



Cari Clienti e Amici

Grazie di aver scelto il nostro ristorante.

Godetevi una piacevole permanenza in un'atmosfera accogliente a lume di candela.

Vorremmo viziarvi con le nostre prelibatezze mediterranee.

Il nostro personale di servizio è sempre a vostra disposizione ed è lieto di fornirvi informazioni sui nostri piatti italiani, consigliarvi i vini da abbinare e garantirvi il piacere siciliano.

Siamo inoltre felici di soddisfare le vostre richieste speciali e consigliarvi piatti tradizionali che non potete trovare sul menù.

Vi auguriamo un piacevole soggiorno e buon appetito!

Il vostro Team Gusto Mediterraneo

Liebe Gäste und Freunde

Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch!

Geniessen Sie einen angenehmen Aufenthalt in einer gemütlichen Atmosphäre bei Kerzenlicht.

Gerne möchten wir Sie mit unseren mediterranen Köstlichkeiten verwöhnen. Unser Servicepersonal ist stets für Sie da und gibt gerne Auskunft über unsere italienischen Spezialitäten, empfiehlt Ihnen den dazu passenden Wein und garantiert einen sizilianischen Genuss.

Wir erfüllen auch gerne Ihre Sonderwünsche und empfehlen Ihnen traditionelle Gerichte, die Sie nicht auf der Speisekarte finden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Ihr Gusto Mediterraneo Team

LA NOSTRA STUZZICHERIA
UNSERE APPETIZERS

FOCACCIA "FACCIIVECCIA"	8
FOCACCIABROT MIT ROSMARIN UND GROBES SALZ	
PANICUNZATU OLIVE	12
PIZZABROT MIT OLIVENÖL, OREGANO, SCHWARZE OLIVEN UND SARDELLEN	
PANICUNZATU POMODORI SECCHI	12
PIZZABROT MIT OLIVENÖL, OREGANO, GETROCKNETE TOMATEN UND GEREIFTER CACIOCAVALLO-KÄSE	
PANE FRITTO	6
SPEZIELL FRITTIERTES BROT	

GLI ANTIPASTI
UNSERE VORSPEISEN

ZUPPA DEL GIORNO TAGESSUPPE	10
ZUPPA DI POMODORO TOMATENSUPPE	12,50
MINESTRONE DELLA NONNA FATTO IN CASA HAUSGEMACHTER MINESTRONE NACH GROSSMÜTTER-ART	14,50
INSALATA VERDE / INSALATA MISTA GRÜNER SALAT / GEMISCHTER SALAT	9 / 10
BRUSCHETTA FATTA IN CASA AL POMODORO HAUSGEMACHTE BRUSCHETTA MIT TOMATENWÜRFELN	12
TAGLIERE "EXCLUSIVE" (MIN. PER DUE PERSONE) CULATELLO DI ZIBELLO DOP, CRUDO DI PARMA (24 mesi), CAPOCOLLO, MORTADELLA CON PISTACCHIO, LARDO DI COLONNATA IGP, GRANA PADANO, PECORINO AL TARTUFO, SCAMORZA, RICOTTA INFORNATA DEI NEBRODI, TALEGGIO, CASTELMAGNO AUF SCHNITTBRETT "EXCLUSIVE" (MIN. FÜR ZWEI PERSONEN) CULATELLO-ROHSCHINKEN AUS ZIBELLO DOP, PARMA-ROHSCHINKEN (24 MT), SCHWEINENACKEN, MORTADELLA MIT PISTAZIEN, COLONNATA-SPECK IGP, GRANA PADANO, PECORINO MIT TRÜFFEL, SCAMORZA, GEBACKENE NEBRODI-RICOTTA TALEGGIO, CASTELMAGNO KÄSE	36
MELANZANA ALLA PARMIGIANA (SERVITA AL TEGAMINO) AUBERGINENAUF LAUF MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND PARMESAN (IM PFÄNNCHEN SERVIERT)	20
RUCOLA CON PARMIGIANO RUCOLASALAT MIT GEHOBELTEM PARMESAN	14
FORMENTINO CON UOVO NÜSSLISALAT MIT EI	14
CAPRESE BÜFFELMOZZARELLA, TOMATEN UND BASILIKUM	16

