

ANTIPASTI E INSALATE

Polpo arrosto Gebratener Oktopus, grüne Erbsencreme und süss-sauer Zwiebeln Roasted octopus, green pea cream and sweet sour onions	29
Insalata di frutti di mare tiepida Lauwarmer Meeresfrüchtesalat Lukewarm seafood-salad	29
Tartare di granchio Krabbenatar, Thunfischtranche, Misosuppe, schwarze Knoblauch-Mayonnaise, Buchenpilze Crab tartar, tuna steak, miso soup, black garlic-mayonnaise, mushrooms	38
Astice alla Catalana «Bianchi» Lauwarmer Hummersalat nach Bianchi-Art mit roten Zwiebeln, Sellerie, Datteltomaten, Pommery Senf Lukewarm lobster salad «Bianchi» style, red onions, celery, date tomatoes, Pommery mustard	44

ZUPPE E MINESTRE

Crema cavolo nero Schwarzkohlsuppe, Shiso-Blatt und Tobiko-Kaviar Cream of black cabbage, shiso leaf and tobiko caviar	18
Crema di astice Hummercrèmesuppe Lobster cream soup	21

PASTA E RISOTTO

	piccola	porzione
Linguine all'astice «Bianchi» Linguine mit Hummer nach Bianchi-Art Linguine with lobster «Bianchi» style	48	68
Cappellacci burro e maggiorana Gefüllte Cappellacci mit Burrata und Spinat an Majoranbutter Filled cappellacci with burrata and spinach with marjoram butter	28	38
Spaghetti alle vongole Spaghetti mit Venusmuscheln und Datteltomatensauce Spaghetti with hard clams and date tomatoes	29	39
Risotto ai frutti di mare Carnaroli Risotto mit Meeresfrüchten Carnaroli risotto with seafood	29	39

PESCI D'ACQUA DOLCE

Filetti di luccioperca Gebratene Zanderfilets, Kürbispüree, Cardoncelli-Pilze und Wermutsauce Sauted pikeperch filets, pumpkin purée, cardoncelli mushrooms and vermouth sauce	54
Trancio di salmone svizzero Grilliertes Swiss-Lachsfilet, wilder Brokkoli, Peperonicreme, schwarzes Olivenpulver, Dillöl Grilled salmon fillet, wild broccoli, pepper cream, black olive powder, dill oil	55

PESCI DI MARE

Filetti di branzino alla senape Gebratene Wolfsbarschfilets, Senfsauce, schwarzer Venere-Reis, Spinat Roasted sea bass fillets, mustard sauce, black venere rice, spinach	49
Tonno in crosta di pepe nero Gebratene Thunfischsteak mit schwarzer Pfefferkruste, Safransauce, Reis, Spinat Pan fried tuna steak with black pepper crust, saffron sauce, rice, spinach	56
Trancio di orata rosa Grillierte Goldbrassenfilets, Stängelkohl, frittierte Kartoffelperlen, Orangensauce Grilled sea bream fillets, stem cabbage, fried potato pearls, orange sauce	52
Filetto di merluzzo al vapore Gedämpfter Kabeljau, mediterrane Sauce mit Oliven, Kapern, Tomaten, Sardellen und grillierten Zucchini Steamed cod, mediterranean sauce with olives, capers, tomatoes, anchovies and grilled zucchini	54

SELEZIONE DI PESCI E CROSTACEI DALLA GRIGLIA

Gamberone grigliato alle erbe piccanti Riesengrillen vom Grill an pikanter Kräutersauce King prawns from the grill on spicy herb sauce	per pezzo per piece	8.5
Capesante alla griglia Jakobsmuscheln vom Grill Scallop from grill	per pezzo per piece	9.5
Scampi alla griglia 15/18 Scampi vom Grill 15/18 Grilled king scampi size 15/18	per pezzo per piece	12.5
Sogliola intera alla griglia Ganze Seezunge gegrillt mit Salzkartoffeln Whole sole from the grill with boiled potatoes		69
Gamberoni, scampi, astice e capesante grigliati alle erbe piccanti Riesengrillen, Scampi, Hummer und Jakobsmuscheln vom Grill an pikanter Kräutersauce, Reis und Spinat Grilled king prawns, scampi, lobster and scallops with spicy herb sauce, rice and spinach		78

PESCE DALLA VETRINA A SCELTA

Fisch aus der Vitrine nach Ihrem Geschmack zubereitet Preis variiert nach Fisch
Al forno, alla griglia, in crosta di sale o al cartoccio
Im Ofen gegart, gegrillt, in der Salzkruste oder in der Folie

CONTORNI

Riso in bianco ^V, riso venere ^V, patate lesse ^{V+}, risotto ^V verdure grigliate ^{V+}, spinaci ^{V+}
Butterreis, schwarzer Venus-Reis, Salzkartoffeln, Risotto, gegrillte Gemüse, Spinat

Contorno supplementare a richiesta Zusätzliche Beilage auf Wunsch	8
---	---

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

For information about allergenics please ask our employees.

v = vegetarisch / v+ = vegan

Preise in CHF inkl. MwSt./882/12.24

DOLCI

Tiramisù fatto in casa abbracciato di cioccolato fondente ^v	15
Hausgemachtes Tiramisù in dunklem Schokoladenmantel Homemade tiramisù with dark chocolate coating	
Crema catalana ^v	12
Tartaten di mele ^v	15
Hausgemachtes Apfel-Tarte-Tatin mit Vanilleglace und Karamellsauce Homemade apple tart tatin with vanilla ice cream and caramel sauce	
Tortino di cioccolato fondente ^v	15
Lauwarmes Schokoladen-Küchlein mit Sauerrahmglace Lukewarm chocolate cake with sour cream ice-cream	
Cassata siciliana ^v	12
Con Maraschino	
Baby Ananas con gelato cocco	16
Baby-Ananas mit Kokosglace Baby pineapple with coconut ice cream	
Gelati e Sorbetti ^v	16
Vaniglia, cioccolato, mocca, cocco, stracciatella, pistacchio di Bronte limone, fragola, frutta della passione, arancia rossa	per pallina
	5

FORMAGGI

Parmigiano reggiano, Gorgonzola e Taleggio ^v	15
Un formaggio a scelta ^v	9

PER I BAMBINI

Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.
Nach Lust und Laune wählen können.
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.
Getränke sind nicht inbegriffen.

Hinweise zu den einzelnen Lebensmitteln

in der Küche

Alle Teigwaren werden täglich frisch zubereitet,
ausser den Spaghetti und Penne aus Hartweizengriess – De Cecco.
Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita
Parmigiano reggiano dop – stagionatura di almeno 30 mesi
Olio extra vergine di oliva italiano – Covan
Grana Padano

am Tisch

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia
Condimento con mosto cotto di uva – Sergio Alighieri, Masi

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Wir – die G. Bianchi AG und die Bindella-Gastronomie – legen Wert auf ein Fischangebot, das nachhaltig ist. Auf
Fische, die akut vom Aussterben bedroht sind, verzichten wir.