

BENVENUTI A **LESCHÄR**, DOVE L'AMORE DIVENTA PIETANZA.

Ricordo di essere sempre stato affascinato da quell'odore di uova e farina, inconfondibile ed unico. La camera da letto era sempre chiusa ma, la domenica no. La domenica era aperta e quel letto diventava un giaciglio di fantastiche sfoglie tonde e gialle. Bastava fare pochi metri ed in cucina si respirava un'armonia di caldo, dolce e acidulo. Tutto esaltato dal profumo di sedano e carote che sobbollivano. La pentola fumava ed il liquido rosso sembrava lava; dal basso dei grassetti che galleggiavano, come pietre si vedono spuntare bocconcini di carne che, stufati dalle 5 ore di cottura, si preparavano per riposarsi. Tutti facevano qualcosa, chi lavava le tazze della colazione, chi rassettava le stanze, chiacchiere e musica ovunque, ma per me no, l'attrazione stava lì, nel vedere nonna che preparava il pranzo.

Alessandro

LA SALUTE DELLE PERSONE DOVREBBE ESSERE ALLA BASE DI OGNI CUCINA, ED È PER QUESTO CHE TUTTE LE NOSTRE SALSE SONO ESTRATTI DA LUNGHE COTTURE, SENSA ADDENSANTI O POLVERI INDUSTRIALI.



WILLKOMMEN IM **LESCHÄR**, WO LIEBE ZUM ESSEN WIRD.

Ich erinnere mich, immer von diesem Geruch nach Eiern und Mehl fasziniert gewesen zu sein; unverwechselbar und einzigartig. Das Schlafzimmer war immer verschlossen, außer sonntags. Sonntags war es geöffnet, und das Bett verwandelte sich in eine Wiege von fantastischen, runden und gelben Teigblätter. Wenige Meter entfernt, in der Küche, änderte der Geruch in eine Harmonie aus Wärme, Süße und Säure, verstärkt durch köchelnden Sellerie und Karotten. Der Topf dampfte und die rote Flüssigkeit sah aus wie Lava, wie Steine, von deren Boden die dicken Stückchen schwammen, man konnte Fleisch herausragen sehen, das sich nach 5 Stunden Garzeit zum Ausruhen vorbereitete. Jeder tat etwas, einige wuschen die Frühstückstassen ab, andere räumten die Zimmer auf, es wurde überall geplaudert und Musik gespielt, aber nicht für mich, der Reiz lag darin, Großmutter beim Zubereiten des Mittagessens zuzusehen.

Alessandro

DIE GESUNDHEIT DER MENSCHEN SOLLTE DIE GRUNDLAGE JEDER KÜCHE SEIN, UND DESHALB SIND ALLE UNSERE SAUCENEXTRAKTE AUS LANGER KOCHUNG, OHNE VERDICKUNGSMITTEL ODER INDUSTRIELLE PULVER.

KUNDENINFO

ALLERGIEN?

LEIDEN SIE AN UNVERTRÄGLICHKEITEN?
FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITENDEN!

GERNE BERATEN WIR SIE BEZÜGLICH DER
ALLERGENE IN UNSEREN PRODUKTEN.

GLUTENFREIE TEIGWAREN & PINSÄ ERHÄLTICH

FLEISCHHERKUNFT

LACHS - SCHOTTLAND/ NORWEGEN
RIESENCREVETTEN - ARGENTINIEN/VIETNAM
WOLFSBARSCH - GRIECHENLAND/FRANKREICH

RINDFLEISCH - SCHWEIZ/IRLAND/SÜDAMERIKA (HORMONFREI)
POULET - SCHWEIZ
LAMM - IRLAND/SCHWEIZ

LA CUCINA ITALIANA È LA BASE DELLA MIA FORMAZIONE, MA SONO SEMPRE STATO AFFASCINATO DA QUEI PROFUMI D'ORIENTE, LA FUSIONE CHE SI PUÒ CREARE TRA LE VARIE CULTURE CULINARIE RENDE IL NOSTRO MENÙ UNICO NEL SUO GENERE.

