

# RIZZO VI CONSIGLIA

## Vorspeisen

### ZUPPA DI MELONE FREDDA

Kalte Melonensuppe mit einem Krevettenspiess und Pfefferminze

*Cold melon soup with a spit of prawns and pepper mint*

18

### FRISSELLE – STRACCIATELLA E CIPOLLA DI TROPEA

Knuspriges Brot mit Tomaten, Burrata, Olivenöl und Zwiebeln

*Crispy bread with tomatoes, Burrata (italian fresh cheese), olive oil and onions*

14

### RIZZO'S FAVORIT – RIGATONI GIUGET

Hausgemachte Rigatoni an geheimer Fleischsauce mit Salsiccia, Tomaten  
und gehobeltem Parmesan

*Homemade pasta with special house sauce, accompanied by Salsiccia, tomatoes and parmesan cheese*

22 / 32

## Hauptspeisen

### VITELLO TONNATO AL MODO DEL PADRONE

Dünn aufgeschnittener und fein gewürzter Kalbsbraten an einer Thunfisch-Gemüsesauce, dazu  
servieren wir Rosmarinkartoffeln

*Thin sliced veal with tuna vegetable sauce, served with rosemary potatoes*

44

### TARTAR DI MANZO AL COLTELLO „CLASSICO“

Von Hand geschnittenes Rindstatar, fein gewürzt, garniert mit Salat, Paprika, Zwiebeln, Kapern und  
Senf, dazu Pommes allumettes

*Homemade tartare of beef with salad, peppers, onions, capersm mustard and pommes allumettes*

52

### ARROSTO DI MANZO FREDDO CON CUBETTI DI POMODORINI

Im Ofen gegartes, fein gewürzt US-Roastbeef, kalt serviert mit Tomatenwürfel, Zwiebeln aus Tropea  
und Rosmarinkartoffeln

*US Roastbeef, cold served with tomatoes, onions from Tropea and rosemary potatoes*

49

### BOLLITO DI MANZO TRADIZIONALE STAPFERSTUBE

Gekochtes Hohrückensiedfleisch nach alter Tradition des Hauses, serviert mit Salzkartoffeln,  
Senffrüchten, Senf und Meerrettich

*Prime boiled beef - old tradition of the house, served with boiled potatoes, mustard fruits,  
mustard and horse radish*

59

## ANTIPASTI E INSALATE

### CARPACCIO DI MANZO

Zartes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl, Parmesan und Basilikum

*Thinly sliced beef with olive oil, Parmesan and fresh basil*

23 / 39

### SCALOPPE DI FEGATO D'ANATRA

Gebratene Entenleber an einem Balsamicojus mit karamellisierten Äpfeln

*Goose liver with a balsamic vinegar jus and caramelized apple slices*

26

### SEPIE FRITTE AL PEPERONCINO E AGLIO

Gebratener Tintenfisch mit Olivenöl, Peperoncino und Knoblauch

*Fried squid with olive oil, chili peppers and garlic*

25

### SCAMPI GRATINATI CON PORRO ALLA PANNA

Gratinierte Scampi auf einen Lauchbeet mit Rahm

*Gratinated prawns with creamy leek*

28

### TRIS DI MARE DEL GIORNO

Drei verschiedene kalte Vorspeisen aus dem Meer! Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern beraten

*Three different types of cold appetizer from the sea, seek advice from our staff*

26

### TATAR DI TONNO FRESCO CON CROSTINI DI PANE ALL'AGLIO

Thunfischtatar mit Avocado und Knobli-Brotwürfeln

*Tuna tartar with avocado and garlic bread*

26 / 45

### FORMENTINO „STAPFERSTUBE“

Nüsslisalat mit Speck, Brot und Ei

*Lamb's lettuce with bacon, bread and egg*

17

### INSALATA MISTA

Gemischter Blattsalat, auf Wunsch mit Zwiebeln und Knoblauch

*Mixed green lettuce, served with onions and garlic on request*

14

### INSALATA VERDE

Kopfsalat, auf Wunsch mit Zwiebeln und Knoblauch

*Lettuce, served with onions and garlic on request*

14

### BURRATA CON POMODORINI E BASILICO

Burrata auf Rucola und Cherrytomaten mit Olivenöl und Basilikum

*Tomato salad with burrata cheese, olive oil and basil*

19.80

## ZUPPE

### MINISTRONE ALLA MILANESE

Gemüsesuppe mit Teigwaren und Kräutern  
*Typical Italian soup with vegetables, pasta and herbs*  
14.50

### CREMA DI POMODORO

Tomatensuppe mit Basilikum und Rahmrosette  
*Tomato soup with a cream and basil*  
13

## PASTE FATTE IN CASA

### TRIS di PASTA DELLA CASA

Cavatelli al sugo di pomodoro, tagliolini aglio, olio e peperoncino und ravioli alla salvia  
*Cavatelli with a tomato sauce, garlic tagliolini with olive oil, chili peppers and cherry tomatoes and ravioli with butter and sage*  
26 / 39

