

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
TINTENFISCH - MAROKKO
HEILBUTT - NORWEGEN

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

BROT - ROMER`S HAUSBÄCKEREI
PINSÄ - PINSERIA DI MARCO, ROMA, ITALY

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

3-GANG-MENÜ	80 CHF
4-GANG-MENÜ	100 CHF
5-GANG-MENÜ	120 CHF
6-GANG-MENÜ	140 CHF

APERITIVI E COCKTAIL ALKOHOLFREI

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

APERITIVI

SPUMANTE FUSHÁ BIO SICILIA	9 CHF
FRANCIACORTA DOCG	18 CHF
MARTINI BIANCO	10 CHF
CAMPARI SODA	10 CHF
GESPRITZTER SÜSS/SAUER	10 CHF
HUGO	14 CHF
APEROL SPRITZ APEROL - SPUMANTE FUSHÁ BIO	14 CHF
CAMPARI SPRITZ BITTER CAMPARI - SPUMANTE FUSHÁ BIO	14 CHF
TOKIO SPRITZ MIDORI -ZITRONE SAFT - SPUMANTE FUSHÁ	16 CHF
CAMPARI ORANGE BITTER CAMPARI - ORANGEN SAFT	14 CHF

COCKTAIL

WHISKEY SOUR	18 CHF
BOURBON WHISKEY - ZITRONENSAFT - ZUCKERSIRUP	
AMARETTO SOUR	16 CHF
AMARETTO DI SARONNO - ZITRONENSAFT - ZUCKERSIRUP	
GIN SOUR	16 CHF
GIN BEEFEATER - ZITRONENSAFT - ZUCKERSIRUP	
VODKA SOUR	16 CHF
GREY GOOSE - ZITRONENSAFT - ZUCKERSIRUP	
NEGRONI ANTICA FORMULA	18 CHF
HAYMAN'S OLD TOM DRY GIN - VERMOUTH ANTICA FORMULA CARPANO - BITTER CAMPARI	
NEGRONI SBAGLIATO	16 CHF
VERMOUTH ANTICA FORMULA CARPANO - BITTER CAMPARI - SPUMANTE FUSHÁ	
NEGROSKI	18 CHF
VODKA GREY GOOSE-VERMOUTH ANTICA FORMULA CARPANO - BITTER CAMPARI	
AMERICANO	16 CHF
BITTER CAMPARI - VERMOUTH ANTICA FORMULA CARPANO - SODA WATER	
MARTINEZ	18 CHF
HAYMAN'S OLD TOM DRY GIN - VERMOUTH ANTICA FORMULA CARPANO - MARASCHINO - ORANGE BITTER	
COCKTAIL MARTINI	18 CHF
GIN BEEFEATER - MARTINI EXTRA DRY - ZITRONENSCHALE - OLIVE	
GIBSON	18 CHF
HAYMAN'S OLD TOM DRY GIN - MARTINI EXTRA DRY - ZITRONENSCHALE - EINGELEGTE ZWIEBELN AM SPIESS	
ESPRESSO MARTINI	18 CHF
BELVEDERE VODKA - KAHLUA - ZUCKERSIRUP - ESPRESSO	

GINTONERIE (4CL)

BEEFEATER ENGLAND	40% VOL.	18 CHF
TANQUERAY ENGLAND	43.1% VOL.	18 CHF
BULLDOG ENGLAND	40% VOL.	18 CHF
HAYMAN'S OLD TOM ENGLAND	41.4% VOL.	18 CHF
STUDER BLACKBERRY ENGLAND	44.4% VOL.	20 CHF
HENDRICK'S SCOTTLAND	41.4% VOL.	18 CHF
THE BOTANIST SCOTTLAND	46% VOL.	18 CHF
MONKEY 47 GERMANY	47% VOL.	20 CHF
DEUX FRERES SWITZERLAND	43% VOL.	20 CHF
4 FRIENDS RAPPERSWIL-JONA	44% VOL.	20 CHF
4 FRIENDS WINTER EDITION RAPPERSWIL-JONA	44 % VOL.	20 CHF
GIN MARE SPAIN	42.7% VOL.	18 CHF
LE TRIBUTE SPAIN	43% VOL.	18 CHF
GLASS MILANO DRY GIN ITALY	42% VOL.	20 CHF
MALFY ROSA GRAPEFRUIT ITALY	41% VOL.	18 CHF
PORTOFINO DRY GIN ITALY	43% VOL.	20 CHF
GYN FROM BEER BALADIN ITALY	43% VOL.	18 CHF
ROKU JAPAN	43% VOL.	18 CHF
JINZU JAPAN	41.3% VOL.	18 CHF
KI NO BI DRY GIN JAPAN	45.7% VOL.	20 CHF

CHOOSE YOUR TONIC WATER

FEVER-TREE MEDITERRANEAN, FEVER-TREE INDIAN,
LE TRIBUTE THOMAS HANRY, RED BULL ORGANIC

BEVANDE

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
ELMER CITRO	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

