

# *Il Lago*

RESTAURANT & PIZZERIA

## *Benvenuti a tavola*

Natürliche und gesunde Nahrungsmittel und die ehrliche, unverfälschte Zubereitung haben die italienische Küche zu dem gemacht, was sie heute ist: ein Welterfolg.

Lassen Sie sich durch unsere vielfältige Auswahl inspirieren, lehnen Sie sich zurück und genießen Sie unsere unkomplizierten Gerichte, die wir jeden Tag mit viel Liebe für unsere Gäste zubereiten.

*Ihr Ristorante Il Lago*



# Aperitivo

<b>Prosecco Doc</b>	<b>9.00</b>	<b>Martini Bianco / Rosso (4 cl)</b>	<b>8.00</b>
<hr/>			
<b>Aperitivo Il Lago</b>	<b>12.00</b>	<b>Cynar (4 cl)</b>	<b>8.00</b>
<i>Prosecco mit Campari</i>		<hr/>	
<hr/>			
<b>Aperol Spritz</b>	<b>12.00</b>	<b>Campari (4 cl)</b>	<b>8.00</b>
<i>Aperol mit Prosecco, Soda</i>		<hr/>	
<hr/>			
<b>Gespritzter Weisswein</b>	<b>8.00</b>	<b>Sanbitter (alkoholfrei 10 cl)</b>	<b>6.00</b>
<b>süss/sauer</b>		<hr/>	
<i>Weisswein, Soda oder Citro</i>		<hr/>	
<hr/>			
<b>Hugo</b>	<b>12.00</b>	<b>Chinotto (alkoholfrei 20 cl)</b>	<b>6.00</b>
<i>Prosecco, Soda,</i>		<hr/>	
<i>Holunderblütensirup, Pfefferminze</i>		<hr/>	
<hr/>			
<b>Mama Teresa</b>	<b>12.00</b>	<b>Crodino (alkoholfrei 10 cl)</b>	<b>6.00</b>
<i>Weisswein, Campari, Limettensaft</i>		<hr/>	
<hr/>			
<b>Margarita</b>	<b>16.00</b>	<b>Succo d'arancia</b>	<b>6.00</b>
<i>Limettensaft, Orangenlikör, Tequila</i>		<i>Orangensaft 20 cl</i>	
<hr/>			
<hr/>			
<b>Campari Orange</b>	<b>12.00</b>	<b>Succo di pomodoro</b>	<b>6.00</b>
<i>Campari mit Orangensaft</i>		<i>Tomatensaft 10 cl</i>	
<hr/>			
<hr/>			
<b>Negroni</b>	<b>15.00</b>	<b>Red Bull</b>	<b>6.50</b>
<i>Campari, Martini Rosso, Gin</i>		<hr/>	
<hr/>			

# Antipasti

---

	kleine / grosse Portion
<b>BRUSCHETTE</b> Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl «Extra Vergine»	10.00 / 13.00
<b>CROSTINI MISTI</b> Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Pesto, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum	10.00 / 13.00
<b>CAPRESE</b> Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum verfeinert mit Olivenöl «Extra Vergine»	17.50 / 20.50
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> Rohes, hauchdünn-geschnittenes Rindfleisch auf Rucolabett, mariniert mit Olivenöl «Extra Vergine», Parmesan-Splittern, Zitronensaft, Salz und Pfeffer	21.50 / 24.50
<b>VERDURE AL FORNO</b> Ofengemüse mit Olivenöl «Extra Vergine»	18.50 / 21.50
Ofengemüse mit Olivenöl «Extra Vergine» mit Büffelmozzarella	21.50 / 24.50
<b>PIATTO DI ANTIPASTI</b> Büffelmozzarella, San Daniele Parmaschinken, Bresaola, Salami, Antipasti Gemüse, Basilikumpesto, Oliven, Rucola und Focaccia (für 2-3 Personen)	41.50

# Insalate

---

<b>INSALATA VERDE</b> Grüner Salat mit Il Lago Dressing	8.50
<b>INSALATA MISTA</b> Gemischter Salat mit Il Lago Dressing	10.50
<b>INSALATA DI RUCOLA</b> Rucola, Parmesan-Splittern und Balsamico-Dressing	16.50
<b>INSALTA IL LAGO</b> Blattsalat, Antipasti Gemüse, Cherrytomaten, Mozzarellini, Basilikum und Il Lago Dressing	18.50
<b>INSALATA ROMANA</b> Lattich Salat mit Pouletstreifen, Parmesan, hausgemachte Focaccia, Ei (French-Dressing)	24.00

