

Herzlich willkommen in der Osteria Vista

Frische Holzofenpizzen sind unsere Spezialität, feine Pasta-, Fleisch-, und Fischgerichte ergänzen unsere abwechslungsreiche Speisekarte, die sich ganz dem Thema "Bella Italia" widmet.


Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und buon appetito!

Ihr Osteria Vista Team

Falls Sie an einer Nahrungsmittelintoleranz oder Allergie leiden, verlangen Sie bitte unsere separate Karte, in der die gängigsten Allergene aufgeführt sind.

Sommer Gerichte

Frische, farbenfrohe und aromatische Gerichte für warme Tage!

Jetzt im Sommer gibt es eine grosse Gemüseauswahl und unser Küchenteam zaubert wunderbare Speisen mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zucchini und Kräutern, die aktuell Saison haben. Viel Spass beim Entdecken und Geniessen unserer Sommer Gerichte! 

Tris di bruschette 3 Stück / 12

Dreierlei Bruschette nach Wahl:

- "Der Klassiker" mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum
- Gorgonzola, Walnuss und Honig
- Bresaola (IT) mit Basilikumpesto
- Parmaschinken (IT), Petersilie, Thymian, Zitronensaft & Olivenöl

Insalatiera verde 11

Salatschale mit grünem Salat

Insalatiera mista 13

Salatschale mit gemischtem Salat

Insalata caprese 16

Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum



Zuppa di cetrioli freddi al pepe rosa 10

Gurkenkaltschale mit Joghurt, Dill und rosa Pfeffer

Prosciutto di Parma 19

Fein aufgeschnittener Parmaschinken (IT, 80g, 24 Monate gereift)

Antipasto misto 20 / 30

Parmaschinken (IT), grilliertes Gemüse, Insalata Caprese und Oliven

Carpaccio di manzo "alla sarda" 22 / 32

Rindscarpaccio auf Zitronen-Mascarponecrème, Rucola, Pecorino und Fregola Sarda (traditionelle sardische Pasta)

Tatar di manzo "Marina" 25 / 35

"S'beschte Tatar vom Obersee" mit Baguette und Oliven-Tapenade

pasta

Pasta e basta!

Sie haben die Wahl zwischen Spaghetti, hausgemachten Fusilli * oder Kartoffel-Gnocchi:



Spaghetti



Hausgemachte Fusilli



Kartoffel-Gnocchi

Pomodoro / arrabbiata 16 / 23

Tomatensauce / Tomatensauce mit Peperoncini

Aglio e olio 16 / 23

Knoblauch, Peperoncini, Cherry Tomaten und Olivenöl

Alle 5 pi 18 / 25

Rahm, Tomatensauce, Parmesan, Petersilie und Pfeffer

Carbonara 18 / 25

Speck, Zwiebeln und Ei

 **Peperoni bi-colore** 18 / 25

Sugo von gelben Peperoni mit grillierten roten Peperoni und Peterli

Con pollo, funghi e panna 19 / 26

Rahm, Poulet und Pilze

Con ragù alla bolognese 19 / 26

Die klassische italienische Fleischsauce

"Osteria Vista" 23 / 30

Riesencrevetten und feine Hummerrahmsauce

pasta

Spaghetti alla cupola

Im Pizzateig serviert

- Curryrahmsauce, Pouletgeschnetzeltes und Erbsen 34

- Tomatensauce, Riesencrevetten, Zwiebeln & Kräutern 36

Crespelle ripiene di ricotta e spinaci 24

Gefüllte Crêpes mit Spinat, Ricotta und Tomatensauce, mit Mozzarella überbacken

Lasagne al forno 25


Der italienischer Klassiker mit Rindshackfleisch

Risotto al limone con gamberoni e rucola 25 / 32


Zitronenrisotto mit Riesencrevetten und Rucola

 **Ravioli "rustico" zucchetti e sesamo** 24 / 31

Zucchetti-Sesam-Ravioli mit Olivenöl, frischen Kräutern und schwarzem Sesam

 **Ravioli burrata** 26 / 33

Burrata Ravioli mit Cherry Tomaten und frittiertem Rucola

 * Gerne servieren wir Ihnen auf Anfrage auch glutenfreie Penne.