ITALIENISCHE KÜCHE IST DIE GRUNDLAGE MEINER AUSBILDUNG, ABER ICH WAR SCHON IMMER VON DEN ORIENTALISCHEN DÜFTEN FASZINIERT. DIE FUSION, DIE ZWISCHEN DEN VERSCHIEDENEN KULINARISCHEN KULTUREN HERGESTELLT WERDEN KANN, MACHT UNSERE MENÜ EINZIGARTIG.

DEGUSTATIONSMENÜ

4-GANG-MENÜ	100 CHF
5-GANG-MENÜ	120 CHF
6-GANG-MENÜ	135 CHF
7-GANG-MENÜ	150 CHF

ANTIPASTI & SALAT

CARPACCIO DI MANZO SCOTTATO, RUCOLA PARMIGIANO ED ACETO BALSAMICO RINDSCARPACCIO KNACKIGER SALAT PARMESAN UND BALSAMICO-ESSIG	29 CHF
VITELLO TONNATO KALBSTONNATO	26 CHF / 42 CHF
CARPACCIO DI BRANZINO WOLFSBARSCH CARPACCIO	23 CHF
INSALATA VERDE GRÜNER SALAT	10 CHF
INSALATA MISTA GEMISCHTER SALAT	12 CHF
INSALATA CAPRESE CAPRESE SALAT	19 CHF
INSALATA DI BURRATA E POMODORINI BURRATA UND PICCADILLY TOMATEN SALAT	25 CHF
TAGLIERE MISTO PICCOLO GEMISCHTE PLATTE (KLEIN)	24 CHF
TAGLIERE MISTO GRANDE GEMISCHTE PLATTE (GROSS)	38 CHF

BRUSCHETTE

TOMATEN BRUSCHETTE 4 STK	12 CHF
PILZ BRUSCHETTE 4 STK	16 CHF
TRÜFFEL BRUSCHETTE 4 STK	20 CHF
GEMISCHTE BRUSCHETTE 6 STK	24 CHF

RARITÄTEN

JAMON BELLOTA 100% IBERICO 36 MESI CINCO JOTAS	28 CHF
LOMO BELLOTA 50% BLÀZQUEZ	25 CHF
CHORIZO BLÀZQUEZ ADMIRACIÓN BELLOTA	22 CHF
TAGLIERE MISTO DI SALUMI SPAGNOLI GEMISCHTE SPANISCHE FLEISCHPLATTE	38 CHF
SIBERIAN KAVIAR ITALIEN 30 GR.	76 CHF
KALUGA AMUR OSCIETRA KAVIAR CHINA 10 GR	56 CHF
ALICI DEL MAR CANTABRICO 6 STK	26 CHF

LE NOSTRE PASTE SONO RIGOROSAMENTE FATTE A MANO, CON
FARINE ITALIANE DI ALTA QUALITÀ

UNSERE PASTA WERDEN VON HAND MIT HOCHWERTIGEN
ITALIENISCHEN MEHLEN HERGESTELLT

HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

RAVIOLI RIPIENI DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA
RAVIOLI GEFÜLLT MIT AUBERGINEN & PARMIGIANA

29 CHF

RAVIOLI DEL PLIN AL BRASATO DI MANZO
RAVIOLI DEL PLIN GEFÜLLT MIT RINDSGESCHMORTEM

36 CHF

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA
RICOTTA UND SPINAT RAVIOLI MIT BUTTER UND SALBEI

27 CHF

I CLASSICI ITALIANI

TAGLIATELLE O GNOCCHI DI PATATE
BANDNUDELN ODER KARTOFFELGNOCCHI

AL POMODORO E BASILICO
MIT TOMATENSAUCE

22 CHF

AL PESTO GENOVESE
MIT BASILIKUM PESTO

24 CHF

ALLA BOLOGNESE
MIT BOLOGNESE SAUCE

28 CHF

RISOTTI

- RISOTTO ALLO ZAFFERANO E STINCO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA
SAFRANRISOTTO MIT KALBSHAXEN
37 CHF
- RISOTTO ALLA NERANO CON GAMBERI E LIMONE
RISOTTO MIT ZUCCHETTI PESTO, RIESENCREVETTEN UND ZITRONE
36 CHF
- CINQUANTA SFUMATURE DI RISO
RISOTTO MIT PARMESAN 50 MONATE GELAGERT UND BALSAMICO 50 JAHRE FASS GEREIFT
38 CHF