BURRATA FRESCA CON CRUDO DI PARMA 24 mesi stagionato	24
FRISCHE BURRATA MIT PARMASCHINKEN 24 Monate gereift	
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO	24
RINDSFILET CARPACCIO MIT RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN	
IMPEPATA DI COZZE AL POMODORO / VINO BIANCO	26
SAUTIERTE MIESMUSCHELN MIT TOMATEN / WEISSWEINSAUCE	
SAUTÈ DI VONGOLE	28
SAUTIERTE VENUSMUSCHELN MIT WEISSWEIN	
TENTACOLI DI POLPO SU PUREA DI PATATE E SPINACI FRESCI	34
TINTENFISCH TENTAKEL AUF KARTOFFELSTOCK UND FRISCHEM SPINAT	

LE NOSTRE PASTE FATTE IN CASA
UNSERE HAUSGEMACHTEN TEIGWAREN

SPAGHETTI CARBONARA SPAGHETTI MIT BACKENSPECK UND EIGELB	26
PACCHERI AI FRUTTI DI MARE PACCHERI MIT MEERESFRÜCHTE	32
RIGATONI GRAGNANO ALLA NORMA GRAGNANO RIGATONI MIT TOMATENSAUCE, AUBERGINEN UND RICOTTA	23
TAGLIOLINI DI GRANO ANTICO "RUSSELLO" ALLE VONGOLE TAGLIOLINI AUS ANTIKEM WEIZEN "RUSSELLO" MIT VENUSMUSCHELN	29
TAGLIATELLE TRAMONTO ROSA TAGLIATELLE MIT GERÄUCHERTEM LACHS, LAUCH UND RAHM	26
PAPPARDELLE DELLO CHEF PAPPARDELLE MIT SALSICCIA, STEINPILZEN UND SAFRANRAHMSAUCE	28
TROFIE PORTOPALO TROFIE MIT CREVETTEN, PISTAZIENPESTO UND RAHM	26
CASARECCE CARUSO CASARECCE MIT KALBSFLEISCH, STEINPILZEN UND TOMATENWÜRFELN	28
GNOCCHI ALLA NORCINA GNOCCHI MIT FRISCHER BURRATA UND GEHOBELTEM TRÜFFEL	30
GNOCCHI ALLA SORRENTINA GRATINATI AL FORNO ÜBERBACKENE GNOCCHI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMESAN UND BASILIKUM	26
SINFONIA DI RAVIOLI RAVIOLI MIT RICOTTA UND SPINAT, RICOTTA UND STEINPILZEN, RICOTTA UND TRÜFFEL, RINDFLEISCHFÜLLUNG AN SALBEIBUTTER	29
CAVATELLI DELLA NONNA FATTI A MANO CAVATELLI MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL, PEPERONCINI, CHERRY-TOMATEN UND BASILIKUM	24
RISOTTO MARE MONTI RISOTTO MIT CREVETTEN UND STEINPILZEN	34
RISOTTO MONTECARLO RISOTTO MIT RINDSFILETSTREIFEN, STEINPILZEN, PEPERONCINO UND RUCOLA	34

