



Lieber Gast

Wir fühlen uns geehrt, Sie heute bei uns als Gast begrüßen zu dürfen.

Das Gasthaus zum Salmen wird von Paola Di Siervi, Antonio und Gianluca Villano geführt.

Drei Familienmitglieder mit derselben Leidenschaft an gutem Essen. Paola und Antonio kümmern sich mit exzellentem Service um Sie. Gianluca hingegen verwöhnt Sie mit unseren Spezialitäten. Das alles unterstützt von einem fantastischen Team.

Geniessen Sie unsere italienischen Köstlichkeiten, darunter hausgemachte Teigwaren, Fisch-, Fleisch- und Saisonspezialitäten.

Wir freuen uns bereits, Sie schon bald wieder bei uns empfangen zu dürfen.

Buon Appetito!

Paola, Antonio, Gianluca und das Gasthaus zum Salmen Team

Antipasti/Vorspeise

Tris di bruschetta (A) Geröstete Brotscheibe mit Tomatenwürfel, Ofen Peperoni und grillierte Auberginen/Zucchini	14.00
Carpaccio di manzo (G) Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan-Splitter, mariniert mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer	23.00
Prosciutto di Parma e mozzarella (G) Parmaschinken und Mozzarella	23.00
Tartar di salmone marinato con cipolla rossa (A,D,G) Marinierter Lachstartar mit roten Zwiebeln und Olivenöl	22.50
Verdure alla griglia con mozzarella (G) Grilliertes Gemüse mit Mozzarella	17.50
Involtini di melanzane (A,C,E,G) (ca. 15 min Wartezeit) Gerollte Auberginen mit Schinken, Mozzarella und Basilikum	16.00
Antipasto all'italiana (A,G,O) Verschiedene italienische Aufschnitte, grilliertes Gemüse und Mozzarella	24.00

Insalate/Salate

Insalata verde (M,O) Grüner Salat	7.50
Insalata mista (M,O) Gemischter Salat	9.50
Formentino con speck e uova (C,E,M,O) Nüssli-Salat mit Speck und Eier	14.50
Insalata di rucola con scaglie di parmigiano e pomodorini (G,M,O) Rucola, Parmesan-Splitter und Datteltomaten	12.50
Caprese (G) Mozzarella, Tomaten und frischer Basilikum	14.00

Zuppe/Suppen

Zuppa di pomodoro (L) Tomatensuppe	8.50
Minestrone di verdure (L) Minestrone	10.00
Crema di vino bianco (A,G,L,O) Weisswein Cremesuppe	11.00

Pasta/Teigwaren

Spaghetti al pomodoro e basilico (A) Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum	15.00
Spaghetti alla bolognese (A,E,L,O) Spaghetti mit würziger Hackfleischsauce	18.50
Spaghetti aglio, olio e peperoncino (A) Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	15.00
Spaghetti alla carbonara (A,C,G) Spaghetti mit Speck, Ei und Rahm	18.00
Penne all' arrabbiata (A) Penne mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncino (scharf)	16.00
Penne allo zafferano con gamberi e zucchini (A,B,G,L,O) Penne an Safransauce mit Crevetten und Zucchini	25.00
Tagliatelle al salmone (A,C,D,G,L) Tagliatelle mit Lachs und Rahm	22.00
Tagliatelle al tartufo nero fresco (A,C,G) Tagliatelle mit Rahm und frischer schwarzer Trüffel	29.00
Lasagna (A,C,G,L,O) Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch (ca. 20 min)	20.00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti und Penne.

Pasta Fresca fatta in casa/Hausgemachte Teigwaren

Gnocchi di patate al pesto alla genovese (A,C,G) Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit hausgemachtem Basilikum-Pesto	22.00
Gnocchi „bella Italia“ con pomodorini, rucola e scaglie di parmigiano (A,C,G) Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Datteltomaten, Rucola und Parmesan-Splitter	24.50
Gnocchi di patate alla sorrentina (A,C,G) Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella	21.00
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia (A,C,G,L) Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat Füllung an Parmesan-Butter-Sauce und Salbei	24.50
Ravioli ripieni di vitello con salsa al tartufo nero fresco (A,C,E,G) Hausgemachte Ravioli mit Kalbsfleisch-Füllung an frischer schwarzer Trüffelsauce	35.00

Risotto (Carnaroli)/Reisgerichte (Carnaroli)

