

LOCANDA SAINTE SOPHIE

Mario Mondello



Il Menu



*Se sai quant'è bello ciò che aspetti,
è bella anche la sua attesa.*



ANTIPASTI FREDDI

FRISELLE

Typische Knusprige Brotkringel aus Süditalien

FRISELLA CLASSICA

Cherry Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl
9.00

TROPEANA

Thonfischfilet, rote Zwiebeln, Cherry Tomaten, Oliven
13.50

TERRONA

Cherry Tomaten, 'Nduja (Typische Kalabrische scharfe Salamipaste), Burratina
15.50

CROSTINI

Geröstete Brotscheiben mit roter Zwiebelmarmelade, Rohschinken, Büffel Mozzarella
19.50

INSALATE

INSALATA VERDE

Grüner Saisonsalat
8.00

INSALATA MISTA

Bunter Gemischter Salat
9.50

INSALATA CAPRESE

Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten, Basilikum und "Extra vergine" Olivenöl
18.00



ANTIPASTI CALDI

SFERA DI PATATA

Grosse Kartoffelkugel paniert in Panko angerichtet auf einer feinen Parmesan-Trüffel Creme Sauce
16.50

POKER DI POLPETTE

Vier Verschiedene Hausgemachte Kugeln mit:

- 'Nduja (Typische Kalabrisch scharf Salami paste) auf einer Pecorino Creme
 - Rinder Hackfleisch auf Tomatensauce
 - Auberginen auf Rucola-Pesto Sauce
- Thonfisch auf Blumenkohl-Zitrone Topping

23.50

MOSCARDINI ALLA LUCIANA

Baby Oktopus-Eintopf nach Napolitanischer Art: Oliven, Kapern, Knoblauch, Cherry Tomaten Sauce
Dazu Geröstete Brotscheiben
26.50

