
RISTORANTE & PIZZERIA DA LEONE



HERZLICH WILLKOMMEN!
UN CORDIALE BENVENUTO!

Liebe Gäste,

wir freuen uns ganz besonders,
Sie im „Da Leone“ begrüßen zu dürfen.

Stammgäste und immer wieder neue Gesichter
finden sich im „Da Leone“ ein, um sich von uns
verwöhnen zu lassen.

Dieser Zuspruch erfüllt uns mit großer Freude
und dafür danken wir Ihnen herzlich.

Unsere Motivation ist ungebrochen und
wir hoffen, dass Sie uns auch zukünftig
die Treue halten.

Für Ihre Anregungen sind wir immer dankbar,
denn Ihr Wohlbefinden und Ihre Zufriedenheit
liegen uns sehr am Herzen.

EINEN GUTEN APPETIT,
BUON APPETITO!

Wünscht Ihnen

IHR DA LEONE TEAM



DA LEONE HIGHLIGHT



ERLEBNISGASTRONOMIE UND DAS BESONDERE HIGHLIGHT IM DA LEONE...

...FLEISCH VOM HEISSEN GRANITSTEIN

Sie möchten Ihr Fleisch
nach Ihren Wünschen selbst zubereiten?
Bei uns ist das möglich!

Wählen Sie zwischen zartem Rinderfilet
oder schmackhaftem Rinds-Entrecôte.

Rinderfilet US 200 g	49,00 CHF
Rinds-Entrecôte US 200 g	43,00 CHF

Für den extragroßen Hunger servieren wir Ihnen
auch Fleisch à 400 g!

Rinderfilet US 400 g	69,00 CHF
Rinds-Entrecôte US 400 g	63,00 CHF

Genießen auch Sie dieses einzigartige Gastronomie-Erlebnis!
Oder verschenken Sie für dieses Erlebnis einen Gutschein.

Gruppen für den heissen Stein-Genuss
sind bis 10 Personen herzlich willkommen!

FOCACCE

✓ **Focaccia al rosmarino**

Mit frischem Rosmarin, Olivenöl extra vergine und Salz
9,60

✓ **Focaccia pomodoro e basilico**

Mit frischen Tomaten und Basilikum
11,60

Focaccia con prosciutto San Daniele

Mit San Daniele-Rohschinken
14,60

✓ **Focaccia Leone**

Mit Zwiebeln und Oregano
12,00

MINESTRE / SUPPEN

✓ **Zuppa pavese**

Gemüsebouillon mit Ei, garniert mit einer gratinierten Parmesan-Brotscheibe
8,00

Tortellini in brodo

Gemüsebouillon mit frischen Tortellini mit Fleischfüllung
8,50

✓ **Minestrone alla contadina**

Italienische Gemüsesuppe
12,50



INSALATA / SALATE

Als Vorspeise / Als Hauptgericht

✓ Insalata verde

Grüner Salat

8,50

✓ Insalata mista

Gemischter Salat

10,50

✓ Insalata di rucola

Rucolasalat an Balsamicosauce mit Parmesansplittern

10,50

12,50

✓ Insalata primavera

Großer, gemischter Salat mit Ei und Artischocken

18,50

✓ Insalata caprese

Büffel-Mozzarella, frische Tomaten mit frischem Basilikum,
verfeinert mit Olivenöl extra vergine

„Die Mozzarella di Bufala Campana DOP wird von der „Tenuta dei Preti“ mitten im 18000 m² grossen Naturreservat, dem Parco Nazionale del Cilentano, produziert. 4,2 Liter reine Büffelmilch braucht es um 1 kg echten Mozzarella DOP herzustellen. Dass dem so ist, sieht man an der wunderbaren, geschmeidigen Konsistenz und dem delikaten, typischen Duft.“

12,50

15,50

Insalata „Claudia Cardinale“

Rindsentrecote-Streifen auf knackigen Blattsalaten, verfeinert mit Olivenöl

25,00

Insalata al salmone affumicato

Lachsfilet-Streifen mit Zwiebeln und Kapern,
auf Blattsalatbett serviert, verfeinert mit Olivenöl

