

❖ LOUISIANA FOOD EXPERIENCE ❖

26.06.25 – 05.07.25



La cucina della Louisiana unisce influenze francesi, spagnole, africane e creole. Tipici sono i piatti speziati a base di carne, verdure, riso e frutti di mare, spesso arricchiti con le spezie Cajun.

Inquadri il codice QR e si lasci incantare da una melodia che trasforma il sapore del piatto in musica..

Die Küche Louisianas vereint französische, spanische, afrikanische und kreolische Einflüsse. Typisch sind würzige Gerichte mit Fleisch, Gemüse, Reis und Meeresfrüchten, oft mit Cajun-Gewürzen verfeinert.

Scannen Sie den QR-Code und lassen Sie sich von der Melodie verzaubern, die den Geschmack des Gerichts in Musik verwandelt...



SALT PEANUTS

36

Foie gras, ciliegie, arachidi salate speziate

Foie gras, Kirschen, gewürzte gesalzene Erdnüsse



RED BEANS AND RICE

35

Insalata riso venere e fagioli rossi con gamberi di fiume saltati, chorizo e brunoise di verdure

Venere-Reissalat mit roten Bohnen, sautierten Flussgarnelen, Chorizo und Gemüsebrunoise



SPAGHETTI PIE

29

Sfornato di spaghetti al forno con ragù alle spezie creole

Gebackenes Spaghetti-Törtchen mit Ragout nach kreolischer Gewürzmischung



POTATO HEAD BLUES

51

Stroganoff di manzo speziato e 'jacket potatoes'

Würziges Rindsfilet Stroganoff und „Jacket Potatoes“



CORNBREAD

39

Costine di maiale St. Luis style con polenta fritta

St. Louis Style Schweinerippchen mit frittierte Polenta



COFFEE TIME

17

Granita e gelato al caffè con spuma al mascarpone

Kaffee-Granita und -Eis mit Mascarpone-Schaum

COMING SOON

06.07. – 15.08.25 Travel Around The World | Food connects People

eat more of what makes you happy.



Antipasti – Starters

MIMOSA

13 | 19

Insalata di formentino, pancetta croccante, uovo e croustons di pane
Nüsslisalat, knusprigem Speck, Ei und Brotcroûtons

🍷 VARIAZIONI DI ZUCCHINE

22

Flan di zucchini, fondue di formaggio, crema di zucchini e zucchini grigliate
Zucchetti - Flan, Käsefondue, Zucchini-creme und gegrillte Zucchetti

INSALATA CAPRESE

25

Mozzarella di bufala servita con insalata di pomodori ramati, ciliegino e datterino giallo, dressing di basilico e pomodoro
Büffelmozzarella, serviert mit Salat aus Rispettomaten, Kirschtomaten und gelben Datteltomaten, dazu ein Basilikum-Tomaten-Dressing

INSALATA NIZZARDA

30

Insalata verde con pomodori, fagiolini, olive, cipolla in carpione, uova sode e tonno fresco scottato
Grüner Salat mit Tomaten, grünen Bohnen, Oliven, mariniert Zwiebel, hartgekochten Eiern und kurz angebratenem frischen Thunfisch

INSALATA DI VITELLO “AL PONTILE”

32

Arrosto di vitello servito con insalata verde, capperi, pomodori, salsa tonn  e jus di vitello
Kalbsbraten, serviert mit grünem Salat, Kapern, Tomaten, Thunfischsauce und Kalbsjus

IL CASARO

35

Selezioni di salumi “Tomeo”*, con burrata
Auswahl an Wurstwaren „Tomeo“, mit Burrata

TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO “IRISH NATURE”

150g 39

Tartare tagliata al coltello con focaccia fresca di nostra produzione all’olio EVO
Rinderfilet-Tatar mit dem Messer geschnitten und frischem hausgemachten Focaccia

I condimenti sono tutti fatti in casa | *Die Dressings sind alle hausgemacht*

Zuppa

ZUPPA TICINESE

19

Verdure di stagione, crema di verza, luganighetta e crostini di pane
Tessiner Suppe mit saisonalem Gemüse, Wirsingcreme, Luganighetta und Brotcroûtons

*Tomeo: Salumificio di famiglia, nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, Salerno, IT
Tomeo: Familiengeführte Salumeria im Herzen des Nationalparks Cilento, Salerno, Italien



Paste

PENNETTE ALLA VODKA – I LOVE ANNI 80 Omaggio all'iconico piatto italiano anni 80 Penne con salsa di pomodoro, vodka, panna fresca e pancetta affumicata <i>Hommage an das ikonische italienische Gericht der 80 Jahre: Penne mit Tomatensauce, Wodka, frischer Sahne und geräuchertem Speck</i>	28
GNOCCHI ALLA NORMA Gnocchi di patate, salsa di pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata <i>Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, frittierten Auberginen und gesalzener Ricotta</i>	29
TAGLIOLINO Tagliolino tirato a mano con tartufo estivo <i>Handgezogene Tagliolini mit Sommertrüffel</i>	30 36
SPAGHETTO DI MARE Con vongole, calamari, profumato al limone <i>Venusmuscheln, Tintenfisch, Zitronenduft</i>	35
I NOSTRI PACCHERI DI GRAGNANO ALLA STEFANO con code d'astice, ragù di gamberi e vongole veraci <i>mit Hummerschwänzen, Garnelen-Ragout und Veraci-Venusmuscheln</i>	p.p. 39 min. 2 pers. (20 MIN.)

