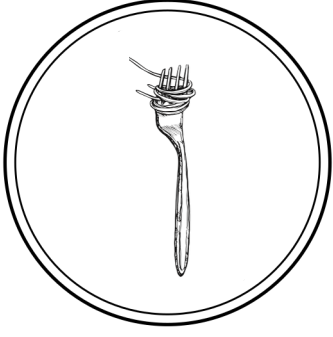
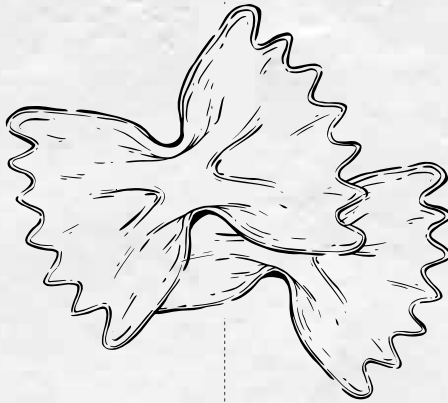


CAMINO



Knusprige Pizzen aus dem Holzofen, hausgemachte Spezialitäten und authentische Rezepte – in unserer Küche verbinden wir traditionelle italienische Kochkunst mit frischen, sorgfältig ausgewählten Zutaten.

Freuen Sie sich auf frisch zubereitete Pizzen aus dem Holzofen, eine saisonale Auswahl klassischer italienischer Gerichte sowie erlesene italienische Weine und beliebte Cocktails, die Ihr Menü perfekt abrunden.



Unsere Dine Around-Gäste wählen ein 3-Gänge-Menü aus der Speisekarte. Gerichte mit diesem Symbol werden mit einem Aufpreis verrechnet.

Our Dine Around guests can choose a 3-course menu from our menu. Dishes marked with this symbol are subject to an additional charge.

ANTIPASTI

Insalata verde

9.50

Blattsalat
green salad

Insalata mista con pomodorini, mais, cetrioli, carote

12.00

Blattsalat, Kirschtomaten, Mais, Gurken, Karotten
leaf salad, cherry tomatoes, corn, cucumbers, carrots

Caprese Camino

19.50

Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum
buffalo mozzarella, tomatoes, basil

Vitello Tonnato

26.00 | 34.00

Dünn geschnittenes Kalbfleisch, Thonsauce, Kapern
thinly sliced veal, tuna sauce, capers



Aufpreis CHF 6.00

Tartar di Manzo 80g | 160g

26.00 | 34.00

Rindstatar an klassischer Sauce, gerösteter Toast
beef tatar marinated with classic sauce, toast



Aufpreis CHF 6.00

DRESSINGS



Italienisches Dressing



Frenchdressing

ZUPPA

Crema di pomodoro

14.00

Tomatencremesuppe mit Parmesan Chip und Basilikum
tomato cream soup with Parmesan chips and basil

PRIMI PIATTI

PASTA ARTIGIANALE

Tagliatelle fresche alla Bolognese 	27.00
Rindfleischsauce, Parmesan, Butter beef sauce, parmesan cheese, butter	
Tagliatelle fresche ai finferli 	27.00
Pfifferlingrahmsauce, Parmesan, Butter chanterelle cream sauce, parmesan cheese, butter	
Ravioli al brasato di manzo	29.00
Rindsschmorbratenfüllung, Salbeibutter, Parmesan, Kalbsjus braised beef filling, sage butter, parmesan cheese, veal jus	

PASTA TRADIZIONALE

Scegli la tua pasta preferita
Wähle deine Lieblingspasta/ choose your favorite pasta

Spaghetti  



Penne  



Penne sind auch Glutenfrei erhältlich
Kochzeit: 11 Minuten

Penne are also available gluten-free
Cooking time: 11 minutes

Scegli la tua salsa preferita
Wähle deine Lieblingsauce/ choose your favorite sauce