pizze classiche

Margherita Tomaten und Mozzarella	15 / 17
Ai funghi Tomaten, Mozzarella, frische Champignons	16 / 18
Napoli Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen (MA)	17 / 19
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken	17 / 19
Al tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch	17 / 19
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas	17 / 19
Diavolo Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami (IT)	17 / 19
Prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons	17 / 19
Ortolana Tomaten, Mozzarella, Spinat, frische Champignons, Zucchini, Cherry Tomaten	19 / 21
Quattro stagioni Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Artischocken, Oliven	19 / 21
Calzone Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons	20 / 22
Salmone Tomaten, geräucherter Lachs (NO), Mascarpone, Rucola	22 / 24

pizze marina

Rosario Tomaten, Mozzarella, Kartoffeln, Gorgonzola, Zwiebeln	18 / 20
Angelo Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Zwiebeln	19 / 21
Della casa Tomaten, Mozzarella, grillierte Artischocken, Pecorino mit Pfeffer und kalabrische pikante Salami (IT)	22 / 24
Norma Tomaten, Auberginen, gesalzener Ricotta, Basilikum	22 / 24
Bettina Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken (IT), Aubergine, Zwiebeln	26 / 28
Dello chef Tomaten, Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Rucola, Parmesanspäne, Trüffelöl	26 / 28
Pollo Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Broccoli und Poulet	26 / 28
Manzo Tomaten, Mascarpone, Rindsfiletstreifen (AU), Sommertrüffel	29 / 31
Sorpresa – für 2 Personen Lassen Sie sich überraschen!	46

pizze bianche

Bufala Büffelmozzarella, Cherry Tomaten, Basilikum, Olivenöl	22 / 24
Gamberi e rucola Cherry Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rucola	22 / 24
4 formaggi Mozzarella, Pecorino, Gorgonzola, Parmesan	22 / 24


carne

Filetto di manzo con burro alle erbe 54
Rindsfilet (180g) mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes frites und Blattspinat

Scaloppine di vitello al limone 44
Kalbsschnitzel (150g) mit Zitronensauce,
Tagliolini und Saisongemüse


„Vistaburger“ 31
Rindshamburger (150g) im Pizzabrot
mit Speck, Zwiebeln und Pommes frites

Saltimbocca „al vino porto“ 33
Schweinschnitzel (130g) mit Salbei und Parmaschinken (IT),
Portweinjus, Tagliolini und Saisongemüse

 **Fegato di vitello alla Veneziana** 37
Geschnetzelte Kalbsleber (150g) mit Zwiebeln
und Pomodorini-Risotto mit frischen Kräutern

pesce

Pesce persico fritto 33
Gebackene Eglifilets (DE) mit Tartarsauce,
neuen Kartoffeln und Blattspinat

 **Tonno „vitellato“** 40
Gebratenes Thunfischsteak (200g/PH) mit Kalbfleischsauce,
roten Zwiebeln, Kapern und gebackenen Kartoffeln

dolci

Panna cotta ai frutti di bosco 12
Hausgemachtes Panna Cotta mit Waldbeeren

Cannoli „Toblerone“ 15
Cannoli gefüllt mit Ricotta-Tobleronecrème,
begleitet von marinierten Erdbeeren

Profiteroles 14
Windbeutel gefüllt mit Vanillecrème,
Schokoladensauce und Rahm

Tiramisù „Osteria“ 14
Hausgemachtes Tiramisù

Torta al cioccolato 14
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Joghurtglacé und Rahm

Sinfonia di dolci „Osteria Vista“ 18
Lassen Sie sich überraschen!

gelati

Gelati e sorbetti
Gerne bringen wir Ihnen unsere separate Glacé- und Coupekarte

Alle Preise in CHF, inkl. gesetzlicher Mwst.

Falls nicht anders deklariert gilt:
Rind, Kalb, Poulet und Schwein: Schweiz
Fisch und Crevetten: Thailand, Vietnam.

Auf Anfrage servieren wir Ihnen gerne glutenfreies Brot.