FISCH

- SALMONE IN CROSTA DI ZUCCHINE E SALSA ALL'ARANCIA
LACHS IN ZUCCHINIKRUSTE UND ORANGENSAUCE
39 CHF
- BRANZINO INTERO AL FORNO E SALSA MEDITERRANEA
GEBACKENER WOLFSBARSCH MIT MEDITERRANER SAUCE
47 CHF
- MERLUZZO ALLA MUGNAIA (CAPPERI E LIMONE)
KABELJAU MEUNIÈRE (KAPERN UND ZITRONE)
44 CHF
- GAMBERONI ALLA GRIGLIA CON PESTO DI MANDORLE E PREZZEMOLO
GEGRILLTE GARNELEN MIT MANDEL- UND PETERSILIENPESTO
36 CHF

FLEISCH

FILETTO DI MANZO ALLE ERBE E SALSA AL VINO ROSSO
RINDERFILET MIT KRÄUTERN UND ROTWEINSAUCE
49 CHF

IL GALLETTO DI LESCHÄR
MISTKRATZERLI LESCHAER ART
37 CHF

LOMBATA DI VITELLO IMPANATA RIPIENA DI BURRO AL LIMONE
KALBSKOTELETT PANIERT UND GEFÜLLT MIT ZITRONENBUTTER
64 CHF

STINCO DI AGNELLO, PURE DI PATAE E SALSA AI FUNGHI
LAMMHAXE, KARTOFFELPÜREE UND PILZSAUCE
44 CHF

BEILAGEN

PATATE AL FORNO
OFENKARTOFFELN
8 CHF

PATATE FRITTE
POMMES
8 CHF

PURE DI PATATE
KARTOFFELPÜREE
8 CHF

VERDURE DI STAGIONE
SAISONGEMÜSE
8 CHF

RISOTTO AL BURRO E PARMIGIANO
PARMESAN RISOTTO
8 CHF

TAGLIATELLE AL BURRO E SALVIA
BANDNUDELN MIT BUTTER UND SALBEI
8 CHF

LA NOSTRA PINSA È UN OTTIMO APERITIVO DA CONDIVIDERE PRIMA DI UNA FANTASTICA CENA

UNSERE PINSA IST EIN AUSGEZEICHNETER APERITIF ZUM TEILEN VOR EINEM FANTASTISCHEN ABENDESSEN

KREIREN SIE IHRE EIGENE PINSA NACH IHRER WAHL

PINSA

MARGHERITA

TOMATEN, MOZZARELLA & OLIVENÖL

18 CHF

BIANCANEVE

MOZZARELLA & OLIVENÖL

16 CHF

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

ROHSCHINKEN

10 CHF

SCHINKEN

8 CHF

SALAMI

8 CHF

SCHARFER SALAMI

8 CHF

CHERRY TOMATEN, RUCOLA & PARMESANSPLITTER

7 CHF

FRAGEN SIE DAS PERSONAL NACH UNSEREN GLUTENFREIEN PINSA

+4 CHF

DESSERT

TIRAMISÙ	12 CHF
PANNACOTTA A SORPRESA PANNACOTTA MIT ÜBERRASCHUNG	10 CHF
MOUSSE AL TOBLERONE TOBLERONE MOUSSE	12 CHF
SBRICIOLONA ALLE MELE E CREMA ALLA VANIGLIA VANILLECREME MIT APFEL UND CRUMBEL	14 CHF
MILLEFOGLIE DELLA CASA LESCHÄR CREMESCHNITTE	14 CHF
CANTUCCI & VINSANTO	15 CHF
SELEZIONE DI FORMAGGI DIVERSE KÄSESORTEN	18 CHF
AFFOGATO	9 CHF

