

O'Vino

cucina italiana

Inspired von der italienischen Lebensart, die wir auf unseren Italien-Reisen kennenlernten, haben wir das Konzept „O'Vino“ für Sie kreiert. In unserem Restaurant erleben Sie deutlich die kulinarischen, neapolitanischen Einflüsse und können sich durch die unkomplizierte Leichtigkeit des Seins begeistern lassen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit unserem Team und den tollen Produkten.

buon appetito

all' inizio

APERETIVO

...pur, mit oder ohne Eis

Martini Vermouth Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl/ 5,00 €
Campari Bitter ⁵ Likör aus bitteren Kräutern, Rhabarber, Granatapfel, Gewürze, Ginseng, Zitrusöl und Orangenschalen.	4 cl/ 5,50 €
Aperol ^{1,5,9} Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern.	4 cl/ 5,50 €
Crodino – alkoholfrei ⁵ Extrakt aus einem Mix von Aufgüssen aus verschiedenen destillierten Kräutern, Pflanzen, Wurzeln sowie süßen und bitteren Orangenfruchtstücken.	10 cl/ 4,50 €
Sanbittèr - alkoholfrei ^{1,5} Komposition aus Zitrusfrüchten und ausgesuchten Alpenkräuter. Charakteristisch für Sanbittèr sind seine rubinrote Farbe und sein erfrischend herb bitterer Geschmack.	10 cl/ 4,50 €

...gemischt und abgeschmeckt

Aperol Sprizz ^{1,5,9} Aperol, Prosecco, Soda	8,50 €
Aperolino ^{1,5,9} Aperol, Gin, Lime Juice, Prosecco	8,50 €
Campari Sprizz ⁵ Campari, Prosecco, Soda	8,50 €
Negroni Campari, Vermouth Rosso, Gin, Soda	8,50 €
Bellini Waldhimbeere, Pfirsich, Prosecco	5,50 €
Crodino Vino ⁵ Weißwein, Crodino	8,50 €

...prickelnd und frisch

Prosecco Valdobbiadene, DOCG, Bosco di Gica, Adami, Venetien	10 cl/ 5,50 €
--	---------------

in anticipo

ANTIPASTI

Arancini allo zafferano con ossobuco Safran-Reisbällchen mit Ossobucofüllung	8,50 €
Mangold alla parmigiana Überbackener Mangold mit Tomate, Parmesan, Mozzarella, Ei und Knoblauch	9,50 €
Crostini al Ovino 3 Scheiben Focaccia mit Lardo, Hirsch und Gänserilette an Feldsalat mit hausgemachtem Rosmarinhonig	9,50 €
Caprese burrata¹ Burrata mit marinierten Kirschtomaten und Panzanella	12,50 €
Torta de la formaggio de capra Ziegenküchlein mit Feige, Estragon, Kürbiskernen und Parmaschinken	9,50 €
Calamaretti fritti Frittierte Kalmare mit Aioli	12,50 €
Tagliata di anatra con cotogna Hauchdünne Entenbrust mit Quitte, Parmesan und Feldsalat	12,50 €
Carne cruda all'albese con tartufo Tatar mit Trüffel auf Piemonteser Art	14,50 €
Antipasti „O' Vino“ für 2 Personen Eingelegte Garnele, Kalmare, Tatar, Tagliata, Burrata, Arancini, gefüllte Paprika, Kräuteroliven, Borettane-Zwiebeln, gegrilltes Gemüse, Taleggio, Parma	25,00 €

ZUPPA

Minestrina al patata con tartufo Kartoffelschaumsuppe mit Trüffel	6,50 €
Essenza di cervo con tortellini Wildkraftbrühe mit kleinen Teigtaschen	7,50 €
Minestrone Gemüse Eintopf mit Lardo und Parmesan	7,50 €

primi piatto

RISOTTI

Risotto al zucca con formaggio de capra ^{1,2}	11,50 €
Risotto mit Kürbis, Ziegenkäsesauce, karamellisierten Kürbiskernen und Rosmarin	
Risotto al spinaci con salmone	13,00 €
Spinatrisotto mit Schwarzwurzel, Lachs, Orange und Pistazienpesto	
Risotto con tartufo	14,50 €
Risotto mit Trüffel, Kräuterseitlingen, Champignons, Austernpilzen und Rucola mit Wildschinken	
	18,50 €