Risotto ai funghi porcini (G,L,O) Risotto mit Steinpilzen	25.50
Risotto al limone e gamberi (B,G,L,O) Zitronenrisotto mit Crevetten	25.00
Risotto allo zafferano e straccetti di vitello (E,G,L,O) Risotto mit Safran und Kalbsstreifen	27.50
Risotto al tartufo nero fresco e bocconcini di filetto di manzo (ca. 100 grammi) (E,G,L,O) Risotto mit frischer schwarzer Trüffel und Rindsfiletwürfel (ca. 100 Gramm)	36.50

Carne/Fleisch

Maiale/Schwein

Scaloppine di maiale con salsa ai funghi prataioli (A,E,G,O) Schweinschnitzel an Champignonsrahmsauce	27.50
Saltimbocca alla romana (A,E,G,L,O) Schweinschnitzel mit Parmaschinken und Salbei	28.00
Cordon Bleu (A,C,E,G) gefüllt mit Schinken und Fontalkäse	28.50
Impanata di maiale (A,C,E) Paniertes Schweinschnitzel	26.50

Vitello/Kalb

Piccata alla milanese (A,C,E,G) Kalbsschnitzel mit Ei und Parmesan	34.00
Scaloppine al limone (A,E,G,L) Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce	34.50
Scaloppine al tartufo nero fresco (A,E,G,L) Kalbsschnitzel mit frischer schwarzer Trüffel	39.00
Fegato alla veneziana (E) Kalbsleberli nach venezianischer Art	35.50

Manzo/Rind

Filetto alla griglia (ca. 210 grammi) (E) Rindsfilet vom Grill (ca. 210 Gramm)	44.00
Filetto al pepe verde (A,E,G,L,O) Rindsfilet an Grünpfeffersauce	46.50

Agnello/Lamm

Costolette scottadito (E)

Lammkotlett vom Grill

35.50

Carre` in crosta di erbe con salsa al porto (A,E,G,L,O)

Lammcarre in Kräuterkruste mit Portosauce

39.00

Pollo/Geflügel

Straccetti di pollo con salsa alla crema (A,E,G,L)

Pouletstreifen mit Rahmsauce

25.50

Petto di pollo alla pizzaiola (A,E,L)

Pouletbrust nach Pizzaiola-Art

27.50

Pesce/Fisch

Filetto di branzino alla griglia, con cipolotti e pomodorini (D,G,L)

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Frühlingszwiebeln und Datteltomaten

30.50

Gamberoni alla mediterranea (B,L,O)

Riesencrevetten mit Datteltomaten, Knoblauch, Oliven und Petersilien

39.50

Zanderfilet mit frischen Pilzen an feiner Rahmsauce (A,D,G,L)

39.50

Zanderfilet in Butter gebraten mit Knoblauch und Peperoncini (rassig) (A,G,D)

39.50

Zanderfiletstreifen goldbraun frittiert und Tartarsauce (A,C,M,D)

37.50

Eglifilet in Butter gebraten und Tartarsauce (A,C,D,M,G)

37.50

Forellenfilet in Butter gebraten (A,G,D)

37.50

Fischvariation frittiert und Tartarsauce (A,B,C,D,M)

Crevetten, Eglifilet und Zanderfilet

39.00

Alle Fleisch-und Fischgerichte werden mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert:

Riso (G,L), Risotto al parmigiano (G,L,O), Risotto al limone (G,L,O), Tagliatelle (A,C,G), Patate al forno, Patatine fritte, Rösti (G)

Extra Beilage 6.50

Unser Fleisch stammt aus:

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz, Australien, Südamerika
Lamm	Australien, Neuseeland und Grossbritannien
Geflügel	Schweiz

Lammfleisch aus Australien und Neuseeland, sowie Rindfleisch aus Südamerika kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt werden.

Pizze/Pizza

	klein	gross
Pizza Margherita (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, frischer Basilikum und Oregano	12.00	15.00
Pizza Napoli (A) Tomatensauce, Kapern, Sardellen und Oregano	14.00	17.00
Pizza Carbonara Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Parmesansplitter, Eier und Oregano	17.50	20.50
Pizza Prosciutto (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oregano	15.50	18.50
Pizza Prosciutto e funghi (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons und Oregano	16.50	19.50
Pizza Vegetariana (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, grilliertes Gemüse und Oregano	17.50	20.50
Pizza Salame (A,G,O) Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Oregano	16.50	19.50
Pizza speck e carciofini (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Artischocken und Oregano	17.50	20.50
Pizza Calabrese (A,G,O) Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, schwarze Oliven und Oregano	17.50	20.50
Pizza Quattro Stagioni (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, frische Oliven, Artischocken und Oregano	17.50	20.50
Pizza Tonno e Cipolla (A,D,G) Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebel und Oregano	17.00	20.00
Pizza Hawaii (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano	16.50	19.50
Pizza Tricolore (A,B,G) Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Rucola, Datteltomaten und Oregano	19.00	22.00
Pizza "Letizia": Prosciutto di Parma e Gorgonzola (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Gorgonzola und Oregano	19.00	22.00
Pizza "Chiara": Prosciutto di Parma, Mascarpone e olio di Tartufo (A,G) Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone, Trüffelöl und Oregano	19.50	22.50
Pizza "Nicole" (A,G): Mozzarella, pomodorini, Prosciutto di Parma, rucola, scaglie di parmigiano Tomatensauce Mozzarella, Datteltomaten, Parmaschinken, Rucola, Parmesan-Splitter und Oregano	21.00	24.00
Calzone (A,G) Tomatensauce ,Mozzarella, Schinken, frische Champignons und Oregano		20.00

