

MENU



ESSERE
A
TAVOLA

anico's
Koinonia a tavola

PASSIONE NELLO STARE INSIEME



**In caso di Allergie alimentari si prega di informare il
Personale di servizio**

**Im Falle von Lebensmittelallergien informieren
Sie bitte das Servicepersonal**

Deklaration

- Aufschnitt aus Italien
- Fleisch aus CH
- Hinterschinken CH / IT
- Fisch THL / IT

VORSPEISEN INSALATE & SFIZI

INSALATA VERDE Grüner Salat	8.50
INSALATA MISTA Gemischter Salat	10.50
INSALATA POMODORO E CIPOLLA Tomatensalat & Rotzwiebeln	10.50
RUCOLA & GRANA Rucolasalat mit Grana Padano Splitter	11.50
CAPRESE DI BUFALA Tomaten und Büffelmozzarella mit Rucolasalat	19.00
INSALATA DI POLPO Pulposalat mit Salzkartoffeln	23.00
BUFFET PANICO'S Selbstbedienung	13.00
BRUSCHETTE AL POMODORO 4 Stk geröstetes Brot mit Tomatenwürfel serviert mit Rucola	8.00
ARANCINO CLASSICO Safranrisotto-Pyramide frittiert, serviert mit Rucola & Tomatensauce	8.00
MOZZARELLA FRITTA 3 Stk panierte und frittierte Mozzarella	11.00
AFFETTATO MISTO Aufschnittplatte gemischt für 2 Personen	26.00
CARPACCIO DI MANZO E GRANA Rindsfilet - Carpaccio mit Grana Padano Splitter & Rucola	26.00

SUPPE / ZUPPE

CREMA DI POMODORO Tomatencremesuppe Traditionell hausgemacht	12.00
MINISTRONE CASARECCIO Gemüsesuppe Hausgemacht nach Nonna Rezept	12.00

Alle Speisen inkl. 8,1%

CARNE / FLEISCH

SCALOPPA IMPANATA.....**22.00**

Schweinsschnitzel paniert

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA.....**26.00**

Poulet Brust grilliert

SCALOPPINA AL LIMONE **34.00**

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

CORDON BLEU CLASSICO.....**30.00**

Schweinsnierstück gefüllt mit Schinken und Gruyere

CORDON BLEU VESUVIO..... **33.00**

Schweinsnierstück gefüllt mit scharfe Salami, Provola, Gruyere

POLLO NEL CESTINO.....**24.00**

1/2 Poulet im Körbli mit Pommes dazu Sauce

PESCE / FISCH

FRITTO MISTO.....**38.00**

Frittierte Calamari, Garnelen, Ährenfisch (Sardellen) ca. 500 gr.



CALAMARI FRITTI.....**34.00**

Frittierte Calamariringe ca. 500 gr.



BEILAGEN

6.00

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Parmesan-Risotto, Gemüse

kleinere Portion 2.- günstiger

Alle Speisen inkl. 8,1%

PASTE / TEIGWAREN

Alle Teigwaren können mit einer beliebigen Sauce gewählt werden

- all'arrabbiata **23.00**
Tomatensauce, Peperoncino, Petersilie
- al Salmone **24.00**
Tomatensauce, Lachs, Zwiebeln & Rahm
- alla Scugnizzo **25.00**
Italienische Salsiccia, Stengelkohl, Zwiebeln & Büffelmozzarella
- Bären **23.00**
Speck, Cherrytomaten, Rotzwiebeln und Basilikum
- all'Amatriciana **23.00**
Tomatensauce, Speck, Zwiebeln
- Aglio Olio **22.00**
Olivenöl, Knoblauch, Sardellen, Petersilien
- alla Carbonara **23.00**
Speck, Eigelb, & Grana Padano
- alla Bolognese **23.00**
Bolognesesauce
- Sapuriti **24.00**
Italienische Salsiccia, an Weissweinsauce
- al Pesto **23.00**
Basilikumpesto hausgemacht
- al Gorgonzola **23.00**
Gorgonzola Käse-Rahmsauce
- alla Sorrentina **24.00**
Tomatensauce, Basilikum & Büffelmozzarella
- al Pomodoro **22.00**
Tomatensauce auf neapolitanischer art
- Frutti di Mare **26.00**
Meeresfrüchte an Tomatensauce (Calamari, Pulpe, Miesmuscheln)