LE NOSTRE CARNI

UNSER FLEISCH

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA KALBSLEBER NACH VENEZIANISCHER ART	36
SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE KALBSCHNITZEL AN ZITRONENJUUS	42
POLLETTO RUSPANTE FARCITO CON ERBE AROMATICHE (TEMPO DI PREPARAZIONE 40 MIN.) MISTKRATZERLI MIT KRÄUTERN GEFÜLLT (ZUBEREITUNGSDAUER 40 MIN.)	38
CORDON BLEU DI VITELLO CON PROSCIUTTO COTTO E GRUYÈRE KALBS-CORDON BLEU MIT SCHINKEN UND GRUYÈRE	46
FILETTO DI MANZO 200gr. AL PEPE VERDE RINDSFILET 200gr AN GRÜNER PFEFFERSAUCE	48
COSTOLETTA DI VITELLO 350gr. AI PORCINI E CILIEGINO KALBSKOTELETTE 350gr AN STEINPILZSAUCE UND CHERRY-TOMATEN	64
OSSOBUCO DI VITELLO CON GREMOLADA KALBSHAXEN - OSSOBUCO MIT GREMOLADE	48
ENTRECOTE DI MANZO SU RUCOLA / CAFÈ DE PARIS RINDSENTRECOTE AUF RUCOLA / CAFÈ DE PARIS	40
SMINUZZATO DI VITELLO ALLA ZURIGHESE CON RÖSTI, SALSA ALLA PANNA E CHAMPIGNONS ZÜRCHER KALBGE.SCHNETZELTES MIT RÖSTI UND CHAMPIGNONRAHMSAUCE	44
CONTORNI / BEILAGEN:	
RISOTTO AL PARMIGIANO / PARMESANRISOTTO	8
RISO / TROCKENREIS	8
TAGLIATELLE / NUDELN	8
PATATINE FRITTE / POMMES FRITES	8
PATATE ROSOLATE / BRATKARTOFFELN	8
RÖSTI FATTO IN CASA / HAUSGEMACHTE RÖSTI	12
CIME DI RAPA / STÄNGELKOHLE	12
SPINACI FRESCI / FRISCHER SPINAT	12
ZUCCHINE ALLA SCAPECE / MARINIERTE ZUCCHETTI	9
CARCIOFI GRIGLIATI / GEGRILLTE ARTISCHOCKEN	12
VERDURE GRIGLIATE / GRILLGEMÜSE	10

FLEISCHDEKLARATION

KALB, SCHWEIN, POULET (SCHWEIZ) / RIND (AUSTRALIEN, IRLAND) / LAMM (NEUSEELAND, IRLAND, SCHWEIZ) / PFERD (KANADA)

I NOSTRI PESCI
UNSER FISCH

CALAMARI FRITTI E GAMBERETTI FRITTIERTE TINTENFISCHE UND CREVETTEN MIT TARTARSAUCE	38
FILETTO DI SALMONE AL PEPE ROSA LACHSFILET AN ROSA-PFEFFERSAUCE	34
FILETTO DI BRANZINO WOLFSBARSCHFILET NACH SIZILIANISCHER ART	42
GAMBERONI AL TEGAMINO RIESENCREVETTEN IM PFÄNNLI MIT KNOBLAUCH UND FRISCHEN KRÄUTERN	46
SOGLIOLA INTERA ALLA GRIGLIA (500-600gr.) GANZE SEEZUNGE VOM GRILL (500-600gr.)	54

CONTORNI / BEILAGEN:

RISOTTO AL PARMIGIANO / PARMESANRISOTTO	8
RISO / TROCKENREIS	8
TAGLIATELLE / NUDELN	8
PATATINE FRITTE / POMMES FRITES	8
PATATE ROSOLATE / BRATKARTOFFELN	8
RÖSTI FATTO IN CASA / HAUSGEMACHTE RÖSTI	12
CIME DI RAPA / STÄNGELKOHLE	12
SPINACI FRESCHI / FRISCHER SPINAT	12
ZUCCHINE ALLA SCAPECE / MARINIERTE ZUCCHETTI	9
CARCIOFI GRIGLIATI / GEGRILLTE ARTISCHOCKEN	12
VERDURE GRIGLIATE / GRILLGEMÜSE	10

