

La Pasta
R I S T O R A N T E

We wholeheartedly welcome you
to our
cosy little restaurant,
where delicious food and yummy homemade pasta
are considered as a priority of our policy.

May we kindly advise
our highly esteemed customers,
that due to our completely fresh ingredients
being cooked by order,
the wait for your dish might seem long at times.

Please, feel free to enjoy
our lovely starters whilst waiting.

Thank you very much for your understanding
and

BUON APPETITO!

La Pasta

R I S T O R A N T E

Antipasto / Vorspeise / Starter

Insalata iceberg con salsa della casa
Eisberg Salat mit Hausdressing
 Iceberg lettuce with home dressing

VEG/L/M

Starter
9.-

Carpaccio di manzo con rucola, burratine e olio di tartufo
Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola, Burrata Frischkäse & Trüffel-Oel
 Carpaccio of beef with rocket, semi-soft burrata cheese and truffle oil

6

22.-

Polpette fatte in casa all'arrabbiata servito con crostini
Rindshackbällchen an rassiger Tomatensauce & geröstetem Brot
 Homemade beef meatballs in arrabiata sauce and crostini bread

A/C/G

17.-

Involtini di melanzana con spinaci e ricotta
Gebackene Aubergine mit Spinat-Ricottafüllung
 Spinach, ricotta and tomato eggplant rolls

A/C/G

17.-

Gamberetti all'aglio in tegamino 7 o 13 pezzi
Garnellen-Knoblauch-Pfännchen 7 oder 13 Stück
 Pan-fried garlic prawns 7 or 13 pieces 6/0

Starter

Main

18. -

26.-

Tatare di manzo "La Pasta" con crostini e burro
Rindfleisch-Tatar "La Pasta" mit Crostini & Butter
 Beef Tartar "La Pasta" style with crostini and butter

A/G

140gr

210gr

24. -

34.-

with semi-soft Burrata cheese 6

5.-

with Cognac 0

5.-

La Pasta

R I S T O R A N T E

Spaghetti fatti in casa

Hausgemachte Spaghetti

Homemade spaghetti

con bolognese di manzo

27.-

mit Rindfleisch-Bolognese

with beef bolognese

with Buffalo Mozzarella + 5.00 €

A/C/L/O

ai frutti di mare della Casa

39.-

mit Meeresfrüchten nach Art des Hauses

20 min.

with seafood chef style

A/B/C/D/O

Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino

22.-

Spaghetti an Knoblauch-Öl und Peperoncini

Spaghetti with garlic, oil and chili

A/C

Spaghetti alla carbonara

27.-

Spaghetti Carbonara

Spaghetti Carbonara

A/C/G

Rigatoni fatti in casa all'arrabbiata

23.-

Rigatoni hausgemacht an scharfer Tomatensauce

Homemade rigatoni with spicy tomato sauce

VEG/A/C

con polpette fatte in casa o strisce di pollo

8.-

mit Rindshackbällchen oder Poulet-Streifen

with beef meatballs or chicken slice

A/C/G

Jedes Pastagericht ist als kleine Portion erhältlich. Sie bezahlen CHF 3.- weniger.
Fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach Gluten freien, Vollkorn oder vegane Teigwaren.

Tagliatelle fatte in casa
Hausgemachte Bandnudeln
Homemade noodles

con zucchini, pomodori secchi, panna e limone **27.-**
an Zitronencrèmesauce, Zucchini & getrockneten Tomaten
with lemon sauce, zucchini and dried tomatoes

with prawns + 6.00 B

VEG/A/C/G

alla crema di tartufo **28.-**
mit Trüffelcrèmesauce
with truffle cream sauce

with chicken slice + 6.00

VEG/A/C/G

con panna e porcini **29.-**
an Steinpilzcrèmesauce
with porcini cream sauce

with chicken slice + 6.00

VEG/A/C/G/O

con bisque di gamberetti, gamberi e zucchini **31.-**
mit Crevetten-Bisque, Crevetten & Zucchini
with prawns bisque, prawns and zucchini

A/B/C/G/L/O

La Pasta

R I S T O R A N T E

Lasagna di manzo fatta in casa Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne Homemade beef lasagne <i>A/C/G/L/O</i>	20 min.	27.-
Melanzane alla parmigiana fatta in casa Auberginen-Auflauf mit Mozzarella & Parmesan Homemade eggplant "Parmigiana" <i>VEG/A/C/E/G</i>	20 min.	27.-
Orecchiette al ragù di salsiccia e melanzane Orecchiette mit Tomaten-Auberginen-Sugo & Salsiccia Hackfleisch Orecchiette pasta with tomato eggplant sauce and salsiccia ragù <i>A/C/L/O</i>		29.-