RISOTTI

- Pollo e Zafferano **24.00**
mit Pouletbrust Streifen und Safran
- ai Porcini **23.00**
Steinpilz
- del Fattore **22.00**
Frisches Gemüse und Basilikum

PENNE



PACCHERI



STRIGOLONI



SPAGHETTI ALLA CHITARRA



GNOCCHI HAUSGEMACHT



- ★ Unsere Teigwaren werden frisch hergestellt und gefroren, spezielle Formate enthalten Gluten.
- ★ La nostra Pasta e' di Fresca produzione e surgelata, sono speciali formati contengono Glutine

kleinere Portion 2.- günstiger
Alle Speisen inkl. 8,1%

MEIN

MEIN

PIZZE

LENTA E CON CURA
LIEVITAZIONE
CA. 48 ORE

MARGHERITA	18.00
Tomaten, Mozzarella und Basilikum	
PROSCIUTTO	22.00
Tomaten, Mozzarella und Hinterschinken	
4 STAGIONI.	25.00
Tomaten ,Mozz., Schinken, Champignon, Artischocken, Peperoni	
ELEGANTE	24.50
Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Mascarpone, Basilikum	
DEL RE	27.00
Tomaten, Büffelmozzarella, Rohschinken, Basilikum	
D´AUTORE	26.00
Mozzarella, Ital. Salsiccia und Stängelkohl (cime di rapa)	
SICILIANA	24.00
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern	
JAMM´BELL	26.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Steinpilze TK, Mascarpone	
PROSCIUTTO & FUNGHI	24.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon	
FRESCA FRESCA	28.00
Büffel-Mozzarella, geräucherter Lachs, Oliven, rote Zwiebeln	

kleinere Portion 2.- günstiger
Alle Speisen inkl. 8,1%

PIZZE

LENTA E CON CURA
LIEVITAZIONE
CA. 48 ORE

MOSE'	26.00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Broccoli, Oliven, Knoblauch, rote Zwiebeln	
HAWAII	23.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	
TONNO	23.00
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Kapern	
QUANTE'	26.50
Tomaten, Büffelmozzarella, Pistachecreme, Mortadella	
4 FORMAGGI	26.00
Mozzarella, Mascarpone, Gorgonzola, Grana Padano Splitter	
CALZONE	23.00
Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignon	
VEGETARIANA	22.00
Mozzarella, grilliertes Gemüse, Basilikum	
PRIMAVERA	26.00
Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Grana Padano Splitter	
2 SAPORI	24.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola, Knoblauch	
PESCATORE	26.50
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Miesmuscheln	
CALABRESE	25.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven	
CALZONE FRITTO	24.00
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Champignon	

kleinere Portion 2.- günstiger

Alle Speisen inkl. 8,1%

GETRÄNKE **Offenausschank**

	2dl	3dl	5dl
Coca Cola	3.00	4.50	5.50
Ice Tea Lemon / Pfirsich	3.00	4.00	5.00
Apfel Schorley	3.00	4.00	5.00

FLASCHE

Knüiwiler Wasser mit Kohlensäure	50cl	6.00
Knüiwiler Wasser ohne Kohlensäure	50cl	6.00
Knüiwiler Wasser	1 li.	10.00
Rivella rot/blau	33cl	4.60
Fania	33cl	4.60
Coca Cola / Cola Zero	33cl	4.60
Bitter Lemon	33cl	5.50
Schweppes Tonic	33cl	5.50
Chinoïto	20cl	5.60
Tomatensaft	20cl	6.00