LE NOSTRE PIZZE

UNSERE PIZZAS

MARGHERITA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, BASILIKUM	18
NAPOLI TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, OLIVEN, KAPERN, OREGANO	22
BOSCAIOLA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, HINTERSCHINKEN, CHAMPIGNONS, OREGANO	23
CALABRESE TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PEPPERONCINO, SCHARFE SALAMI, OREGANO	23
BRONTE MORTADELLA MIT PISTAZIEN, BURRATA, PISTAZIENPESTO, PISTAZIEN-GRANELLA	28
ANGELO TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, SCHWARZE OLIVEN, ZWIEBELN, OREGANO	26
DAVIDE TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, FRISCHER SPINAT, EI, OREGANO	23
ALESSANDRO TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KALBSSTREIFEN, STEINPILZE, KNOBLAUCH, OREGANO	28
DIAVOLA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, POULETSTREIFEN, PEPPERONI, PEPPERONCINO, SCHWARZE OLIVEN, OREGANO	26
ALICE TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, HINTERSCHINKEN, EI, ARTISCHOCKEN, SCHWARZE OLIVEN, OREGANO	24
CHIARA TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA, PARMASCHINKEN, RUCOLA, GEHOBELTER PARMESAN, OREGANO	28
REGINA CHERRY-TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA 250gr., HAUSGEMACHTER BASILIKUMPESTO, RUCOLA	32
AURORA TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA, CHERRY-TOMATEN, BRESAOLA, RUCOLA, GEHOBELTER PARMESAN, OREGANO	29
MARE BLU TOMATENSAUCE, CREVETTEN, RUCOLA	30

NORVEGIA	28
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RAUHLACHS, ZWIEBELN, OREGANO	
VALENTINO	28
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RINDSFILET CARPACCIO RUCOLA, GEHOBELTER PARMESAN	
DELIZIA	28
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MASCARPONE, STEINPILZE, PARMASCHINKEN, OREGANO	
PORTEGNA	24
MOZZARELLA, OLIVENÖL, ZWIEBELN, OREGANO, SCHWARZER PFEFFER	
VEGETARIANA	24
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINEN, CHAMPIGNONS, ZUCCHETTI, PEPERONI, OREGANO	
CALZONE (ZUGEDECKTE PIZZA)	24
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, HINTERSCHINKEN, FRISCHE SPINAT, EI, CHAMPIGNONS, OREGANO	
STEFANIA	24
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RICOTTA, SALSICCIA, FRISCHER SPINAT, OREGANO	

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN FÜR PIZZAS

MOZZARELLA, FRISCHER SPINAT, CHAMPIGNONS, KAPERN, ZWIEBELN, OLIVEN, PEPERONCINO, AUBERGINEN, ZUCCHETTI, EI, RUCOLA, PEPERONI

JE +3.00

RICOTTA, GORGONZOLA, GEHOBELTER PECORINO, SCHARFE SALAMI, SARDELLEN, SPECK, HINTERSCHINKEN, GEHOBELTER PARMESAN, ARTISCHOCKEN, MASCARPONE, CHERRY-TOMATEN

JE +4.00

POMMES FRITES, BÜFFELMOZZARELLA, SAN DANIELE ROHSCHINKEN, BRESAOLA, RIESENCREVETTEN (PRO STÜCK), CREVETTEN, RAUHLACHS, STEINPILZE, THUNFISCH, POULETSTREIFEN

JE +6.00

KALBSSTREIFEN +10.00, RINDSCARPACCIO +12.00, GEHOBELTE TRÜFFEL +15.00

PER I NOSTRI CLIENTI PIÙ PICCOLI
FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SPAGHETTI AL POMODORO SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE	13
PIZZA MARGHERITA TOMATENSAUCE UND MOZZARELLA	13
PIZZA PROSCIUTTO TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND SCHINKEN	14
PIZZA CHIPS TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, WIENERLI UND POMMES FRITES	19
CROCCHETTE DI POLLO E PATATINE FRITTE CHICKEN NUGGETS UND POMMES FRITES	16

