Herzlich Willkommen im
Benvenuti al
Welcome to

Ristorante Il Grappolo

LIEBER GAST

Da wir ausschliesslich frische Produkte verarbeiten, bitten wir Sie für die Zubereitung um etwas Geduld. Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie, das Personal entsprechend zu informieren.

CARO OSPITE

In questo locale usiamo solo cibo fresco, per questo motivo ci vuole più tempo per la preparazione. Chiediamo quindi cortesemente la sua comprensione. In caso di intolleranze alimentari avvisare per favore il personale del servizio.

DEAR GUEST

As we only use fresh ingredients, we kindly ask for your patience while your meal is being prepared. If you have any allergies or food intolerances, please let our staff know.

En Guete
Buon Appetito
Enjoy your meal

ANTIPASTI VORSPEISEN | STARTERS

	Antipasto	Primo
ZUPPA DI POMODORI Tomatencrèmesuppe mit Basilikum | *Cream of tomato soup with basil*	10	
ZUPPA PAVESE Bouillion mit rohem Ei, geröstetem Brot und Parmesan *Broth with raw egg, toasted bread and Parmesan*	12	
ZUPPA DI ZAFFERANO Safrancrèmesuppe | *Cream of saffron soup*	12	
DUETTO DI OLIVE Mariniert mit Petersilie und Knoblauch *Marinated with parsley and garlic*	9	
BRUSCHETTE Geröstetes Brot mit Tomaten, Olivenöl, Basilikum, Zwiebeln *Toasted bread with tomatoes, olive oil, basil and onions*	9.50	
ANTIPASTI ASSORTITI Gemischte Vorspeisen ab 2 Personen (Preis pro Person) *Mixed starters for 2 or more people (price per person)*	20	
MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI ALLA GRIGLIA Grillierte Auberginen, Zucchetti und Peperoni *Grilled eggplant, zucchini and bell peppers*	17	
INSALATA VERDE Grüner Salat | *Green salad*	9.50	
INSALATA MISTA Gemischter Salat | *Mixed salad*	11	
RUCOLA CON PARMIGIANO Rucolasalat mit Parmesan | *Arugula salad with Parmesan*	14	
FORMENTINO MIMOSA Nüsslisalat mit Ei oder Speck | *Lamb's lettuce with egg or bacon*	15 | 18	
INSALATA CAPRESE Cherry-Tomaten, Bufala-Mozzarella und *Cherry tomatoes and buffalo mozzarella*	17	24
CAESARSALAT Eisbergsalat mit Parmesan, Speck und Crôutons *Iceberg lettuce with Parmesan, bacon and croutons*	17	

alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.
All prices in Swiss Francs, incl. 8.1% VAT

PRIMO | SECONDO

VORSPEISE | HAUPTGANG / STARTER | MAIN COURSE

	Primo	Secondo
RINDSTATAR serviert mit Toastbrot und Butter, verfeinert mit Trüffelöl oder Cognac *Beef tartare, served with toast and butter, refined with truffle oil or cognac*	22	32
TAGLIATA DI MANZO Aufgeschnittenes Entrecôte auf Rucolasalat mit Parmesan *Sliced entrecôte on arugula salad with Parmesan*		45
GEBACKENE EGLIFILET IM BIERTEIG serviert mit Pommes frites oder Sommersalat und Tartarsauce *Perch fillets in beer batter, served with French fries or summer salad and tartar sauce*		33
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesan und Knoblauchbrot-Scheiben *Beef carpaccio with arugula, Parmesan and slices of garlic bread*	22	32
PROSCIUTTO DI PARMA CON MOZZARELLA DI BUFALA Parmaschinken mit Büffelmozzarella *Parma ham with buffalo mozzarella*	21	29
FRISCHER THUNFISCHSALAT Gebratene Thunfischstreifen auf Saisonsalat *Fresh tuna salad: seared tuna strips on seasonal salad*		35
SALATTELLER IL GRAPPOLO Grosser gemischter Salat nach Grappolo Art *Large mixed salad, Il Grappolo style*		21

alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.
All prices in Swiss Francs, incl. 8.1% VAT

SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA E AI FERRI

SPEZIALITÄTEN VOM LAVASTEINGRILL | LAVA STONE GRILL SPECIALTIES

	klein	normal
ORATA AI FERRI Ganze Dorade vom Grill, verfeinert mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini, serviert mit Tartarsauce und Spinat *Whole grilled sea bream with olive oil, garlic and chili, served with tartar sauce and spinach*		39
BISTECCA DI TONNO CON GAMBERONI Thunfischsteak und Riesencrevetten vom Grill an Zitronenbutter *Grilled tuna steak and prawns with lemon butter*		38
GAMBERONI ALLA GRIGLIA Riesencrevetten (Black Tiger) vom Grill, verfeinert mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini *Grilled prawns (Black Tiger) with olive oil, garlic and chili*	29	37
FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA Lachsfilet vom Grill an Zitronenbutter *Grilled salmon fillet with lemon butter*		33
PETTO DI POLLO CON GAMBERONI Pouletbrust mit Riesencrevetten vom Grill an Trüffelrahmsauce *Grilled chicken breast and prawns with truffle cream sauce*		35
SURF 'N' TURF Angusfilet und Riesencrevetten vom Grill, serviert mit Trüffelrisotto, Sauce nach Wahl *Grilled Angus fillet and prawns, served with truffle risotto and sauce of your choice*		62
FILETTO DI ANGUS Angusfilet (200 g) serviert mit einer Beilage und Sauce nach Wahl *Angus fillet (200 g), served with a side dish and sauce of your choice*		53
FILETTO DI ANGUS E FEGATO DI ANATRA Angusfilet und Entenleber vom Grill, serviert mit Trüffelrisotto *Grilled Angus fillet and duck liver, served with truffle risotto*		62
FILETTO DI AGNELLO Lammfilet rosa gegrillt an Balsamicosauce, serviert mit Safranrisotto *Lamb fillet grilled medium rare with balsamic sauce, served with saffron risotto*		42
STEAK DI BOSCAIOLA Schweinssteak mit Pilzrahmsauce, serviert mit Pommes frites *Pork steak with mushroom cream sauce, served with French fries*		36
ENTRECÔTE DI MANZO Rinds-Entrecôte an Kräuterbutter, serviert mit Pommes frites und Gemüse *Beef entrecôte with herb butter, served with French fries and vegetables*		46

CONTORNI BEILAGEN | SIDE DISHES 8

Tagliatelle, Risotto, Pommes frites, Reis, Gemüse, Röstikroketten

Tagliatelle, risotto, French fries, rice, vegetables, rösti croquettes

LE SALSE SAUCEN | SAUCES

Kräuterbutter, Pfeffersauce, Zitronenrahmsauce

Herb butter, pepper sauce, lemon cream sauce

alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.
All prices in Swiss Francs, incl. 8.1% VAT

DELLA PADELLA AUS DER PFANNE | FROM THE PAN

	klein	normal
GAMBERONI ALL'AGLIO OLIO E PEPERONCINO Riesencrevetten in Olivenöl und Knoblauch gebraten mit Peperonicini, Zwiebeln und Basilikum *Prawns sautéed in olive oil and garlic with chili, onions and basil*	30	37
SCALOPPINE DI VITELLO Kalbsschnitzel serviert mit Sauce nach Wahl *Veal escalope, served with sauce of your choice*	28	35
SCALOPPINE DI MAIALE Schweinsschnitzel serviert mit Sauce nach Wahl *Pork escalope, served with sauce of your choice*	23	27
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei *Veal escalope with Parma ham and sage*	30	36
PICCATA MILANESE Kalbsschnitzel in Ei und Käse gewendet, serviert mit Tomatenspaghetti *Veal escalope coated in egg and cheese, served with tomato spaghetti*		42
FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA Frische Kalbsleber gebraten mit Zwiebeln, serviert mit Butterrösti *Fresh calf's liver sautéed with onions, served with butter rösti*		39
FEGATO DI VITELLO FORMENTINO Frische Kalbsleber auf Nüsslisalat *Fresh calf's liver on lamb's lettuce*		34
VITELLO ALLA ZURIGHESE "ZÜRIGSCHNETZLETS" Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer Champignonrahmsauce, serviert mit Butterrösti *Zurich-style sliced veal in mushroom cream sauce, served with butter rösti*		43
SCALOPPINE VIENNA WIENERSCHNITZEL Paniertes Kalbsschnitzel, serviert mit Pommes frites *Breaded escalope (veal or pork), served with French fries*	Kalb Schwein	38 30
FILETTO DI MANZO ALLA STROGANOFF Rindsfiletwürfel mit Gemüsestreifen an einer Paprikarahmsauce *Beef fillet cubes with vegetable strips in paprika cream sauce*		39
CORDON BLEU Paniertes Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes frites *Breaded escalope filled with ham and cheese, served with French fries*	Kalb Schwein	41 33
FITNESSTELLER an Kräuterbutter serviert mit diversen Salaten *Fitness plate with herb butter, served with assorted salads*	Kalb Poulet | Schwein	38 29