### RAVIOLI RIPIENI DI CARNE O RICOTTA E SPINACI-FATTI IN CASA

Hausgemachte Ravioli mit Fleisch- oder Ricotta-Spinat-Füllung  
*Homemade ravioli filled with meat or spinach and ricotta*  
-burro e salvia 18.50 / 29.50  
-alla panna 19.50 / 33  
-con pomodori freschi, pecorino e basilico 19 / 29.50

### TONNARELLI ALLO SCOGLIO

Hausgemachte Nudeln mit Meeresfrüchten, Fisch, Tomaten, Knoblauch und Peperoncino  
*Homemade pasta with fish, seafood, tomatoes, garlic, chili peppers and herbs*  
42

### PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI

Hausgemachte Bandnudeln an einer Steinpilzrahmsauce  
*Homemade wide noodles with a mushroom cream sauce*  
29

# PASTE ASCIUTTE

## PENNE

### ARRABBIATA

Penne mit Tomatensauce und Peperoncino

*Penne with tomato sauce and chili peppers*

26

### STAPFERSTUBE

Penne mit Pilzen, Kalbfleischwürfel, Rahm, Parmesan und Kräutern

*Penne with mushrooms, veal cubes, cream, Parmesan and fresh herbs*

32

## SPAGHETTI

### NAPOLI

Spaghetti mit Tomatensauce, Oregano und Basilikum

*Spaghetti with tomato sauce, oregano and basil*

26

### GAMBERONI CARTOCCIO

Spaghetti mit Riesenkrevetten, Tomaten, Zwiebeln, Dill, Knoblauch und Rahm,  
in der Folie eingepackt und im Ofen gegart

*Spaghetti with king prawns, tomatoes, onions, dill, garlic and cream,  
wrapped in foil and cooked in the oven*

43

## PIATTI DI PESCE

### **GAMBERONI AGLIO OLIO PEPERONCINO**

Gebratene Blacktiger Krevetten mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino  
*Sautéed black tiger prawns with olive oil, garlic and chili peppers*

46

### **TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO**

Gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel mit Gemüse  
*Grilled tuna steak with sesame and vegetables*

49

### **ORATA ALLE OLIVE TAGGIASCHE**

Gebratene Goldbrasse mit Cherrytomaten, Oliven, Knoblauch und frischen Kräutern  
*Pan-fried gilthead seabream with cherry tomatoes, olives, garlic and herbs*

49

### **SOGLIOLA ALLA MUGNAIA**

Gebratene Seezunge „meunière“ mit Spinat  
*Grilled sole "meunière" garnished with spinach*

69

### **GRIGLIATA DI MISTA DI PESCE**

Gemischter Fischteller nach Tagesangebot mit Blattspinat  
*Grilled fish platter served with spinach*

64

## PIATTI DI CARNE

### **POLLASTRELLO CROCCANTE AL FORNO CON PEPERONCINO E ERBE**

Knuspriges Mistchratzerli mit Peperoncino, Knoblauch und Kräuter im Ofen gebraten,  
garniert mit Gemüse und serviert auf zwei Service

*Oven-fried crispy chicken with chili peppers, garlic and herbs, garnished with vegetables*

36

### **SCALOPPINE „DON GIOVANNI“ - einfach einzigartig!**

Zarte Kalbsschnitzel fein gewürzt, in Rahm gedünstet und im Pfännli serviert

*Tender veal cutlet, finely seasoned, steamed in cream and served in a pan „simply unique“*

39

### **ORECCHIA D’ELEFANTE**

Riesen – Wiener Schnitzel in Butter gebraten, serviert mit Gemüse garnitur und Zitronenstern

*Jumbo Viennese Schnitzel in breadcrumbs, fried in butter and served with lemon and vegetable*

49

### **FEGATO DI VITELLO ALLA „VENEZIANA“**

Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräuter

*Sautéed liver of veal with onions and herbs*

38

### **RIZZO’S CORDONBLEU**

Zwei kleine Kalbs Cordon bleu, gefüllt mit Rohschinken, je eines mit Gorgonzola und Taleggio gefüllt,  
in Butter gebraten und mit einem Zitronenstern serviert

*Two small veal cutlets cordon bleu, stuffed with raw ham and Gorgonzola cheese and Taleggio cheese*

46

### **COSTOLETTA DI VITELLO “STAPFERSTUBE”**

Butterzartes Kalbskotelette im Ofen langsam gebraten, serviert mit Butter und Salbei

*Meltingly tender slow-roast veal cutlet served with butter and sage*

400Gr 59

nach Wunsch 17 / 100Gr

## CONTORNI

Tagliolini fatti in casa al burro, Polenta, Weissweinrisotto, Reis, Salzkartoffeln  
Safranrisotto, Spanische Kartoffeln, Spinat und gemischtes Gemüse

7.80

Herkunftsdeklaration

Kalbfleisch CH

Rindfleisch CH / AUS

Geflügel CH

Das Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern oder Antibiotika erzeugt worden sein.

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere  
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Alle Preise in CHF inklusiv gesetzlicher MwSt.