24,00

Insalata al gamberoni

Grillierte Riesengarnelen auf knackigem, jungem Blattsalatbett,
mariniert in Olivenöl und Zitrone

24,50

Fitnesssteller

Bunter Salatteller
mit Pouletstreifen und Ei

22,00



ANTIPASTI / KALTE VORSPEISEN

Als Vorspeise / Als Hauptgericht

✓ Bruschette al Pomodoro

Grillierte Brotscheiben mit Knoblauch aromatisiert,
mit Tomatenwürfeln und frischem Basilikum,
mariniert in Olivenöl extra vergine

9,00

11,00

✓ Crostini misti

Grillierte Brotscheiben mit frischem Tomaten-, Pesto-, Olivenaufstrich, Knoblauch
und frischem Basilikum, verfeinert mit Olivenöl extra vergine

9,00

11,00

Antipasto misto della casa

Hausgemachte, herrliche, kalte Vorspeisen,
wie man sie nur in Italien genießt

21,00

23,50

Carpaccio di manzo

Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch,
mariniert mit Olivenöl extra vergine, Zitronensaft, Salz und Pfeffer,
garniert mit Parmesansplitter, auf Rucolabett

21,00

23,50

Prosciutto e melone

San Daniele-Rohschinken mit Melone

23,00

25,00

„Unser San Daniele-Rohschinken ist ein OP-Produkt im besten Reifalter von 18-20 Monaten. Er wird von den 31 Herstellern, die vom sehr strengen „Disciplinario San Daniele DOP“ dazu berechtigt sind, ausschliesslich aus Fleisch von freilebenden Tieren produziert. Die Reifung der mindestens 7 kg schweren Hinterschinken erfolgt, nach überlieferter Art, in Naturkellern.“



PASTA / TEIGWAREN

Kleine Portion / Hauptgericht

✓ Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Peperoncino

15,50 17,50

✓ Spaghetti alla napoletana

An einer feinen, hausgemachten Tomatensauce,
abgeschmeckt mit frischem Basilikum

16,50 18,50

✓ Spaghetti al pomodorini

Cherry-Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, frischem Basilikum und Olivenöl

20,50 22,50

Spaghetti alla bolognese Ricetta „Pellegrino Artusi“

Nach „Pellegrino Artusi“-Rezept zubereitet

20,50 22,50

✓ Penne all`arrabbiata (scharf)

Penne mit Tomatensauce, frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Peperoncino

18,50 20,50

✓ Spaghetti al pesto

An einer feinen Basilikumsauce mit Pinienkernen, Pecorino, Parmesan und Olivenöl

18,50 20,50

✓ Penne alla carrettiera

An einer feinen Tomatensauce mit frischen Pilzen, Auberginen, Zucchini und Cherry-Tomaten

18,50 20,50

Spaghetti alla carbonara

Pancetta-Speck, Eigelb, Sahne und Pfeffer aus der Mühle

20,50 22,50

✓ Paccheri alla Norma

An feiner Tomatensauce und frischen Tomaten, frittierten Auberginen, frischem Basilikum,
garniert mit Ricotta stagionata

20,50 22,50

Paccheri Buca Lapi

Paccheri an Tomatensauce mit San Daniele-Rohschinken in Streifen, Steinpilzen, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncino

20,50 22,50

Penne all`abruzzese

Penne speziell zubereitet wie in Süditalien: mit klein gewürfeltem Rindfleisch, Knoblauch, Tomaten und Peperoncino

22,50 24,50

Spaghetti alla marinara

Mit Meeresfrüchten, Riesencrevetten, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Petersilie, verfeinert mit Olivenöl extra vergine