CONTORNI BEILAGEN | SIDE DISHES 8

Tagliatelle, Risotto, Pommes frites, Reis, Gemüse, Röstikroketten
Tagliatelle, risotto, French fries, rice, vegetables, rösti croquettes

LE SALSE SAUCEN | SAUCES
Kräuterbutter, Pfeffersauce, Zitronenrahmsauce
Herb butter, pepper sauce, lemon cream sauce

alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.
All prices in Swiss Francs, incl. 8.1% VAT

PASTA | RISOTTO

Spaghetti, Penne, Tagliatelle, Gnocchi o Risotto

	klein	normal
NAPOLI Tomatensauce mit Basilikum *Tomato sauce with basil*	17	19
AGLIO E OLIO Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino, *Olive oil, garlic, chili*	19	22
ALL'ARRABBIATA Scharfe Tomatensauce, Knoblauch *Spicy tomato sauce, garlic*	19	22
CON VERDURE Frisches Gemüse, Oliven, Zwiebeln *Fresh vegetables, olives, onions*	21	24
AL PESTO Basilikum, Pinienkernen, Knoblauch *Basil, pine nuts, garlic*	20	24
ALL'AMATRICIANA Tomatensauce, Speck, Zwiebeln *Tomato sauce, bacon, onions*	20	23
ALLA CARBONARA Speckstreifen an einer Rahmsauce mit Eigelb *Bacon strips in cream sauce with egg yolk*	20	24
ALLA BOLOGNESE Tomatensauce, gehacktes Rindfleisch, Gemüsewürfel *Tomato sauce, minced beef, diced vegetables*	22	25
AL CALVADOS Calvados-Rahmsauce, Steinpilze, Speck *Calvados cream sauce, porcini mushrooms, bacon*	24	27
AI PORCINI Rahmsauce mit Steinpilzen *Cream sauce with porcini mushrooms*	23	26
AL SALMONE Lachswürfel an einer Trüffelrahmsauce *Diced salmon in truffle cream sauce*	25	28
IL GRAPPOLO Tomatenrahmsauce, Kalbfleisch, Peperoncino, Knoblauch *Creamy tomato sauce, veal, chili, garlic*	26	29
AL POLLO Poulet-Geschnetzeltes, frische Tomaten, Knoblauch (scharf) *Sliced chicken, fresh tomatoes, garlic (spicy)*	22	26
CON GAMBERONI Safranrahmsauce, Riesencrevetten *Saffron cream sauce, prawns*		32
AI FRUTTI DI MARE Tomatensauce, Polpo, Seppiolini, Riesencrevetten, Muscheln *Tomato sauce, octopus, baby cuttlefish, prawns, mussels*		33
RAVIOLI TARTUFO Ricotta-Ravioli mit Trüffeln an Limettenrahmsauce oder Salbeibutter *Ricotta ravioli with truffles in lime cream sauce or sage butter*	24	28
LASAGNE Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne, im Ofen gratiniert *Homemade beef lasagna, gratinated in the oven*		27