COTOLETTA DI MELANZANA

Panierte Auberginen Scheiben garniert mit Rucola und Cherry Tomaten
18.00

ZUPPE

MINISTRONE

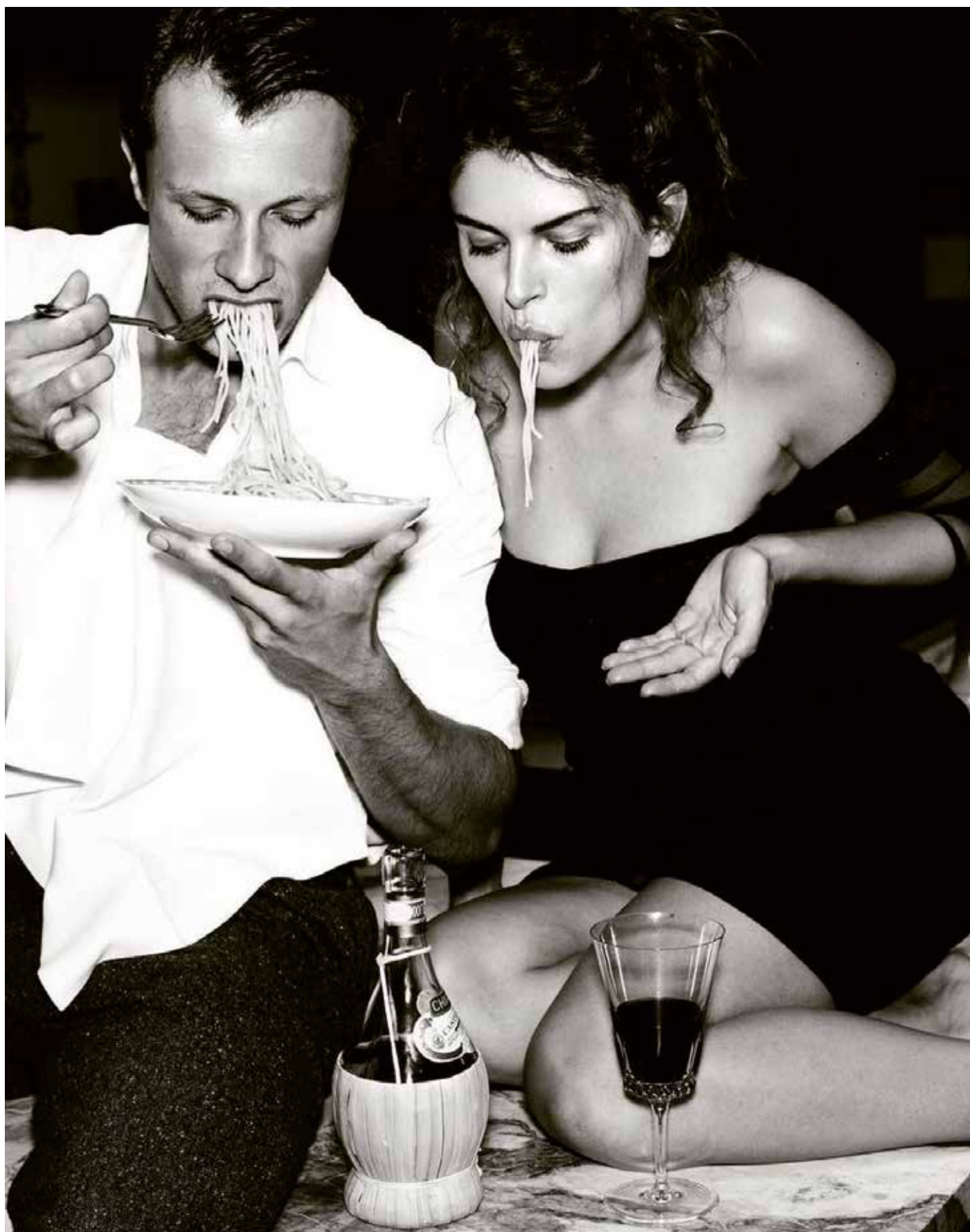
Getreide-Minestrone
10.50

VELLUTATA DI PATATE E CALAMARETTI AL PROFUMO DI LIMONE

Kartoffel-Creme Suppe serviert mit Baby Calamari abgeschmeckt mit Zitrone
16.50



Nessun amore è più sincero dell'amore per il cibo.



Fate l'amore non fate la dieta.



PRIMI PIATTI

SPAGHETTO SAINTE SOPHIE

Quadratische Spaghetti mit Knoblauch, Limoncello, Meeräschen Rogen an Olivenöl
½ 23.50 - 25.80

SUA MAESTÀ “LA CARBONARA”

Kurze Rigatoni mit Schweinebacke, Eigelb, Pecorino Käse, Schwarzer Pfeffer
½ 18.50 - 21.50

MEZZEMANICHE AI FUNGHI IN TRE CONSISTENZE

Kurze Rigatoni mit Mischpilzen in drei Konsistenzen
½ 17.00 - 19.50

PASTA E PATATE ALLA NAPOLETANA

Typische Napolitanische Pasta mit Kartoffeln und fädigem Weichkäse
20.00

RISOTTI

RISOTTO ZAFFERANO E SALSICCIA DI FEGATO DI MAIALE

Safran Risotto mit Schweinesleber-Wurst
½ 23.50 - 25.80

RISOTTO ALLA CREMA DI PEPERONI

Risotto an Peperoni Creme mit Burrata und marinierten Sardinien
½ 24.50 - 26.80



I baci non durano, saper impastare sì...



