

Tschingg

www.tschingg.eu

MENU SERA

IN ITALIEN GEBOREN, IN DER WELT ZUHAUSE

Cari amici

Es geht nichts über einen feinen Teller Pasta oder Ravioli mit einer richtig guten, hausgemachten Sauce.

Ab 14 Uhr gibt es auch unsere selbstgemachte Pasta. Wie die Ravioli wird diese täglich frisch in unserem Pasta Mercato im Viadukt produziert (www.pastamercato.ch).

Hausgemacht ist bei uns übrigens Programm: Neben den Saucen stellen wir auch unsere Pizza und unser Brot täglich in unserer Produktion her.

Italianità in ihrer schönsten Form: Pasta und Wein. Unsere Weinhandlung buonvini hat beste «Vini della casa» für unsere Gäste ausgesucht. Sie können sich aber auch eine Flasche aus dem Buonvini-Shop entkorken lassen. Wir verrechnen Ihnen den Ladenpreis plus CHF 25.- Zapfengeld. Die angefangene Flasche können Sie natürlich mit nach Hause nehmen.

Benvenuti al Tschingg

BIRRA

MORETTI L'AUTENTICA 0.5L 4.6% Vol, der Klassiker aus der Dose	6.00
ICHNUSA NON FILTRATA 0.33L 5.0% Vol, Braukunst aus Sardinien	5.00
APPENZELLER LEERMOND 0.33L , alkoholfrei	5.00
PANACHE , aus Ichnusa non filtrata und 2dl Citro	6.00

APERITIVI GRATIS ZU JEDEM GLAS GIBTS FEINE CROSTINI

CRODINO (alkoholfrei)	6.00
APEROL SPRITZ, LIMONCELLO SPRITZ	11.00
CAMPARI SODA / ORANGE	9.00 / 11.00
CAMPARI SPRITZ	12.00
AMERICANO, NEGRONI, NEGRONI SBAGLIATO	14.00

VINI DELLA CASA 1 dl / 7,5 dl

PROSECCO , Brut Carattere, Salatin, BIO	6.90 / 42.00
FRANCIACORTA , Majolini Brut DOCG BIO	54.00
BIANCO , Langhe Arneis DOC "Barivel" BIO, 2023	6.90 / 42.00
BIANCO , Etna Bianco DOC, 2022	7.90 / 47.00
ROSATO , Valtéseni Chiaretto DOCG BIO, Cascina Belmonte	7.90 / 44.50
ROSSO , Marche Rosso IGT "Muschèn" BIO, 2023	6.90 / 42.00
ROSSO , Lagrein Alto Adige DOC "Rivus", 2022	7.90 / 45.00

FLASCHENWEINE VOM BUONVINI-SHOP

Preis gemäss Angabe im Shop + Zapfengeld pro Flasche	25.00
--	-------

PROSECCO BRUT, CARATTERE, SALATIN, BIO

Der perfekte Schaumwein für diejenigen, die einen knackigen und trockenen Prosecco lieben. Fruchtige und blumige Aromen. Feine und anhaltende Perlage.

FRANCIACORTA, MAJOLINI BRUT DOCG BIO

Klare, gut definierte Persönlichkeit aus Chardonnay & Pinot Noir. Umhüllend, trocken und entschlossen. Der Nicola Mattana unter den Schaumweinen!

BIANCO, LANGHE ARNEIS DOC "BARIVEL" BIO, CASCINA GALARIN, 2023

Feiner Duft nach Birne, Blumen und einem Hauch exotischer Früchte. Eleganter und ausgewogener Apéro-Wein.

BIANCO, ETNA BIANCO DOC, LA GELSOMINA, 2022

Strohgelber Wein aus Carricante & Catarratto Trauben. Dieser harmonische Wein bringt dir auch in der kalten Jahreszeit die Sonne des Ätna ins Glas.

ROSATO, VALTÉNESI CHIARETTO DOCG BIO, CASCINA BELMONTE

Dieser Biowein ist vegan zertifiziert. In der Nase erkennt man den Duft von frisch gepflückten Wiesenblumen. Im Gaumen kommt zuerst die Säure zum Vorschein und dann die Weichheit - alles in perfekter Ausgewogenheit.

ROSSO, MARCHE ROSSO IGT "MUSCHÈN" BIO, SELVAGROSSA, 2023

Assemblage aus Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc. Fruchtig mit einer Dominanz von wilden Brombeeren und Veilchen. Frisch im Gaumen mit angenehmen Tanninen.

ROSSO, LAGREIN ALTO ADIGE DOC "RIVUS", WEINGUT PFITSCHER, 2022

Rubinrotes Wunder mit violetten Reflexen. Intensives Aroma mit Noten von Kirsche und reifer Pflaume. Ein treuer Begleiter für kalte Wintertage.