BIRRA

MORETTI OFFEN BIER	30 CL	6 CHF
MORETTI OFFEN BIER	50 CL	9 CHF
PAULANER	50 CL	8 CHF
ERDINGER ALKHOLFREI	33 CL	6 CHF
PANACHÉ	30 CL	6 CHF
PANACHÉ	50 CL	9 CHF

ANTIPASTI & INSALATE

POLPO SCOTTATO, SPUMA DI PATATE PORRO E SALSA PONZU GEBRATENER TINTENFISCH, KARTOFFELSCHAUM, LAUCH UND PONZU-SAUCE	32 CHF
CARPACCIO DI MANZO SCOTTATO, INSALATA DI GERMOGLI E SALSA DI PONZU E TARTUFO RINDSCARPACCIO, KRESSESALAT PONZU UND TRÜFFEL DUFT	32 CHF
IL VITELLO TONNATO DI LESCHÄR KALBS TONNATO LESCHÄR ART	32 CHF
INSALATA VERDE GRÜNER SALAT	13 CHF
INSALATA MISTA GEMISCHTER SALAT	15 CHF
LA BURRATA D'INVERNO KNOLLESELLERIECREME, TOMATEN CONFIT, BABY KAROTTEN UND SCHWARZE OLIVEN PULVER	25 CHF
TAGLIERE MISTO PICCOLO KLEINE GEMISCHTE PLATTE	26 CHF
TAGLIERE MISTO GRANDE GROSSE GEMISCHTE PLATTE	42 CHF

BRUSCHETTE

TOMATEN BRUSCHETTE, 4 STÜCK	12 CHF
PILZ BRUSCHETTE, 4 STÜCK	16 CHF
TRÜFFEL BRUSCHETTE, 4 STÜCK	20 CHF
GEMISCHTE BRUSCHETTE, 6 STÜCK	24 CHF
GEMISCHTE BRUSCHETTE, 12 STÜCK	42 CHF

PINSA

KREIREN SIE IHRE EIGENE PINSA NACH IHRER WAHL

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

PASTA FATTA IN CASA E RISOTTI

TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO TAGLIATELLE MIT WEISS KALBS RAGU	32 CHF
GNOCCHI DI PATATE E BARBABIETOLE CON CREMA DI EMMENTAL E PARMIGIANO KARTOFFEL UND RANDEN GNOCCHI MIT EMMENTALER UND PARMESAN SAUCE	29 CHF
RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI CON BURRO E SALVIA RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT IN BUTTER-SALBEI-SAUCE	29 CHF
BOTTONI RIPIENI DI MOUSSE DI SALMONE, SALSA DI BARBABIETOLA E BURRO BIANCO KNÖPFCHEN GEFÜLLT MIT LACHS MOUSSELINE, RANDEN SAUCE UND BEUR-BLANC	34 CHF
TORTELLI DI MANZO, SPINACI SALTATI E SUGO DI ARROSTO TORTELLI GEFÜLLT MIT RINDSGESCHMORTEM, GEBRATENEM SPINAT UND HAUSGEMACHTE BRATENSAUCE	37 CHF
RISOTTO ALLE ERBE E ACQUASALE KRÄUTERRISOTTO UND LAUWARM BROTSALAT	32 CHF
RISOTTO ALLA CURCUMA E LIME CON ARROSTO CINESE DI GUANCIA DI MAIALE RISOTTO KURKUMA E LIMETTE MIT KRÄUTERSCHWEIN KOPFBÄGGLI GLASIERT IN EINER BRATENSAUCE CHINESISCHE ART	37 CHF

PESCE

GRIGLIATA MISTA DI PESCE CON SPIGOLA POLPO E GAMBERONI GEMISCHTES GEGRILLTES FISCHGERICHT MIT WOLFSBARSCH CREVETTEN UND TINTENFISCH	52 CHF
SALMONE IN SALSA TERIAKY LACHS TERIAKY	39 CHF
FILETTO DI HALIBUT MARINATO AL PREZZEMOLO CON PATATE E FUNGHI PORCINI GEGRILLTES HEILBUTTFILET AN PETERLI, MIT KARTOFFELN UND STEINPILZE	54 CHF

CARNE

IL MANZO A GINEVRA NEL 1930 FILETTO DI MANZO CAFÈ DE PARIS	52 CHF
OSSOBUCO DI VITELLO, MIDOLLO E SPUMA DI PATATE KALBSHAXEN, GERÖSTETES MARK UND KARTOFFELSCHAUM	54 CHF
IL GALLETTO DI LESCHÄR MISTKRATZERLI	39 CHF
COSTOLETTA E BISTECCHINA DI AGNELLO, MIRTILLI ROSSI E SPUMA DI CAVOLFIORE LAMMKOTELETTEN UND ENTRECOTE, PREISELBEEREN JUS UND BLUMENKOHLSCHAUM	53 CHF

CONTORNI

PATATE AL FORNO OFENKARTOFFELN	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