

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 rassettava 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		6 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

CARPACCIO DI MANZO INSALATA DI GERMOGLI ANACARDI SCAGLIE
DI PARMIGIANO E PROFUMO DI TARTUFO

RINDERCARPACCIO MIT KRESSENSALAT, CASHEWKERNEN,
PARMESANSPLITTER UND TRÜFFELAROMA

34 CHF

TATAKI DI TONNO CON INSALATA DI CAVOLO RAPA E SALSA PONZU
THUNFISCH-TATAKI MIT KOHLRABI-SALAT UND PONZU-SAUCE

34 CHF

INSALATA DI BURRATA, PURÈ DI ZUCCA E VERDURINE IN STILE
BURRATA-SALAT MIT KÜRBISPÜREE UND KNACKIGEM GEMÜSE

25 CHF

VITELLO TONNATO CON OLIVE, CAPPERI, POMODORI SECCHI E
SPUMA DI TONNO

VITELLO TONNATO MIT OLIVEN, KAPERN, GETROCKNETE TOMATEN
UND THUNFISCHSCHAUM

34CHF

INSALATA DI LATTUGHINO SALSA DELLA CASA E
CREMA AL PARMIGIANO

BLATTSALAT MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING UND
PARMESANCREME

14 CHF

INSALATA DI STAGIONE VERDURE CROCCANTI E SEMI MISTI
SAISONALER SALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE UND
GEMISCHTEN KERNEN

15 CHF

ZUPPA

ZUPPA AL POMODORO TOMATENCREMESUPPE	11 CHF
MINESTRONE DI VERDURE GEMÜSESUPPE	15 CHF
ZUPPA DEL GIORNO TAGESSUPPE	13 CHF

BRUSCHETTE DI LESCHÄR

MACEDONIA DI POMODORINI CON OLIVE E PARMIGIANO CHERRYTOMATEN MIT OLIVEN UND PARMESAN	3 STÜCK 12 CHF
GIARDINIERA DI VERDURE SAISONALES GEMÜSE	3 STÜCK 12 CHF
TARTUFO TRÜFFEL	3 STÜCK 15 CHF
LA MISTA GEMISCHTE BRUSCHETTE	3 STÜCK 13 CHF
LA MISTA GEMISCHTE BRUSCHETTE	6 STÜCK 26 CHF

TAGLIERE

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI PICCOLO

KLEINE GEMISCHTE PLATTE MIT AUSGEWÄHLTEN WURST- UND
KÄSESPEZIALITÄTEN

28 CHF

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI GRANDE

GROSSE GEMISCHTE PLATTE MIT AUSGEWÄHLTEN WURST- UND
KÄSESPEZIALITÄTEN

44 CHF

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI PASTA ALL'UOVO AL CACAO, RIPIENI DI ZUCCA IN SALSA
DI POMODORO

KAKAO-RAVIOLI, HAUSGEMACHTE RAVIOLI AUS EIERTEIG, GEFÜLLT
MIT KÜRBIS, AN TOMATENSAUCE

34 CHF

RAVIOLI DEL PLIN RIPIENI DI ARROSTO DI MANZO

RAVIOLI DEL PLIN GEFÜLLT MIT GESCHMORTEM RINDFLEISCH

39 CHF

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO

TAGLIATELLE MIT KANINCHENRAGOUT

36 CHF

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

KARTOFFEL-GNOCCHI MIT CHERRY TOMATENSAUCE,
PARMESAN-SCHAUM UND FRISCHEM BASILIKUM

32 CHF

RISOTTO ZAFFERANO E LIMONE CON GAMBERONI GRIGLIATI

RISOTTO MIT SAFRAN UND ZITRONE,
DAZU GEGRILLTE RIESENGARNELEN

39 CHF

SECONDI PIATTI

FILETTO DI LUCIO PERCA ALLA GRIGLIA E SALSA BAUR-BLANC GEGRILLTES ZANDERFILET MIT BEURRE-BLANC-SAUCE	42 CHF
FILETTO DI SALMONE IN UMIDO DI LATTE DI COCCO ZENZERO E YUZU LACHSFILET GESCHMORT IN KOKOSMILCH MIT INGWER UND YUZU	39 CHF
FILETTO DI MANZO IRLANDESE ALLA GRIGLIA E SALSA AL VINO ROSSO IRISCHES RINDERFILET VOM GRILL MIT ROTWEINSAUCE	57 CHF
GALLETTO IN SALSA KIMCHI, MISO BIANCO E TERIAKY MISTKRATZERLI MIT KIMCHI-, WEISSEM MISO- UND TERIYAKI	41 CHF

CONTORNI

PATATE ARROSTO OFENKARTOFFELN	8 CHF
VERDURE DI STAGIONE SAISONGEMÜSE	8 CHF
RISOTTO AL PARMIGIANO PARMESAN-RISOTTO	8 CHF
RISOTTO ALLO ZAFFERANO SAFRAN-RISOTTO	10 CHF
TAGLIATELLE AL BURRO TAGLIATELLE MIT BUTTER	8 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