Aglio, olio e peperoncino  	19.50
Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino garlic, olive oil, chilli	
Pomodoro e basilico  	20.00
Tomatensauce, Basilikum tomato sauce, basil	
Puttanesca  	22.00
Tomatensauce, Oliven, Kapern, Knoblauch, Oregano, Parmesan tomato sauce, olives, capers, garlic, oregano, parmesan cheese	
Carbonara (uova, grana, olio, pepe, pancetta) 	27.00
Speck, Eigelb, Parmesan, Pecorino, Olivenöl, Pfeffer bacon, egg yolk, parmesan cheese, pecorino cheese, olive oil, pepper	

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo (220g)

Rindsentrecôte vom Grill, Kirschtomaten, Rucola
Salsa Verde

grilled beef entrecôte, cherry tomatoes, rocket salad,
salsa verde

48.00



Aufpreis CHF 10.00
inklusive 1 Beilage

Gamberi all`aglio

Sautierte King Prawns (4 Stück), Knoblauch, Olivenöl,
grilliertes Gemüse

sautéed king prawns (4 pieces), garlic, olive oil,
grilled vegetables

42.00



Aufpreis CHF 10.00
inklusive 1 Beilage

Petto di poularde di mais

Gebratene Maispoulardenbrust an Marsalajus, Saisongemüse

corn-fed chicken breast with Marsala jus, seasonal vegetables

31.00

Costoletta di vitello (200g)

Rosa gebratenes Kalbskotelette, Pfifferlingsragout,
Saisongemüse

pink roasted veal cutlet, chanterelle ragout, seasonal
vegetables

49.00



Aufpreis CHF 10.00
inklusive 1 Beilage

Wähle als Beilage: Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln
oder Pommes frites

+ 7.00

choose as side dish: Tagliatelle, rosemary potatoes
or french fries

PIATTI VEGETARIANI

Risotto ai finferli

29.50

Weissweinrisotto mit Pfifferlingen, Parmesan, Butter

white wine risotto with chanterelles, parmesan cheese, butter

Risotto alla milanese

28.00

Weissweinrisotto mit Safran, Parmesan, Butter

white wine risotto with saffron, parmesan cheese, butter

Lasagna con verdure fatta in casa

29.50

Zucchini, Aubergine, Karotten, Tomatensauce, Mozzarella,
Parmesan, Basilikum

zucchini, eggplant, carrots, tomato sauce, mozzarella,
parmesan cheese, basil

MENU BAMBINI

Pizza topolino margherita 	14.00
Mozzarella, Tomaten mozzarella, tomatoes	
Pizza topolino prosciutto	14.00
Vorderschinken, Mozzarella, Tomaten ham shoulder, mozzarella, tomatoes	
Pizza topolino salame Milano	15.00
Salami Milano, Mozzarella, Tomaten salami Milano, mozzarella, tomatoes	
Pizza topolino Hawaii	15.00
Vorderschinken, Mozzarella, Tomaten, Ananas ham shoulder, mozzarella, tomatoes, pineapple	
Paperino  	12.00
Penne, Tomatensauce penne, tomato sauce	
Bam bam 	12.00
Spaghetti, Bolognesesauce spaghetti, Bolognese sauce	
Chicken Nuggets (6 Stk.) con patatine fritte 	18.00
Chicken Nuggets, Pommes frites chicken nuggets, french fries	
Patatine fritte   	11.00
Pommes frites french fries	

DOLCETTO

Pluto 	5.00
1 Kugel Glacé deiner Wahl mit Smarties 1 scoop of ice cream of your choice with smarties	
Gelati:  	
Vanille, Pistazien, Stracciatella, Cookies, Schokolade vanilla, pistachio, stracciatella, cookies, chocolate	
Sorbetti:   	
Zitrone, Blutorange, Erdbeere, Mango lemon, blood orange, strawberry, mango	

PIZZE TRADIZIONALI

Marinara 🍷 🍷 16.00
Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Oregano
tomatoes, garlic, olive oil, oregano

Napoli 18.00
Sardellen, Mozzarella, Tomaten, Kapern, Olivenöl, Basilikum
anchovies, mozzarella, tomatoes, capers, olive oil, basil

Margherita 🍷 17.50
Mozzarella, Tomaten, Basilikum
mozzarella, tomatoes, basil

Prosciutto 23.00
Vorderschinken, Mozzarella, Tomaten
ham shoulder, mozzarella, tomatoes

