




il tiglio

« Eine Vielfalt an Genuss und
ein herzlicher Service. »

Insalate | Salate | Salads

Insalata Verde v/vg

Grüner Blattsalat

green salad

9

Insalata mista v/vg

Gemischter Salat

mixed salad

10.5

Insalata caprese rivisitata vg

Tomaten-Mozzarella Salat auf gerösteter Brotscheibe

tomato mozzarella salad on a roasted slice of bread

16

Insalata Cesare

Eisbergsalat mit Speck, gekochtem Ei, Parmigiano Reggiano, Tomaten und getoastetem Brot

caesar salad with bacon, boiled egg, Parmigiano Reggiano, tomatoes and croutons

14

Insalata alla Cesare con Pollo o Gamberi

Eisbergsalat mit Pouletbrust vom Grill oder Riesencrevetten, gekochtem Ei, Speck, Cherrytomaten und getoastetem Brot an Parmigiano Reggiano Dressing

cesare salad with grilled chicken breast or shrimps, boiled egg, bacon, cherry tomatoes and croutons on parmigiano reggiano dressing

Poulet / Gamberi

26.5 / 33

Insalata di Crudo Avocado, Mozzarella ciliegina e Mango Chips

Rohschinken-Avocado-Salat mit Mango Chips und Kirschmozzarella
ham-avocado salad with mango chips and baby mozzarella

18.5

Insalata Valeriana

Nüsslissalat mit geräuchertem Lachs, Bauchspeck, Mais, Cherrytomaten, und gekochtem Ei
valerian lettuce with smoked salmon, bacon, corn, cherry tomatoes, and boiled egg

16.5

Nüsslissalat

Nüsslissalat mit gekochtem Ei und Speck
valerian lettuce with boiled egg and bacon

14

Zuppe | Suppen | Soups

Crema di pomodoro v/vg

Tomatensuppe
tomato soup

9.5

Minestrone v/vg

Italienische Gemüsesuppe
italian vegetable soup

9.5

Antipasti | Vorspeisen | Appetizer

Bruschette vg

Drei geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch
three toasted slices of bread with tomatoes, basil and garlic

9

Tatar di Manzo

Rindstatar mit Essiggurken, Kapern, rote Zwiebeln, Spiegeleigelb und Avocado- Coulis
beeftatar with pickles,capers,red onions,fried egg yolk and avocado-coulis

23 | 25

Gioco dei Cucchiai

Überraschungs Löffelspiel aus der Küche
Game of Spoons

16

Vitello Tonnato

Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischmousse, Kapernbeeren und Babyzwiebeln
thin slices of veal roast with a tuna mousse, caper berries and silverskin onions

22 | 24

Carpaccio di manzo

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan, verfeinert mit Trüffelöl und Zitronensaft
beef carpaccio with rocket and parmigiano reggiano, drizzeld with truffle oil and lemon juice

23 | 26

Gamberetti Piri Piri

Königscrevetten im Tontöpfli mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini, dazu Pizzabrot
prawns, garlic and chilies fried in olive oil served with warm pizza bread

22 | 26

Pasta | Teigwaren

Spaghetti con Gamberi

Gebratene Königscrevetten auf Spaghetti aglio, olio e peperoncino
with garlic, olive oil, chillies and prawns

25.5 | 27.5

Spaghetti Bolognese

mit Hackfleischsauce
with minced meat sauce

18.50 | 20

Spaghetti Carbonara

mit Speck, Schinken, Knoblauch und Rahm
with bacon, ham, garlic and cream

21 | 23

Trofie alla Copertino

mit Steinpilzen, Königscrevetten, frischen Peterli an Tomaten-Rahmsauce
with porcini mushrooms, prawns, fresh parsley and tomato cream sauce

22.5 | 24

Trofie Catalana

Mit Hummer, Königscrevetten, Cherry Tomaten, rote Zwiebeln, Rucola, Prosecco Cream und schwarzem Trüffel

