

Menu

R I S T O R A N T E
NOI

R Ö T H E L B E R G

Mediterrane Lebenslust für Ihren Gaumen

Schön, dass Sie bei uns sind.

Vi auguriamo buon appetito

Antipasti / Vorspeisen

Antipasto misto mediterraneo "NOI" (da 2 persone) pro Person CHF 38.00

Saisonal mediterrane Vorspeise (ab 2 Personen)

Seasonal mediterranean starter (from 2 persons)

Salmone affumicato, finocchi e arance olio e limone CHF 29.00

Geräucherter Lachs, Fenchel und Orangen mit Zitronenolivenöl

Smoked salmon, fennel and oranges with oil and lemon sauce

Carpaccio di manzo CHF 29.00

Roh mariniertes Rindfleisch mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Parmesan und Olivenöl

Raw marinated beef with fresh tomatoes, garlic, basil, parmesan and olive oil

Sformatino di parmigiano con tartufo nero su spinaci freschi CHF 29.00

Parmesan Flan auf sautiertem frischem Spinat und schwarzem Trüffel

Parmesan flan on sautéed fresh spinach and black truffle

Insalate / Salate

Insalata di stagione CHF 14.50

Saison Salat (Balsamico-Dressing)

Seasonal salad (balsamic dressing)

Insalata di carciofi freschi con finocchio, rucola, parmigiano e perle di limone CHF 25.00

Frischer Artischockensalat mit Fenchel, Rucola, Parmesan und Zitronenperlen

Fresh artichoke salad with fennel, rocket, parmesan and lemon pearls

Mozzarella di bufala con datterini, basilico e perle di balsamico CHF 24.00

Büffelmozzarella mit Datteltomaten, Basilikum u. Balsamico Perlen

Buffalo mozzarella with date tomatoes, basil and balsamic pearls

Zuppe / Suppen

Vellutata di carote con arancie e zenzero CHF 15.00

Karottencreme mit Orange und Ingwer

Cream of carrot soup with orange and ginger

Zuppa di pomodoro CHF 13.00

Tomatensuppe

Tomato soup

Paste / Teigwarenspezialitäten

Spaghetti "Röthelberg" CHF 34.00

Spaghetti mit Kalbsgeschneiztem, Tomatenrahmsauce, Eigelb (leicht pikant)

Spaghetti with sliced veal, tomato cream sauce, egg yolk (slightly spicy)

Agnolotti di ricotta e limone con carciofi freschi trifolati * CHF 36.00

Hausgemachte Agnolotti gefüllt mit Ricotta und Zitrone mit Frische Artischocken

Homemade agnolotti stuffed with ricotta and lemon with sautéed fresh artichokes

Trofie con salmone affumicato, salsa zafferano e zucchini * CHF 36.00

Trofie mit geräuchertem Lachs, Safransauce und Zucchetti

Trofie with smoked salmon, saffron sauce and courgettes

Spaghetti alla chitarra aglio, olio di oliva, peperoncino, rucola e gamberoni * CHF 38.00

Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Rucola u. Riesencrevetten

Homemade spaghetti with garlic, olive oil, chilli pepper, rocket and King prawns

* **Frische Teigwaren:** Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen

(Reduktion CHF 3.00)

* **Fresh pasta:** on request we can also serve you smaller portions

(reduction of CHF 3.00)

servieren wir auch glutenfreie Teigwaren

we also serve gluten-free pasta

Pesce / Fische

Gamberoni alla griglia CHF 53.00

Grillierte Riesencrevetten an kalter Zitronenkräuter- Sauce mit Saisongemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Grilled king prawns with a cold lemon herb sauce served with seasonal vegetables and rosemary potatoes

Branzino alla mediterranea CHF 49.00

Wolfsbarschfilet gebraten mit frischen Kräutern, Tomaten-Stangensellerie Brunoise, Taggiasche Oliven und Rosmarin Kartoffeln

Sea bass fillet fried with fresh herbs, tomato celery brunoise, taggiasche olives and rosemary potatoes

Speciale su ordinazione / Spezial auf Anfrage

24 Stunden vorher bestellen, für zwei Personen und mehr.

Order 24 hours in advance for two persons and more.

Branzino al sale Tagespreis

Wolfsbarsch in Salzkruste

Sea bass in salt crust

Sogliola alla mugnaia o alla griglia Tagespreis

Seezunge Müllerin Art oder gegrillt

Sole meunière or grilled

Carne / Fleisch

Controfiletto di manzo in crosta di pepe nero della valle Maggia CHF 56.00

Rinds Entrecôte 200 gr. in Maggia Pfefferkruste mit saisonal Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln an Balsamico Jus

Beef entrecôtes 200 gr. In Maggia pepper crust with seasonal vegetables, rosemary potatoes and balsamic jus

Scaloppina di vitello al limone CHF 48.00

Kalbsschnitzel an Zitronen-Sauce mit Butter-Tagliatelle und saisonales Gemüse

Veal escalope in lemon sauce with butter tagliatelle and seasonal vegetable

Specialità del venerdì / Spezialität am Freitag

Fegato di vitello alla veneziana CHF 44.00

Kalbsleber nach "Veneziana Art" mit Butter-Tagliatelle

Veal liver "Veneziana" with butter tagliatelle

Per i bambini / Kindermenü (bis und mit dem 12. Altersjahr)

Spaghetti al pomodoro CHF 18.00

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti with tomato sauce

Scaloppina di vitello alla griglia CHF 28.00

Grilliertes Kalbsschnitzel mit Rosmarin-Kartoffeln

Grilled veal escalope with rosemary potatoes

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Herkunftsländer

Rindfleisch	Schweiz/Australien/Irland
Kalbfleisch	Schweiz
Parmaschinken	Italien
Lachs	Schottland
Riesencrevetten	Vietnam
Wolfsbarsch	Mittelmeer
Seezunge	Nordostatlantik
Büffelmozzarella	Italien
Burrata	Italien
Eier	Schweiz

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 seine Produkte einem hohen hygienischen Anforderungsprofil entsprechen. Für genauere Auskünfte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

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

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.

Salvatore, Susana und das ganze Team