



Benvenuti!

und herzlich willkommen in der Brasserie FLORA, an einem Ort, der durch die Schönheit der Zurückhaltung besticht. Das Wesentliche: die gastronomische Geschicklichkeit erfährt die Aufmerksamkeit, die Sie verdient. Wir laden Sie ein, sich von unserer Herzlichkeit, unserer handwerklichen Kreativität und unserer Leidenschaft für das Besondere hinzugeben.

Erleben Sie die Geschmacks- und Duftexplosion der frischen Zutaten und erfreuen Sie sich an dem Farben- und Formenspiel der italienischen Küche.

Sich die Zeit zu nehmen, ganz bewusst Geschmack und Aroma zu erleben, soll nicht im Gegensatz stehen zu dem Drängen der Moderne. In unserer Brasserie FLORA steht die Zeit nicht still, aber sie bietet Ihnen einen Raum der Entschleunigung und kulinarischen Erfahrung solange und so oft Sie es wünschen.

Und unser Angebot?

Der Frische und Verfügbarkeit entsprechend bieten wir Ihnen eine übersichtliche, aber appetitanreizende Auswahl an: Antipasti und Insalate, sowie frisch aufgeschnittene Salumi, Prosciutto und Formaggi. Neben Pasta fresca finden Sie aber auch echte Originale wie die Pizza Neapolitana.

Als idealen Begleiter empfehlen Ihnen unsere „Cantiniere“ gern ihren persönlichen Lieblingswein aus unserem reichhaltigen und besonderen Weinangebot, der natürlich genauso gut zu unseren Antipasti und Pasta-Spezialitäten schmeckt. Geniessen Sie ein köstliches Stück Italien.

Buon appetito! é perfetto così!

antipasti



ANTIPASTI

INSALATA CAPRESE 12/22

TOMATENMIX, RUCOLA, BASILIKUMPESTO, BURRATA
tomato mix, arugula, basil pesto, Burrata

INSALATA PANZANELLA 11/20

ITALIENISCHER BROTSALAT, BASILIKUMPESTO, CHERRYTOMATEN,
ZWIEBELN, PEPERONI, SALATGURKEN, MOZZARELLINI
Italian bread salad, basil pesto, cherry tomatoes, onions, peppers,
cucumbers, mozzarellini

CAESAR SALAT 15/26

EISBERG, SPECKWÜRFEL, POULETSTREIFEN, RIESENCREVETTE,
EI, CROÛTONS, CAESAR DRESSING
iceberg lettuce, bacon cubes, chicken strips, prawns,
egg, croûtons, caesar dressing

ANTIPASTO MISTO 20/28

MARINIERTES GEMÜSE, OLIVEN, PARMESAN, PECORINO,
PROSCIUTTO DI PARMA, VERSCHIEDENE SALAMISPEZIALITÄTEN
marinated vegetables, olives, Parmesan, Pecorino,
Parma ham, variety of salami

CREMA DI ZUCCHINE 12/19

GRÜNE ZUCCHETTI, CRÈME FRAÎCHE,
OLIVENCROÛTONS, PARMESANSPÄNE
green zucchini, crème fraîche, olive croûtons, Parmesan

VITELLO TONNATO 13/28

KALBFLEISCH, KLEINE KAPERN, THUNFISCHSAUCE, RUCOLA, ZITRONE
veal, little capers, tuna sauce, arugula, lemon

primi



PRIMI

Gerne servieren wir Ihnen alle Pastagerichte mit der Pastasorte Ihrer Wahl.

TAGLIATELLE AL SALMONE AFFUMICATO 24

ZITRONEN-BASILIKUM SAUCE, KNACKIGE KIRSCHTOMATEN, RAUHLACHS
lemon basil sauce, crisp cherry tomatoes, smoked salmon

LIMONE SACCHETTINI 26

GEFÜLLT MIT RICOTTA, ZITRONENSAFT IM ZITRONEN-MELISSENTEIG,
SALBEI, PECORINO
stuffed with ricotta, lemon juice in lemon dough, sage, Pecorino

PACCHERI ALLE CINQUE PI 23

RAHM, TOMATEN, PARMESAN, PETERSILIE, PFEFFER
cream, tomatoes, Parmesan, parsley, pepper

VARIAZIONE DI RAVIOLI 23

RAVIOLI VARIATION, BASILIKUMSAUCE, FRÜHLINGSZWIEBELN, PARMASCHINKEN
ravioli variation, basil sauce, spring onions, Parma ham

SPAGHETTI DIAVOLO 23

TOMATENSUGO, LITTLE ITALY MEATBALLS, PEPERONCINO
tomatosugo, little Italy meatballs, peperoncino

SPAGHETTI AL GORGONZOLA 23

JUNGSPINAT, CHERRYTOMATEN
young spinach, cherry tomatoes

pizza



PIZZA

Bestes kann man nur selten verbessern und so haben wir uns für das ursprüngliche Pizza-Rezept aus Neapel entschieden: die Pizza Napoli, in Italien auch die „Vera Pizza“, die wahre Pizza genannt.