# Minestre

---

<b>MINISTRONE</b> Italienische Gemüsesuppe mit Penne und Knoblauchbrot	11.00 / 14.00
<b>ZUPPA AL POMODORO</b> Tomatensuppe verfeinert mit Rahm und frischem Basilikum	9.50 / 12.50

# *Especialita de la casa Pasta fatta a mano*

## *Hausspezialitäten - Teigwaren*

---

<b>TROFIE FATTI IN CASA CON PESTO DI BASILICO</b>	<b>20.50</b>
Hausgemachte Trofie-Pasta an Basilikumpesto mit Pinienkernen und Parmesansplitter	
<b>TROFIE FATTI IN CASA AL SALMONE</b>	<b>25.00</b>
Hausgemachte Trofie-Pasta mit Lachs, Tomatensauce, Rahm und Petersilie	
<b>STRASCINATI FATTI IN CASA ALL'ORTOLONA</b>	<b>21.50</b>
Hausgemachte Strascinati-Pasta mit Auberginen, Peperoni, Oliven, Zucchini und Cherrytomaten	
<b>GNOCCHI DI PATATA FATTI IN CASA ALLA SANTA CHIARA</b>	<b>24.50</b>
Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Rindfleischsauce und Rahm	
<b>GNOCCHI DI PATATA FATTI IN CASA AL GORGONZOLA</b>	<b>23.50</b>
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Rahm	
<b>CHITTARINE FATTI IN CASA ALLO SCOGLIO</b>	<b>30.00</b>
Hausgemachte Chittarine-Pasta mit frischen Miesmuscheln, Venusmuscheln, Calamari, Crevetten mit leichter Tomatensauce	
<b>TAGLIATELLA FATTI IN CASA ALL PADRONE</b>	<b>31.50</b>
Hausgemachte Tagliatelle mit Kalbsgeschneiztem, Tomatensauce, Rahm, Knoblauch, Steinpilze	
<b>TAGLIATELLE FATTI IN CASA ALL LIMONE E GAMBERI</b>	<b>27.50</b>
Hausgemachte Zitronen-Tagliatelle mit Crevetten	
<b>TAGLIATELLE FATTI IN CASA ALL'ABASILIKATE</b>	<b>25.50</b>
Hausgemachte Tagliatelle mit Rindfleisch, Tomaten, Knoblauch und Peperoncini	
<b>TAGLIATELLE FATTI IN CASA MARE E MONTI</b>	<b>32.50</b>
Tagliatelle mit Steinpilzen, Meeresfrüchten, Riesencrevetten, Cherrytomaten, Knoblauch und Petersilie	
<b>TAGLIATELLE FATTI IN CASA ALLA TAREN</b>	<b>28.50</b>
Tagliatelle mit Pouletstreifen, Champignons, Rucola und Rahm	
<b>LASAGNE FATTI IN CASA AL FORNO</b>	<b>26.50</b>
Hausgemachte Spinatnudeln gefüllt mit Rindfleisch und Tomatensauce an delikater Rahmsauce mit Parmesan überbacken	
<b>RAVIOLI FATTI IN CASA AL BURRO E SALVIA</b>	<b>23.50</b>
Hausgemachte Ravioli mit Ricotta Spinat Füllung, Butter und Salbei	

# Pasta

---

## **PENNE ALL'ARRABBIATA**

Teigwaren mit Tomatensauce, Cherrytomaten, Knoblauch, Basilikum und Peperoncini

**CHF 18.50**

## **SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE**

Spaghetti mit gehacktem Rindfleisch, Tomaten und Kräutern

**CHF 21.50**

## **SPAGHETTI ALLA CARBONARA**

Spaghetti mit Speck, Eigelb, Rahm und Pfeffer

**CHF 23.00**

## **SPAGHETTI AL PESTO**

Spaghetti mit Basilikum Pesto, Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl «Extra Vergine»