INSALATA, ZUPPA E PIZZA AL TAGLIO

	piccolo / normale
INSALATA	5.00
INSALATA DI LENTICCHIE L	9.00 / 11.50
MINISTRONE A/L	13.50 / 15.00
PIZZA VEGETARIANA A/L	6.50
PIZZA SALAMI PICCANTE A/L	7.50

PASTA DI GRANO DURO TEIGWAREN AUS ITALIENISCHEM HARTWEIZENGRIES

	piccolo / normale
CIME DI RAPA A Cime di Rapa, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Croûtons	19.50 / 20.50
BROCCOLO A Broccoli, Pomodorini, Olivenöl, Knoblauch, Chili	17.00 / 18.00
BURRO & PARMIGIANO A/G Butter, Parmesan	13.00 / 14.00
POMODORO & BASILICO A Tomatensauce, Basilikum	14.00 / 15.00
TSCHINGG A Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie, Peperoncino	14.50 / 15.50
5 P A/G Tomatensauce, Rahm, Parmesan, Peperoncini, Petersilie	18.00 / 19.00
DATTERINI A Tomatensauce, Datteltomaten aus dem Ofen, Basilikum	15.00 / 16.00
GIARDINIERA Tomatensauce, Gemüse	18.00 / 19.00
PESTO VERDE A/G/H Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Olivenöl	15.00 / 16.00
FUNGHI A/G/D Champignons, Rahmsauce	15.00 / 16.00
4 FORMAGGI A/G Gorgonzola, Pecorino, Parmesan, Mozzarella, Rahmsauce	18.00 / 19.00
CARBONARA A/C/G Eigelb, Parmesan, Rahm, Speck	18.00 / 19.00
BOLOGNESE A/L/D Tomatensauce, Rindfleisch	18.00 / 19.00

PASTA FRESCA FATTA IN CASA

	piccolo / normale
CIME DI RAPA A Cime di Rapa, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Croûtons	23.50 / 24.50
BROCCOLO A Broccoli, Pomodorini, Olivenöl, Knoblauch, Chili	21.00 / 22.00
POMODORO & BASILICO A Tomatensauce, Basilikum	18.00 / 19.00
TSCHINGG A Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie, Peperoncino	18.50 / 19.50
5 P A/G Tomatensauce, Rahm, Parmesan, Peperoncini, Petersilie	22.00 / 23.00
DATTERINI A Tomatensauce, Datteltomaten aus dem Ofen, Basilikum	19.00 / 20.00
GIARDINERA A Tomatensauce, Gemüse	22.00 / 23.00
PESTO VERDE A/G/H Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Olivenöl	19.00 / 20.00
BOLOGNESE A/L/D Tomatensauce, Rindfleisch	22.00 / 23.00

Wähle zwischen folgenden frischen Pastasorten:

Pappardelle, Paccheri und dem täglichen wechselnden Angebot

RAVIOLI FRESCHI FATTI IN CASA

mit Butter und Salbei + 1.00	piccolo / normale
RICOTTA E SPINACI A/C/G	18.50 / 20.00
VERDURE DEL GIORNO A/C/G	18.50 / 20.00

RAVIOLI SAUCEN AUFPREIS:

Pomodoro & Basilico	+2.00
Tschingg	+2.50

Vollkorn- anstatt Hartweizenpasta	+2.00
Extra Sauce nach Wahl	+2.00

ALLE GERICHTE IM TAKE AWAY -2.50

DOLCI FATTI IN CASA

	piccolo / normale
GELATO	4.00
TIRAMISU	5.50 / 7.50

CAFFÈ

ESPRESSO / ESPRESSO DOPPIO	3.80 / 4.80
CAFFÈ	4.30
CAPPUCCINO / CAFFELATTE	4.60
LATTE MACCHIATO	4.80
FLAT WHITE	5.60
CIOCCOLATA CALDA heisse italienische Schokolade	5.50
AFFOGATO Vanilleglace mit Espresso	6.50
CORRETTO GRAPPA Espresso mit Grappa	6.50

BEVANDE

ACQUA CON O SENZA	3.50
BIBITE Orangina, Thè, Cola, Schorle, Rivella	4.50

DIGESTIVI

LEMONCELLO DI SICILIA	2cl 4.00
GRAPPA NERO D'AVOLA GIOVI	2cl 6.00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Fleischherkunft: Schweiz

Ravioli und Frische Pasta können auch für den Eigenbedarf zu Hause gekauft werden.

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide A, Krebstiere B, Eier C, Fisch D, Erdnüsse E, Sojabohnen F, Milch G, Schalenfrüchte H, Sellerie L, Senf M, Sesamsamen N, Schwefeldioxid und Sulfite O, Lupinen P, Weichtiere R