

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 rasettava 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 & PINSA ERHÄLTlich

FLEISCHHERKUNFT

LACHS- SCHOTTLAND / NORWEGEN
CREVETTEN- ARGENTINIEN / VIETNAM / SIZILIEN
WOLFSBARSCH- GRIECHENLAND / FRANKREICH
SCHWERTFISCH - FAO 57
THUNFISCH - FAO71
UMBERFISCH - KORSIKA

RINDFLEISCH - SCHWEIZ / IRLAND / SÜDAMERIKA (HORMONFREI)
KALBFLEISCH - SCHWEIZ
POULET - SCHWEIZ
KANINCHEN - FRANKREICH
SCHWEIN - SCHWEIZ

BROT- ROMER`S HAUSBÄCKEREI
PINSA - 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	90 CHF
4-GANG-MENÜ	110 CHF
5-GANG-MENÜ	130 CHF
6-GANG-MENÜ	150 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	10 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 BOURBON WHISKEY- ZITRONENSAFT- ZUCKERSIRUP	18 CHF
AMARETTO SOUR AMARETTO DI SARONNO- ZITRONENSAFT- ZUCKERSIRUP	16 CHF
GIN SOUR GIN BEEFEATER- ZITRONENSAFT- ZUCKERSIRUP	16 CHF
VODKA SOUR GREY GOOSE- ZITRONENSAFT- ZUCKERSIRUP	16 CHF
NEGRONI ANTICA FORMULA HAYMAN'S OLD TOM DRY GIN- VERMOUTH ANTICA FORMULA CARPANO- BITTER CAMPARI	18 CHF
NEGRONI SBAGLIATO VERMOUTH ANTICA FORMULA CARPANO- BITTER CAMPARI- SPUMANTE FUSHÁ	16 CHF
NEGROSKI VODKA GREY GOOSE-VERMOUTH ANTICA FORMULA CARPANO- BITTER CAMPARI	18 CHF
AMERICANO BITTER CAMPARI- VERMOUTH ANTICA FORMULA CARPANO- SODA WATER	16 CHF
MARTINEZ HAYMAN'S OLD TOM DRY GIN- VERMOUTH ANTICA FORMULA CARPANO- MARASCHINO- ORANGE BITTER	18 CHF
COCKTAIL MARTINI GIN BEEFEATER- MARTINI EXTRA DRY- ZITRONENSCHALE- OLIVE	18 CHF
GIBSON HAYMAN'S OLD TOM DRY GIN- MARTINI EXTRA DRY- ZITRONENSCHALE- EINGELEGTE ZWIEBELN AM SPIESS	18 CHF
ESPRESSO MARTINI BELVEDERE VODKA- KAH LUA- ZUCKERSIRUP- ESPRESSO	18 CHF

GINTONERIE (4CL)

BEEFEATER ENGLAND	40% 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
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
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	10 CHF
PIZ SARDONA PRICKELND	40 CL	5 CHF
PIZ SARDONA PRICKELND	75 CL	10 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
MORETTI ALKHOLFREI	33 CL	6 CHF
PANACHÉ	30 CL	6 CHF
PANACHÉ	50 CL	9 CHF

ANTIPASTI & INSALATE

TAR-TAR DI MANZO, RISO CROCCANTE CREMA DI PARMIGIANO,
CAPPERI E ACETO BALSAMICO

RINDERTARTAR MIT KNUSPRIGEM REIS, PARMESANCREME,
KAPERN UND BALSAMICO ESSIG

36 CHF

CEVICHE DI TONNO ANGURIA GERMOGLI E LECHE DE TIGRE

THUNFISCH-CEVICHE MIT WASSERMELONE, KRESSE UND
LECHE DE TIGRE

36 CHF

INSALATA DI BURRATA, PESTO DI PRÀ, PEPERONI E ALBICOCHE
ARROSTO, PEPE ROSA

BURRATA SALAT MIT BASILIKUM PESTO, GERÖSTETEN PEPERONI
UND APRIKOSE, ROSA PFEFFER

26 CHF

ARROSTINO DI MANZO PEPERONI PANNA ACIDA E
INSALATA SELVAGGIA

RINDS ROASTBEEF MIT PEPERONI, SAUERRAHM UND WILDSALAT

34CHF

INSALATA DI LATTUGHINO SALSA DELLA CASA E CREMA
AL PARMIGIANO

LATTICHсалAT MIT HAUSSAUCE UND PARMESANCREME

15 CHF

INSALATA DI STAGIONE VERDURE CROCCANTI E SEMI MISTI

SAISONALER SALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE UND
GEMISCHTEN KERNEN