	Fleisch	Spinat
CANNELLONI mit Mozzarella überbacken, mit Fleisch oder Spinat-Ricotta-Füllung *Gratinated with mozzarella, filled with meat or spinach and ricotta*	25	23

	Fleisch	Spinat
TORTELLONI Rahmsauce oder Tomatenrahmsauce, mit Fleisch oder Spinat-Ricotta-Füllung *Cream sauce or creamy tomato sauce, filled with meat or spinach and ricotta*	25	23

alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.
All prices in Swiss Francs, incl. 8.1% VAT

PIZZE

	25 Ø	30 Ø
MARGHERITA Mozzarella, Oregano *Mozzarella, oregano*	17	19
FUNGHI Frische Champignons, Basilikum *Fresh mushrooms, basil*	19	22
PROSCIUTTO Schinken, Oregano *Ham, oregano*	20	23
PROSCIUTTO E FUNGHI Schinken, frische Champignons *Ham, fresh mushrooms*	21	24
NAPOLI Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano *Olives, capers, anchovies, oregano*	21	24
VEGETARIANA Aubergine, Zucchetti, Peperoni, Oregano *Eggplant, zucchini, bell peppers, oregano*	20	23
HAWAII Schinken, Ananas, Oregano *Ham, pineapple, oregano*	21	24
GORGONZOLA Gorgonzola, Oliven, Oregano *Gorgonzola, olives, oregano*	19	22
CALABRESE Scharfe Salami, Oregano *Spicy salami, oregano*	21	24
SICILIANA Schinken, frische Champignons, Ei, Oregano *Ham, fresh mushrooms, egg, oregano*	21	24
CAPRICCIOSA Schinken, Artischocken, frische Champignons, Oregano *Ham, artichokes, fresh mushrooms, oregano*	22	25
CONTADINA Scharfe Salami, Peperoni, Oliven, Ei, Oregano *Spicy salami, bell peppers, olives, egg, oregano*	22	25
QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, Gorgonzola, Bel Paese, Pecorino *Mozzarella, Gorgonzola, Bel Paese, Pecorino*	21	24
POLLO Pouletfleisch, Peperoncino, Knoblauch, Oregano (scharf) *Chicken, chili, garlic, oregano (spicy)*	21	24
DIAVOLA Salami, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino, Oregano (scharf) *Salami, onions, garlic, chili, oregano (spicy)*	21	24
SPINACI Spinat, Crevetten, Knoblauch, Oregano *Spinach, shrimps, garlic, oregano*	21	24
WOLLISHOFEN Speck, Schinken, scharfe Salami, Champignons, Zwiebeln *Bacon, ham, spicy salami, mushrooms, onions*	24	27
TESORO Räucherlachs, Rucola, Rote Zwiebeln, Kapern *Smoked salmon, arugula, red onions, capers*	23	26
QUATTRO STAGIONI Schinken, Champignons, Artischocken, Ei *Ham, mushrooms, artichokes, egg*	22	25
CALZONE Schinken, Champignons, Pesto, Ei, Oregano *Ham, mushrooms, pesto, egg, oregano*		26
CALZONE VERDURE Spinat, Rucola, Feta-Käse, Olivenöl, Oregano *Spinach, arugula, feta cheese, olive oil, oregano*		24

alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.
All prices in Swiss Francs, incl. 8.1% VAT

