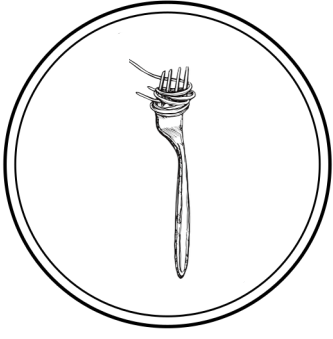
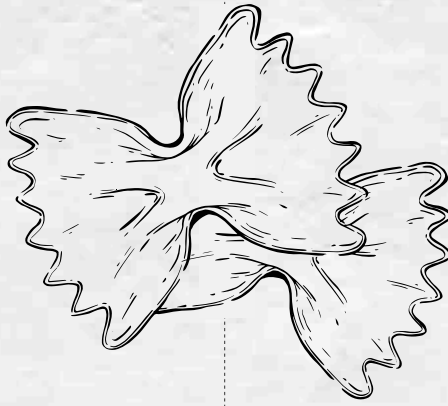


CAMINO



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 ein 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.

GROSSE PIÈCE

FÜR 2 PERSONEN

Eine Auswahl von Fleisch- und Fischstücken, welche am Tisch für Sie tranchiert oder filetiert werden.

Serviert mit Saisongemüse, Kartoffelgratin, Sauce Bearnaise, Salsa verde und als Vorspeise ein gemischter Salat

A selection of meat and fish pieces, which are carved or filleted at the table for you.

Served with seasonal vegetables, potato gratin, Béarnaise sauce, salsa verde, and as a starter a mixed salad.

Dorade Royal (ca. 1.0kg)   pro Person CHF 69.00

Mediterraner Art (auf Anfrage zusätzlich in Salzkruste gegart)

Mediterranean style (available upon request cooked in salt crust)

Rindstomahawk (ca. 1.2kg)   pro Person CHF 69.00

Kalbskotlette Double (ca. 1kg)   pro Person CHF 78.00



Aufpreis CHF 15.00

Ein „Grosse Pièce“ wird für zwei Personen berechnet. Für ein weiteres Gedeck verrechnen wir CHF 25.00.

A 'Grosse Pièce' is calculated for two people. For an additional place setting, we charge CHF 25.00.

MARE E MONTI

Der Name „Mare e monti“ stammt aus dem Italienischen und bedeutet wörtlich „Meer und Berg“. In Kombination mit der Italianita unseres Ristorante Camino bezieht sich dies auf die Verbindung von Fisch oder Meeresfrüchten aus dem Meer und Fleisch aus den Bergen.

The name „Mare e monti“ comes from Italian and literally means „sea and mountain“. In combination with the Italian character of our Ristorante Camino, this refers to the connection of fish or seafood from the sea and meat from the mountains.

