

Willkommen zurück im Restaurant Gemy, ein Stück Italien und Sardinien
im Herzen der Schweiz.

Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit und


Buon Appetito

Antipasti

Insalata Mista - hausgemachte Vinaigrette 11 *vegy glutenfrei*
Eisbergsalat, Cico Rosso, Peperoni rot und gelb, Rüeblli, Oliven, Cherrytomaten, rote Zwiebeln
und PARMINO flocken

Mozzarella e Prosciutto Crudo 23
Büffelmozzarella , Parmaschinken, Cherrytomaten, Rucola und Balsamico-Creme

Cacciucco alla Livornese 19/35 *pikant* 
Pikante italienische Meeresfrüchtesuppe mit Baby Oktopus, Muscheln Calamari und Rotbarsch,
typisch für Ligurien

Cozze al Vermentino 14/25 *glutenfrei* 
Muscheln in Weisswein gegart, mit Knoblauch und Petersilie

Carpaccio di Bresaola 19/35
Dünn geschnittener Bresaola mit Rucola, PARMINO flocken und Balsamico-Creme

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
In alle unseren Preise ist die gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten

Gerichte mit der  sind unsere Hausspezialitäten

Teigwaren

Linguine alla Carbonara 22

Wie das Originalrezept verwenden wir Guanciale eine luftgetrocknete und gewürzte Schweinebacke, Pecorino-Käse, schwarzen Pfeffer, Eigelb

Gnocchi con Gorgonzola e Salsiccia 24

Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Salsiccia.

Pizzoccheri alla Valtellinese 22 **vegy** **glutenfrei**

Buchweizennudeln mit Wirsing, Kartoffeln und Käse. Köstlich!!!

Spezialitäten aus Sardinien

Malloreddus alla Campidanese 24

Mit Salsiccia und, Pecorino, aromatisiert mit Safran
Ein typisch sardischem Ragout

Fregola Sarda con Frutti di Mare e Bottarga 32

Für die Region Sardinien typische Nudeln aus Hartweizengriess in kleiner Kugelform mit Shrimps, Muscheln, Calamari und Bottarga, eine sardische Spezialität aus aromatische Fischrogene

Fregola con Funghi e Salsiccia 24

Fregola mit frischer Salsiccia, Pilzen und Safran, eine köstliche Kombination!!!

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
In alle unseren Preise ist die gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten

Gerichte mit der  sind unsere Hausspezialitäten

Fleisch Hauptgänge

Gegrilltes Pouletbrust **26** *glutenfrei*

Hühnerbrust serviert mit Gemüse und
Gebackene Rosmarinkartoffeln

Paniertes Schweineschnitzel **26**

Serviert mit Gemüse und Pommes frites

Tessiner Salsiccia "Luganica" **22** *glutenfrei*

Bratwurst mit Pommes frites und hausgemachter Zwiebelmarmelade

Beilagen

Kleiner gemischter Salat CHF **8**

Kleiner Grüne Salat CHF **6**

Pommes Frites CHF **6**

Gebackene Rosmarinkartoffeln CHF **6**

Gegrilltes Mischgemüse CHF **6**

Herkunft von Fleisch...

Poulet: Schweiz

Schwein: Schweiz

Rind: Italien

...und Fisch:

Miesmuscheln: Italien/Niederlande

Fisch: Italien/Griechenland

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
In alle unseren Preise ist die gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten

Gerichte mit der  sind unsere Hausspezialitäten

Le Pizze di Toni

Pala alla Romana

Unsere Pizzen werden "alla romana" hergestellt, einem knusprigen, hoch hydratisierten und lange gehenden Teig.

Sie können zusätzliche Trüffel Creme für 5 Chf hinzufügen

	Norm/XXL
Margherita vegy Mozzarella, Tomatensauce	16/30
Prosciutto e Funghi Mozzarella, Tomatensauce, Schinken, Champignon	19/36
Tonno e cipolle Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln	19/36
Luganica Mozzarella, Luganica Wurst, Gebackene Kartoffeln und Taleggio-Käse	24/44
Vegetariana vegy Mozzarella, Tomatensauce, Gebackenes Gemüse	17/32
Diavola pikant Mozzarella, Tomatensauce, Pikante Salami	18/34
Napoli Mozzarella, Tomatensauce, Sardellen, Kapern	19/36
Prosciutto Crudo Mozzarella, Tomatensauce, Parma Rohschinken, Parminospäne, Cherrytomaten, Rucola	24/44
Parmina vegy Mozzarella, Tomatensauce, Parminospäne, Cherrytomaten, Rucola	19/36
Frutti di Mare Mozzarella, Crevetten Black Tiger, Muscheln, Calamari und aromatisiertes Olivenöl	26/48
Mortadella Cremiger Burrata, Mortadella, Pistazien	23/42
Gricia Mozzarella, Pecorino Romano, Guanciale, Zwiebeln	23/42
Quattro Stagioni Mozzarella, Tomatensauce, Artischocken, Oliven, Schinken und Champignons, ein Klassiker!!!	24/44
Quattro Formaggi vegy Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Castelmagno DOP	19/36
Holzfäller, Boscaiolo Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Walnuss	24/44
Burrata vegy Mozzarella, Burrata, Pesto, Pinienkerne	24/44

Sie können Ihrer Pizza auch weitere Zutaten für CHF 2.- hinzufügen, z. B:

Schinken, Mascarpone, Champignon, Thunfisch, Zwiebeln, Luganica Wurst, Gebackene Kartoffeln, Taleggio-Käse, Gebackenes Gemüse, Pikante Salami, Pesto, Sardellen, Kapern, Cherrytomaten, Rucola, Parminospäne.

Sie können Ihrer Pizza auch weitere Zutaten für CHF 6.- hinzufügen, z. B: Cremiger Burrata, Parma Rohschinken

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

In alle unseren Preise ist die gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten

Gerichte mit der  sind unsere Hausspezialitäten