



SPEISEKARTE

25 Jahre Leidenschaft, Tradition und Geschmack.





Minestre Suppen

Minestrone tradizionale

Hausgemachte traditionelle italienische Gemüsesuppe

12.50

Antipasti caldi Warme Vorspeisen

Gamberetti all'aglio

Krevetten in Olivenöl und Knoblauch

22.50

Antipasti freddi Kalte Vorspeisen

Bruschetta al pomodoro (s Stück)

Tomatenwürfelchen mit Knoblauch, Zwiebeln und frischem Basilikum auf gerösteter Brotscheibe

12.80

Cocktail di gamberetti

Krevetten mit Cocktail-Sauce

19.00

Carpaccio di salmone

Geräucherter Lachs Serviert mit Toastbrot Butter und Cherry Tomaten

22.50

Tartar di manzo (140g) con Toast

Rindstartar serviert mit gerösteten Toastbrot

22.50



Insalate Salate

Insalata verde

Grüner Salat

8.50

Insalata mista

Gemischter Salat

10.50

Insalata pomodoro e cipolla

Tomaten-Salat mit Zwiebeln und Balsamico-Dressing

10.80

Insalata caprese

Büffelmozzarella auf Tomatenscheiben mit Olivenöl und frischem Basilikum

18.50

Nüsslersalat

Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croutons

16.50

Insalata gigante

Grosser gemischter Salatteller mit Ei

18.50



Pasta Nudelgerichte

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

18.90

Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino

Spaghetti imperiale

25.90

Mit Riesenkrevetten, Tomatenwürfelchen, Fischsauce und verschiedenen Kräutern

Rigatoni alla fiamma

23.90

Mit flambierten Rindfleischgeschnetzeltem, Peperoni, frische Tomaten, Pilzen, Paprika und Rahm

Rigatoni all'arrabbiata

20.90

An Tomatensauce mit Basilikum, Knoblauch und Peperoncino

Tortellini di carne ai quattro formaggi

23.90

Tortellini mit Fleisch an vier verschiedenen Käsesaucen

Tortellini di carne alla panna

21.80

Tortellini mit Fleisch an Rahmsauce



Pasta fresca

Hausgemachte frische Teigwaren

Lasagna (wartezeit ca. 15 minuten)	24.90
Lasagne an Bolognesesauce	
Taglierini paglia e fieno alla vodka con gamberoni	25.90
Riesenkrevetten, Zucchetti, Steinpilze, Rahm-Wodka-Safran Sauce	
Ravioli ricotta e spinaci	23.90
Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Butter und Salbei geschwenkt	
Gnocchi campione	24.90
Kartoffel-Gnocchi mit Rindsgeschnetzeltem, Auberginen, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, Basilikum und frischen Tomaten	
Gnocchi al pesto di basilico	24.90
Kartoffel-Gnocchi mit Knoblauch, Grana Padano und Pinenkerne	
Caramelle con salsa al burro di tartufo e grana padano	24.90
Caramelle mit Fleisch Füllung in Trüffelbutter geschwenkt und Grana Padano	

Risotto

Italienische Reisgerichte

Risotto ai funghi porcini	25.80
Weissweinrisotto mit Steinpilzen	
Risotto alla pescatora	27.80
Weissweinrisotto mit Meeresfrüchten und Tomatensauce	



Carne Fleischgerichte

Petto di pollo alla griglia (180 gr)

Pouletbrust vom Grill

28.50

Scaloppina di vitello al limone (180 Gramm)

Kalbsschnitzel an einer delikaten Zitronensauce

34.50

Fettina di vitello con burro alle erbe (180 Gramm)

Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter

34.50

Saltimbocca di vitello alla romana (180 Gramm)

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei

34.50

Tagliata di manzo (180g)

Entrecote vom Grill auf einem Rucola und Grana Padano Bett mit Cherry Tomaten

46.50

Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert.

Wählen Sie Ihre 2. Beilage aus Risotto, Kroketten, Pommes frites, gedämpftes Gemüse

Piccata di vitello alla milanese

Kalbspiccata nach Mailänder-Art mit Tomatenspaghetti

36.50

Cotoletta

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites

30.50

Unsere Fleischprodukte (inkl. Geflügel) sind ausschliesslich aus der Schweiz

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.



PESCE Fischgerichte

Gamberoni

38.50

Riesenkrevetten mit einer Sauce aus Cherry-Tomaten, Pinienkernen und Basilikum, serviert mit Risotto al Grana Padano

Tagliatelle all'astice

38.50

Ganzer Hummer serviert mit Nudeln und Cherrytomaten

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergie und/oder Intoleranzen auslösen können, Informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Aperitivi e Bitter

Aperitif & Schaumwein

	vol. %		
Crodino	Alkoholfrei	9.5 cl	5.90
San Pellegrino Sanbitter	Alkoholfrei	9.5 cl	5.90
Gespritzter Weisswein	(süß oder sauer)		7.50
Campari	25 %	4 cl	7.80
Martini bianco	15 %	4 cl	7.80
Cynar	16.5 %	4 cl	7.80
Averna	29 %	4 cl	7.80
Amaro Ramazzotti	30 %	4 cl	7.80
Appenzeller	29 %	4 cl	7.80
Pastis 51	45 %	2 cl	7.80
Hugo			10.90
Aperol Spritz			11.90
Limoncello Spritz			11.90