PASTA

Linguine aglio e olio	11,50 €
Linguine mit Knoblauch, Chili und Olivenöl (sehr scharf)	
Tagliatella allo zafferano	14,50 €
Safran-Bandnudeln mit Zitrone, Estragon und Meeresfrüchten	
Zitoni con Salsiccia	10,50 €
Toscanini- Nudeln mit Fenchelbratwurst, Schwarzkohl, Tomate und Kürbis	
Tagliatella carbonara con Vitello tonnato alla pizzaaiola	17,50€
Bandnudeln mit Schinken und Rahm Kalbshüfte und Thunfisch in Tomatensauce mit Kapern, Sardelle und Oregano	
Spaghetti caprese ^{1,2}	11,50 €
Spaghetti mit Pesto Rosso, Pinienkernen, Mozzarella & Basilikum mit drei Jakobsmuscheln	
mit drei Garnelen	18,50 € 17,50 €

Unsere Pasta und Risotto Gerichte
kochen wir „al dente“ für Sie.

pizza

PIZZA

Es gibt Menschen, die lieben Pizza. Und es gibt die Neapolitaner. Unser Pizzateig wird nach dem neapolitanischen Rezept hergestellt. Die Pizza aus Neapel wird auch als „Die Echte“ oder „Die Mutter der Pizza“ bezeichnet. Die Neapolitaner nehmen die Kreation sehr ernst, so auch wir. Außen knusprig, innen weich und saftig. Im Steinofen mit echtem Büffelmozzarella und Soße aus San- Marzano- Tomaten gebacken. Die folgenden Variationen haben wir für Sie zusammengestellt.

Napoli Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum	12,00 €
Palermo ^{1,2} Frischer Thunfisch, Oliven und rote Zwiebel	16,50 €
Calabria Büffelmozzarella, Tomaten und scharfe Salami	13,50 €
Toscana ^{1,2,3} Büffelmozzarella, Feigensenf und Prosciutto	13,50 €
Sizilia Büffelmozzarella, Tomaten, Anchovis und Kapern	13,50 €
Tirol Schinken, Salami, Bergkäse, Pilze und Tomaten	13,50 €
O'Vino Garnelen, Parmaschinken, Knoblauch und Rucola	16,50 €

„Eines Tages werde ich nach Neapel zurückkehren,
weil es meine Heimat ist, die ich liebe.
Aber nicht, um zu singen,
sondern um Pizza zu essen.“
Enrico Caruso (1873-1921)

in secondo

CARNE

Pollo al forno e San Marzano pomodoro con burrata Gratinierte Hähnchenbrust in neapolitanischer Tomatensauce mit Burrata	16,50 €
Supremo del maiale ghianda Supreme vom Eichelschwein mit BBQ-Senf	26,50 €
Fegato di vitello^{1,2} in agrodolce Gegrillte Kalbsleber mit Balsamicoessig- Zwiebeln	19,50 €
Costoletta e lasagne d'agnello Lammkotelett und gebackene Lasagne	26,50 €
Arrosto di manzo 250g Küchenchefs Lieblings- Entrecôte auf Knoblauchbrot	28,50 €

Zu unseren obigen Fleischgerichten servieren wir Ihnen
Sizilianisches Cima di Rapa Tomatengemüse und Kartoffelpüree mit Paprika Salsiccia

Cervo brasato in agrodolce Ragout vom Hirschsauerbraten mit Rosinen, Mandeln, Rotkohl und Klößen	21,50 €
--	---------