With lobster, shrimps, cherry tomatoes, red onions, rocket, prosecco cream and black truffle

28 | 32

Tagliatelle con salmone affumicato

mit geräuchertem Lachs und Spinat an Tomaten- Rahmsauce
with smoked Salmon and Spinach with tomato cream sauce

21 | 23

Penne all arrabbiata vg

mit Knoblauch, Chilly, Cherrytomaten, Peterli an Tomatensauce
with garlic, chilly, cherry tomatos, fresh parsley and tomato sauce

21 | 23

Tagliolini alla Stroganoff

mit Rindsfiletstreifen, Champignons, Peperoni und geräucherter Paprika
with beef slices, mushrooms, peppers and sweet paprika

25 | 27

Paglia e Fieno

"Stroh und Heu" mit Schinkenwürfel, Erbsen, Steinpilzen, Grana Padano Julliene an Rahmsansauce
cooked ham cubes, peas, porcini, mushrooms, grana padano and cream

21 | 23

Lasagne al forno

mit Schweizer Rindshackfleisch im Ofen überbacken
homemade Lasagne with minced meat

24

Pasta Ripiena | Teigwarenvariationen | Filled pasta variations

Tortelloni Alfredo

mit Ricotta-Spinat-Füllung, marinierte Pouletwürfel, Speck, Spinat, frischem Knoblauch an
Rahmsauce

filled with ricotta and spinach marinated chicken-cubes, bacon and cream sauce

19.5 | 21.5

Ravioli con porcini vg

mit Steinpilzfüllung an Nussrahmsauce

with ceps on a walnut cream sauce

19.5 | 21.5

Risotti

Risotto porcini v/vg

mit Steinpilzen

with ceps mushrooms

19.5 | 22.5

Risotto vitello alla Parmigiana

Parmesanrisotto mit Kalbfleisch, Marsala und Trüffelöl

Parmigiano Reggiano -veal risotto with marsala and truffle oil

24 | 26

Risotto Chantilly

mit Riesengarnelen, Cherrytomaten, Rucola, Eigelb und Rahm

with prawns, tomatoes, rocket, egg yolk and double cream

27 | 29

Risotto al filetto di manzo

mit Rindsfiletstreifen, Granatapfel, Portwein und Büffelmozzarella

beef fillet risotto, pomegranate, portwine and buffalo mozzarella

26 | 29.5

Gnocchi

Gnocchi al gorgonzola vg

mit Baumnüssen und Rucola an Gorgonzolasauce

with walnuts and rocket in gorgonzola sauce

21 | 23

Gnocchi con gamberi

mit Lauch, Königscrevetten an Safran-Mascarponesauce

with leeks, shrimps, saffron and mascarpone cream sauce

24 | 26

Gnocchi alla Sorrentina vg

mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Mozzarella überbacken

with tomatoes, garlic, basil and mozzarella gratinated

21 | 23

Per i bambini | Für unsere kleinen Gäste | For kids

Spaghetti / Penne

al pomodoro / bolognese

mit Tomatensauce / Bolognese

with tomato sauce / with bolognesesauce

11

Scaloppina di vitello impanata con patate fritte

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites

Fried breaded veal escalope with french fries

14

Chicken Nuggets con patate fritte

mit Pommes frites

with french fries

11

Pizza Prosciutto

mit Schinken

with cooked ham

11

Carne | Fleischgerichte | Meat dishes

Black Angus-Rinderfilet (220 g)

Rindsfilet an grüner Pfeffersauce

beef fillet in green pepper sauce

52

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken an Marsalasauce

Veal escalope with sage and ham on marsala sauce

37

Piccata di vitello alla Milanese

Kalbsschnitzel im Ei-Grana Padano Mantel

veal escalope coated with egg and grana padano

37

Bistecca di vitello jutland

Kalbssteak bei niedriger Temperatur gegart, überbacken mit Sauce Hollondaise und Parmigiano

