

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 30.- 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 , Fiano Pugliese IGT 2019 "Clara" (Demeter)	7.50 / 49.50
BIANCO , Alto Adige Pinot Bianco DOC 2022 "Longarei"	9.00 / 49.50
ROSATO , Valtènesi Chiaretto DOCG BIO, Cascina Belmonte	7.90 / 44.50
ROSSO , Rosso "Cá Nova"	7.50 / 48.00
ROSSO , Alpi Retiche "Umo" IGT 2022	9.00 / 53.50

FLASCHENWEINE VOM BUONVINI-SHOP

Preis gemäss Angabe im Shop + Zapfengeld pro Flasche	30.00
--	-------

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, FIANO PUGLIESE IGT "CLARA" (DEMETER), GIANCARLO CECI, 2019

Der Bio-Pionier Ceci hat sein Weingut bereits 1988 auf Bio umgestellt und einige Jahre später dann sogar auf Demeter. Die Fiano-Traube fiel fast komplett der Reblaus zum Opfer. Erst dank der Wiederaufnahme des ökologischen Qualitätsanbaus erwachte die Rebsorte zu neuem Leben. Das Resultat ist ein frischer Apérowein, der an reife Pfirsiche und weisse Blumen erinnert.

BIANCO, ALTO ADIGE PINOT BIANCO DOC "LONGAREI", WEINGUT PFITSCHER, 2022

Drei Generationen wirken Seite an Seite im Südtiroler Weingut Pfitscher und bearbeiten die steilen Weinlagen noch mehrheitlich von Hand. Der elegante Weissburgunder kommt frisch und mit angenehm spürbaren Tanninen im Gaumen daher.

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, ROSSO "CÁ NOVA", CÁ DIE MAGHI

Gehaltvoller, bodenständiger Wein aus den Hügeln des Valpolicella. Der rubinrote Wein passt hervorragend zu einer herzhaften Bolognese.

ROSSO, ALPI RETICHE "UMO" IGT, BOFFALORA, 2022

Giuseppe, der Winzer und Kellermeister, hatte von Anfang die klare Vorstellung, dass keine Chemikalien in den Weinberg und den Keller gelangen sollten. Wir heben unser Glas auf «Beppe», den Schöpfer dieses traditionell hergestellten Weins.

INSALATA E PIZZA AL TAGLIO

	piccolo / normale
INSALATA	5.00
INSALATA DI LENTICCHIE L	9.00 / 11.50
INSALATA DI FREGOLA A/C/F/M/R	16.00
PIZZA MARGHERITA AL TAGLIO A/L	8.50
PIZZA PROSCIUTTO AL TAGLIO A/L	9.50

PASTA DI GRANO DURO TEIGWAREN AUS ITALIENISCHEM HARTWEIZENGRIES

	piccolo / normale
ASPARAGI A Grüner Spargel, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl	19.50 / 20.50
BROCCOLO A Broccoli, Pomodorini, Knoblauch, Chili, Olivenöl	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
PESTO VERDE A/G/H Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Olivenöl	15.00 / 16.00
FUNGHI A/G/O Champignons, Rahmsauce	15.00 / 16.00
5 P A/G Tomatensauce, Rahm, Parmesan, Peperoncini, Petersilie	18.00 / 19.00
ORTOLANA A Peperoni, Zucchini, Karotten, Lauch	18.00 / 19.00
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/O Tomatensauce, Rindfleisch	18.00 / 19.00

PASTA FRESCA FATTA IN CASA

	piccolo / normale
ASPARAGI A Grüner Spargel, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl	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
PESTO VERDE A/G/H Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Olivenöl	19.00 / 20.00
5 P A/G Tomatensauce, Rahm, Parmesan, Peperoncini, Petersilie	22.00 / 23.00
ORTOLANA A Peperoni, Zucchini, Karotten, Lauch	22.00 / 23.00
BOLOGNESE A/L/O Tomatensauce, Rindfleisch	22.00 / 23.00

Wähle zwischen Paccheri oder Pappardelle

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	4.50
TIRAMISU	5.50 / 7.50
PANNA COTTA	5.50

CAFFÈ

ESPRESSO / ESPRESSO DOPPIO	3.80 / 4.80
CAFFÈ	4.30
CAPPUCCINO / CAFFELATTE	4.60
LATTE MACCHIATO	4.80
FLAT WHITE	5.60
SHAKERATO italienischer Eiskaffee	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 in CHF inkl. MwSt.

Fleischherkunft: Rindfleisch und Speck – Schweiz, Prosciutto – Italien
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