Kinder Menü (alle Kindergerichte für CHF10.00)

- Spaghetti oder Penne an Tomatensauce (A)
- Spaghetti oder Penne mit Bolognesesauce (A,L,O)
- Kartoffelgnocchi mit Rahm und Schinken (A,C,G)
- Schnipo; Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites (A,C,E)
- Chicken Nuggets mit Pommes Frites (A,C,G)
- Pizza Topogigio (A,G)

Schweizer Spezialitäten

Blattsalat mit Eglknusperli (A,C,D,M,O)	15.50
Rösti mit Schinken, Käse und Spiegelei (C,E,G)	18.50
Käseschnitte mit Schinken und Tomaten (A,G,O)	17.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an einer Champignonrahmsauce (A,E,G,O)	34.50
Schweinsschnitzel mit Tomaten, Fontalkäse überbacken serviert mit Rösti (A,E,G,O)	27.00
Fitnesssteller mit frischer Pouletbrust vom Grill und gemischtem Salat (E,M,O)	22.00

Mir wünschet en Guete!

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Legende der Allergenen Stoffe

A Gluten haltige Getreide	F Sojabohnen	N Sesam
B Krebstiere	G Milch (Laktose)	O Schwefeldioxid und Sulfite
C Eier	H Schalenfrüchte (Nüsse)	P Lupinen
D Fische	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnüsse	M Senf	

Apéritif und Bitter

Hugo		10.50
Aperol Spritz		10.50
Campari Orange	4 cl	9.00
Campari Soda	4 cl	8.00
Cynar Orange	4 cl	9.00
Cynar Soda	4 cl	8.00
Vieille Prune	4 cl	11.00
Martini Weiss	4 cl	8.00
Averna	4 cl	8.00
Ramazotti	4 cl	8.00
Appenzeller	4 cl	8.00
Sanbitter (San Pellegrino)	10 cl	5.50
Crodino	10 cl	5.50

Kaffee/Tee

Kaffee / Schale		4.20
Espresso		4.20
Doppio Espresso		5.80
Cappuccino		5.10
Latte Macchiato		5.30
Corretto Grappa / Vecchia	2 cl	6.80
Kafi fertig	2 cl	6.30
Kafi Luz	2 cl	6.30
Kafi Bailys	2 cl	8.00
Punch Rhum und Orange		4.30

Diverse Spirituosen

Vecchia Romagna	2 cl	9.00
Amaretto di Saronno	4 cl	9.00
Baileys	4 cl	9.00
Sambuca	4 cl	9.00
Aufpreis Softdrink		1.50

Flaschen Biere / Bier vom Fass

Stange	30 cl	4.30
Birra	50 cl	5.90
Weizen Bier	50 cl	6.70
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.90

Ovomaltine kalt / warm	4.50
Schokolade kalt / warm	4.50

Mineral offen

San Pellegrino	3.90	4.90
Coca Cola/Fanta/Sprite	3.90	4.90
Rivella Rot	3.90	4.90
Möhl Shorley	3.90	4.90
Ice Tea Lemon	3.90	4.90
Citro	3.90	4.90

Säfte in Flaschen

Orangensaft	20 cl	5.50
Tomatensaft	20 cl	6.00

Mineral in Flaschen

S. Pellegrino / Acqua Panna	50 cl	5.90
S. Pellegrino / Acqua Panna	100 cl	9.90
Coca Cola / Zero	33 cl	4.90
Rivella Rot / Blau	33 cl	4.90
Möhl Shorley	33 cl	4.90

Schweppes Tonic Water	20 cl	4.90
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.90

Möhl Suure Moscht trüb Bügel	50 cl	5.80
Möhl Suure Moscht trüb Bügel (alkoholfrei)	50 cl	5.80