Reggiano

slow cooked veal steak gratinated with hollandaise sauce and parmigiano reggiano

48

Filetto di vitello (170 g)

Kalbsfilet bei niedriger Temperatur gegart mit Chianti Reduktion und Trüffelmayonnaise

slow cooked veal fillet with chianti reduction and truffle mayonnaise

47

Nodino di vitello Burro Salvia (300 g)

T-Bone Steak vom Kalb bei niedriger Temperatur geegart gebraten in Butter und Salbei

slow cooked t-bone from veal in butter and sage

52

Zürcher Geschnetzeltes

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Knuspriger Rösti

Zurich-style sliced veal with crispy rösti

37

Paillard di vitello con insalata o verdure

Kalbspaillard mit Salat oder Gemüse

Veal paillard with salad or vegetables

33

Pesce e Frutti di Mare | Fisch und Meeresfrüchte | Fish and Seafood

Filetto lucioperca

Gebratenes Zanderfilet mit Steinpilzen und Cherry Tomaten an Marechalesauce
(Champagner, Zitrone, Cayennepfeffer, Butter, Trüffel und Peterli)
pan fried pike perch fillet with porcini mushrooms and cherry tomatoes on marechalesauce
(Champagne, lemon, cayenne pepper, butter, truffle and parsley)

37

Sogliola alla Grenoblese

Seezunge mit Toastbrotwürfel, Kapern, frische Peterli und filitierte Zitrone
sole with toasted bread cubes, capers, fresh parsley and filitated lemon segments

47

Lobster Thermidor

Hummer Thermidor mit Frühlingszwiebeln, Champignon, Cognac, Senf, Rahm und Safran
gratiniert mit Parmigiano Reggiano
lobster thermidor with spring onions, mushrooms, cognac, mustard, cream and saffron gratinated
with parmigiano reggiano

45

Contorni | Beilagen | Side dishes *(exklusiv / exclusive)*

4.5

Risotto alle verdure | Basmatireis mit Gemüse | Basmati Rice with vegetables
Risotto allo zafferano | Safranrisotto | Saffron Risotto
Risotto porcini | Steinpilzrisotto | Porcini mushrooms Risotto
Tagliatelle | Bandnudeln | Tagliatelle Pasta
Patate al forno | Bratkartoffeln | fried Potatoes
Patatine fritte | Pommes frites | French Fries
Verdure | Marktgemüse | market Vegetables

Pizza

Margherita vg

Tomaten, Mozzarella, Oregano

Tomatoes, Mozzarella, Oregano

13 | 15

Il Tiglio

Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Büffelmozzarella, Trüffelöl

Tomatoes, Mozzarella, Bresaola, buffalo mozzarella, Truffle Oil

23 | 26

del Padrone

Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Grana Padanospliter, Trüffelöl, Rucola

Tomatoes, Mozzarella, Beef carpaccio, Grana Padano, Truffle Oil, Rocket

22 | 24

Galbani

Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Mascarpone, Oliven

Tomatoes, Mozzarella, spicy Salami, Mascarpone cheese, Olives

20.5 | 22

Diavolo

Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoni, Peperoncini, Zwiebeln, Ei

Tomatoes, Mozzarella, spicy Salami, Peperoni, Chilis, Onions, Egg

19.5 | 21.5

Pizza Rustica

Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Spinat, Ei

Tomatoes, Mozzarella, Bacon, Onions, Spinach, Egg

20.5 | 22.5

Gamberi e Zucchini

Tomaten, Mozzarella, Königscrevetten, Zucchini, Knoblauch
Tomatoes, Mozzarella, King Prawns, Zucchini, Garlic

20 | 22.5

Bianca

Mozzarella, Gorgonzola, Speck, frischem Knoblauch, Rucola
Mozzarella, Gorgonzola cheese, Bacon, fresh Garlic, Rocket

