L A T I N O
B I S T R O T

C R E D O

Das Latino Bistrot steht für Gerichte mit italienischen Wurzeln, die mit asiatischen Nuancen erweitert sind.

Aus besten saisonalen Zutaten entstehen Gerichte voller Seele und Raffinesse.

Ein Neo-Bistro, geschaffen für Genuss, Weinfreude und ehrliche Gastfreundschaft.

Menu del Chef

Unser Küchenchef überrascht Sie gerne mit einem 4 Gänge Menü zum Teilen, zusammengestellt aus unseren spannendsten Gerichten.

Ab 2 Personen, nur für den ganzen Tisch erhältlich.

Preis pro Person CHF 85.-

P R I M I

Burrata con caponata, capperi e pistacchi	26
Burrata mit Caponata, Kapern und Pistazien	
Insalata di fagiolini con ricotta, fragole e pomodorini confit	23
Grünen Bohnen Salat mit Ricotta, Erdbeeren und Tomaten	
Salmerino alpino con latticello, cetriolo e melone	27
Schweizer Saibling mit Buttermilch, Gurken und Melonen	
Ceviche di orata con frutta e cipolle in agrodolce	27
Ceviche von der Dorade mit saisonalen Früchten und süß-sauren Zwiebeln	
Carpaccio di polpo con pomodoro	28
Carpaccio vom Oktopus mit Tomaten	
Asparagi bianchi con salsa olandese e lardo	26
Weisse Spargeln mit leichter Sauce Hollandaise und Lardo	
Raviolo della settimana	24
Ravioli der Woche	

S E C O N D I

Risotto alla bisque di gamberi + Gamberoni alla griglia	32 + 10
Risotto aus Krustentierbisque + Gegrillten Shrimps	
Gnocchi fatti in casa con asparagi verdi, piselli e crema al parmigiano Hausgemachte Gnocchi mit Parmesancreme, grünen Spargeln und Erbsen	29
Tagliatelle ai frutti di mare Tagliatelle mit Meeresfrüchten	34
Costine di manzo con salsa soffrito Slow-cooked Beef Ribs mit Sofrito Sauce	35
Melanzana glassata con purea di pomodoro, cipolla e pecorino Glasierte Aubergine auf Tomatencreme, Zwiebeln und Pecorino	32
Branzino aperto a libro con salsa verde di olive taggiasca Wolfsbarsch mit Salsa verde mit taggiasca Oliven	33
Tagliata di rib-eye con Tagliata vom Rib-Eye	35
Strozzapreti al pesto di pistacchio Strozzapreti mit Pistazien-Pesto	26

C O N T O R N I

Lattuga baby grigliata con pomodoro Gegrillte Salatherzen mit Tomaten	9
Insalatina con dressing al miso e tahina Salat mit Miso-Tahini Dressing	9
Patate al forno al rosmarino Ofenkartoffeln mit Rosmarin	9
Broccolini grigliati Gegrillte Brokkolini	9
Fregola Sarda con pomodoro Fregola Sarda an Tomatensauce	9

D O L C E

Gelato soft all'UBE	11
Softice mit UBE	
Gelato soft della settimana	11
Softice der Woche	
Tiramisù al matcha	11
Matcha Tiramisu	
Frutta di stagione	11
Saisonale Früchte	

B E V A N D E

B I R R A

S'BIER FLÜHGASSE	33c1	5.20%	7.50
ITTINGER AMBER	33c1	4.80%	7.50
APPENZELLER LEERMOND	33c1	0.00%	7.00
GENTS RADLER	33c1	0.00%	7.00

B E V A N D E A N A L C O L I C H E

Aqua SIN / CON GAS	50c1		5.00
LIMONATA FATTA IN CASA	30c1		6.00
TÈ FREDDO FATTO IN CASA	30c1		6.00
COCA COLA	33c1		5.50
COCO COLA ZERO	33c1		5.50
TONIC WATER GENTS	20c1		5.00
BITTER LEMON GENTS	20c1		5.00
SAN BITTER	10c1		5.00

B E V A N D E C A L D E

CAFFÈ CREMA	4.50
ESPRESSO	4.50
DOPPIO	5.50
CAPPUCINO	5.00
TÈ	5.00

D I C H I A R A Z I O N E

Wir arbeiten mit ausgesuchten Partnern zusammen, die uns mit den besten Zutaten beliefern:

Fisch& Meeresfrüchte von Bianchi (CH & IT)

Fleisch von Reif Metzgerei (CH)

Brot von Jung Bäckerei (CH)

Früchte & Gemüse von Keller (CH)

Wein von Vinothek Brancaia (CH)

Unsere Mitarbeitenden geben Euch gerne Auskunft zu Unverträglichkeiten und Allergien.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive MwSt.