



Inspired by the Italian lifestyle, which we learned during our travels in Italy, we have created the concept „O'Vino“ for you. In our restaurant, you will experience the culinary influences of Naples and can be inspired by the uncomplicated lightness of the food. We wish you a lot of fun with our team and our products.

buon appetito

all' inizio

APERETIVO

...pur, mit oder ohne Eis

Martini Vermouth 5 cl/ 5,00 €
Bianco, Rosso, Extra Dry

Campari Bitter⁵ 4 cl/ 5,50 €
Likör aus bitteren Kräutern, Rhabarber, Granatapfel, Gewürzen, Ginseng, Zitrusöl und Orangenschalen.

Aperol^{1,5,9} 4 cl/ 5,50 €
Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern.

Crodino – alkoholfrei⁵ 10 cl/ 4,50 €
Extrakt aus einem Mix von Aufgüssen aus verschiedenen destillierten Kräutern, Pflanzen, Wurzeln sowie süßen und bitteren Orangenfruchtstückchen.

Sanbittèr - alkoholfrei^{1,5} 10 cl/ 4,50 €
Komposition aus Zitrusfrüchten und ausgesuchten Alpenkräuter. Charakteristisch für Sanbittèr sind seine rubinrote Farbe und sein erfrischend herb bitterer Geschmack.

...gemischt und abgeschmeckt

Aperol Sprizz^{1,5,9} 8,50 €
Aperol, Prosecco, Soda

Aperolino^{1,5,9} 8,50 €
Aperol, Gin, Lime Juice, Prosecco

Campari Sprizz⁵ 8,50 €
Campari, Prosecco, Soda

Negroni 8,50 €
Campari, Vermouth Rosso, Gin, Soda

Bellini 5,50 €
Waldhimbeere, Pfirsich, Prosecco

Crodino Vino⁵ 8,50 €
Weißwein, Crodino

...prickelnd und frisch

Prosecco 10 cl/ 5,50 €
Valdobbiadene, DOCG, Bosco di Gica, Adami, Venetien

primi piatto

ANTIPASTI

Insalata Mare con Aglio-Pane Pizza Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch-Pizzabrot	12,50 €
Mousse con pomodoro e avocado Weisses Tomatenmousse mit Avocado, Spargel und Ziegenkäse	13,50 €
Vitello tonnato Hauchdünnes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Oliven und Kapern	11,50 €
Caprese burrata¹ Burrata mit mariniertem Kirschtomatensalat und Bruschetta	12,50 €
Panzerotti al gorgonzola e prosciutto Gebackene Teigtaschen mit Gorgonzola und Schinken	7,50 €
Salmone in agrodolce con citriolo Süss-sauer mariniertes Lachsfilet mit Gurken-Basilikumkaltschale	12,50 €
Carpaccio di manzo con midollo Hauchdünnes Rindfleisch mit Parmesan, Trüffelcreme, Champignons und Frühlingsalat mit Imperial Kaviar	14,50 € 24,50 €
Antipasti misti „O' Vino“ für 2 Personen Eingelegte Garnele, Carpaccio, Meeresfrüchtesalat, Crostini, Burrata, gefüllte Paprika, Kräuteroliven, Borettane-Zwiebeln, gegrilltes Gemüse, Taleggio, Parma	25,00 €

ZUPPA

Tanjarin brodo con Gnocchetti di cacao Dünne Bandnudeln in Kaninchenkraftbrühe mit Fleischklößchen	6,50 €
Crema di aglio orsino con Gambero Bärlauchcrèmesuppe mit Garnele	5,50 €

primi piatto

RISOTTI

Risotto romano Risotto mit Erbsen und geschmortem BBQ-Tafelspitz	11,50 €
Risotto alla milanese Safran-Risotto mit gebratenen Garnelen und Estragon	13,00 €
Risotto alla vegetariane Geröstetes Risotto mit Frühlingsgemüse und Gartenkräutern	14,50 €

PASTA

Linguine aglio e olio Linguine mit Knoblauch, Chili, Olivenöl und Ziegenkäse	10,50 €
Taccole con ragu di manzo alla zafferano Breite Nudeln mit Rinderfilet, Safran, Spinat und Morchel	10,50 €
Tortellini al taleggio con Asperagi Gefüllte Käsetortellini mit grünem Spargel und Zitronen-Salbei-Butter	13,50 €

Unsere Pasta- und Risotto- Gerichte werden al dente und mit Parmesan und Basilikum serviert.



PIZZA

Es gibt Menschen, die lieben Pizza. Und es gibt die Neapolitaner. Unser Pizzateig wird nach dem neapolitanischen Rezept hergestellt. Die Pizza aus Neapel wird auch als „Die Echte“ oder „Die Mutter der Pizza“ bezeichnet. Die Neapolitaner nehmen die Kreation sehr ernst, so auch wir. Außen knusprig, innen weich und saftig. Im Steinofen mit echtem Büffelmozzarella und Soße aus San- Marzano- Tomaten gebacken. Die folgenden Variationen haben wir für Sie zusammengestellt.