19 | 22

Orientale

Tomaten, Mozzarella, Pouletstreifen, Curry, Peperoni, Spinat, Ricotta
Tomatoes, Mozzarella, Chicken stripes, curry, Peppers, Spinach, Ricotta

19.5 | 21.5

Paesana

Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken, Spinat, Knoblauch, Oregano
Tomatoes, Mozzarella, Mushrooms, Ham, Spinach, Garlic, Oregano

19.5 | 21.5

Classica

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Grana Padano, Rucola, Basilikumöl
Tomatoes, Mozzarella, Ham, grana padano, Rocket, Basil oil

21.5 | 23.5

Quattro Formaggi ^{vg}

Tomaten, vier verschiedenen Käsesorten
Tomatoes, four different Cheeses

18.5 | 20.5

Rucola e Gorgonzola ^{vg}

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Spinat, Gorgonzola
Tomatoes, Mozzarella, Rocket, Spinach, Gorgonzola cheese

18.5 | 20.5

Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano
Tomatoes, Mozzarella, cooked Ham, Oregano

19.5 | 21.5

Al Tonno

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano
Tomatoes, Mozzarella, Tuna, Onions, Oregano

19.5 | 21.5

Prosciutto e Funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano
Tomatoes, Mozzarella, cooked Ham, Mushrooms, Oregano

19.5 | 21.5

Calzone (zugedeckt / covered)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Spinat, Peperoni, Pilze, Ei
Tomatoes, Mozzarella, Ham, Spinach, Peppers, Mushrooms, Egg

22.5

Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Oliven
Tomatoes, Mozzarella, Ham, Artichokes, Mushrooms, Olives

19.5 | 21.5

Ortolana vg

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Peperoni, Pilze, Auberginen (mariniertes Grill Gemüse)
Tomatoes, Mozzarella, Zucchini, Peppers, Mushrooms, Eggplant (grilled and marinated vegetables)

19.5 | 21.5

Salami Terra e Honig

Tomaten, Mozzarella, Salami Milano, Gorgonzola, rote Zwiebeln, Honig
Tomatoes, Mozzarella, Salami Milano, Gorgonzola, red Onions, Honey

21 | 23

Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Peperoni
Tomatoes, Mozzarella, Ham, mushrooms, Artichokes, Peppers

19.5 | 21.5

Salami Milano

Tomaten, Mozzarella, Salami Milano
Tomatoes, Mozzarella, Salami Milano

19.5 | 21.5

Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas
Tomatoes, Mozzarella, Ham, Pineapples

18.5 | 20.5

Caprese ^{vg}

Mozzarella, Basilikumpesto, Büffelmozzarella und frische Tomaten
Mozzarella, Basil Pesto, Buffalo Mozzarella and fresh Tomatoes

19 | 22.5

Napoletana

Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven
Tomatoes, Mozzarella, Capers, Anchovies, Olives

17.5 | 19.5

Herkunft der Produkte

V= Vegan | VG= Vegetarisch

Kalbfeisch
Schweiz

Riesengarnelen
Vietnam

Rindsfilet
Irland, Uruguay, Australien, USA
*(Kann mit hormonellen Leistungsförderern
erzeugt worden sein)*

Geräucherter Lachs
Schottland, Norwegen

Rohschinken
Europa

Pouletbrust
Schweiz

Pancetta Speck
Schweiz

Rindstatar
Schweiz

Schinken
Schweiz

Zanderfilet
Kazakhstan

Mozzarella
Schweiz, Italien

Königsgarnelen
Vietnam

Salami, scharfer Salami
Schweiz, Italien

Hummer
Kanada

Bresaola
Schweiz, Italien

Geräucherter Ricotta
Italien

Geräucherter Speck
Schweiz

Lieber Gast
Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Ihr Il Tiglio Team



alle Preise in CHF inkl. gesetzlichen MwSt.