**CHF 19.50**

# Risotti

---

## **RISOTTO ALLE VERDURE**

Gemüserisotto

**24.00**

## **RISOTTO AL PORCINI**

Risotto mit Steinpilzen

**27.00**

## **RISOTTO AL LIMONE E GAMBERI**

Zitronenrisotto mit Riesenkrevetten und Rucola

**30.00**

# Secondi

---

## **TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA**

Lachstranche vom Grill mit Zitronen

**33.00**

## **FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA**

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Zitronen

**34.50**

## **SCALOPPINE AL LIMONE**

Zarte Kalbsschnitzel an Zitronensauce

**40.00**

## **GAMBERONI ALLA GRIGLIA**

Grillierte Riesenkrevetten mit Petersilien, Knoblauch und Olivenöl

**41.00**

## **CONTORNI / BEILAGEN:**

Salat, Ofengemüse, Tagliatelle, Rosmarin Kartoffel, Pommes Frites, Risotto  
*Eine Beilage servieren wir Ihnen kostenlos. Jede Weitere kostet CHF 6.00*

# Bambini

---

## MENÜ FÜR KINDER ZWISCHEN 2-12 JAHREN

10.00

- Pizza nach Wahl
- Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese-Sauce

## Specialità zu la pietra calda

---

200 gr.      300gr.      400gr.

### BISTECCA DI MANZO

44.00

54.00

64.00

Grilliertes Rindsentrecôte gewürzt mit Kräutern

### FILETTO DI MANZO

47.00

56.00

65.00

Grilliertes Rindsfilet gewürzt mit Kräutern

### BISTECCA DI AGNELLO

37.00

47.00

57.00

Grilliertes Lammnierstück gewürzt mit Kräutern

### PETTO DI POLLO

29.00

Grillierte Pouletbrust gewürzt mit Kräutern

### **CONTORNI / BEILAGEN:**

Salat, Ofengemüse, Tagliatelle, Rosmarin Kartoffel, Pommes Frites, Risotto

*Eine Beilage servieren wir Ihnen kostenlos. Jede Weitere kostet CHF 6.00*

# Pizze

---

<b>MARGHERITA</b>	<b>16.50</b>
Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oregano	
<b>NAPOLI</b>	<b>18.00</b>
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano	
<b>PROSCIUTTO</b>	<b>22.50</b>
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano	
<b>HAWAII</b>	<b>23.00</b>
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	<b>23.00</b>
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Basilikum und Oregano	
<b>VERDURE</b>	<b>22.50</b>
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Artischocken, Peperoni und Oregano	
<b>IL LAGO</b>	<b>23.00</b>
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni und Oregano	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	<b>23.50</b>
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni und Oregano	
<b>CALABRESE</b>	<b>23.50</b>
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini und Oregano	
<b>CALZONE</b>	<b>25.00</b>
Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei, Tomaten und Rucola	
<b>TONNO</b>	<b>23.50</b>
Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln und Oregano	
<b>FIorentina</b>	<b>23.50</b>
Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Gorgonzola, Ei und Oregano	
<b>MARTA</b>	<b>24.00</b>
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan, Oregano	

# *Le Pizze con mozzarella di bufala*

---

<b>BUFALA</b>	<b>CHF 24.50</b>
Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum und Oregano	
<b>PULCINELA</b>	<b>CHF 28.00</b>
Tomaten, Büffelmozzarella, Artischocken, scharfer Salami, Cherrytomaten, Peperoncini und Olivenöl	
<b>REGINA</b>	<b>CHF 29.00</b>
Tomaten, Büffelmozzarella, Steinpilzen, Salsiccia und Rohschinken	
<b>SOPHIA</b>	<b>CHF 30.00</b>
Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Bresaola, Parmesan-Splittern, Cherrytomaten, Mozzarelline	
<b>MILANO</b>	<b>CHF 30.00</b>
Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Rohschinken, Cherrytomaten, Mozzarelline, Parmesan-Splittern und Trüffelöl	
<b>PARMA</b>	<b>CHF 28.50</b>
Tomaten, Büffelmozzarella, Rohschinken, Mozzarelline und Cherrytomaten	



## **Allergene**

Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal.

## **Fleischdeklaration**

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Südamerika*
Poulet	Schweiz, Ungarn*
Krevetten	Vietnam*
Lachs	Norwegen (Fischzucht)*
Wolfsbarsch	Griechenland (Fischzucht)*, Italien (Fischzucht)*
Lamm	Neuseeland*, Australien*

\*Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.