Napoli Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum	12,00 €
Palermo^{1,2} Frischer Thunfisch, Oliven und rote Zwiebeln	16,50 €
Calabria Büffelmozzarella, Tomaten und scharfer Salami	13,50 €
Toscana^{1,2,3} Büffelmozzarella, Feigensenf und Prosciutto	13,50 €
Sizilia Büffelmozzarella, Tomaten, Anchovis und Kapern	13,50 €
Tirol Schinken, Salami, Bergkäse, Pilze und Tomaten	13,50 €
O'Vino Garnelen, Parmaschinken, Knoblauch und Rucola	16,50 €

Unsere Pizzen werden mit Parmesan und Basilikum serviert.

„Eines Tages werde ich nach Neapel zurückkehren,
weil es meine Heimat ist, die ich liebe.

Aber nicht, um zu singen,
sondern um Pizza zu essen.“

Enrico Caruso (1873-1921)

in secondo

CARNE

Salsicce di maiale e finocchio con olive Fenchelwürzige Schweinsbratwürste mit Oliven	16,50 €
Bistecca di vitello Kalbssteak mit Kartoffel-Rosmarinhaube und Parmaschinken	22,50 €
Fegato di vitello^{1,2} in Portosalca e Mela Gegrillte Kalbsleber mit Portweinäpfeln	19,50 €
stufato di agnello Schmortopf vom Weidelamm	24,50 €
Il meglio del pollo Poularde mit Tomate und Mozzarella	19,50 €
Arrosto di manzo 250g Küchenchefs Lieblings-Rinderfilet	28,50 €

Zu unseren obigen Fleischgerichten servieren wir
mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

PESCE

Filetto di Storione Filet vom Seesaibling mit Rauchsalpicon	24,50 €
Filetto di lucioperca Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenthymian	22,50 €
Scharmützelsee trota Forelle im Ganzen gebraten mit Zitrone und Salbei	18,50 €
Gamberetti e finocchio e olive Gebratene Garnelen mit Oliven, Fenchel und Knoblauch	19,50 €

Zu unseren Fischgerichten servieren wir
Parmesan-Spinat-Gnocchis an sizilianischem Tomatensud

Gerne servieren wir Ihnen unsere Hauptgerichte auch mit Salat, Risotto oder Pasta für
einen Aufpreis von € 3,00 anstatt den sonstigen Beilagen.

DOLCI

Cappuccino Mousse von Kaffee und Milch mit Mandelkeks-Crunch ... dazu trinken wir ...		4,50 €
	Sambuca	2cl/ 5,50 €
Tiramisu Löffelbiskuit mit Mascarponecreme ... dazu trinken wir ...		6,50 €
	Moscadello di Montalcino	10cl/ 8,50 €
Cannoli Drei knusprige dünne Honigwaffeln mit Schokolade, Orange und Rosmarinhonig ... dazu trinken wir ...		7,50 €
	Unterthurner Marille Selection	2cl/ 5,50 €
Rhabarbaro Crumble al forno Rhabarber-Crumble mit Amarettorahm ... dazu trinken wir ...		6,50 €
	Amaretto	4cl/ 5,00 €
Gelato di ricotta Ricotta-Eis mit marinierten Erdbeeren ... dazu trinken wir ...		6,00 €
	Baileys	4cl/ 5,00 €
Formaggio selezione ^{1,2,3} Italienische Käseauswahl ... dazu trinken wir ...		11,00 €
	Chardonnay „Ronco Calaj“	10cl/ 5,20 €

la birra

FRISCH VOM FASS

Finsterwalder Pils	30 cl	3,40 €
	50 cl	5,20 €
Schöffelhofer Weizen hell	30 cl	3,40 €
	50 cl	4,90 €
Märkischer Landmann	30 cl	3,00 €
	40 cl	4,00 €

FLASCHENBIERE

Berliner Weiße ^{1,2}	33 cl	3,30 €
Schöffelhofer Weizen dunkel	50 cl	4,90 €
Schöffelhofer Kristallweizen	50 cl	4,90 €
Clausthaler - alkoholfrei	33 cl	3,30 €
Schöffelhofer Weizen – alkoholfrei	50 cl	4,90 €

FLASCHENBIERE AUS ITALIEN

33 cl

Peroni Nastro Azzurro	3,50 €
Moretti Birra	3,50 €
Moretti Birra alkoholfrei	3,50 €

Spezialitäten der Klosterbrauerei Neuzelle

50 cl

Neuzeller Bock

4,90 €

Ein rubinblondes, würzig süffiges und zartherbes Starkbier mit einer wunderbaren Ausgewogenheit. Ein Bier für den Genießer mit feinem Sinn für das Nichtalltägliche. Stammwürzegehalt: 16 %, Alkoholgehalt: 6,2 %

Kirsch Bier

4,90 €

Das Kirsch Bier ist ein naturbelassenes Produkt aus Bockbier und Kirschmuttermost. Es besticht durch seine rubinrote Farbe und die verschwenderisch aus dem Glas strömenden Frucht- und Bieraromen. Stammwürzegehalt: 18 %, Alkoholgehalt: 4,8 %

Neuzeller Porter

4,90 €

Schwarz, kräftig und von unnachahmlichem Geschmack - das ist unser Neuzeller Porter.

