



Antipasti

Insalata frutti di mare

20

Frischer Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, Calamari und Garnelen, serviert mit unserem Bio-Olivenöl extra vergine, Knoblauch und Petersilie

Antipasti «Locanda»

17

Apéro-Plättli mit feinsten italienischen Wurst- und Käsespezialitäten aus unserem Gourmetladen, dazu in Olivenöll eingelegtes Gemüse (sott'olio)

pro Person

Bruschette «Locanda» (6 Stück)

12

Frisch geröstete Brotscheiben: 3 Stück mit Tomatenwürfeln, 3 Stück mit Thon und Kapern belegt

Antipasti

<i>Caprese</i> ✓	16
<i>Sonnengereifte Tomaten mit feinstem Büffel-Mozzarella</i>	
<i>Insalata valeriana con uovo (saisonal)</i>	
<i>Nüsslisalat mit frischen Eiern vom Bohrerhof in Oberwil</i> ✓	14
<i>Nüsslisalat mit frischen Eiern, Croutons und Pancetta (Speck)</i>	16
<i>Insalata mista «Locanda»</i> ✓	8
<i>Gemischter Salat «Locanda» Art: Eisberg, Rucola, Rüebl, Gurken, Fenchel, Tomaten</i>	

Unsere Salate werden mit unserem hauseigenen Bio-Olivenöl extra vergine und Aceto Balsamico aus Modena serviert.

Primi piatti

<i>Spaghetti al nero di seppia (o spaghetti di grano duro) alle vongole scardovari</i>	<i>36</i>
<i>Spaghetti schwarz mit Tintenfisch (oder Hartweizengriess) mit Venusmuscheln an Weisswein und Petersilie</i>	
<i>Ravioli 5 gusti pasticciati, (auch ohne Fleisch erhältlich V)</i>	<i>25</i>
<i>5 verschiedene Ravioli «Locanda» an hausgemachter Tomatensauce, mit Rahm verfeinert, gefüllt mit: Ricotta/Spinat, Ricotta/Limone, Aubergine, Steinpilze, Brasato</i>	
<i>Tagliatelle al ragù</i>	<i>25</i>
<i>Feinste Eiernüdeli an hausgemachter Tomaten-/Hackfleischsauce</i>	
<i>Spaghettoni alla carbonara</i>	<i>25</i>
<i>Spaghettoni an einer Sauce aus frischen Eiern vom Bohrerhof Oberwil, Parmesan DOC, Pecorino romano und sardischem, luftgetrocknetem, ungeräuchertem Guanciale (Speck)</i>	
<i>Spaghetti napoli glutenfrei</i>	<i>25</i>
<i>Spaghetti alla chitarra (glutenfrei) an hausgemachter Tomatensauce</i>	

Primi piatti

<i>Lasagne della casa al forno</i>	<i>25</i>
<i>Frische Lasagne-Teigblätter an Antonios selbstgemachter Hackfleisch-/Tomatensauce, im Ofen überbacken, mit Mozzarella und Parmesan DOC</i>	
<i>Parmigiana della casa al forno</i> ✓	<i>25</i>
<i>Auberginen-Lasagne an Antonios selbstgemachter Tomatensauce, überbacken mit feinem Büffel-Mozzarella und Parmesan DOC</i>	

Secondi piatti di carne

<i>Filetto di manzo irlandese con patate – Fleisch: Irland</i>	49
<i>Irishes Rindsfilet Angus (200g) vom Grill, serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln aus der Pfanne, roten Zwiebeln und Bio-Olivenöl</i>	
<i>Scaloppine al limone sorrentine con tagliolini piemontesi – Fleisch: Schweiz</i>	46
<i>Zarte Kalbsplätzchen an feiner Zitronensauce, dazu piemontesische Eiernüdeli mit Bio-Olivenöl und Butter verfeinert</i>	
<i>Brasato al Barolo con tagliolini piemontesi – Fleisch: Schweiz</i>	37
<i>Rindsbraten, sieben Stunden in Barolo Rotwein eingelegt, mit Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Karotten zart geschmort, serviert mit piemontesischen Eiernüdeli</i>	
<i>Osso buco con risotto Milanese – Fleisch: Schweiz</i>	37
<i>Kalbshaxe, sechs Stunden in Weisswein (Verdeca del Salento) eingelegt, mit Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Karotten geschmort, serviert mit Safranrisotto</i>	

Secondi piatti di pesce

<i>Filetto di orata con risotto Milanese – Fisch: Italien</i>	39
<i>In Bio-Olivenöl gebratene Dorade “alla mugnaia”, verfeinert mit Weisswein (Verdeca del Salento) und Mandelsplütern, serviert mit Safranrisotto</i>	
<i>Sogliola alla griglia con tagliolini piemontesi (saisonal)– Fisch: Italien</i>	45
<i>Seezungenfilet vom Grill mit feinen Eiernüdeli</i>	

