



INSALATE E PIATTI FREDDI VON 11.30 – 14.00 UHR

BURRATA E POMODORI 18.50

Burrata mit buntem Tomatenbeet, Basilikum und Olivenöl

Burrata, colorful tomato bed, basil and olive oil

INSALATA MISTA VEGETARIANA 19.50

Gemischter Salat mit Gurken, Karotten, Mais, Randen, Cherrytomaten, diversen Blattsalaten, Büffel-Mozzarella, mediterranem Gemüse und Oliven

Mixed salad with cucumbers, carrots, corn, beetroot, cherry tomatoes, different lettuces, mozzarella an mediterranean vegetables

CAESAR SALAD 23.50

Lattichsalat, Poulet, Speck, Croûtons und Parmesan

Lettuce salad, chicken, bacon, croûtons and parmesan cheese

PASTA VON 11.30 – 14.00 UHR

Zu jedem Gericht servieren wir als Vorspeise einen kleinen Salat

PENNE ALL' ARRABBIATA CON CRUMBLE DI OLIVE

Penne an pikanter Tomatensauce mit Olivencrumble

19.50

Penne with a spicy tomato sauce and olive crumble

PACCHERI IN SALSA DI ZUCCHINE CON GUANCIALE E STRACCIATELLA

23.50

Paccheri an Zucchettisauce mit Guanciale und Burratacrème

Paccheri in zucchini sauce with guanciale and burrata crème

RAVIOLI DI MANZO CON SALSA DI FUNGHI – FATTI IN CASA

26.50

Hausgemachte Rindfleisch-Ravioli an Pilzsauce mit Champignons und Eierschwämmli

Homemade beef ravioli with seasonal mushrooms

LINGUINE CON GAMBERI

26.50

Linguine-Teigwaren mit Crevetten und Datterino-Tomaten

Linguine with giant shrimps and datterino tomatoes



RISOTTI VON 11.30 – 14.00 UHR

Zu jedem Gericht servieren wir als Vorspeise einen kleinen Salat

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

- Safran-Risotto 19.50

- Safran-Risotto mit sautierten Riesencrevetten 26.50

Saffron risotto with sautéed giant shrimps

RISOTTO ALLA ZUCCA CON FORMAGGIO DI CAPRA E GUANCIALE 26.50

Kürbisrisotto mit Ziegenkäse, garniert mit feinen Guanciale-Flocken

Pumpkin risotto with goat cheese garnished with fine guanciale flakes

CARNE E PESCE VON 11.30 – 14.00 UHR

Zu jedem Gericht servieren wir als Vorspeise einen kleinen Salat

PETTO DI POLLO ALLA MEDITERRANEA 28.50

Roulade von der Pouletbrust an mediterraner Sauce, Bratkartoffeln und Gemüse

Roulade of chicken breast with a mediterranean sauce, fried potatoes and vegetables

RIBEYE CON SALSA CHIMICHURRI 38.50

Gebratenes Steak vom Ribeye an Chimichurrisauce, Bratkartoffeln und Gemüse

Roasted ribeye steak with chimichurri sauce, fried potatoes and vegetables

FILETTO DI BRANZINO 37.00

Wolfsbarschfilet auf zweierlei Kartoffeln mit Kenjabohnen und Jungspinat

Sea bass fillet on two kinds of potatoes with kenya beans and young spinach

DOLCI VON 11.30 – 14.00 UHR

DOLCE DEL GIORNO 7.50

Tagesdessert: Bitte informieren Sie sich beim Servicepersonal über die heutige Kreation von unserem grandiosen Küchenteam, Francesco & Giorgio.

Please ask the service staff for information about today's creation from our amazing kitchen team, Francesco & Giorgio.