Ein starkes Bier, nicht nur für starke Männer. Stammwürzegehalt: 18 %, Alkoholgehalt: 7,2 %

Schwarzer Abt

4,90 €

Die tiefdunkle Farbe, die Vielfalt der Aromen und die ausgewogene Harmonie der Zutaten geben dieser Bierrarität eine Unverwechselbarkeit im Geschmack und Alleinstellung im Markt. Eine über die Jahrhunderte gepflegte, klösterliche Brautradition. Stammwürzegehalt: 14 %, Alkoholgehalt: 3,9 %

in vino

CHAMPAGNER & PROSSECCO

Champagner Louis de Sacy 10 cl 12,00 €
75 cl 82,00 €

Champagner Louis de Sacy rosé 10 cl 13,50 €
75 cl 96,00 €

Prosecco Valdobbiadene DOCG 10 cl 5,50 €
Bosco di Gica/ Adami/ Venetien

OFFENE WEINE

Weiß

Gavi di Gavi Rolona DOCG 10 cl 5,20 €
Castellari Bergaglio/ Gavi/ Piemont/ Italien 20 cl 9,00 €
75 cl 30,00 €

Chardonnay „Ronco Calaj“ 10 cl 5,20 €
Russolo/ San Quirino/ Friaul/ Italien 20 cl 9,00 €
75 cl 30,00 €

Rosé

Cuvée Rosato 10cl 4,80 €
A Mano/ Apulien/ Italien 20cl 8,00 €

Rot

Primitivo Appassito „Imprint“ 10 cl 4,20 €
A Mano/ Apulien/ Italien 20 cl 8,00 €
75 cl 28,00 €

Merlot 10 cl 5,20 €
Conte Brandolini/ DOC/ Friaul/ BIO/ Italien 20 cl 9,00 €
75 cl 30,00 €

DIGESTIVO

Grappa	2 cl
Po'Di Poli Grappa Secca, Merlot	5,50 €
Po'Di Poli Grappa Morbida, Moscato	5,50 €
Poli Grappa Sarpa di Poli, Cabernet & Merlot	6,00 €
Pojer & Sandri - Grappa Chardonnay	5,50 €
Brände & Geist	2 cl
Unterthurner Kirschbrand Selection	5,50 €
Unterthurner Marille Selection	5,50 €
Unterthurner Birnenbrand Williams-Christ Selection	5,50 €
Unterthurner Zwetschgenbrand Barrique	5,50 €
Unterthurner Waldler Original Noblesse	5,50 €
Liköre	4 cl
Bols Maraschino	5,00 €
Disaronno Amaretto	5,00 €
Molinari Sambuca extra	5,00 €
Averna Amaro Siciliano	5,00 €
Ramazotti Amaro	5,00 €
Fernet Branca	5,00 €
Branca Menta	5,00 €
Limoncello	5,00 €

la bioita

WASSER & SOFTGETRÄNKE

San Pellegrino	25 cl	2,90 €
Sprudel	75 cl	8,00 €
Acqua Panna	25 cl	2,90 €
Still	75 cl	8,00 €
Pepsi Cola	20 cl	3,00 €
Pepsi Cola light ^{1,8,10}		
Mirinda ^{1,2}		
Seven Up ²		
Apfelschorle	20 cl	2,90 €
Kraftmalz	33 cl	3,70 €
Neuzeller Himmelspforte ¹	50 cl	3,90 €
Thomas Henry	20 cl	3,20 €
Bitter Lemon ⁹		
Tonic Water ⁹		
Ginger Ale		
Bauer Säfte	20 cl	3,20 €

HEISSGETRÄNKE

Café Crème	3,20 €
Kännchen Kaffee	4,50 €
Entkoffeinierter Kaffee	2,90 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Cappuccino	4,00 €
Milchkaffee	4,20 €
Schokolade	3,80 €
Latte Macchiato	4,20 €
Kännchen Tee aus dem Hause Ronnefeldt	4,90 €
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee	
Assam, Kräuter, Morgentau	

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen steht Ihnen unser Servicepersonal sehr gern zur Verfügung.

1=Farbstoff; 2=Konservierungsmittel; 3=Antioxidationsmittel
4=Geschmacksverstärker; 5= geschwefelt;
6=geschwärzt; 7=Phosphat; 8=Koffein
9=Chinin; 10=Süßungsmittel und Zuckerarten; 11=Taurin