Grappe

Fior di Vite, Ramazzotti	40%	2 cl	8.50
Sicilia bianca, Bianchi	40%	2 cl	8.50
Nardini Riserva, Nardini	50%	2 cl	10.00
Arneis San Michele	42%	2 cl	10.50
Elisi, Berta	43%	2 cl	10.50
Amarone della Valpolicella, Sant ` Antonio	40%	2 cl	12.00
Costa Russi Gaja	45%	2 cl	15.00
Moscato Riserva	42%	2 cl	15.00

Liquori

Limoncello	28%	4 cl	6.80
Amaro del Capo	35%	4 cl	7.80
Amaretto di Saronno	28%	4 cl	7.80
Vecchia Romagna et: Nera	38%	4 cl	8.80
Sambuca Molinari	40%	2 cl	7.80
Cognac Hennessy	40%	2 cl	10.80
Baileys	17%	4 cl	8.80
Gin Gordon's	40%	4 cl	9.80
Wodka Moskovskay	37.5%	4 cl	9.80
Whisky Ballantine's	38%	4 cl	9.80
Bacardi	37.5%	4 cl	9.80



Bibite fredde

Kalte Getränke

im Offenausschank

	2dl	3dl	5dl
Mineralwasser	3.20	4.40	5.20
Coca Cola	3.40	4.60	5.50
Sprite	3.40	4.60	5.50
Fanta	3.40	4.60	5.50
Ice Tea	3.40	4.60	5.50
Rivella Rot	3.40	4.60	5.50
Apfelschorle	3.40	4.60	5.50

in Flaschen

San Pellegrino	50 cl	5.80
Rhäzünser	50 cl	5.80
Arkina Blau	50 cl	5.80
Arkina Blau	35 cl	4.80
Chinotto San Pellegrino	20 cl	4.80
Coca Cola	33 cl	4.80
Coca Cola Zero	33 cl	4.80
Rivella Blau	30 cl	4.80
Tonic	20 cl	4.80
Süssmost Ramseier	30 cl	4.80
Suure Most (4% Alkohol)	50 cl	5.80
Suure Most (Alkoholfrei))	50 cl	5.80
Tomatensaft	20 cl	5.50
Orangensaft	20 cl	5.00

Birra

Bier

vom Fass

	2dl	3dl	5dl
Feldschlösschen Hopfenperle	3.80	4.50	5.90
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.80	4.50	5.90

Flaschenbiere

Feldschlösschen Original	50cl	5.80
Gurten Bären Gold	33cl	5.10
Angelo Poretti 4 Luppoli	33cl	5.50
Schneider Weisse	50cl	7.00



Caffé e thè Kaffee & Tee

Espresso / Ristretto		4.40
Espresso doppio		6.20
Espresso corretto „Grappa“	40vol.%	6.80
Espresso corretto „Vecchia Romagna“	38vol.%	6.80
Cappuccino *		5.00
Latte macchiato *	3dl	6.10
Cioccolata * / Ovo caldo o freddo *	2dl	4.60
Diverse Tee		4.40

* Milch dampferhitzt



Il meglio dei Prodotti italiani

Im Ristorante Campione finden Sie originale italienische Produkte - viele hiervon IGP und DOP - die frisch für Sie verarbeitet und serviert werden.

Ein Auszug hiervon:

- | | | |
|------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| • Mozzarella di Bufala | • Mutti Tomaten | • Olivenöl Extra Vergine |
| • Grana Padano DOP | • Luftgetrockneter Schinken | |

wir machen Ihren Anlass unvergesslich

Für Bankette und Feiern aller Art sind Sie im Campione an der richtigen Adresse. Lassen Sie sich bezüglich Menü und Getränke von unserem Team beraten.

Unsere Empfehlungen sind auf jedes Budget und auf jeden Anlass abgestimmt.

Ein Auszug hiervon:

- | | | |
|-------------------|------------------|------------------|
| • Taufe | • Klassentreffen | • Hochzeit |
| • Weihnachtsfeier | • Geburtstag | • Firmenanstässe |

Wir freuen uns schon heute Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen!



Liebe Gäste

Silvana und das gesamte Team vom Ristorante Pizzeria Campione bedanken sich für
Ihren werten Besuch.

Wir freuen uns Sie bald wieder bei uns zu begrüßen und Sie mit unseren italienischen
Spezialitäten verwöhnen zu dürfen.

Silvana & Team



Öffnungszeiten:

Montag - Freitag: 10:30 - 14:30 & 17:30 - 23:00

Samstag: 10:30 - 23:00

Sonntag und Feiertage: 10:30 - 22:30

Küchenzeiten:

Montag - Freitag:

11:30 - 14:00 & 18:00 - 22:00

Samstag, Sonntag und Feiertage:

11:30 - 14:00 & 17:30 - 22:00

Pizzeria:

Montag - Freitag:

11:30 - 14:00 & 17:30 - 22:00

Samstag, Sonntag und Feiertage:

durchgehend