BIER **Offenausschank**

	2dl	3dl	5dl
Appenzeller Quöllfrisch	4.00	5.00	6.80
Garagenbräu	4.50	5.50	7.50

BIER **Flasche**

Appenzeller Weizenbier Bügel	50 cl	7.80
Appenzeller alkoholfrei	33 cl	7.00
Appenzeller Qf naturirüb Bügel	33 cl	7.00

inkl. 8,1%

Appenzeller

Appenzeller

APERETIV

	VOL.	INHALT	PREIS
Cüpli Prosecco	11,5%	4 cl	10.00
Mariini bianco	16%	4 cl	8.00
Aperol Sprüz	11,5%	4 cl	12.00
Campari	23%	4 cl	9.00
Pernod Dry	16%	4 cl	9.00
Campari Orange	14%	4cl	11.00
Gesprüzter Weisswein	7%	25 cl	8.50
Crodino	a/frei	10 cl	5.50
San Bitter	a/frei	10 cl	5.50

SPIRITUOSEN

Amaro Averna	30%	4 cl	7.00
Amaro Ramazzotti	30%	4 cl	7.00
Sambuca	40%	2 cl	7.00
Nocino	40%	2 cl	7.00
Limoncello	17%	2 cl	7.00
Crema di Limoncello	17%	2 cl	8.00
Baileys	32%	4 cl	6.50
Vecchia Romagna	38%	4 cl	11.00

CAFFEE

Espresso / Caffè	4.40
Doppio Espresso	6.80
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.00
Tee	5.00

inkl. 8,1%

Dolcezze della Casa / Dessert

TIRAMISU HAUSGEMACHT

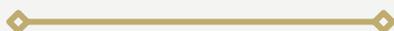
10.50



PANNA COTTA

Rahmgelee' mit Himbeeren

10.50



DUETTO MOUSSE AL CIOCCOLATO

Duo Schokoladen Mousse

Weisse & Milch

11.50



CANNOLI SICILIANI

**Frittierte Teigrolle mit einer süßen cremigen Füllung
aus Ricotta und Schokoladenstückchen**

10.50



CRÈME BRÛLÉE AL PISTACCHIO

Crème brûlée pistache

10.50

Alle Speisen inkl. 8,1%



Wein Karte

Rotwein



BARBERA D'ALBA DOC

Produzent: Matteo Coreggia Trauben: Barbera
Ausbau: mind. 4 Monate in gebrauchten Barrique
Der Barbera der Azienda Correggia ist ein einfacher, trinkiger Rotwein, dem man seinen Ursprung aus den sandigen Böden des Roero anmerkt. Er wurde 6 – 8 Tage im Stahltank auf der Maische vinifiziert und dann für mindestens 4 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut.

Preis pro Flasche: 36.00



PIPOLI Aglianico del Vulture DOC Basilicata

Produzent: Vigneti del Vultur

Trauben: Aglianico
Ausbau: 10 Monate in Französischer Eiche
Der „Pipoli“ Aglianico del Vulture DOC leuchtet rubinrot mit schwarzem Kern im Glas. Die Aromatik wird sofort von dunklen Beeren, eingekochten dunklen Früchten und feinen Holznoten sowie einem Hauch Zeder ergänzt. Im Auftakt zeigt er sich fruchtbetont, würzig mit vielen dunklen Früchten und Aromen.

Preis pro dl: 6.00

Preis pro Flasche: 36.00



Rosso Toscana IGT

Produzent: Tenute Rossetti

Traube: Sangiovese, Merlot
Ausbau: Stahltank

Der Rosso Toscana von Tenute Rossetti präsentiert sich im Glas in satter dunkelroter Farbe. Im Bouquet entfaltet sich eine vielseitige Aromatik von Beeren, Pflaumen und reifen Kirschen. Diese Frucht findet man im Gaumen wieder kombiniert mit weichen und samtigen Noten. Im Abgang überzeugend und langanhaltend. Dieser Rotwein ist der perfekte Wein für jeden Tag.