Dazu verarbeitet unser Küchenchef Gabriel Neves mit seinem Team nur die landestypischen Zutaten zu einem Teig. Neben dem hochwertigen Caputo-Mehl, der frischen Hefe, dem Meersalz und Extra Vergine Olivenöl wird ausserdem Sorgfalt, Geduld und „Amore“ für Sie in unseren Teig geknetet. Für bestes Gelingen ruht, geht und reift dieser 3 Tage lang.

Der dünne Teig wird mit fruchtiger Tomatensauce aus italienischen sonnengereiften Fleischtomaten und Büffelmozzarella grosszügig belegt. Nun entsteht im auf 365° C vorgeheizten Steinofen in nur zwei Minuten die Pizza Napoli.

MARGHERITA 21

TOMATENSUGO, MOZZARELLA, OREGANO

tomatosugo, mozzarella, oregano

PARMA 26

TOMATENSUGO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO DI PARMA, RUCOLA, PARMESAN

tomatosugo, mozzarella, Parma ham, arugula, Parmesan

RUCOLA 24

TOMATENSUGO, MOZZARELLA, RUCOLA, PARMESAN

tomatosugo, mozzarella, arugula, Parmesan

CAPRA 24

TOMATENSUGO, CIPOLOTTI, CHAMPIGNONS, GEISSKÄSE

tomatosugo, cipolotti, mushrooms, goat cheese

MARINARA 26

TOMATENSUGO, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE, BASILIKUM

tomatosugo, mozzarella, seafood, basil

NAPOLETANA 23

TOMATENSUGO, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, BASILIKUM

tomatosugo, Fior di Latte mozzarella, basil

secondi



SECONDI

FILETTO DI MANZO 49

GEBRATENES RINDSFILET, PFEFFERSAUCE, BUTTER LINGUINE,
MEDITERRANES GEMÜSE, PINIENKERNE

roast beef fillet, pepper sauce, butter linguine,
mediterranean vegetables, pine nuts

FILETTO DI BRANZINO 31

WOLFSBARSCHFILET, ZITRONENTHYMIAN-GINSAUCE,
BABYKARTOFFELN MIT CHORIZOWÜRFEL, SOMMERLICHES MARKTGEMÜSE

sea bass fillet, lemon-thyme-gin sauce, potatoes with Chorizo cubes,
summer market vegetables

MISCHPILZ RISOTTO 24

TALEGGIO, KARAMELLISIERTE BIRNE, BAUMNÜSSE

risotto with mixed mushrooms, Taleggio, caramelized pear, walnuts

dichiarazione

DECLARATION

KALB, RIND, SCHWEIN, POULET, SCHINKEN, SPECK SALSICCIA: SCHWEIZ, UNGARN, URUGUAY, PARAGUAY
PROSCIUTTO DI PARMA, SALAMI, PANCETTA: ITALIEN, SCHWEIZ
MEATBALLS, GUANCIALE, SALSICCIA: SCHWEIZ, ITALIEN
GELBFLOSSETHUNFISCH: INDONESIEN
MOSCARDINI, SEPIE, RIESENCREVETTEN: VIETNAM
SARDELLEN: SPANIEN
MIESMUSCHELN: NEUSEELAND
VENUSMUSCHELN: FRANKREICH
MEERESFRÜCHTE: VIETNAMLACHS: NORWEGEN
FORELLE: ITALIEN, ZUCHT
THUNFISCH: INDONESIEN
LACHS: NORWEGEN
PULPO & MUSCHELN: SPANIEN
KÄSE: SCHWEIZ
BEEF, VEAL, PORK, CHICKEN, HAM, BACON SALSICCIA: SWITZERLAND, HUNGARY, URUGUAY, PARAGUAY
PROSCIUTTO DI PARMA, SALAMI, PANCETTA: ITALY, SWITZERLAND
MEATBALLS; GUANCIALE; SALSICCIA: SWITZERLAND, ITALY
YELLOWFIN TUNA: INDONESIA
MOSCARDINI, SEPIE, KING PRAWNS: VIETNAM
ANCHOVIES: SPAIN
MUSSELS: NEW ZEALAND
CLAMS: FRANCE
SEAFOOD: VIETNAM
TUNA: INDONESIA
SALMON: NORWAY
TROUT: ITALY, CULTURE
PULPO&SHELLFISH: SPAIN
CHESSE: SWITZERLAND

GLUTENFREI | GLUTEN-FREE LAKTOSEFREI | LACTOSE-FREE

AUF WUNSCH KANN EINE VIELZAHL VON GERICHTEN GLUTEN- UND / ODER LAKTOSEFREI ZUBEREITET WERDEN.

On request, we are able to prepare several dishes gluten-free and / or lactose-free.

ALLE PREISE IN CHF INKLUSIVE MWST.
BEI FRAGEN ZU DEN ALLERGENEN
WENDEN SIE SICH BITTE AN DAS SERVICETEAM.

All prices in CHF including VAT.
For information about allergens
please contact our service team.