La Pasta

R I S T O R A N T E

Pesce & Carne / Fisch & Fleisch / Fish & Meat

Polipo alla griglia con ratatouille di verdure **49.-**
Ganzer Oktopus vom Grill mit Gemüse Ratatouille
Grilled octopus served with vegetable ratatouille o

Hamburger di manzo „La Pasta“ con burrata e patatini fritte **32.-**
Rinds-Hamburger 190gr „La Pasta“ mit Pommes allumettes
Homemade Beef Burger „La Pasta“ with french fries

A/C/G/O

Entrecôte di manzo Argentino alla griglia con patatine fritte **48.-**
Rinds-Entrecôte ARG „Prime Beef“ 220gr. vom Grill dazu Pommes Allumettes
Grilled Argentine Beef entrecote with herb butter and french fries e

Insalate / Salate / Salads

Misticanza d'insalata
Grosser Salat-Teller
Large mixed salad

con strisce di pollo **23.-**
mit gebratenen Pouletbruststreifen
with sliced chicken

A/C/G

con strisce di pollo marinato al curry e fette di mele **25.-**
mit Curry marinierten Pouletbruststreifen & Apfelscheiben
with curry marinated sliced chicken and apple sliced

A/L/M

Caesar salad con petto di pollo alla griglia **26.-**
Caesar Salad mit gegrillter Hähnchenbrust
Grilled Chicken Caesar Salad

without chicken **starter** **15.-**

A/C/D/E/G/L/M

La Pasta

R I S T O R A N T E

Dolce piacere / Genusskarte / Menu of pleasure

Panna cotta con coulis di frutti della passione e di mango Panna cotta mit Mango-Passionsfrucht-Coulis Panna cotta with mango and passion fruit coulis	10.00
Cheesecake "La Pasta" fatta in casa Hausgemachter Cheesecake "La Pasta" Homemade creamy cheesecake "La Pasta" style	12.00
Soufflé al cioccolato con pallina di gelato alla vaniglia Schokoladen-Soufflée mit Vanilleeis 10 min. Ciocolate soufflé cakes with vanilla ice cream	15.00
Gelati - gusti diversi Mövenpick Eiscreme - verschiedene Aromen Mövenpick Ice cream - different flavours Mövenpick	4.50

LIKÖR

Amaretto di Saronno	4cl	28Vol%	9.00
Sambuca	2cl	40Vol%	9.00
Baileys	4cl	17Vol%	9.00
Limoncello	4cl	30vol%	7.00
Vieille Prune du Périgord	4cl	42vol%	12.00
Ramazotti	4cl	30Vol%	9.00
Averna	4cl	29Vol%	9.00
Appenzeller	4cl	29Vol%	9.00

GRAPPA

Brunello Banfi	2cl	45Vol%	12.00
Nonino Riserva	2cl	41Vol%	11.00
Tignanello Marchesi Antinori	2cl	42Vol%	14.00

ALLERGENE

Wir freuen uns über Anfragen von Gästen, die wissen wollen, ob bestimmte Inhaltsstoffe in den Gerichten enthalten sind. Bitte informieren Sie Ihre/n Servicemitarbeiter/in über Allergien, Intoleranzen oder spezielle Diäten, auf die wir aufmerksam gemacht werden sollten.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, könnten neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A Gluten	E Erdnüsse	L Sellerie	P Lupine
B Krebstiere	F Soja	M Senf	R Weichtiere
C Eier	G Milch	N Sesam	VEG Vegetarisch
D Fisch	H Schalenfrüchte	O Sulfite	

ALLERGENS

We welcome enquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please let your server know of any allergy or special dietary needs they should be aware of.

Despite careful preparation of our dishes, they may contain other substances besides traces marked, which are used in the food preparation process in the kitchen.

A Gluten	E Peanuts	L Celery	P Lupine
B Crustaceans	F Soy	M Mustard	R Molluscs
C Eggs	G Milk	N Sesame	VEG Vegetarian
D Fish	H Nut	O Sulphites	

Deklaration, Rind - CH / Tatar - CH / Poulet - CH / Schwein - ITA

Crevetten - unsere Crevetten werden nicht mit Medikamenten behandelt.
Sie sind frei von Antibiotika, Hormonen und andere Zusatzstoffen -VN/AR

Vongole - ITA / Cozze - ITA/NL/SP / Oktopus - MA / Wolfsbarsch - GR

Unsere hausgemachte Pasta wird speziell für uns durch die Firma Valentino & Commercio produziert.