#### WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT

Italienisches Ambiente mit atemberaubender Seesicht

#### **Tradition**

Unsere einfache Küche ist in der Lage,
positive Emotionen zu bieten und bietet zahlreiche
Gerichte auf der Grundlage von:
Der Mediterranen Ernährung, gesunde und echte,
frische saisonale Produkte,
die für Sie mit grosser Sorgfalt ausgewählt werden.
Auf der ständigen Suche nach Tradition und
Modernität interpretieren wir klassische Rezepte.

Das La Vista Team
wünscht Ihnen einen guten Appetit und eine
genussvolle Zeit



Insalata verde	9.50
Grüner Salat	
Insalata mista	11.00
Gemischter Salat	
Caprese	16.00
Büffelmozzarella und Tomaten	
Tomatensalat mit Zwiebeln	11.00
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum	
Insalatona La Vista /Empfohlen für zwei Personen	25.00
Grosser gemischter Salatteller mit Büffelmozzarella, Thunfisch, Ei, Speck und geröstetem Brot	
Formentino con l'uovo / Stagionale	15.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck und geröstetem Brot / Saisonal	



Tagliere misto della Casa / Für zwei Personen	40.00
Aufschnitt, Käse, Büffelmozzarella und Bruschetta	
Carpaccio di Manzo con Grana e Rucola	26.00
Rindfleisch mit Rucola, Parmesan, Olivenöl, Zitronensauce, Salz und Pfeffer	
Bruschetta con Stracciatella di Burrata	16.00
Gebackenes Brot mit Frischkäse	
Tartare di Manzo	25.00
Rindfleisch, Kapern, Zwiebeln, Senf, Olivenöl, Zitronensauce, Salz und Pfeffer	

## Vorspeisen aus dem Meer

Cozze al Vino bianco	25.00
Miesmuscheln an Weissweinsauce und gebratenem Brot	
Cozze alla Tarantina	25.00
Miesmuscheln an Tomatensauce und gebratenem Brot	
Cozze al Limone	25.00
Miesmuscheln an Zitronensauce und gebratenem Brot	

# Suppen

Karotten und Gorgonzola

Stracciatella	11.00
Kraftbrühe mit Ei	
Pomodoro	11.00
Tomatensuppe	
Minestrone	12.00
Gemüsesuppe	
La Vista	12.00



Spaghetti Carbonara	25.00
Guanciale (Schinkenspeck), Ei, Parmesan und Pecorinokäse (Schafskäse)	
Spaghetti Bolognese	24.00
Tomatensauce mit gehacktem Kalbfleisch	
Spaghetti Amatriciana	24.00
Guanciale, (Schinkenspeck) Tomatensauce mit Pecorinokäse (Schafskäse)	
Spaghetti allo Scoglio	29.00
Miesmuscheln, Muscheln, und Meeresfrüchte	
Tagliatelle alla Boscaiola	25.00
Salsiccia, Champignon, Oliven, Rahm und Tomatensauce	
Pici con Crema di Datterini gialli, Burrata e Parmigiano al Basilico	27.50
Nudeln mit gelben Cherrytomaten, Frischkäse, Parmesan und Basilikum	
Tagliatelle al Salmone	26.00
Tomatensauce mit Rahm, Cherrytomaten und Lachs	
Spaghetti alle Vongole	29.50
Muscheln und Cherrytomaten	
Gnocchi al Gorgonzola, Pesto di Noci e Rucola	25.50
Gorgonzola, Walnüsse und Rucola	
Gnocchi alla Sorrentina	23.00
Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan	
Pici Mare e Monti	29.00
Nudeln mit Garnelen, Steinpilze an Rosesauce	
Ravioli con Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia	25.00
Ravioli mit Ricotta und Spinatfüllung an Butter und Salbeisauce	
Ravioli in Salsa rosé	25.00
Tomatensauce und Rahm	
Lasagne	25.00
Hausgemacht mit Rindfleisch und Béchamel	
Parmigiana di Melanzane	24.00
Auberginen- Auflauf mit Mozzarella, Tomatensauce und Parmesan	

Tagliatelle ai Porcini	26.50
Teigwaren mit Steinpilze an Rahmsauce	
Risotto ai Funghi Porcini	27.00
Risotto mit Steinpilze	
Risotto ai Frutti di Mare	30.00
Risotto mit Meeresfrüchten	

Für kleine Portionen: Fr. 2.00 Preisnachlass



Tagliata di Manzo	48.00
Rindsentrecôte mit Rucola und Parmesan	
Straccetti di Manzo marinati e scottati	48.00
Rindsfleischstreifen mariniert mit Olivenöl, Zitronensauce, Salz und Pfeffer	
Filetto di Manzo grigliato alle Erbe aromatiche	57.00
Rindsfilet vom Grill an Kräutersauce	
Filetto di Manzo al Pepe verde	58.00
Rindsfilet an Grünpfeffersauce mit Cognac und Senf	
Filetto di Manzo al Gorgonzola e Pepe rosa	58.00
Rindsfilet an Gorgonzola und Rosapfeffersauce	
Filetto di Manzo ai Funghi Porcini	59.00
Rindsfilet an Steinpilzsauce	
Saltimbocca alla Romana	43.00
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei	
Scaloppina	38.00
Kalbsschnitzel an Zitronen- Marsala oder Rahmsauce	
Scaloppina ai Funghi Porcini	39.50
Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce	