Riso Acquerello

ZAFFERANO Risotto allo zafferano con capesante <i>Safranrisotto mit Jakobsmuscheln</i>	35 (20 MIN.)
--	-----------------

Piatti principali



ACQUA PAZZA	43
Filetto di pescato del giorno con terrina di patate, olive, capperi ed i suoi fiori, pomodorini confit, servito con salsa di pesce alla mediterranea <i>Filet vom frischen Fisch des Tages mit Kartoffelterrinen, Kapern und ihren Blüten, confierten Kirschtomaten, serviert mit mediterraner Fischsauce</i>	
FRITTO MISTO DI MARE	46
Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine, peperoni e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini, Paprika und Tartarsauce</i>	
WIENERSCHNITZEL	48
Classica cotoletta viennese servita con insalata di patate, mostarda e composta di mirtillo rosso, limone, alice e capperi <i>Klassisches Wiener Schnitzel, serviert mit Kartoffelsalat, Senf und Preiselbeerkompott, Zitrone, Sardelle und Kapern</i>	
PESCATO DEL GIORNO	a partire da ab 20 min.
Pesce fresco intero per 2 persone secondo l'offerta del mercato <i>Ganzer frischer Fisch für 2 Personen je nach Marktangebot</i>	Prezzo del giorno zum Tagespreis
ZURIGHESE "AL PONTILE"	49
Sminuzzato di vitello con salsa agli champignons, tortino di Rösti al burro e ratatouille di verdure <i>Einer unserer «Klassiker»: Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons-Sauce, Butter-Rösti und Gemüse-ratatouille</i>	
CHÂTEAUBRIAND "AL PONTILE"	25 min.
presentato al tavolo am Tisch präsentiert	
Filetto di manzo, salsa Béarnaise, contorno del giorno e jus di vitello <i>Rinderfilet, Sauce Béarnaise, Tagesbeilagen und Kalbsjus</i>	p.p. 76 min. 2 pers.

Dessert



SELEZIONI DI SORBETTI E GELATI SERVITI CON VODKA, GRAPPA, WILLIAMS, HIMBEERGEIST		16
AUSWAHL AN SORBETS UND EIS MIT VODKA, GRAPPA, WILLIAMS, HIMBEERGEIST SERVIERT		
FRAGOLE FRESCHE		16
Frische Erdbeeren		
Con panna	mit Rahm	+ 2.5
Con una pallina di gelato	mit einer Kugel Eis	+ 4.7
IL CUORE CALDO		18
Tortino al cioccolato fondente con cuore di frutti rossi, gelato alla vaniglia		(15 MIN.)
Schokoladenküchlein mit rotem Beerenherz, Vanilleeis		
COPPA “AL PONTILE”		17
Crumble all’amaretto, gelato alla vaniglia, meringhe. Servita con Amarenata Sandro Vanini		
Amaretto-Crumble, Vanilleeis, Meringue. Serviert mit “Amarenata Sandro Vanini		
NOCCIOLA E CIOCCOLATO		19
Mousse di nocciola, cremoso al cioccolato al latte, mou, biscotto soffiato alla nocciola, spugna al cacao e gelato alla nocciola di nostra produzione		
Haselnussmousse, Milchsokoladencreme, Karamell, luftiger Haselnusskeks, Kakaobiskuit und hausgemachtes Haselnusseis		
MILLEFOGLIE		22
Crema chantilly, fragole fresche e sorbetto alle fragole fatto in casa		
Chantillycreme, frische Erdbeeren und hausgemachtes Erdbeersorbet		
IL BABÀ		18
Babà bagnato al rum, servito con crema chantilly e frutti rossi		
Rum-getränkter Babà, serviert mit Chantilly-Creme und roten Beeren		
IL FORMAGGIO		21 27
Selezione di formaggi e mostarde		
Auswahl an Käsesorten mit Senfvariationen		

Dolci al tavolo

min. 2 pers.

TIRAMISU MOKA Savoardi, crema al mascarpone, caffè dalla moka e cacao <i>Löffelbiskuit, Mascarponecreme, Kaffee aus der Mokka-Kaffeemaschine und Kakaopulver</i>	p.p. 21
--	---------



12:00 - 18:00

Carta Pomeridiana | Nachmittagskarte

 LA MISTA	16.5
Mix di insalate, crudité di verdure, verdure in carpione, servita con salsa all'italiana o salsa francese <i>Gemischter Salat, Gemüse-Crudités, eingelegtes Gemüse, serviert mit italienischer oder Französischer Sauce</i>	
INSALATA CAPRESE	25
Mozzarella di bufala servita con insalata di pomodori ramati, ciliegino e datterino giallo, dressing di basilico e pomodoro <i>Büffelmozzarella, serviert mit Salat aus Rispentomaten, Kirschtomaten und gelben Datteltomaten, dazu ein Basilikum-Tomaten-Dressing</i>	
LA BRUSCHETTA	25
Burrata, alici e zeste di limone <i>Burrata, Sardellen und Zitronenzeste</i>	
IL CASARO	35
Selezioni di salumi "Tomeo"*, con burrata <i>Auswahl an Wurstwaren „Tomeo“, mit Burrata</i>	
TARTARE CLASSICA DI FILETTO DI MANZO "IRISH NATURE"	150g 39
Tartare tagliata al coltello con focaccia fresca di nostra produzione all'olio EVO <i>Rinderfilet-Tatar mit dem Messer geschnitten und frischem hausgemachten Focaccia</i>	
FRITTO MISTO DI MARE	46
Calamari, seppie, gamberi, filetti di pesce, melanzane, zucchine, peperoni e salsa tartara <i>Frittierte Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Fischfilets, Auberginen, Zucchini, Paprika und Tartarsauce</i>	

*Tomeo: Salumificio di famiglia, nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, Salerno, IT
Tomeo: Familiengeführte Salumeria im Herzen des Nationalparks Cilento, Salerno, Italien