PESCE

Filetto di salmone Lackiertes Lachsfilet mit Vincotto	18,50 €
Filetto di lucioperca Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenthymian	22,50 €
Orata alla griglia Gegrillte ganze Dorade mit Zitrone und Salbei	24,50 €
Stufato de gamberetto com pomodoro Garnelen-Pfanne mit Knoblauch, Oregano und geschmorten Tomaten	24,50 €
Piatto di pesce per due Fischplatte für Zwei: Lachs, Zander, Pulpo und Garnelen-Muschelpfanne	52,00 €

Zu unseren Fischgerichten servieren wir Ihnen Parmesan-Spinatgnocchi

Gerne servieren wir Ihnen unsere Hauptgerichte auch mit Salat, Risotto oder Pasta für einen Aufpreis von 3,00 €, anstatt den sonstigen Beilagen.

la seduzio

DOLCI

Panna Cotta Panna Cotta mit Beeren oder Schokoladensauce ... dazu trinken wir ...	Grappa di Moscato	4,50 € 2cl/ 5,50 €
Tiramisu Löffelbiskuit mit Mascarponecreme ... dazu trinken wir ...	Moscadello di Montalcino	6,50 € 10cl/ 8,50 €
Torta di cioccolato Warmer Schokoladenkuchen mit Tonkabohneneis und Orange ... dazu trinken wir ...	Unterthurner Marillenbrand	7,50 € 2cl/ 5,50 €
Mascarponecreme mit Gewürzbirne & karamellisierten Nüssen ... dazu trinken wir ...	Pâpidoux Calvados	6,50 € 2cl/ 3,00 €
Semifreddo di Riso mit Apfel und Zimt-Zucker Streusel ... dazu trinken wir ...	Espresso	8,50 € 3,00 €
Gelato O'Vino Lassen Sie sich überraschen ... dazu trinken wir ...	Baileys	6,00 € 4cl/ 5,00 €
Formaggio selezione ^{1,2,3} Italienische Käseauswahl ... dazu trinken wir ...	Chardonnay „Ronco Calaj“	11,00 € 10cl/ 5,20 €

la birra

FRISCH VOM FASS

Finsterwalder Pils	30 cl	3,40 €
	50 cl	5,20 €
Schöfferhofer Weizen hell	30 cl	3,40 €
	50 cl	4,90 €
Märkischer Landmann	30 cl	3,00 €
	40 cl	4,00 €

FLASCHENBIERE

Berliner Weiße ^{1,2}	33 cl	3,30 €
Schöfferhofer Weizen dunkel	50 cl	4,90 €
Schöfferhofer Kristallweizen	50 cl	4,90 €
Clausthaler - alkoholfrei	33 cl	3,30 €
Schöfferhofer Weizen – alkoholfrei	50 cl	4,90 €

FLASCHENBIERE AUS ITALIEN

	33 cl	
Peroni Nastro Azzurro		3,50 €
Moretti Birra		3,50 €
Moretti Birra alkoholfrei		3,50 €

Spezialitäten der Klosterbrauerei Neuzelle

50 cl

Neuzeller Bock

4,90 €

Ein rubinblondes, würzig süffiges und zartherbes Starkbier mit einer wunderbaren Ausgewogenheit. Ein Bier für den Genießer mit feinem Sinn für das Nichtalltägliche. Stammwürzegehalt: 16 %, Alkoholgehalt: 6,2 %

Kirsch Bier

4,90 €

Das Kirsch Bier ist ein naturbelassenes Produkt aus Bockbier und Kirschmuttermost. Es besticht durch seine rubinrote Farbe und die verschwenderisch aus dem Glas strömenden Frucht- und Bieraromen. Stammwürzegehalt: 18 %, Alkoholgehalt: 4,8 %

Neuzeller Porter

4,90 €

Schwarz, kräftig und von unnachahmlichem Geschmack - das ist unser Neuzeller Porter.