Vegan 🍷 🍷 25.00
Tomaten, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Datteltomaten,
rote Zwiebeln, Rucola
tomatoes, zucchini, eggplant, bell peppers, date tomatoes,
red onion, rocket salad

Prosciutto e funghi 25.00
Vorderschinken, Mozzarella, Tomaten, Pilze
ham shoulder, mozzarella, tomatoes, mushrooms

Hawaii 25.00
Vorderschinken, Mozzarella, Tomaten, Ananas
ham shoulder, mozzarella, tomatoes, pineapple

Tonno e cipolla 25.50
Thunfisch, Mozzarella, Tomaten, rote Zwiebeln
tuna, mozzarella, tomatoes, red onion

Vegetariana 🍷 25.00
Mozzarella, Tomaten, Zucchini, Auberginen, Peperoni,
Datteltomaten, rote Zwiebeln, Rucola
mozzarella, tomatoes, zucchini, eggplant, bell peppers,
date tomatoes, red onion, rocket salad

Calzone 26.00

Vorderschinken, Mozzarella, Tomaten, Pilze
ham shoulder, mozzarella, tomatoes, mushrooms

Capricciosa 26.00

Vorderschinken, Mozzarella, Tomaten, Artischocken,
Peperoni, Pilze
ham shoulder, mozzarella, tomatoes, artichokes,
bell peppers, mushrooms

Piccante 26.00

Scharfe Salami, Mozzarella, Tomaten
spicy salami, mozzarella, tomatoes

Salamio 27.00

Milde Salami Milano, Mozzarella, Ricotta, Pecorino, Tomaten
mild salami Milano, mozzarella, ricotta, pecorino cheese,
tomatoes

San Daniele 29.00

San Daniele Schinken, Büffelmozzarella, Parmesan, Tomaten,
Datteltomaten, Rucola
San Daniele ham, buffalo mozzarella, parmesan cheese,
tomatoes, date tomatoes, rocket salad

Il Camino tra le Alpi 29.00

Pouletstreifen, Mozzarella, Tomaten, frischer Salat, Olivenöl
chicken strips, mozzarella, tomatoes, fresh salad, olive oil

La Raffinata 29.00

Bresaola, Mozzarella, Burrata, Tomaten, Basilikum
bresaola, mozzarella, burrata, tomatoes, basil

Ponte del Diavolo 29.00

Scharfe Salami, Speck, Mozzarella, Mascarpone, Tomaten
spicy salami, bacon, mozzarella, mascarpone, tomatoes

Rustica 29.00

Vorderschinken, Speck, Mozzarella, Tomaten, rote Zwiebeln,
Knoblauchöl
ham shoulder, bacon, mozzarella, tomatoes, red onion, garlic oil

PIZZE BIANCHE

Siciliana

26.00

Büffelmozzarella, Pecorino, Aubergine, Datteltomaten, Basilikum

buffalo mozzarella, pecorino cheese, eggplant, date tomatoes, basil

Mimosa

26.00

Vorderschinken, Mozzarella, Sahne, Mais
ham shoulder, mozzarella, cream, corn

Le nostre farciture

Auswahl an Zusätzen:

Choice of supplements:

Sardellen, Tomatensauce, Kapern, Knoblauch, Basilikum
anchovies, tomato sauce, capers, garlic, basil

+ 0.00

Ei, Zucchini, Artischocken, Peperoni, Datteltomaten, Champignons, Ananas, rote Zwiebeln, Oliven, Rucola
egg, courgettes, artichokes, bell peppers, date tomatoes, mushrooms, pineapple, red onion, olives, rocket salad

+ 2.50

Vorderschinken, scharfe Salami, Thunfisch, Doppelter Mozzarella, Ricotta, Mascarpone, Pecorino, Parmesanspäne
ham shoulder, spicy salami, tuna, double mozzarella, ricotta, mascarpone, pecorino cheese, parmesan cheese

+ 4.50

San Daniele Parmaschinken, Büffelmozzarella, Burrata
San Daniele raw ham, buffalo mozzarella, burrata