24,50 26,50



PASTA FRESCA / FRISCHE TEIGWAREN

Kleine Portion / Hauptgericht

✓ Gnocchi Gorgonzola

Frische Kartoffelgnocchi mit Sahne und Gorgonzola

19,50 21,50

Gnocchi Santa Chiara

Mit frischen Tomaten, würziger Bolognesesauce, verfeinert mit Sahne

20,50 22,50

Gnocchi Miss Italia

Mit San Marino-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten, San Daniele-Rohschinken, Mozzarelline, Trüffelöl und Parmesansplittern

22,50 24,50

Gnocchi Michelangelo

Hähnchen, Peperoni, Cherry-Tomaten

21,50 23,50



TEIGWAREN AUS DIVERSEN REGIONEN



Pappardelle Alfredo

Frische Pappardelle verfeinert mit Butter, Rahm, Parmesan und schwarzem Pfeffer aus der Mühle, nach einem Original-Rezept vom Ristorante „Alfredo“ in Rom

20,00 22,00

Tortellini alla panna

Tortellini (Fleischfüllung) mit Sahne und Schinken

19,50 22,50

Pappardelle al salmone affumicato

Pappardelle an einer geheimnisvollen Sauce mit geräuchertem Lachs und Sahne

21,50 23,50

Lasagne verdi all` emiliana

Hausgemachte Lasagne nach einem Original-Rezept aus der Emilia-Romagna, im Ofen gebacken

22,00

✓ Ravioli burro e salvia

Frische Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung, serviert mit Butter und frischem Salbei

20,50 22,50

✓ Cannelloni fatti in casa

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung, zubereitet im Ofen mit Tomatensauce, Sahne und Parmesankäse

22,00

Tagliatelle mari e monti

Frische Nudeln mit Steinpilzen, Meeresfrüchten, Riesengarnelen, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Petersilie

26,00 28,00

RISOTTI

Riso Superfino Carnaroli – Cascina Veneria

Paolo Viviani aus Italien, Gewinner der Goldmedaille an der „Reis-Olympiade“ in Valencia, hat mit seinem Risotto aus dem Reis „Cascina Veneria“ alle Konkurrenten deutlich distanziert.

Kleine Portion / Hauptgericht

Risotto alla milanese

Safran-Risotto nach einem traditionellen Rezept mailändischer Art.

20,50 22,50

✓ Risotto bianco al Pesto

Risotto mit Pesto, Parmesan und Pinienkernen

20,50 22,50

✓ Risotto alla giardiniera

Risotto mit frischem Gemüse, verfeinert mit Olivenöl extra vergine

21,00 23,00

Risotto al salmone scozzese affumicato

Risotto mit geräuchertem Lachs aus Schottland, verfeinert mit Rahm

24,50 26,50

Risotto alla crema di limone e gamberoni

Risotto an Zitronenessenz mit Riesencrevetten, Rucola und Parmesansplittern

26,50 28,50

Risotto ai frutti di mare

Risotto mit Meeresfrüchten

26,00 28,00

Risotto ai funghi porcini

Risotto mit Steinpilzen

24,00 26,00



PIZZA „DOC“



**Pizza vom Pizza-Weltmeister
mit dem Gütesiegel
„Neapolitanische Qualitätspizza DOC“ mit
den besten Original-Produkten aus Italien
wie Büffel-Mozzarella, San Daniele-Rohschinken,
Parmigiano Reggiano, San Marzano-Tomaten
und feinstem Olivenöl extra vergine di Toscana.**

Kleine Pizza / Pizza

Pizza „Da Leone“

Büffel-Mozzarella, Pouletfleisch-Streifen
in „Da Leone“-Marinade mariniert, Mais, Tomaten

22,50

24,50

✓ Pizza „San Marzano“

San Marzano-Tomaten, Büffel-Mozzarella,
garniert mit Cherry-Tomaten und frischem Basilikum

21,50

23,50

Pizza „Bvlgari“

San Marzano-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Rucola, dünn geschnittenem Rindfleisch und Mozzarelline

22,50

24,50

Pizza „Pulcinella“

San Marzano-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Artischocken, scharfer Salami,
Basilikum, Cherry-Tomaten und Mozzarellini