Preis pro dl: 6.00

Preis pro Flasche: 35.00



RITA Primitivo di Manduria DOP Ritardatario, Puglia

Produzent: Cantina Sava

Traube: Primitivo Ausbau: 6-8 Monate französische Eiche

Ein Primitivo di Manduria wie aus dem Lehrbuch! Das Aroma ist intensiv, komplex und fruchtig mit Noten von kleinen und reifen roten Früchten wie Kirschen und Beeren. Am Gaumen samtig und weich, mit harmonischen Tanninen und einem ausgeprägten langen Abgang.

Alle Speisen inkl. 8,1%

Preis pro Flasche: 38.00





Wein Karte

Weisswein

FENDANT du Valais AOC Réserve des Administrateurs Wallis

Produzent: Cave St. Pierre, Chamonson
Trauben: Chasselas. Ausbau: Stahltank

Eine helle gold-gelbe Farbe im Glas. Ein Bouquet rund, elegant und fein.
Im Gaumen leicht, trocken, fruchtig und leicht bitter.

Preis pro dl: 6.00
Preis pro Flasche: 36.00



CUVÉE 3 Bianco Ticino IGT Tessin

Produzent: Tamborini Carlo SA

Trauben: Chardonnay, Merlot, Pinot Bianco. Ausbau: Stahltank

Intensiv, fruchtiges Bouquet mit Aromen von exotischer Frucht und Ananas.
Feste Struktur, frisch, ausgewogen, weicher anhaltender Auftakt.

Preis pro dl: 5.50
Preis pro Flasche: 34.00



MOSCATO D'Asti DOCG, Piemont

Produzent: Grasso Fratelli
Traube: Moscato Ausbau: Stahltank

Der Moscato d'Asti ist ein leicht perlender Wein. Er hat eine Restsüsse, weil die Vergärung bei 5%Volumenprozent abgebrochen wird, d.h. rund die Hälfte des Zuckergehalts bleibt im Wein. Bei der Flaschenabfüllung wird der Wein filtriert um alle Hefeteile zu entfernen. Der Moscato d'Asti der Fratelli Grasso hat eine schöne, typische Frucht und eine frische Restsüsse ohne klebrig zu sein.

Preis pro Flasche 28.00

Rose Wein

Re Manfredi ROSATO di Basilicata

Produzent: Terre degli Svevi Trauben: Aglianico

Eine verführerische Fruchtaromatik von reifen Beeren und tropischen Früchten offenbart sich in der Nase. Das Bouquet ist reintönig und lädt zu einem genussvollen Vergnügen ein. Das Zusammenspiel von Fruchtsäure und süsslicher Textur gefällt auf Anhieb.

Preis pro dl: 5.50

Preis pro Flasche: 35.00





Wein Karte

Rotwein

NINÌ Nero di Troia Puglia IGT. Puglia



Produzent: Giulio Palmisano

Traube: 100 % Nero di Troia

Ausbau: Fermentierung im Stahltank und 6 Monate auf der Flasche

Wo sich der apulische Absatz, das Salento, aus dem italienischen Stiefel löst, liegt das Itria-Tal zwischen adriatischem und ionischem Meer. In den 70er Jahren gründete der Oenologe Giulio Palmisano dort seine Cantine Ionis. Er widmete sich der Herstellung und dem Vertrieb von Weinen aus den typischen Rebsorten der Region: Primitivo, Negroamaro und Verdecò

Preis pro dl: 6.00

Preis pro Flasche: 40.00



EDIZIONE Cinque Autoctoni, Puglia



Produzent: Farnese Fantini

Traube: Montepulciano, Primitivo, Negroamaro, Sangiovese, Malvasia Nero

Ausbau: 13 Monate Barrique

Intensives Bouquet mit Kirsche und Brombeeren, dazu frische Kräuter und ein Schuss Mineralität. Am Gaumen vollmundig, frisch und komplex. Ein opulentes Meisterwerk mit weichen Tanninen und langem, kräftigen Finale.

