

# O'Vino

cucina italiana

Inspired von der italienischen Lebensart, die wir auf unseren Italien-Reisen kennenlernten, haben wir das Konzept „O'Vino“ für Sie kreiert. In unserem Restaurant erleben Sie deutlich die kulinarischen, neapolitanischen Einflüsse und können sich durch die unkomplizierte Leichtigkeit des Seins begeistern lassen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit unserem Team und den tollen Produkten.

*buon appetito*

# all' inizio

## APERETIVO

...pur, mit oder ohne Eis

<b>Martini Vermouth</b> Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl/ 6,00 €
<b>Campari Bitter</b> <sup>5</sup> Likör aus bitteren Kräutern, Rhabarber, Granatapfel, Gewürzen, Ginseng, Zitrusöl und Orangenschalen.	4 cl/ 6,00 €
<b>Aperol</b> <sup>1,5,9</sup> Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern.	4 cl/ 6,00 €
<b>Crodino – alkoholfrei</b> <sup>5</sup> Extrakt aus einem Mix von Aufgüssen aus verschiedenen destillierten Kräutern, Pflanzen, Wurzeln sowie süßen und bitteren Orangenfruchtstücken.	10 cl/ 5,00 €
<b>Sanbittèr - alkoholfrei</b> <sup>1,5</sup> Komposition aus Zitrusfrüchten und ausgesuchten Alpenkräuter. Charakteristisch für Sanbittèr sind seine rubinrote Farbe und sein erfrischend herb bitterer Geschmack.	10 cl/ 5,00 €

...gemischt und abgeschmeckt

<b>Aperol Sprizz</b> <sup>1,5,9</sup> Aperol, Prosecco, Soda	8,50 €
<b>Aperolino</b> <sup>1,5,9</sup> Aperol, Gin, Lime Juice, Prosecco	8,50 €
<b>Campari Sprizz</b> <sup>5</sup> Campari, Prosecco, Soda	8,50 €
<b>Negroni</b> Campari, Vermouth Rosso, Gin, Soda	8,50 €
<b>Bellini</b> Waldhimbeere, Pfirsich, Prosecco	6,50 €
<b>Crodino Vino</b> <sup>5</sup> Weißwein, Crodino	8,50 €

...prickelnd und frisch

<b>Prosecco</b> Valdobbiadene, DOCG, Bosco di Gica, Adami, Venetien	10 cl/ 6,00 €
--	---------------

# *raccomandazione*

Empfehlung  
des O'Vino-Teams

## Menü

**Vitello Tonnato**  
frischer Thunfisch und Kalbsfleisch

\*\*\*

**Pasta fatta in casa con caprese burrata e gamberi**  
Hausgemachte Pasta mit Caprese Burrata  
und Garnele

\*\*\*

**Arrostato di manzo**  
Rinderfilet  
mit mediterranem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

**Tiramisu con fragole fresche**  
mit frischen Erdbeeren

45,00 € p. P.

# *in anticipo*

## ANTIPASTI

<b>Tartaro di salmerino alpino</b> Tatar vom Saibling mit Gurken-Aioli und Gartenkräutern	12,50 €
<b>Pomodori storici</b> Historische Tomaten mit Ziegenkäse-Strudel und Rosmarinhonig	11,50 €
<b>Carpaccio di vitello</b> Gebeiztes Kalbsfilet mit Vitello tonnato-Sauce, Olivensalat und gebratenem Thunfisch	13,50 €
<b>Caprese burrata<sup>1</sup></b> Burrata mit mariniertem Kirschtomatensalat und Bruschetta	12,50 €
<b>Antipasti misti „O' Vino“ für 2 Personen</b> Eingelegte Garnele, Carpaccio, Saiblingstatar, Crostini, Burrata, gefüllte Paprika, Kräuteroliven, Borettane-Zwiebeln, gegrilltes Gemüse, Taleggio, Parma	25,00 €
<b>Insalata di erbe</b> Kräutersalat mit sommerlichem Gemüse, Schalotten-Vinaigrette und Pizzabrot	7,50 €
<u>wahlweise mit</u>	
160 g Saiblingsfilet	9,50 €
180 g Hähnchenbruststreifen	5,50 €
150 g Rinderfiletstreifen	12,50 €
150 g Meeresfrüchte	9,50 €

## ZUPPE

<b>Minestrone freddo</b> Kalte sommerliche Minestrone mit Gemüsesalat und Jakobsmuschel	7,50 €
<b>Bredo di cervo</b> Rehessenz mit Pfifferlingen und Ravioli	7,50 €
<b>Zuppa di aglio</b> Knoblauchsuppe mit Pizza-Brot	6,50 €

# *primi piatto.*

## RISOTTI

<b>Risotto alla milanese</b> Safran-Risotto mit gebratenen Garnelen und Estragon	13,00 €
<b>Risotto con salmone</b> Geröstetes Risotto mit Lachsfilet, Spinat und Trüffel	14,50 €
<b>Risotto al limone</b> Zitronenrisotto mit Ziegenkäse und grünem Spargel	11,50 €

## PASTA

<b>Linguine aglio e olio</b> Linguine mit Knoblauch, Chili, Olivenöl	10,50 €
<b>Fettuccini Caprese</b> Fettuccine-Nudeln mit Mini-Mozzarella, Kirschtomaten und gebratenen Garnelen	12,50 €
<b>Ravioli ai funghi</b> Pilzravioli mit Rehragout und gebratenem Gemüse	14,50 €
<b>Tortellini al taleggio con Asperagi</b> 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*