GELATI - FATTI IN CASA

Hausgemachte Glacésorten – Preis pro Kugel 4.00

Vanille, Schokolade, Fior di latte, Pistazien, Haselnuss, Himbeersorbet

Vanilla, chocolate, fior di latte, pistachio, hazelnut, raspberry sorbet



MENU DELLA SERA VON 18.00 BIS 21.00 UHR

EIN APERICENA-ABEND UNTER FREUNDEN

«Apericena» setzt sich aus Aperitivo und Cena (Abendessen) zusammen. Es bedeutet, sich am frühen Abend nach der Arbeit mit Freunden zu treffen, den Tag hinter sich zu lassen und sich auf einen entspannten Abend mit vielen feinen Häppchen und Drinks zu freuen

| | | |
|-------------------|------|-------|
| SELEZIONE INSIDER | Midi | 24.00 |
| | Maxi | 32.00 |

Parmaschinken, pikanter Salami, hausgemachte Kalbs-Polpette, mediterranes Gemüse, Parmesan, Gemüse-Bruschettas und Oliven

Parma ham, spicy salami, homemade veal polpette, mediterranean vegetables, parmesan cheese, vegetable bruschettas and olives.

| | | |
|---------------------------------|------|-------|
| SELEZIONE INSIDER – VEGETARIANA | Midi | 21.00 |
| | Maxi | 29.00 |

Mediterranes Gemüse, Auberginen-Polpette, Gemüse-Bruschettas, Tomaten, Mozzarella, Käse und Oliven

Mediterranean vegetables, eggplant polpette, vegetable bruschettas, tomatoes, mozzarella, cheese and olives

SNACKS – FATTI IN CASA VON 18.00 BIS 21.00 UHR

| | |
|----------------------------------------|-------|
| CRISPY CHICKEN STRIPES – FATTI IN CASA | 12.50 |
|----------------------------------------|-------|

Frittierte Pouletbruststreifen im Pankomantel mit Sauce nach Wahl:
Insidersauce (pikant), hausgemachte Mayonnaise, Ketchup

*Homemade crispy chicken stripes with your choice of sauce:
Insider sauce (spicy), homemade mayonnaise, ketchup.*

| | |
|----------------------------------------------|-------|
| POLPETTE DI VITELLO E LIMONE – FATTE IN CASA | 12.50 |
|----------------------------------------------|-------|

Hausgemachte Kalbs-Zitronenpolpette

Homemade veal-lemonmeatballs

| | |
|---------------------------------------|-------|
| POLPETTE DI MELANZANE – FATTE IN CASA | 12.50 |
|---------------------------------------|-------|

Hausgemachte Auberginenpolpette mit Parmesan und Petersilie

Homemade eggplant-meatballs with parmesan and parsley



LE NOSTRE PUCCE-BURGER VON 18.00 BIS 21.00 UHR

CLASSIC PUCCIA-BURGER 24.50

Beefburger, Raclette-Käse, Tomate, Speck und Essiggurke
serviert mit potatoe wedges

Beefburger, raclette cheese, tomato, bacon and pickle, served with potatoe wedges

VEGI PUCCIA-BURGER 22.50

Mediterranes Grillgemüse, Tomate, Büffelmozzarella und Basilikumpesto

Mediterranean grilled vegetables, tomato, buffalo mozzarella and basil pesto

PORTION POTATOE-WEDGES 7.50

Sauce nach Wahl: Insidersauce (pikant), Ketchup, hausgemachte Mayonnaise

FLEISCH & FISCHDEKLARATION

Rind (Burger), Kalb, Poulet, Schwein (Speck)

Schweiz

Schwein (Guanciale, Mortadella, Parmaschinken, Salami)

Italien

Crevetten (aus nachhaltiger Zucht)

Vietnam

Wolfsbarsch (aus nachhaltiger Zucht)

Griechenland

UNSERE LIEFERANTEN

Fisch & Fleisch

Bianchi

Früchte, Gemüse und Milchprodukte

Minghella & Sohn

ALLERGENE

Bei Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.

GRUPPENANLÄSSE

Das Insider ist ideal für Ihren Event! Egal ob Geburtstag, Polterabend oder Firmenfeier, wir freuen uns auf Ihre Anfrage. Köstlich innovative Ideen sind Teil unserer Philosophie und des Erlebnisses, welches wir Ihnen bieten möchten. Selbstverständlich halten wir uns stets an die vom BAG beschlossenen Auflagen im Rahmen des Covid19-Schutzkonzepts.

MEHRWERTSTEUER

Alle Preise auf unserer Getränke- und Speisekarte sind inklusive 7.7% Mehrwertsteuer und in CHF angegeben.