**Irishes Rindsfilet (180g) &
King Prawns Garnelen (2 Stück)**

62.00



Aufpreis CHF 15.00

Rosmarinkartoffeln, Wurzelgemüse, Sauce Bearnaise
Espuma und Salsa verde

Potatoes with rosemary, root vegetables, Béarnaise
sauce espuma, and salsa verde

Penne Camino

28.00 | 32.00

Penne, Crevetten, und Poulet an pikanter Tomatensauce

Penne with shrimp and chicken in a spicy tomato sauce

ANTIPASTI

Insalata verde



Blattsalat

green salad

9.50

Insalata mista con pomodorini, mais, cetrioli, carote



Blattsalat, Kirschtomaten, Mais, Gurken, Karotten

leaf salad, cherry tomatoes, corn, cucumbers, carrots

12.00

Caprese Camino



Burrata, Tomaten, Basilikum

burrata, tomatoes, basil

19.50

Vitello Tonnato



Dünn geschnittenes Kalbfleisch, Thonsauce, Kapern

thinly sliced veal, tuna sauce, capers

26.00 | 34.00



Aufpreis CHF 6.00

Tartar di Manzo



80g | 160g

Rindstatar an klassischer Sauce, geröstetes Valle Maggia Brot

beef tatar marinated with classic sauce, roasted Valle Maggia bread

26.00 | 34.00



Aufpreis CHF 6.00

DRESSINGS

- 

Italienisches Dressing
- 

Frenchdressing

ZUPPA

Crema di pomodoro



Tomatencremesuppe mit Parmesan Chip und Basilikum

tomato cream soup with Parmesan chip and basil

14.00

PRIMI PIATTI

PASTA ARTIGIANALE

Tagliatelle fresche alla Bolognese



27.00

Rindfleischsauce, Parmesan, Butter
beef sauce, parmesan cheese, butter

Tagliatelle fresche con porcini



27.00

Steinpilzrahmsauce, Parmesan und Butter
porcini mushroom cream sauce, Parmesan, and butter.

Ravioli al Brasato di manzo

29.00

Rindsschmorbratenfüllung, Salbeibutter, Parmesan
braised beef filling, sage butter, parmesan cheese

PASTA TRADIZIONALE

Scegli la tua pasta preferita pasta

Wähle deine Lieblingspasta/ choose your favorite pasta

Spaghetti fatti in casa



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

Aglione, olio e peperoncino



19.00

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino
garlic, olive oil, chilli

Pomodoro e basilico



19.00

Tomatensauce, Basilikum
tomato sauce, basil

Puttanesca



22.00

Oliven, Kapern, Knoblauch, Oregano, Tomatensauce, Parmesan
olives, capers, garlic, oregano, tomato sauce, Parmesan cheese

Carbonara (uova, grana, olio, pepe, pancetta)

27.00

Eigelb, Parmesankäse, Pecorinokäse, Olivenöl, Pfeffer, Speck
egg yolk, parmesan cheese, pecorino, cheese, olive oil, pepper, bacon

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo 220 g

Rindsentrecôte vom Grill, Rucola, Kirschtomaten,
Pecorinocrème, Salsa Verde
grilled beef entrecôte, rocket salad, cherry tomatoes,
pecorino cream, 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

Bistecca di vitello (porcini) 200g

Rosa gebratenes Kalbssteak, Steinpilz Ragout, Saisongemüse
pink roasted veal steak, porcini mushroom ragout,
seasonal vegetables

49.00



Aufpreis CHF 10.00
inklusive 1 Beilage

Wähle als Beilage: Tagliatelle, Pilawreis oder Pommes frites
choose as side dish: Tagliatelle, Pilaf rice or french fries

+ 7.00

VEGETARIANI

Risotto con porcini

Weissweinrisotto mit Steinpilzen, Parmesan und Butter
white wine risotto with porcini mushrooms, parmesan
cheese and butter

29.50

Risotto milanese

Weissweinrisotto mit Safran, Parmesan und Butter
white wine risotto with saffron, parmesan cheese and
butter

28.00

Parmigiana di melanzane fatta in casa

Aubergine, Tomatensauce, Parmesan, Mozzarella, Basilikum
egg plant, tomato sauce, parmesan cheese, mozzarella, basil

29.50

MENU BAMBINI

Pizza topolino margherita 🍕	14.00
Tomaten, Mozzarella tomatoes, mozzarella	
Pizza topolino prosciutto	14.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken tomatoes, mozzarella, ham shoulder	
Pizza topolino salame Milano	15.00
Tomaten, Mozzarella, Salami Milano tomatoes, mozzarella, salami Milano	
Pizza topolino Hawaii	15.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas tomatoes, mozzarella, ham shoulder, pineapples	
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 TRADIZIONALE

Marinara



Tomaten, Oregano, Olivenöl
tomatoes, oregano, olive oil

16.00

Margherita



Tomaten, Mozzarella, Basilikum
tomatoes, mozzarella, basil

17.50

Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken
tomatoes, mozzarella, ham shoulder

23.00

Vegan



Tomaten, Zucchini, Peperoni, Datteltomaten, rote Zwiebeln, Rucola
tomatoes, zucchini, peperoni, date tomatoes, red onion, rocket salad