BEVANDE GETRÄNKE

APERITIFS

CAMPARI	16°	4cl	8.50
CYNAR	16°	4cl	8.50
MARTINI BIANCO	16°	4cl	8.50
MARTINI ROSSO	16°	4cl	8.50
PROSECCO		1dl	9.50
GESPRITZER WEISSWEIN			9.50
HUGO			12.00
APEROL SPRITZ			12.50
CAMPARI SPRITZ			12.50
GUSTO MEDITERRANEO			15.00
AMALFI SPRITZ			14.00
MINERAL/ORANGENSAFT (ZU APERITIVS)			2.00

APERITIVS OHNE ALKOHOL

SANBITTER		1dl	5.80
CRODINO		1dl	5.80
ORANGENSAFT		2dl	5.80
TOMATENSAFT		2dl	6.00
CHINOTTO		2dl	6.00

COCKTAILS

GIN TONIC			15.00
NEGRONI			18.00
CAPRI (GIN, ZITRONENSAFT, GÜRKE, MINZE, SODA)			18.00
PALERMO (CYNAR, LIME, MINZE, ROHRZUCKER, GRAPEFRUIT-SODA)			18.00
CUBA LIBRE (RUM, COLA, LIMETTE, ROHRZUCKER)			18.00
BICICLETTA (WEISSWEIN, CAMPARI)			16.00

BIERE

HERRGÖTTLI		2dl	4.50
STANGE		3dl	6.50
GROSSE		5dl	9.00
MASSKRUG		1l	18.00
FELDSCHLÖSSCHENDUNKEL		3.3dl	7.00
ALKOHOLFREIES BIER		3dl	6.50
SCHNEIDER WEISSE		5dl	9.50
BIRRA MORETTI GRAND CRU		7.5dl	24.00
WEHNTALER APFELWEIN		5dl	9.00
WEHNTALER APFELWEIN (NATURLICHER, ALKOHOLFREI)		5dl	9.00

MINERAL & SOFTGETRÄNKE

ST. PELLEGRINO		5dl/1l	6.00/11.00
ACQUA PANNA		5dl/1l	6.00/11.00
COCA COLA/ZERO		3dl	5.80
FANTA		3dl	5.80
SPRITE		3dl	5.80
SCHORLEY		3dl	5.80
RIVELLAROT/BLAU		3dl	5.80
FUSETEA PEACH/LEMON		3dl	5.80
SCHWEPPE TONIC		2dl	5.80
BITTER LEMON		2dl	5.80
HAHNENWASSER		3dl/5dl/1l	2.00/3.00/5.00

KAFFEE & TEE

ESPRESSO			4.80
KAFFEE CREME			4.80
CAPPUCCINO			6.00
SCHALE			6.00
LATTE MACCHIATO			6.50
DOPPIO ESPRESSO			6.50
CORRETTO GRAPPA			7.50
TEE			5.50

(PFEFFERMINZTEE, SCHWARZTEE, GRÜNTEE, KAMILLENTÉE, FRÜCHTETEÉE)

SPIRITUOSEN

BAILEYS	17°	4cl	8.00
MONTENEGRO	23°	4cl	8.50
LIMONCELLO	25°	4cl	8.50
DISARONNO	28°	4cl	8.50
AMARO LUCANO	28°	4cl	8.50
AVERNA	29°	4cl	8.50
APPENZELLER	29°	4cl	8.50
RAMAZZOTTI	30°	4cl	8.50
JÄGERMEISTER	35°	4cl	8.50
AMARO DEL CAPO	35°	4cl	8.50
VECCHIA ROMAGNA	38°	4cl	8.50
FERNET BRANCA	39°	4cl	8.50
SAMBUCA	40°	4cl	9.00
JACK DANIELS	40°	4cl	9.00
HAVANA CLUB 3 YEARS	40°	4cl	9.00
GRAND MARNIER	40°	4cl	9.50

Alle Preise inkl. MwSt.