Gamberoni alla Griglia	48.00
Riesencrevetten vom Grill	
Gamberoni alla Diavola	48.00
Riesencrevetten mit Cherrytomaten, Oliven, Olivenöl und Peperoncino	
Pesce del Giorno	45.00
Tagesfisch	
Frittura di Calamari e Gamberi	39.00
Frittierte Tintenfischringen und Garnelen	
Fish and Chips	34.00
Fischknusperli / Eglifilet mit Pommes- frites und Tartarsauce	

Beilagen zum Fisch: Teigwaren, Grillgemüse, Pommes-frites, Reis, Tagesgemüse, Risotto

Herkunftserklärung Fisch: Norwegen / Spanien / Vietnam / Kasachstan

Kindermenü

Spero	
Ein Glas Rimuss & Grissini	5.00
Grüner Salat	6.00
Gemischter Salat	8.00
Spaghetti oder Penne	11.00
Mit Tomatensauce oder Nature	
Chicken-Nuggets oder Paniertes Kalbschnitzel	16.00
Mit Gemüse oder Pommes-frites	
Pixxa	14.00

Margherita oder mit einer Zutat nach Wunsch



Pizza Margherita	19.50
Tomatensauce, Mozzarella	
Pizza Marinara	18.50
Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl, und Oregano	
Pizza Prosciutto	21.00
Tomatensauce, Mozzarella und Schinken	
Pizza Prosciutto e Funghi – Champignons	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignon und Schinken	
Pizza Salame	21.00
Tomatensauce, Mozzarella und Salame	
Pizza Diavola	23.00
Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami und Oliven	
Pizza Napoli	20.50
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano	
Pizza Hawaii	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas	
Pizza Campagnola	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Zwiebeln und Peperoni	
Pizza Verdure	23.50
Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Gemüse und Parmesan	
Calzone Normale	23.50
Tomatensauce, Mozzarella und Schinken	
Calzone La Vista	25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken und Oliven	
Pizza Bergamasca	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignon, Taleggio, Salami, Schinken und Oliven	
Pizza Mamma Mia	24.50
Tomatensauce, Mozzarella, Champignon, Speck, Gorgonzola und Parmesan	
Pizza Popeye	25.00
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Schinken, Ei und Parmesan	

Pizza Capricciosa	26.00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken, Oliven, Kapern und Salsiccia	
Pizza 4 Stagioni	24.00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken und Oliven	
Pizza Tonno e Cipolla	24.00
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
Pizza Frutti di Mare	27.00
Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchte	
Pizza Rucola	26.50
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Cherrytomaten, Parmesanscheiben, Mascarpone und Rucola	
Pizza Bufala	27.00
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken Büffelmozarella	
Pizza Carne	27.00
Tomatensauce, Mozzarella, Kalbsfleisch, Mascarpone und Cherrytomaten	
Pizza Focaccia	12.00



Mozzarella, Steinpilze, Salsiccia und Cherrytomaten

Pizza 4 Formaggi	24.00
Mozzarella, Mascarpone, Taleggio und Gorgonzola	
Calzone	22.50
Mozzarella, scharfe Salami und Gorgonzola	
Pizza Eden	24.50
Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Rohschinken und Mascarpone	
Pizza Boscaiola	27.00

# Alkoholfreie Getränke

Sanbitter Aperitif	6.50
Crodino Aperitif	6.50
Mineralflaschen 3.3 dl	5.50
Arkina ohne, Rhäzünser, Coca Cola, Cola Zero, Elmer Citro,	
Rivella Rot, Rivella Blau, Fuse Tea Lemon, Shorley,	
Schweppes Tonic, Schweppes Lemon	
Mineral Mit / Mineral Ohne 5 dl Flasche	6.00
Rhäzünser Arkina	
Mineral Mit / Mineral Ohne 1 L Flasche	10.00
Rhäzünser Arkina	
Orangensaft Michel 2 dl	5.50



Feldschlösschen Mit und Ohne Alkohol 3.3 dl Flasche	5.50
Feldschlösschen Mit und Ohne Alkohol 5 dl Flasche	6.00
Stange Feldschlösschen 3 dl offen	5.00
Schneider Weisse 5 dl Flasche	7.00
Poretti Premium Lager 3.3 dl Flasche	6.00

# Warme Getränke

5.00
5.20
5.00
5.20
6.50
7.00
6.00
6.20
5.50
5.70
5.00

## Aperitiv / Spirtuosen

Aperol Spritz			14.00
Hugo			13.00
Negroni			17.00
Cynar	16%	4cl	8.50
Campari	23%	4cl	8.50
Martini Bianco / Rosso	15%	4cl	8.50
Amaro Averna / Lucano	32%	4cl	8.50
Ramazotti	30%	4cl	8.50
Amaro Montenegro	25%	4cl	8.50
Amaretto di Saronno	28%	4cl	8.50
Bacardi	40%	4cl	8.50
Vodka	37,5%	4cl	8.50
Gordon's Gin	37%	4cl	8.50
Williams	40%	4cl	8.50
Sambuca Molinari	42%	4cl	8.50

## Whisky, Cognac, Brandy

Bailey's	17%	4cl	10.00
Chivas Regal	40%	4cl	14.00
Vecchia Romagna	38%	4cl	12.00
Ballantines	36%	4cl	12.00
Remy Martin	40%	4cl	12.00

Unser Brot für unsere Gäste, wird aus unserem feinem Pizzateig hergestellt.