25.00

Prosciutto e funghi

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

25.00

Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas
tomatoes, mozzarella, ham shoulder, pineapples

25.00

Tonno e cipolla

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln
tomatoes, mozzarella, tuna, red onion

25.50

Vegetariana



Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Peperoni, Datteltomaten, rote Zwiebeln, Rucolasalat
tomatoes, mozzarella, zucchini, peperoni, date tomatoes, red onion, rocket salad

25.00

Calzone

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

26.00

Quattro stagioni

Tomaten, Mozzarella, Pilze, Oliven, Artischocken, Vorderschinken
tomatoes, mozzarella, mushrooms, olives, artichoke, ham shoulder

26.00

Piccante 27.00

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Mascarpone
tomatoes, mozzarella, spicy salami, mascarpone

Salamio 27.00

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

San Daniele 29.00

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

PIZZE BIANCHE

Siciliana  26.00

Büffelmozzarella, Aubergine, Datteltomaten, Basilikum,
Pecorino
buffalo mozzarella, egg plant, date tomatoes, basil, pecorino
cheese

4 Formaggi  28.00

Mozzarella, Ricotta, Gorgonzola, Parmesan, Basilikum
mozzarella, ricotta, gorgonzola, parmesan cheese, basil

Auswahl an Zusätzen: Choice of supplements:

Basilikum, Tomatensauce, Knoblauch, Kapern, Sardellen
basil, tomato sauce, garlic, capers, anchovies + 0.00

Peperoni, Zucchini, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Rucola,
Artischocken, Champignons, Oliven, Ei, Ananas
peppers, courgettes, cherry tomatoes, red onion, rocket,
artichokes, mushrooms, olives, egg, pineapple + 2.50

Doppelter Mozzarella, Parmesanspäne, Mascarpone,
Vorderschinken, pikante Salami, Thunfisch, Gorgonzola,
Ricotta, Pecorino
double mozzarella, parmesan cheese, mascarpone, ham
shoulder, spicy salami, tuna, gorgonzola, ricotta, pecorino + 4.50

Büffelmozzarella, San Daniele Parmaschinken
buffalo mozzarella, San Daniele raw ham + 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

Coupe 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

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

Coupe Romanoff

11.00 | 13.00

Vanille- und Erdbeerglace mit frischen Erdbeeren,
Erdbeersauce und Rahm
vanilla and strawberry ice cream with fresh strawberries,
strawberry sauce 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: IE/ CH

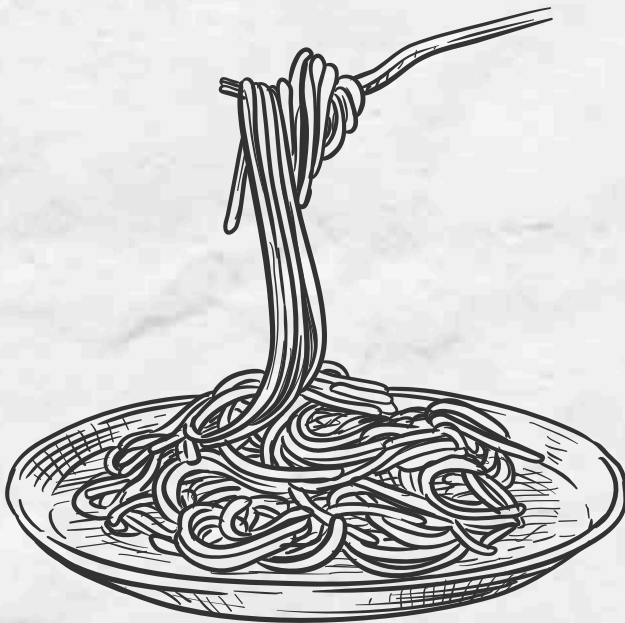
Kalb | veal: CH

Lamm | lamb: NZ, AUS

Schwein | pork: CH

Riesengarnelen | king Prawns: Vietnam, MSC

Fisch | fish: Mittelmeer, Atlantik, MSC



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.