Dolci

<i>Tiramisu della casa</i>	<i>11</i>
<i>«Pan di spagna» Biskuit in Kaffee getränkt, mit Mascarpone</i>	
<i>Torta della nonna</i>	<i>10</i>
<i>Mürbeteigkuchen mit Vanillecreme, verfeinert mit Mandelsplittern und Puderzucker, warm serviert mit Caramelsauce</i>	
<i>Torta al limone</i>	<i>10</i>
<i>“Pan die spagna” Biskuit mit feiner Zitronencreme, warm serviert mit Puderzucker und Caramelsauce</i>	
<i>Torta del nonno</i>	<i>8</i>
<i>Mürbeteigkuchen mit Haselnuss, Ricotta und gekochten Birnenstücken, serviert mit Puderzucker und Erdbeersauce</i>	



Gelati

<i>Sorbeto al limone con limoncello o vodka</i>	<i>14</i>
<i>Zitronensorbet mit Limoncello oder Vodka</i>	
<i>Tartufo di Pizzo</i>	<i>12</i>
<i>Italienische Schokolade-Eisspezialität aus Pizzo, Calabrien</i>	



Benvenuti und herzlich willkommen in der Locanda Carbone

Schön, dass Sie da sind und wir Sie, verehrte Gäste, in meinem «piccola Italia» verwöhnen dürfen.

Mein Team und ich lieben es, Ihnen eine entspannte Auszeit mit kulinarischen Genüssen und italienischer Lebensfreude zu schenken und für Sie da zu sein. In der wohl kleinsten Gastroküche Europas zaubere ich für Sie echt italienische Gerichte nach original überlieferten Rezepten – mit Leidenschaft, ganz viel Amore und dem gewissen Etwas. Unser beliebtes Bio-Olivenöl, goldgelb und fein duftend, ist die Essenz meiner Küche und kommt direkt aus dem sonnenverwöhnten Apulien.

Aber nun ein paar Worte zu mir: Ich bin Antonio Carbone, Vollblut-Italiener und geboren in Salento/Apulien, dem Absatz des italienischen Stiefels, dort wo meine Passion fürs Kochen begann...

Meine Kindheit verbrachte ich bei meiner «Nonna», einer herzenguten Frau und ausgezeichneten Köchin. Für mich waren das wundervolle Jahre, nichts fand ich so faszinierend wie die Küche meiner «Nonna», nicht einmal das Meer und die endlosen Olivenhaine. Täglich stahl ich mich zu ihr und beobachtete ihr Treiben vor dem uralten Gasherd. Anfangs durfte ich nur den «Mieru», den selbstgekelterten Wein, aus dem Keller holen, doch mit der Zeit weihte sie mich in die tiefsten Geheimnisse der typisch apulischen Küche ein. Mit Liebe, Geduld und den einfachsten Zutaten, gelang es den Menschen in der damaligen Zeit, die köstlichsten Spezialitäten der salentinischen Küche zuzubereiten. Meine «Nonna» war meine Lehrmeisterin und entfachte in mir das Feuer für das Kochhandwerk, welches bis heute in mir brennt und mich täglich motiviert, für Sie, liebe Gäste, die delikatesten Speisen zu kreieren.



Vielleicht gelingt es mir ja, dass ein kleiner Funke dieser Liebe zur italienischen Küche auf Sie überspringt. Ihre Zufriedenheit ist mein grösster Lohn und das Schönste, was ich mir vorstellen kann.

*Ich wünsche Ihnen eine angenehme Zeit in unserer Locanda. **Buon appetito!***

Cordialmente,

herzlich,

Ihr Antonio Carbone

***Apropos:** In unserem Gourmetlädeli finden Sie ausgewählte italienische Spezialitäten und auch einige der Zutaten, die ich in meiner Küche verwende. Gerne gebe ich Ihnen Tipps mit auf den Weg, wie Sie meine Rezepte nachkochen können. Sprechen Sie mich an, ich berate Sie gerne.*



Prodotti e Legenda

V: Vegetarisch

- * Wir verwenden ausschliesslich frische Produkte von bester Qualität. Alle Speisen werden mit unserem hauseigenen Bio-Olivenöl extra vergine aus Apulien zubereitet.*
- * Unser Rind- und Kalbfleisch stammt aus Irland (Angus) bzw. der Schweiz («Geflügel Swissskalb» Tierwohl plus CO2-neutral, nachhaltig).*
- * Fisch und Meeresfrüchte kommen original aus Italien (L'Acquachiara, Venetien).*
- * Bei den Wurst- und Käsespezialitäten handelt es sich um Originalprodukte aus Italien.*
- * Haben Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit? Lassen Sie es uns wissen, damit wir Ihnen eine Alternative anbieten können.*
- * In unserer Locanda werden Sie exklusiv von mir persönlich kulinarisch verwöhnt. Da mein Küchenbereich sehr klein ist und ich alle Speisen stets frisch zubereite, können Wartezeiten entstehen. Danke für Ihr Verständnis. Grazie mille. Antonio Carbone*