+ 5.50



Jede Pizza, ausser Calzone, ist auch
glutenfrei erhältlich. + CHF 2.00

each pizza, besides Calzone, is also
available gluten-free. + CHF 2.00

DOLCI

Tiramisu fatto in casa

7.00 | 14.00

Hausgemachtes Tiramisù
home made tiramisù

Coppa Bella Italia

14.00

Stracciatella- und Pistache-Rahmglace mit Rahm
stracciatella and pistachio ice cream with cream

Limoncello

8.50

Zitronensorbet, Limoncello
lemon sorbet, limoncello

Affogato

8.50

Vanilleglacé, Espresso
vanilla ice cream, espresso

Passione Aperol

14.00

Mango Sorbet mit Aperol und Prosecco
mango sorbet with Aperol and Prosecco

Coppa Pêche Melba

11.50 | 13.50

Vanilleglace mit pochierten Pfirsichhälften, Himbeercoulis,
gerösteten Mandelblättchen und Rahm
vanilla ice cream with poached peach slices, raspberry
coulis, toasted almond flakes and cream

Coppa caldo Amore

11.00 | 13.00

Vanilleglace mit warmen Waldbeeren und Rahm
vanilla ice cream with warm forest berries and cream

Gelati

4.00

Vanille, Pistazien, Stracciatella, Cookies, Schokolade
vanilla, pistachio, stracciatella, cookies, chocolate

Sorbetti

4.00

Zitrone, Blutorange, Erdbeere, Mango
lemon, blood orange , strawberry, mango

Allergen & Symbolübersicht

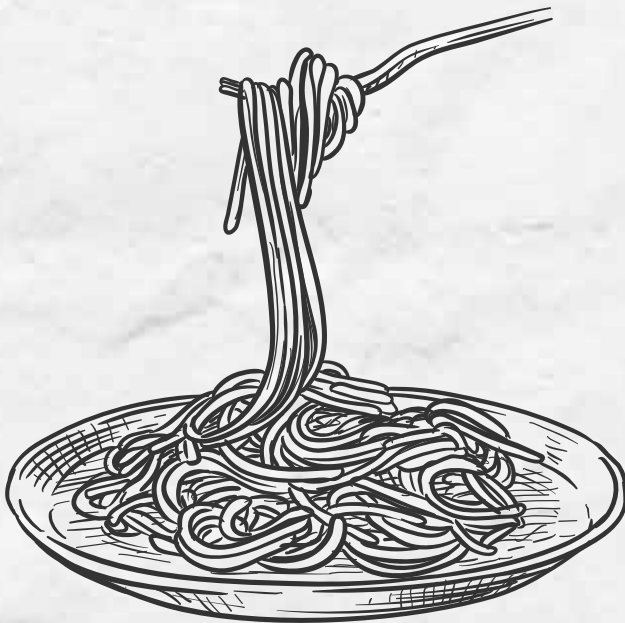
Allergen & summary

-  Vegan | vegan
-  Vegetarisch | vegetarian
-  Glutenfrei | gluten free
-  Laktosefrei | lactose free

Deklaration

Declaration

Geflügel | poultry: CH
Rind | beef: CH / IE
Kalb | veal: CH
Lamm | lamb: NZ, AUS
Schwein | pork: CH
Riesengarnelen | king prawns: Vietnam, MSC
Fisch | fish: Mittelmeer, Atlantik, MSC
Brot | bread: CH



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

CAMINETTO

Ihr Exklusiver Raum

Erleben Sie einen Abend voller Privatsphäre,
Stil und Exklusivität.

Ob elegante Feier, vertrauliches Beisammensein
oder entspannter Abend unter Freunden –
geniessen Sie die Atmosphäre einer privaten
Lounge.

Für Gesellschaften von 8 bis 14 Personen

Reservierungen nimmt unser
Camino-Team gerne direkt entgegen.



Experience an evening of privacy, style, and
exclusivity.

Whether an elegant celebration, an intimate get-
together,
or a relaxed evening with friends – enjoy the
atmosphere of your very own private lounge.

For parties of 8 to 14 guests.

Reservations are gladly accepted directly
through our Camino Team.

