

## Willkommen im Il Tiramisù

*Wo Tradition auf Inspiration trifft*

**In jedem Gericht – eine Erinnerung.**

**In jedem Geschmack – eine Reise.**

Im Herzen von Il Tiramisù schlägt die Seele einer italienischen Küche, die den Mut hat, Neues zu wagen – offen für die Welt und dennoch tief in ihren Wurzeln verankert.

Marco, unser Küchenchef, ist zwischen den Düften italienischer Sonntagsessen und den Stimmen der Grossmütter am Herd aufgewachsen. Seine Leidenschaft führte ihn durch ganz Italien, auf der Suche nach regionalen Traditionen, authentischen Aromen und einer immer feineren Vision der italienischen Küche.

Nach Jahren voller Erfahrungen und kulinarischer Einflüsse ist Il Tiramisù die Verwirklichung seines Traums: eine Küche, die Erinnerungen, Kreativität und Respekt für hochwertige Zutaten vereint.

Unsere Gerichte entstehen aus saisonalen Produkten, sorgfältig ausgewählt und aus Italien bezogen. Francesca empfängt Sie mit Herzlichkeit und jener Wärme, die die italienische Gastfreundschaft auszeichnet.

Nehmen Sie Platz, lassen Sie sich von Ihren Sinnen leiten und geniessen Sie dieses Erlebnis – zwischen Vergangenheit und Zukunft, zwischen Italien und der Welt, zwischen Herz und Gaumen.



## Überraschungsmenü

**Vegi:** *3-Gang* 48.50 Fr.

*4-Gang* 58.50 Fr.

**Fisch :***3-Gang* 64.50 Fr.

*4-Gang* 78.50 Fr

**Fleisch:***3-Gang* 64.50 Fr.

*4-Gang* 78.50 Fr

## Antipasti

### Zuppa del Giorno

*Tagessuppe*

10.50 Fr.

### Insalata Mista

*Gemischter Salat*

10.50 Fr.

### Insalata Verde

*Grüner Salat*

9.50 Fr.

### Tartar di Manzo

*Rindertatar*

Klein 28.50 Fr. Gross 32.50 Fr.

### Caprese di Burrata

*Burrata-Caprese mit Cherrytomaten*

18.50 Fr.



## Primi

### **Lasagna alla Bolognese**

*Lasagne alla Bolognese*

klein 28.50 Fr. Gross 34.50 Fr.

### **Linguine ai Crostacei**

*Linguine mit Hummer-und Krebsragout, Cherrytomaten und frische Basilikum*

30.00 Fr.

### **Gnocchi, Datterino e Burrata**

*HausgemachtGnocchi in Sauce aus gelben Datterini-Tomaten mit Burratina*

28,00Fr

## Secondi

### **Filetto di Manzo alla Piastra con ristretto di Primitivo**

*Rinderfilet vom Grill mit Primitivo Weinreduktion*

52.50 Fr.

### **Saltimbocca**

*Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Bratensauce*

48.50 Fr.

### **Branzino croccante alla Ligure**

*Knusprig gebratener Wolfbarsch mit Taggiasca-Oliven, Datterini-Tomaten und Basilikum*

46.50 Fr.

## Contorni

*Alle Hauptgerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert: saisonales Gemüse, Ofenkartoffeln, Risotto oder Tagliatelle.*

*Zusätzliche Beilagen werden mit CHF 6.– berechnet.*



## **Dessert**

### **Tiramisù**

9.50 Fr.

### **Panna Cotta**

9.50 Fr.

### **Crème brûlée al rosmarino, frutti di bosco e cialda alle noci**

*Crème brûlée mit Rosmarin, Waldbeeren und knüsprige Karamell-Nuss-Chips*

11.50 Fr

### **Gelati**

*Vanille, Erdbeeren, Schokolade*

*Pro Kugel 4.50 chf*

*Schlagrahm 1.50chf*

**Für Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten fragen Sie bitte unser Personal. Einige Gerichte können Gluten, Milchprodukte, Eier, Nüsse oder andere Allergene enthalten.**

**Einige Produkte können tiefgekühlt sein**

Alle Preise inkl. 8,1% Mwst