

CAMINO

Ein "Grosse Pièce" Ihrer Wahl.

Reservieren Sie von Mittwoch bis Sonntag ab 18:00 Uhr
und geniessen Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

GROSSE PIÈCE inklusive buntgemischtem Salat FÜR 2 PERSONEN

Freuen Sie sich auf ein köstlich kulinarisches Erlebnis mit Fleisch- und Fischstücken, welche am Tisch für Sie tranchiert oder filetiert werden.
Serviert mit buntgemischtem Salat, Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln.

Dorade Royal (ca. 1.0kg)

pro Person CHF 69.00

Tomahawk (ca. 1.2kg)

pro Person CHF 69.00

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



CHF 15.- Aufpreis pro Person
inklusive buntgemischtem Salat



MARE E MONTI

CAMINO

ist ein kulinarisches Konzept, welches die Aromen von Land und Meer kombiniert. Der Name „Mare e monti“ stammt aus dem Italienischen und bedeutet wörtlich „Meer und Berge“. In Kombination mit der Italianità unseres Ristorante Camino bezieht sich dies auf die Verbindung von Fisch oder Meeresfrüchten aus dem Meer und Fleisch aus den Bergen. Die legendären Penne aus dem Parmesanlaib runden das Angebot ab.

Täglich ab 18:00 Uhr

Irishes Rindsfilet 160g & 2 Stück King Prawns Garnelen

CHF 62.00

Rosmarinkartoffeln, Wurzelgemüse,
Sauce Bearnaise Espuma und Chimichurri Sauce



CHF 15.-- Aufpreis

Penne Camino mit Bündnerfleisch und Trüffelöl

CHF 28.00 / 32.00

Penne, Rahmsauce, Bündnerfleisch, Parmesan,
Trüffelöl, Kräuter

CAMINO

Unsere Dine Around-Gäste können ab 18:00 Uhr ein 3-Gänge-Menü aus unserer Speisekarte auswählen. Gerichte mit diesem Symbol werden mit einem Aufpreis verrechnet.



ANTIPASTI

Insalata verde

Blattsalat
green salad



9.50

Insalata mista con pomodorini, mais, cetrioli, carote

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



12.00

Caprese Camino

Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum
bufala mozzarella, tomatoes, basil



19.50

Vitello Tonnato

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



26.00 / 34.00
CHF 6.-- Aufpreis

Tartar di Manzo

Rindstatar an klassischer Sauce, geröstetes Valle Maggia Brot
beef tatar marinated with classic sauce, roasted Valle Maggia bread



26.00 / 34.00
CHF 6.-- Aufpreis

DRESSINGS

-   Hausdressing
-   Frenchdressing

ZUPPA

Gazpacho

Kalte Suppe nach kampanischer Art mit Tomaten, Knoblauch, Peperoni, Gurken, Zwiebeln, Olivenöl und Weissbrot
cold Campagna-style soup with tomatoes, garlic, chilli peppers, cucumber, onions, olive oil and white bread



14.00

mit 2 Stück sautierten King Prawns Garnelen
with 2 pieces of king prawns

+ 17.00

PRIMI PIATTI

PASTA ARTIGIANALE

Tagliatelle fresche alla bolognese

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

27.00

Tagliatelle fresche con finferli

Eierschwämmli, Rahmsauce, Kräuter
chanterelles, cream sauce, herbs

27.00

Ravioli al brasato di manzo

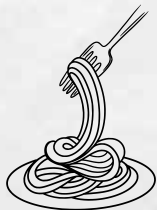
Rindsschmorbratenfüllung, Salbeibutter, Parmesan
braised beef filling, sage butter, parmesan cheese

29.00

PASTA TRADIZIONALE

Scegliete la vostra pasta preferita / Wählen Sie Ihre 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

Scegliete la vostra salsa preferita / Wählen Sie Ihre Lieblingsauce / choose your favorite sauce

Aglione, olio e peperoncino

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino
garlic, olive oil, chilli



19.00

Pomodoro e basilico

Tomatensauce, Basilikum
tomato sauce, basil



19.00

Puttanesca

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



22.00

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

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



27.00

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo 220 g



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



48.00
CHF 10.-- Aufpreis
inklusive 1 Beilage

Gamberi all'aglio 4 Stück



sautierte King Prawns Garnelen, Knoblauch, Olivenöl, grilliertes Gemüse
sautéed king prawns, garlic, olive oil, grilled vegetables



42.00
CHF 10.-- Aufpreis
inklusive 1 Beilage

Bistecca di vitello 200 g

Rosa gebratenes Kalbssteak, Eierschwämmli-Rahmsauce, Marktgemüse
pink roasted veal steak, chanterelle cream sauce, market vegetables



49.00
CHF 10.-- Aufpreis
inklusive 1 Beilage

Wählen Sie als Beilage: Tagliatelle, Bratkartoffeln, Pommes frites oder frisches Marktgemüse
choose as side dish: tagliatelle, roasted potatoes, french fries or fresh market vegetables

+ 7.00

VEGETARIANI

Parmigiana di melanzane fatta in casa



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

29.50

Risotto con finferli



Weissweinsrisotto mit Eierschwämmli, Parmesan und Butter
white wine risotto with chanterelles, parmesan cheese and butter

29.50

Risotto milanese



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

28.00

MENU BAMBINI

Pizza topolino margherita

Tomaten, Mozzarella
tomatoes, mozzarella

14.00

Pizza topolino prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken
tomatoes, mozzarella, ham shoulder

14.00

Pizza topolino salame Milano

Tomaten, Mozzarella, Salami Milano
tomatoes, mozzarella, salami Milano

15.00

Pizza topolino Hawaii

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

15.00

Paperino

Penne, Tomatensauce
penne, tomato sauce

12.00

Chicken Nuggets (6 Stk.) con patatine fritte

Chicken nuggets, Pommes frites
chicken nuggets, french fries

18.00

Patatine fritte

Pommes frites
french fries

11.00

Dolcetto

Pluto

1 Kugel Glacé deiner Wahl mit Smarties
1 scoop of ice cream of your choice with smarties

5.00

Gelati:

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

Sorbetti:

Zitrone, Blutorange, Erdbeere, Mango
lemon, orange blossom, 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

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

27.00

Salamio 27.00
Tomaten, Mozzarella, milde Salami Milano, Ricotta, Pecorino
tomatoes, mozzarella, mild salami Milano, ricotta, pecorino

San Daniele 32.00
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 + 0.00
basil, tomato sauce, garlic

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

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

Büffelmozzarella, San Daniele Parmaschinken + 5.50
buffalo mozzarella, San Daniele raw ham

NAPOLETANA STYLE + 4.00
NAPOLETANA STYLE



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

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

DOLCI

Tiramisu fatto in casa

Hausgemachtes Tiramisù
home made Tiramisù



14.00

Limoncello

Zitronensorbet, Limoncello
lemon sorbet, limoncello



14.00

Passione Aperol

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



14.00

Coppa Bella Italia

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



9.50/ 11.50

Pêche Melba

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



11.50/ 13.50

Coppa Romanoff

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



11.00/ 13.00

Affogato

Vanilleglacé, Espresso
vanilla ice cream, espresso



8.50

Sorbetti

Zitrone, Blutorange, Erdbeere, Mango
lemon, orange blossom, strawberry, Mango



4.00

Gelati

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



4.00

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: IE
Schwein / pork: CH
King Prawns Garnelen/ king prawns: Vietnam MSC
Fisch / fish: Mittelmeer, Atlantik MSC

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.