## 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.

<b>Napoli</b> Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum	12,00 €
<b>Palermo</b> <sup>1,2</sup> Frischer Thunfisch, Oliven und rote Zwiebeln	16,50 €
<b>Calabria</b> Büffelmozzarella, Tomaten und scharfer Salami	13,50 €
<b>Toscana</b> <sup>1,2,3</sup> Büffelmozzarella, Feigensenf und Prosciutto	13,50 €
<b>Umbria</b> Tomaten, Mozzarella, Spinat, Lachs und Gorgonzola	14,50 €
<b>Tirol</b> Schinken, Salami, Bergkäse, Pilze und Tomaten	13,50 €
<b>O'Vino</b> 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

<b>Bistecca di vitello</b> Kalbssteak mit Kräuterkruste	22,50 €
<b>Fegato di vitello</b> <sup>1,2</sup> Medium gegrillte Kalbsleber mit Portweinäpfeln	19,50 €
<b>Carne di cervo</b> Lang- und kurzgebratenes vom Reh mit Pfifferlingen	26,50 €
<b>Involtini di pollo</b> Pouardenröllchen mit Tomate und Mozzarella	19,50 €
<b>Arrosto di manzo</b> 250g Küchenchefs Lieblings-Rinderfilet	29,50 €

Zu unseren obigen Fleischgerichten servieren wir  
Bohnen-Tomaten-Gemüse und Rosmarin-Kartoffelgratin.

## PESCE

<b>Filetto di samerino alpino</b> Gebratenes Filet vom Saibling	24,50 €
<b>Filetto di lucioperca</b> Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenthymian	23,50 €
<b>Scharmützelsee trota</b> Forelle im Ganzen gebraten mit Zitrone und Salbei	18,50 €
<b>Gamberetti e finocchio e olive</b> Gebratene Garnelen mit Oliven, Fenchel und Knoblauch	20,50 €

Zu unseren Fischgerichten servieren wir  
Gnocchis aglio a olio an sizilianischer Paprikaemulsion.

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

# DOLCI

## Panna Cotta

traditionelles italienisches Sahnedessert mit Blaubeeren

... dazu trinken wir ...

Prosecco 5,50 €  
10cl/ 6,00 €

## Tiramisu

Löffelbiskuit mit Mascarponecreme

... dazu trinken wir ...

Moscadello di Montalcino 6,50 €  
10cl/ 8,50 €

## Mascarpone Creme

mit Himbeeren und Aprikose

... dazu trinken wir ...

Blum's Himbeergeist 7,00 €  
2cl/ 5,50 €

## Torta al limonchello

Knuspriges Limonchello-Beeren-Küchlein mit Pfirsich

... dazu trinken wir ...

Unterthurner Marillenbrand 7,50 €  
2cl/ 5,50 €

## Gelato di ricotta

Ricotta-Eis mit marinierten Erdbeeren

... dazu trinken wir ...

Baileys 6,00 €  
4cl/ 5,00 €

## Formaggio selezione <sup>1,2,3</sup>

Italienische Käseauswahl

... dazu trinken wir ...

Chardonnay „Ronco Calaj“ 11,00 €  
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	3,40 €
	40 cl	4,20 €

## FLASCHENBIERE

Berliner Weiße <sup>1,2</sup>	33 cl	3,30 €
Schöffelhofer Weizen dunkel	50 cl	4,90 €
Schöffelhofer Kristallweizen	50 cl	4,90 €
Clausthaler - alkoholfrei	33 cl	3,60 €
Schöffelhofer Weizen – alkoholfrei	50 cl	4,90 €

## FLASCHENBIERE AUS ITALIEN

33 cl

Peroni Nastro Azzurro	3,90 €
Moretti Birra	3,90 €
Moretti Birra alkoholfrei	3,90 €

## 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 Ingredienzen geben dieser Bierrarität eine Unverwechselbarkeit im Geschmack und Alleinstellung im Markt. Eine über die Jahrhunderte gepflegte, klösterliche Brautradition. Stammwürze Gehalt: 14 %, Alkoholgehalt: 3,9 %

# *in vino*

## CHAMPAGNER & PROSSECCO

**Champagner** Louis de Sacy 10 cl 13,00 €  
75 cl 83,00 €

**Champagner** Louis de Sacy rosé 10 cl 13,50 €  
75 cl 85,00 €

**Prosecco** Valdobbiadene DOCG 10 cl 6,00 €  
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 5,00 €  
A Mano/ Apulien/ Italien 20cl 8,50 €  
75cl 29,50€

### Rot

**Primitivo** Appassito „Imprint“ 10 cl 4,80 €  
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

<b>Grappa</b>	<b>2 cl</b>
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 €
<b>Brände &amp; Geist</b>	<b>2 cl</b>
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 €
<b>Liköre</b>	<b>4 cl</b>
Bols Maraschino	5,50 €
Disaronno Amaretto	5,50 €
Molinari Sambuca extra	5,50 €
Averna Amaro Siciliano	5,50 €
Ramazotti Amaro	5,50 €
Fernet Branca	5,50 €
Branca Menta	5,50 €
Limoncello	5,50 €

# 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	3,50 €
Pepsi Cola light <sup>1,8,10</sup>		
Mirinda <sup>1,2</sup>		
Seven Up <sup>2</sup>		
Apfelschorle	20 cl	3,20 €
Kraftmalz	33 cl	3,70 €
Neuzeller Himmelspforte <sup>1</sup>	50 cl	3,90 €
Thomas Henry	20 cl	3,20 €
Bitter Lemon <sup>9</sup>		
Tonic Water <sup>9</sup>		
Ginger Ale		
Bauer Säfte	20 cl	3,20 €

## HEISSGETRÄNKE

Café Crème	3,50 €
Latte Macchiato	4,20 €
Schokolade	4,20€
Entkoffeinierter Kaffee	2,90 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Cappuccino	4,00 €
Milchkaffee	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