Ein starkes Bier, nicht nur für starke Männer. Stammwürzegehalt: 18 %, Alkoholgehalt: 7,2 %

Schwarzer Abt

4,90 €

Die tiefdunkle Farbe, die Vielfalt der Aromen und die ausgewogene Harmonie der Ingredienzen geben dieser Bierrarität eine Unverwechselbarkeit im Geschmack und Alleinstellung im Markt. Eine über die Jahrhunderte gepflegte, klösterliche Brautradition. Stammwürzegehalt: 14 %, Alkoholgehalt: 3,9 %

in vino

CHAMPAGNER & PROSSECCO

Champagner Louis de Sacy 10 cl 12,00 €
75 cl 82,00 €

Champagner Louis de Sacy rosé 10 cl 13,50 €
75 cl 96,00 €

Prosecco Valdobbiadene DOCG 10 cl 5,50 €
Bosco di Gica/ Adami/ Venetien

OFFENE WEINE

Weiß

Gavi di Gavi Rolona DOCG 10 cl 5,20 €
Castellari Bergaglio/ Gavi/ Piemont/ Italien 20 cl 9,00 €
75 cl 30,00 €

Chardonnay „Ronco Calaj“ 10 cl 5,20 €
Russolo/ San Quirino/ Friaul/ Italien 20 cl 9,00 €
75 cl 30,00 €

Rosé

Cuvée Rosato 10cl 4,80 €
A Mano/ Apulien/ Italien 20cl 8,00 €

Rot

Primitivo Appassito „Imprint“ 10 cl 4,20 €
A Mano/ Apulien/ Italien 20 cl 8,00 €
75 cl 28,00 €

Merlot

Conte Brandolini/ DOC/ Friaul/ BIO/ Italien 10 cl 5,20 €
20 cl 9,00 €
75 cl 30,00 €

DIGESTIVO

Grappa	2 cl
Po'Di Poli Grappa Secca, Merlot	5,50 €
Po'Di Poli Grappa Morbida, Moscato	5,50 €
Poli Grappa Sarpa di Poli, Cabernet & Merlot	6,00 €
Pojer & Sandri - Grappa Chardonnay	5,50 €

Brände & Geist	2 cl
Unterthurner Kirschbrand Selection	5,50 €
Unterthurner Marille Selection	5,50 €
Unterthurner Birnenbrand Williams-Christ Selection	5,50 €
Unterthurner Zwetschgenbrand Barrique	5,50 €
Unterthurner Waldler Original Noblesse	5,50 €

Liköre	4 cl
Bols Maraschino	5,00 €
Disaronno Amaretto	5,00 €
Molinari Sambuca extra	5,00 €
Averna Amaro Siciliano	5,00 €
Ramazotti Amaro	5,00 €
Fernet Branca	5,00 €
Branca Menta	5,00 €
Limoncello	5,00 €

la bioita

WASSER & SOFTGETRÄNKE

San Pellegrino	25 cl	2,90 €
Sprudel	75 cl	8,00 €
Acqua Panna	25 cl	2,90 €
Still	75 cl	8,00 €
Coca Cola ^{1,8}	20 cl	3,00 €
Coca Cola light ^{1,8,10}		
Fanta ^{1,2}		
Sprite ²		
Apfelschorle	20 cl	2,90 €
Kraftmalz	33 cl	3,70 €
Neuzeller Himmelsporte ¹	50 cl	3,90 €
Thomas Henry	20 cl	3,20 €
Bitter Lemon ⁹		
Tonic Water ⁹		
Ginger Ale		
Bauer Säfte	20 cl	3,20 €

HEISSGETRÄNKE

Café Crème	3,20 €
Entkoffeinierter Kaffee	2,90 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Cappuccino	4,00 €
Milchkaffee	4,20 €
Schokolade	3,80 €
Latte Macchiato	4,20 €
Kännchen Tee aus dem Hause Ronnefeldt	4,90 €
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee	
Assam, Kräuter, Morgentau	

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen steht Ihnen unser Servicepersonal sehr gern zur Verfügung.

1=Farbstoff; 2=Konservierungsmittel; 3=Antioxidationsmittel
4=Geschmacksverstärker; 5= geschwefelt;
6=geschwärzt; 7=Phosphat; 8=Koffein
9=Chinin; 10=Süßungsmittel und Zuckerarten; 11=Taurin