaola  
34,90



## Gourmet Fleisch erster Klasse

### **NODINI DI VITELLO ALLA GRIGLIA**

Kalbskarree ca. 350 g | Rosmarin Kartoffeln

Baby Gemüse | Jus-Sauce

36,90

### **FILETTO DI BLACK ANGUS**

Filet vom Black Angus Rinderfilet gegrillt auf Lavastein | Baby Gemüse

Rosmarinkartoffeln | Rotwein Jus

200 gram 36,90

300 gram 44,90

400 gram 49,90

### **STINCO DI AGNELLO CON PURE**

Lammhaxe | Kartoffelpüree

Jus- Sauce

34,90



## Frisch aus dem Meer

### **FILETTO DI TONNO**

Bluefin Thunfisch vom Lavastein Grill | schwarzer Reis  
Baby Gemüse | Zitrone  
34,90

### **PESCE SPADA ALA MUGNAIA**

Gegrilltes Schwertfisch Filet | Anchovie-Kapern Sauce | Beilagensalat  
34,90

### **CODA DI ROSPO**

Seeteufel Toskanischer Art | Tagliatelle | Kapern-Oliven-Sardellen-Kirschtomaten  
36,90

### **ROMBO ALLA GAETANO**

Steinbutt Filet | Beurre Blanc Sauce | Zuckererbsen | Petersilie  
38,90

### **PIATTO DI FRUTTI DI MARE (NUR AUF VORBESTELLUNG)**

Hummer | Kaviar | Jakobsmuschel | Königskrabbe | Auster  
Krabbenklauen | Miesmuschel | Riesengarnele  
Dazu hausgemachtes Brot und Zitronemajonaise, Creme Fraiche und Schalotten confit  
149,00 (pro Person)



## Unsere hausgemachte Pasta

### **SPAGHETTI ARAGOSTA**

Spaghetti | Hummerschwanz Kirschtomaten Knoblauch

44,90

### **RAVIOLI NERI**

Schwarze Ravioli mit Lachsfüllung | Safran Sauce | Gambaretti

33,90

### **GNOCCHI E CREMA DI TARTUFO**

Hausgemachte Gnocchi | Trüffel Sauce | gehobelter Trüffel

32,90

### **CHONCILLI E CODA DI ROSPO**

Muschel Pasta | Seeteufel | Oliven-Tomaten-Kapern Sauce

29,90



# Insalata

## **INSALATE MISTA**

Gemischter Wildkräuter-Salat

9,90

## **INSALATE CON FORMAGGIO DI CAPRA**

Wildkräutersalat | Ziegenkäse | Karamellisierte  
Walnüsse | Gegrillte Birne | Honig

22,90



## Dolce

### DESSERT CHOCO VOLCANO

Hausgemachtes Schokoladen Souffle mit flüssigem Kern | eine Kugel Eis  
11,90

### CHEESECAKE

Klassischer New Yorker Cheesecake | Früchte  
13,90

### APPLE CRUMBLE

Hausgemachter Apfel-Krumen Kuchen | Vanille Eis  
11,90

### VARIAZONE DI FORMAGGIO

Gemischte Käseplatte | Früchte | Nüsse | Feigensenf  
19,90

### VIVA LA VITA DOLCE (FÜR 2 PERSONEN)

Begleiten Sie uns auf eine Reise in die Welt der Italienischen Patisserie Kunst.  
Wir servieren Ihnen eine Auswahl an besten Dessert  
26,90

Sie genießen  
wir kümmern uns um alles andere :)



## Unsere Philosophie:

Authentizität und Qualität

Mit raffinierten Ideen und neu interpretierten Klassikern möchten wir Sie, liebe Gäste, jeden Tag wieder aufs Neue überraschen und verwöhnen.

In unserem Restaurant Viva la Vita sollen Sie sich ungezwungen heimisch fühlen und sich durch nichts vom Genuss ablenken lassen.

---

Unsere Produkte stammen hauptsächlich aus regionalem Anbau und tiergerechter Haltung. Wir legen höchsten Wert auf Qualität und Frische, unserem Anspruch entsprechend, ist es unser erklärtes Ziel ohne Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe auszukommen.

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an unseren Service.

ALORA, BUON APPETITO