PIZZE

	25 Ø	30 Ø
ROMANA Thunfisch, Sardellen, Champignons, Peperoni, Zwiebeln, Ei *Tuna, anchovies, mushrooms, bell peppers, onions, egg*	24	27
TONNO Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oregano *Tuna, onions, capers, oregano*	22	25
FRUTTI DI MARE Moscardini, Seppiolini, Riesencrevetten, Muscheln *Baby octopus, baby cuttlefish, prawns, mussels*	26	29
ALLA PIZZAIOLA Kalbfleisch, Peperoni, Champignons, Basilikum, Zwiebeln *Veal, bell peppers, mushrooms, basil, onions*	25	28
GAMBERONI Riesencrevetten, Spinat, Rucola, Zwiebeln, Trüffelöl *Prawns, spinach, arugula, onions, truffle oil*	26	29
PARMA Parmaschinken, Rucola, Parmigiano *Parma ham, arugula, Parmesan*	25	28
IL GRAPPOLO Kalbfleisch, Pesto, Knoblauch, Oregano *Veal, pesto, garlic, oregano*	25	28
CARBONARA Speck, Zwiebeln, Oregano *Bacon, onions, oregano*	19	22
PORCINI Steinpilz, Knoblauch, Zwiebeln, Oregano *Porcini mushrooms, garlic, onions, oregano*	22	25
AMORE MIO Gorgonzola, Steinpilz, Rucola, Oregano *Gorgonzola, porcini mushrooms, arugula, oregano*	23	26
ROMA Scharfe Salami, Gorgonzola, Oregano *Spicy salami, Gorgonzola, oregano*	21	24
ITALIA Mascarpone, Parma Schinken, Rucola, Oregano *Mascarpone, Parma ham, arugula, oregano*	25	28
UOVA Schinken, Spinat, Spiegelei, Oregano *Ham, spinach, fried egg, oregano*	22	25
MISS ITALIA Büffelmozarella, Parmaschinken, Rucola, Cherry-Tomaten *Buffalo mozzarella, Parma ham, arugula, cherry tomatoes*	26	29
PIZZA CARPACCIO Rindscarpaccio, Rucola, Parmesanscheiben *Beef carpaccio, arugula, Parmesan shavings*	26	29
PIZZA PICCANTE Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Oregano *Onions, garlic, chili, oregano*	19	21

alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.
All prices in Swiss Francs, incl. 8.1% VAT

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE | FOR OUR LITTLE GUESTS

PIZZA MARGHERITA 14
Tomaten, Mozzarella | *Tomatoes, mozzarella*

PIZZA PROSCIUTTO 15
Tomaten, Mozzarella, Schinken | *Tomatoes, mozzarella, ham*

SPAGHETTI AL POMODORO 14
mit Tomatensauce | *with tomato sauce*

TORTELLINI ALLA PANNA 16
Tortellini an Rahmsauce mit Fleisch- oder Spinat-Ricotta-Füllung
Tortellini in cream sauce, filled with meat or spinach and ricotta

KINDERTELLER KALB 26
Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites
Kids' plate: breaded veal escalope with French fries

KINDERTELLER SCHWEIN 20
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites
Kids' plate: breaded pork escalope with French fries

alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.
All prices in Swiss Francs, incl. 8.1% VAT

LEBENSMITTEL-DEKLARATION

FOOD DECLARATION

LIEBER GAST | DEAR GUEST

Fleisch- und Fischgenuss ist Vertrauenssache! Und da uns Ihr Wohl am Herzen liegt, beziehen wir unsere Lebensmittel nur von ausgewählten Lieferanten, die unseren Qualitätsanforderungen genügen.

Enjoying meat and fish is a matter of trust! Because your well-being is important to us, we source our ingredients exclusively from selected suppliers who meet our high quality standards.

Die von uns verwendeten Tierprodukte stammen aus den folgenden Ländern:
The animal products we use come from the following countries:

FLEISCH | MEAT

Poulet | Chicken	Schweiz | Switzerland
	Schweiz | Australien
Rind | Beef	Switzerland | Australia
Kalb | Veal	Schweiz | Switzerland
Schwein | Pork	Schweiz | Switzerland
Lamm | Lamb	Neuseeland | New Zealand
Entenleber | Duck liver	Frankreich | France

FISCH | FISH

Dorade | Sea bream	Griechenland | Greece
Thunfisch | Tuna	Philippinen | Philippines
Tintenfisch (Polpo) | Octopus	Marokko | Morocco
Sepia, Seppiolini | Cuttlefish	Vietnam
Crevetten | Shrimps, prawns	Vietnam

BROT | BREAD

Hausgemachte Brötli | Homemade bread rolls	Schweiz | Switzerland
Toastbrot | Toast bread	EU | EU

Die Produkte können mit Hormonen, Antibiotika und/oder antimikrobiellen Leistungsdförderern erzeugt worden sein.

The products may have been produced using hormones, antibiotics and/or antimicrobial growth promoters.