Locanda Sainte Sophie



PASTE FATTE IN CASA

SCIALATIELLI ALLO SPADA

Hausgemachte kurze Nudeln mit Schwertfisch, Oliven, Cherry Tomaten

½ 24.50 - 27.50

SCIALATIELLI AI CALAMARETTI

Hausgemachte kurze Nudeln mit Baby Calamari an Broccoli Pesto

½ 22.50 - 25.50

SCIALATIELLI ALLE VONGOLE VERACI E MOSCARDINI

Hausgemachte kurze Nudeln mit Venusmuscheln, Baby Oktopus, Knoblauch, Cherry Tomaten, Olivenöl

½ 26.50 - 29.50

CAVATELLI SALSICCIA E FRIARIELLI

Hausgemachte Mehl Gnocchi mit italienischer Schweinswurst, Stängelkohl

½ 23.50 - 25.50

CAVATELLI AI POMODORINI GIALLI

Hausgemacht Mehl Gnocchi an gelber Cherry Tomaten Sauce, Frischer Spinat

½ 18.00 - 21.50



*Si dice che l'appetito vien mangiando,
ma l'appetito viene a star digiuni.
-Totò*



SPECIALITÀ SAINTE SOPHIE

‘O RRAÙ NAPULITAN

Hauspezialitäten

Wir servieren Ihnen ein Teller Teigwaren, dazu stellen wir einen Tontopf mit
4 verschiedenen Fleischsorten (Rinds-Bällchen, Schweinerippen,
italienische Schweinswurst, Kalbfleischstücke) an Tomatensauce auf den Tisch,
zum sich selber bedienen

Ab 2 personen
40.00 pro person



LE CARNI

PANCIA DI MAIALE CROCCANTE

Knuspriger Schweinebauch serviert an einer Senf-Honig Sauce mit Weisswein Risotto
28.90

OSSOBUCO DI VITELLO

Kalbshaxen geschmort im eigenen Jus serviert mit Safran Risotto
39.50

ENTRECÔTE DI MANZO (180g)

Rinds-Entrecôte angerichtet an einer Rotwein-Kakao-Chili Sauce begleitet mit Rosmarinkartoffeln
42.50

IMPANATA DI MAIALE

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-Frites
26.50

CALDO-FREDDO

Rindsfilet-Tartar garniert mit einem panierten frittierten Eigelb, Erbsenpüree,
auf Kartoffeln Mille Feuille eingebettet
33.90

Alle Hauptspeisen werden mit einem bunten Gemüse-Bouquet serviert



I PESCI

POLPO ARROSTO

Gerösteter Oktopus serviert mit Rosmarinkartoffeln

38.50

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

Gegrillter Schwertisch Filet serviert mit Zitronen Risotto

40.50

FILETTO DI MERLUZZO SU CREMA DI GRISSINI

Dorsch Filet Royal auf einer Grissini Creme Sauce serviert mit Salzkartoffeln

42.50

Alle Hauptspeisen werden mit einem bunten Gemüse-Bouquet serviert



*Mangiare è uno dei quattro scopi della vita...
quali siano gli altri tre nessuno lo ha mai saputo!*