GELATI E SORBETTI

CIOCCOLATO	5 CHF
VANIGLIA	5 CHF
PISTACCHIO	5 CHF
NOCCIOLA	5 CHF
STRACCIATELLA	5 CHF
CAFFÈ	5 CHF
LIMONE	5 CHF
LAMPONE	5 CHF

GETRÄNKE

PIZ SARDONA STILL	40 CL	5 CHF
PIZ SARDONA STILL	75 CL	9 CHF
PIZ SARDONA PRICKELND	40 CL	5 CHF
PIZ SARDONA PRICKELND	75 CL	9 CHF
COCA COLA	33 CL	5 CHF
COCA COLA ZERO	33 CL	5 CHF
SINALCO	33 CL	5 CHF
APFEL-SHORLEY	33 CL	5 CHF
RIVELLA ROT	33 CL	5 CHF
RIVELLA BLAU	33 CL	5 CHF
SPRITE	33 CL	5 CHF
EISTEE	33 CL	5 CHF
ORANGENSAFT		5 CHF
ANANASSAFT		5 CHF
BITTER LEMON		6 CHF
CHINOTTO		6 CHF
TONIC WASSER		6 CHF

KAFFE UND TEE

KAFFE CREME		4 CHF
ESPRESSO		4 CHF
DOPPIO ESPRESSO		8 CHF
ESPRESSO MACCHIATO		5 CHF
CAPPUCCINO		5 CHF
LATTE MACCHIATO		6 CHF
SCHALE		5 CHF
CORRETTO		8 CHF
SIROCCO TEE		6 CHF

BIER

MORETTI OFFEN BIER	30 CL	6 CHF
MORETTI OFFEN BIER	50 CL	9 CHF
ZÜRI-WEIZEN	33 CL	6 CHF
ERDINGER ALKHOLFREI	33 CL	6 CHF
PANACHÉ	30 CL	6 CHF
PANACHÉ	50 CL	9 CHF

APERITIVI E COCKTAILS

GESPRITZTER SÜSS/SAUER		10 CHF
HUGO		13 CHF
APEROL SPRITZ		13 CHF
CAMPARI SPRITZ		13 CHF
CAMPARI ORANGE		13 CHF
CAMPARI SODA		10 CHF
WHISKEY SOUR	4 CL	17 CHF
AMARETTO SOUR	4 CL	15 CHF
GIN TONIC	4 CL	18 CHF
NEGRONI ANTICA FORMULA		18 CHF
MARTINI BIANCO		10 CHF
PROSECCO		8 CHF

APERITIVI E COCKTAIL ALKOHOLFREI

GESPRITZTER SÜSS/SAUER		10 CHF
GIN TONIC		14 CHF
SAN BITTER		6 CHF
CRODINO		8 CHF

AMARI

AMARO DEL CAPO	2 CL	7CHF
AMARO MONTENEGRO	2 CL	7CHF
AMARO LUCANO	2 CL	7CHF
AMARO AVERNA	2 CL	7CHF
AMARO RAMAZZOTTI	2 CL	7CHF
AMARO APPENZELLER	2 CL	7CHF
AMARO JEFFERSON	2 CL	10CHF

GRAPPE

18 LUNE DI MARZADRO	2 CL	13 CHF
GRAPPA DI NEBBIOLO RISERVA SIBONA	2 CL	14 CHF
GRAPPA DI BAROLO SIBONA 5 ANNI	2 CL	13 CHF
GRAPPA DI BRUNELLO LORENZO INGA	2 CL	12 CHF
GRAPPA BERTA ROCCANIVO	2 CL	18 CHF
GRAPPA BERTA TRE SOLI TRE	2 CL	18 CHF
GRAPPA TIGNANELLO	2 CL	15 CHF
GRAPPA CANTINA PRIVATA BOCCHINO 12 ANNI	2 CL	14 CHF
GRAPPA CANTINA PRIVATA BOCCHINO 18 ANNI	2 CL	17 CHF
GRAPPA RISERVA CARLO BOCCHINO	2 CL	21 CHF