16 CHF

INSALATA SELVATICA E LA SUA SALSA SPECIALE MIELE E AGRUMI

WILDSALAT MIT SPEZIELLER HONIG-ZITRUS-SAUCE

18 CHF

LE FOCACCE BRUSCHETTATE DI LESCHÄR

MACEDONIA DI POMODORINI, OLIVE, PARMIGIANO

KIRSCHTOMATEN-SALAT MIT OLIVEN UND PARMESAN

2 STÜCK 12 CHF/ 4 STÜCK 22 CHF

GIARDINIERA DI VERDURE

SAISON-GEMÜSE A LA LESCHÄR

2 STÜCK 14 CHF/ 4 STÜCK 24 CHF

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA

ROHSCHINKEN UND BURRATA

2 STÜCK 16 CHF/ 4 STÜCK 26 CHF

LA MISTA

GEMISCHTE BRUSCHETTE

3 STÜCK 19 CHF

LA MISTA

GEMISCHTE BRUSCHETTE

6 STÜCK 38 CHF

TAGLIERE

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI PICCOLO

KLEINE GEMISCHTE PLATTE MIT AUFSCHNITT UND KÄSE

28 CHF

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI GRANDE

GROSSE GEMISCHTE PLATTE MIT AUFSCHNITT UND KÄSE

44 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

PRIMI PIATTI

RAVIOLI CACIO E PEPE GAMBERO SICILIANO CRUDO E SALSA PIL-PIL
CACIO-E-PEPE-RAVIOLI MIT ROHER SIZILIANISCHER GARNELE UND
PIL-PIL-SAUCE

39 CHF

RAVIOLI DI PASTA ALL'UOVO AL CACAO, RIPIENI DI LIMONE E
CANNELLA IN SALSA DI POMODORO E BASILICO
RICOTTA-ZITRONEN-RAVIOLI MIT CACAO TEIG IN
TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE

34 CHF

RAVIOLI ALLA GENOVESE CIPOLLINE ARROSTITE SPUMA
DI PARMIGIANO

RAVIOLI MIT KALB, NACH GENOVESE-ART MIT GERÖSTETEN
PERLZWIEBELN UND PARMESANSCHAUM

37 CHF

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO

TAGLIATELLE MIT KANINCHENRAGOUT

36 CHF

GNOCCHI DI PATATE SUGO DI POMODORINI, SPUMA DI
PARMIGIANO E BASILICO

KARTOFFELGNOCCHI MIT KIRSCHTOMATENSAUCE,
PARMESANSCHAUM UND FRISCHEM BASILIKUM

32 CHF

RISOTTO ALLA NERANO PESCE SPADA SCOTTATO LIMONE CANDITO
E LIMONE FERMENTATO

RISOTTO MIT ZUCCHETTI PESTO MIT SCHWERTFISCH,
KANDIERTER ZITRONE UND FERMENTIERTER ZITRONE

42 CHF

SECONDI PIATTI

BRANZINO INTERO ALLA GRIGLIA E SALSA SPAGNOLA

GANZER GRILLIERTER WOLFSBARSCH MIT SPANISCHER SAUCE

54 CHF

FILETTO DI OMBRINA SELVATICA CON GAZPACHO DI ALBICOCHE
E POMODORI GIALLI

FILET VON WILDEM UMBERFISCH MIT GAZPPACHO AUS APRIKOSEN
UND GELBEN TOMATEN

59 CHF

FILETTO DI SALMONE IN UMIDO DI LATTE DI COCCO ZENZERO
E YUZU

LACHSFILET MIT KOKOSMILCH MIT INGWER UND
YUZU GESCHMORT

42 CHF

FILETTO DI MANZO IRLANDESE IN SALSA BULGOGI, DYKON
SOTT'ACETO E SEMI DI SESAMO

IRISCHES RINDSFILET MIT BULGOGI-SAUCE, EINGELEGTEM
DAIKON UND SESAM

59 CHF

GALLETTO SVIZZERO SALSA KIMCHI, MISO BIANCO E TERIAKY
SCHWEIZER MISTKRATZERLI MIT KIMCHI-, WEISSER MISO- UND
TERIYAKI SAUCE

41 CHF

FILETTO DI MAIALE SVIZZERO,SPECK E SALSA ALLA
SCHWEIZER SCHWEINEFILET MIT SPECK UND MARINARA-SAUCE

46 CHF

CONTORNI

PATATE AL CARTOCCIO PANNA ACIDA E ERBA CIPOLLINA FOLIENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM UND SCHNITTLAUCH	10 CHF
VERDURE DI STAGIONE SAISONGEMÜSE	8 CHF
RISOTTO AL PARMIGIANO PARMESANRISOTTO	8 CHF
RISOTTO ALLO ZAFFERANO SAFRANRISOTTO	10 CHF
TAGLIATELLE AL BURRO BANDNUDELN MIT BUTTER	8 CHF