Locanda Sainte Sophie



PER I BAMBINI

SPAGHETTI AL POMODORO

Tomatenspaghetti

10.00

MINI IMPANATA

Kinder Paniertes Schnitzel mit Pommes

Frites 12.90

PIZZA PROSCIUTTO

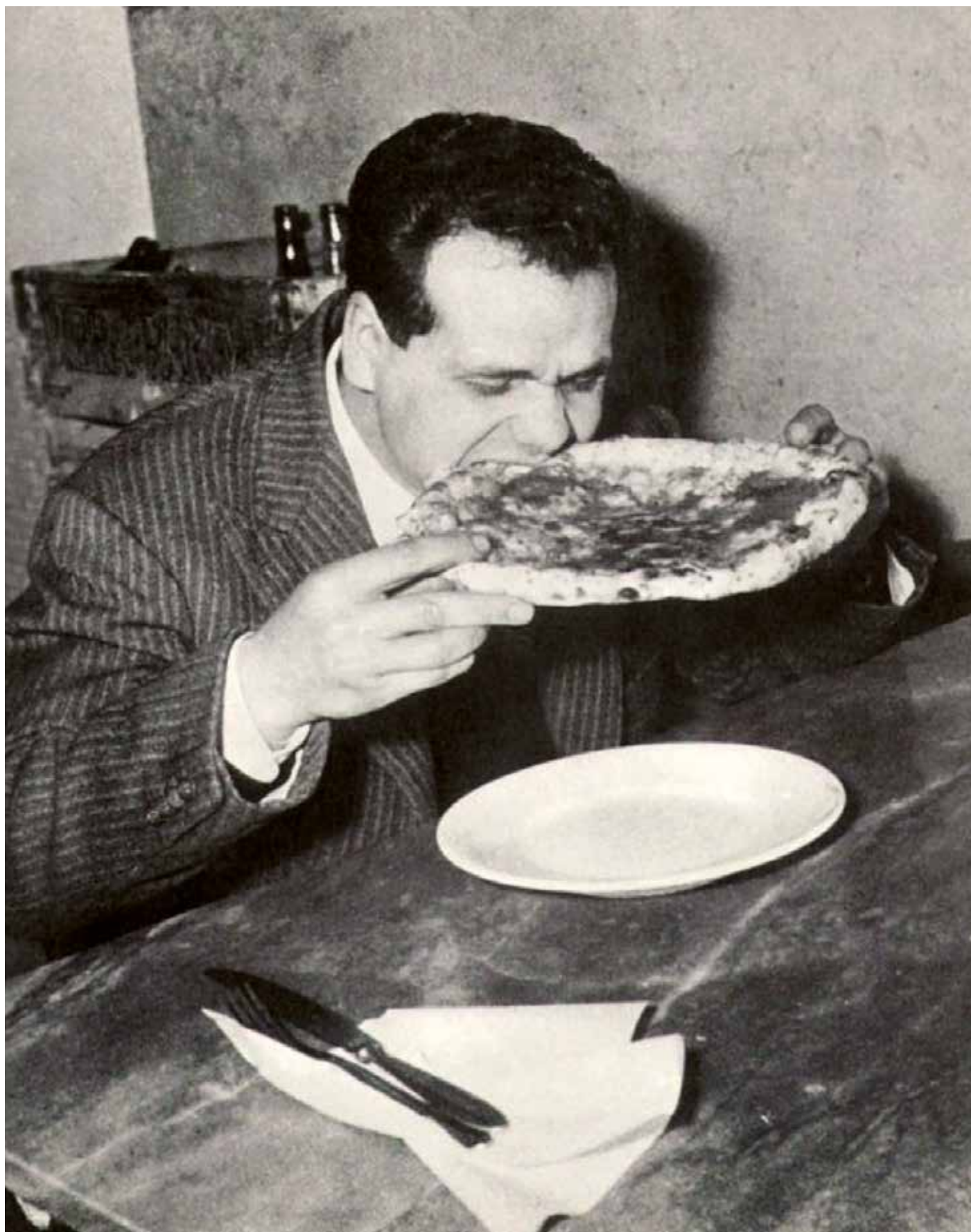
Kinder Pizza

11.00

PATATE FRITTE

Pommes-Frites

6.90



*Per me la pizza deve avere il bordo alto e l'impasto morbido
che quando la pieghi non si deve spezzare.
I dischi volanti li lascio agli UFO!*



Locanda Sainte Sophie



PIZZE

MARINARA

Tomatensauce, Knoblauch, Sardinen, Oregano

15.00

MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Basilikum

17.00

FUNGHI

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Mischpilze

19.00

LA VEGANA

Tomatensauce, Auberginen, Pinienkernen, Rucola, Cherry-Tomaten

19.50

PROSCIUTTO

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Hinterschinken

19.50

PICCANTE

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Scharf Salami

20.50

QUATTRO STAGIONI

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Mischpilze, Hinterschinken, Oliven, Artischocken

21.50



PIZZE - LE SPECIALI

LA LEGGERA

Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Cherry Tomaten, Rucola, Büffelmozzarella

23.50

NAPUL'È

Mozzarella (Fior di Latte), Ofenkartoffeln, Schweinswurst, Parmesan Topping

24.50

PAESANA

Tomatensauce, Mozzarella(Fior di Latte), Rinderbällchen, Auberginen, Pecorino Käse Topping, Basilikum