Preis pro Flasche: 47.00

PUNTA DRAGO Etna Rosso DOC, Sicilia



Produzent: Tenuta Ferrata

Traube: Nerello Mascalese Ausbau: 1 Jahr in Stahltank und Holzfässer, 3 Monate auf der Flasche

Dieser Wein präsentiert sich mit einer hellen, rubinroten Farbe. Sein Duft ist geprägt von einem eleganten Bouquet aus roten Beeren, begleitet von würzigen Noten und einem Hauch von Unterholz. Am Gaumen überzeugt er mit einer beeindruckenden Struktur, seidigen Tanninen und einer weichen, eleganten Textur.

Preis pro dl: 6.00

Preis pro Flasche: 36.00



Alle Speisen inkl. 8,1%

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE WERDEN NUR AN ERWACHSENE AB 18 JAHREN AUSGESCHENKT.



Wein Karie

Rotwein

Elisa AOC Aargau

Produzent: CK Weine Schinznach Dorf. Trauben: Cabernet Jura, Muscat bleu, Pinot Noir



Diese herrliche Cuvée aus dem Hause CK-Weine in Schinznach ist ein Wein für jeden Geschmack, ein Wein für jeden Anlass, ein Wein für jede Gelegenheit und ein Wein der einfach passt. Die nicht alltäglichen Rebsorten Cabernet Jura und Muscat bleu, gepaart mit Pinot Noir geben diesem Wein eine gehaltvolle Struktur und eine Lieblichkeit die perfekt harmonieren. Die Cuvée besticht durch ihre dunkle Frucht, Fülle und Persönlichkeit. Die Lust und Leidenschaft etwas Eigenes zu kreieren, haben Roger Brunner und Kellermeister Claudio Hartmann angetrieben, diesen Wein von Grund auf zu gestalten. Das Resultat lässt sich sehen und vor allem trinken!

Preis pro Flasche: 42.00

Nero d'Avola

Produzent: Baglio di Pionetto Trauben: Nero d'Avola



In der Nase entfalten sich florale Aromen nach Lavendel, die in einem spannenden Wechselspiel mit Noten nach Kirschen, Thymian und Gewürznelken stehen was diesem Nero d'Avola eine gewisse Komplexität verleiht. Im Gaumen kündigt sich der Auftakt elegant an, gefolgt von einer dichten Aromatik nach Brombeeren und Zwetschgen. Die gut integrierten Tannine hinterlassen einen samtigen Gaumeneindruck. Der Abgang dieses Nero d'Avola ist anhaltend und zeigt auf eindrucksvolle Weise, dass durch Einhalten der Bio-Richtlinien Weine erster Güte produziert werden können.

Preis pro dl: 6.00

Preis pro Flasche: 37.00



Schaumwein

Nera Prosecco Spumante Superiore di Valdobbiadene brut DOCG, Veneto

Produzent: De Faveri. Traube: Glera Ausbau: Edeltank

Trauben der besten Hügellagen - die Rebberge sind dort sehr steil und perfekt nach Süden ausgerichtet - werden für diesen Prosecco Spumante verwendet. Im Bouquet entfaltet sich

eine intensive Frucht Aromatik, die mit dezenten Hefenoten unterlegt ist. Die lebhaft Fruchtsäure in Kombination mit einer feinen Perlage hinterlässt im Gaumen jenes einmalige Prickeln, das einen erstklassigen Prosecco auszeichnet. Um seine unkomplizierte, fruchtige Lebendigkeit in vollen Zügen geniessen zu können, sollte der Prosecco jung genossen werden.



Preis pro Flasche: 37.00

Alle Speisen inkl. 8,1%

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE WERDEN NUR AN ERWACHSENE AB 18 JAHREN AUSGESCHENKT.

