

ZU VERTEILEN

- Hähnchen-Nuggets** chf 15
mit süßer Paprika-Mayonaise
- Gernelen- Tacos** chf 16
mit mariniertem Weißkohl,
Limette und Avocado
- Anchovis aus Kantabrien** chf 28
serviert mit Bauernbrot und
Büffel-Burrata

VORSPEISEN

- Andalusischer Gazpacho** chf 14
mit Gemüse der Saison
- Caprese** chf 20
Mit Tris von Tomaten und
Büffel- Burrata
- Lachstartar** chf 24
mit Avocado-Guacamole und
Cherry-Tomaten
- Tintenfisch-Carpaccio** chf 27
mit Safran-Kartoffeln, mit knusprigem
Sellerie und Tomaten-Confit

Auswahl von Aufschnitt chf 45

(für 2 Personen)

mit Culaccia, mit Salami von Felino, Mortadella slow food und Tessiner Trockenfleisch

Käse-Uhr chf 22

Blu di capra Voralpenziegerkäse, Gottardo-Kuhkäse, Emmentaler und Grana Padano d.o.p., in Begleitung von Honig und Apfel-Zwiebel-Chutney

ERSTE GÄNGE

Gnocchetti aus Kartoffeln chf 18
mit Tomatensauce, Basilikum,
Burrata-Käse und Pinienkernen

**Schiaffoni-Teigwaren alla
Iberische Carbonara** chf 20
salzige Zabaione, knusprige iberische
Guanciales und Manchego-Pecorinokäse

Trofiette chf 21
mit hausgemachtem ligurischem Pesto

Spaghetti alla Chitarra chf 27
mit knusprigen Muscheln



CALAMELIDE.CH

BEILAGE

Gemischter Salat chf 6

Pommes frites/ gebackene Kartoffeln chf 6

SALATE

Caesar chf 18

Kopfsalat, Datteltomaten, Hähnchenbrust, Caesar-Dressing, knuspriger Bacon, Grana Padano-Flocken, Brotcroutons

Sardische Fregola mit Meeresfrüchten chf 26

Meeresfrüchte, Gemüse, Zitronenessenz und Basilikum

California chf 20

gemischer Salat, Datteltomaten, schwarzer und weißer Sesamsamen, Avocado, Garnelen

Nizzarda chf 20

gemischter Salat, Thunfischfilet in Öl gekochte Eier, grüne Bohnen, Kartoffeln, Taggiasca-Oliven und Kirschtomaten

HAUPTGÄNGE

- Paniertes Schnitzel** chf 24
mit Sauerteigbrot und Turiner Grissini , serviert
mit Rucola und Kirschtomaten
- Tonnè vom Kalbfleisch** chf 26
aus schweizer Rumpsteak, bei niedriger
Temperatur gekocht
- Entrecote** chf 40
serviert mit Bratkartoffeln
- Wolfsbarschfilet** chf 30
gebacken und serviert mit Gemüse der Saison
- Gemischte Fritüre** chf 34
mit Kalmaren, Garnelen , Stockfisch und
Limetten-Ingwer-Mayonnaise

BURGERS

- Cheeseburger** chf 24
Burger aus Rindfleisch und Patanegra, Salat,
e Tomaten ,Essiggurken, Cheddar
- Veggie Burger** chf 24
mit Hülsenfrüchten und Gemüse
garniert mit Guacamole und Confit- Tomaten

(serviert mit Pommes)

DESSERT

Sorbetti chf 7

Erdbeere, Zitrone, grüner Apfel

Geschnittene Früchte chf 10

Mariniertes Ananas-Carpaccio chf 10

Tiramisù von CALA chf 12

mit handwerklich hergestellten
Kaffee-Savoardi

Pavlova chf 12

Meringue und Beeren

Eis

(3 chf 1 Kugel, 5 chf 2 Kugeln, 7 chf 3 Kugeln)

Sahne, Schokolade, Pistazie, Haselnuss

MITTAGS MENÙ

Für Veganer und Vegetarier:
Fragen Sie einfach die Servicepersonal,
die Ihnen gerne eine Lösung, die Ihren
Vorstellungen entspricht, vorschlägt

Herkunft des Fleische:
Schweiz, Italien

Herkunft der Meeresprodukte
Mittelmeer und Atlantik.

Fisch, der roh konsumiert werden soll,
wird mit dem Verfahren der Schockkühlung
behandelt.

Angaben zu Stoffen, die Allergien oder
andere unerwünschte Wirkungen
hervorrufen können, sind bei den
Mitarbeitern erhältlich.