24.50

PARMIGIANA A MODO MIO

Tomatensauce, Mozzarella(Fior di Latte), Auberginenröllchen gratiniert, Cherry Tomaten, Büffelmozzarella

25.00

DONNA SOFIA

Gelbe Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte), Sardinien, Büffelstracciatella, Oliven

25.50

LA CALABRA

Tomatensauce, Mozzarella(Fior di Latte), 'Nduja (Typische Kalabrische scharfe Salamipaste), Rote Zwiebeln, Rucola

25.50

SAN GENNARO

Mozzarella (Fior di Latte), Schweinswurst, Stängelkohl

25.50

L'UNICA

Mozzarella (Fior di Latte), Getrocknete Tomaten, Rohschinken, Burrata, Guacamole Topping

26.50

LA MISS

Mozzarella (Fior di Latte), Rindsfilet-Tartar, Zwiebelmarmelade, Kapernpulver, Büffelmozzarella

Diese Pizza wird am Tisch unter Räuchern in der Glosche serviert.

28.50



Siamo fatti della stessa sostanza dell'aperitivo.



Aperitivi - Aperitiv

	Volumen %		
Aperol Spritz	11%		10.50
Hugo Spritz	11%		10.50
Martini Spritz	15%		10.50
Tropea Spritz (Amaro del Capo sharf, Tonic, Weisswein)	35%		12.50
Maradona Spritz (Prosecco, Tonic, Blue Curaçao)	11%		12.50
Campari	25%	4cl	7.00
Campari Orange/Soda			10.00
Martini Bianco/Rosso	15%	4cl	7.00
Cynar	16.5%	4cl	7.00
Sanbitter (Ohne Alkohol)		10cl	5.50
Crodino (Ohne Alkohol)		10cl	5.50

Bibite Fredde - Kalte Getränke

Sanpellegrino	50cl	5.90
Acqua Panna (Ohne Kolensäure)	50cl	5.90
Fanta Orange	33cl	4.90
Rivella Rot/Blau	33cl	4.90
Coca Cola/Zero	33cl	4.90
Ice Tea (offen)	30cl	4.00
IceTea (offen)	50cl	5.50
Mineral Rhäzünser (offen)	30cl	4.00
Mineral Rhäzünser (offen)	50cl	5.50
Citro (offen)	30cl	4.00
Orangesaft	20cl	5.00
Apfelschorle	33cl	4.90
Chinotto	20cl	4.90
Tonic (Alpineesee)	20cl	4.50

Preise inkl. MwSt.



Birre - Bier

Feldschlösschen Hopfenperle Vom Fass	3dl	4.60
Feldschlösschen Braufrisch Vom Fass	3dl	4.80
Valaisanne Zwickelbier	33cl	7.00
Birra Poretti	33cl	6.00
Schneider Weisse	50cl	7.80
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	5.00

Caffè

Espresso, Caffè, Hag		4.70
Espresso Doppio		6.00
Cappuccino		5.50
Caffelatte		5.50
Latte Macchiato		5.80
Ciocolata Ovomaltine		4.90
Diverse Tee		4.70

Spiritouse

Averna	32%	4cl	7.50
Amaro del Capo	32%	4cl	7.50
Amaro del Capo Piccante	32%	4cl	9.50
Jefferson	30%	4cl	8.60
Sambuca Molinari	42%	4cl	7.50
Amaretto Disaronno	28%	4cl	7.50
Limoncello	31%	4cl	7.00
Bailey's Irish Cream	17%	4cl	7.50



HERKUNFTSDEKLARATION

Fleisch

Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz, Paraguay, Uruguay
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Neuseland

Fisch

Moscardini	Italien, Spanien
Oktopus	Spanien
Schwertfisch	Italien
Dorsch Royal	Island
Vongole Veraci	Italien
Tintenfisch (Calamaretti)	Italien, China
Meeräschenrogen	Italien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unseren Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Essere Italiani è differente...