21,50

23,50

Pizza „Dolce Vita“

San Marzano-Tomaten, Büffel-Mozzarella, grillierte Auberginen und Zucchini
sowie Cherry-Tomaten, Pecorino und Olivenöl extra vergine

21,50

23,50

Pizza „Regina“

San Marzano-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Steinpilzen, Salsiccia (ital. Wurst),
San Daniele-Rohschinken und Basilikum

22,50

24,00

Pizza „Verdi“

San Marzano-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Mascarpone, San Daniele-Rohschinken,
Cherry-Tomaten und Mozzarelline

23,00

25,00

PIZZA „DOC“

Kleine Pizza / Pizza

Pizza „Sophia Loren“

San Marzano-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Rucola, Bresaola, Parmesansplittern, Cherry-Tomaten, Mozzarelline und Olivenöl extra vergine

22,50

24,50

Pizza „Miss Italia“

San Marzano-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten, San Daniele-Rohschinken, Mozzarelline, Trüffelöl und Parmesansplittern

23,50

25,50

Pizza San Daniele

Tomaten, Mozzarella, traditionellem San Daniele-Rohschinken, Oregano

20,50

23,50

Pizza Paisano

Büffel-Mozzarella, Broccoli, Salsiccia (ital. Wurst) und Peperoncino

20,50

22,50

Pizza Tirolese

Büffel-Mozzarella, Speck, Rucola, Mozzarelline und Cherry-Tomaten

21,50

23,50

✓ Pizza Girasole

Büffel-Mozzarella, Provola (italienischer Käse), Pfeffer und Parmesan

21,50

23,50

Pizza Mediterrana

Büffel-Mozzarella, getrocknete Cherry-Tomaten-Streifen, Mozzarelline, Parmesan und Basilikum

21,00

23,00

Pizza Frutti di Mare

Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte

25,50

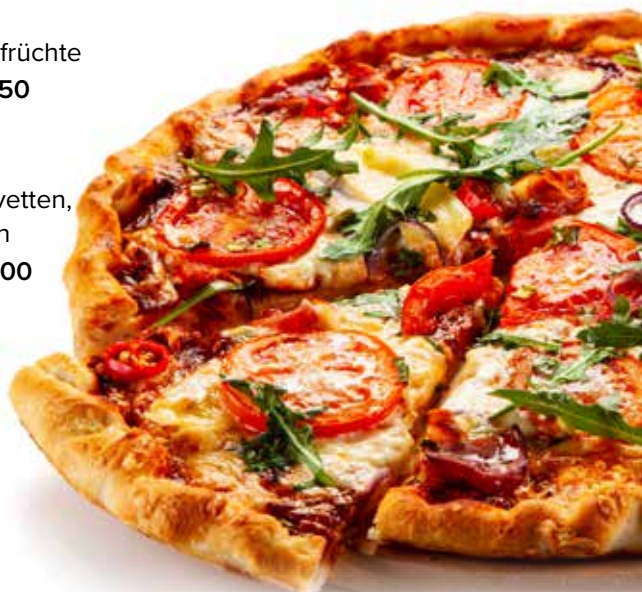
27,50

Pizza Gamberoni

Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rucola und Cherry-Tomaten

24,00

26,00



PIZZA CLASSICHE

Kleine Pizza / Pizza

✓ Pizza Margherita

Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oregano

14,50

16,50

Pizza Napoli

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

15,50

17,50

✓ Pizza Funghi

Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Basilikum und Oregano

16,50

18,50

Pizza Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano

17,50

19,50

Pizza Prosciutto e Funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Basilikum und Oregano

18,50

20,50

✓ Pizza al Gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Basilikum und Oregano

19,50

21,50

Pizza alla Diavola

Tomaten, Mozzarella, Salami „Ventricina“, Zwiebeln, Knoblauch, schwarzen Oliven, Peperoncino und Oregano

20,50

22,50

✓ Pizza Vegetariana

Tomaten, Mozzarella, grillierte Auberginen und Zucchini, Artischocken, Peperoni, Cherry-Tomaten, Oregano und frischem Basilikum

19,50

21,50

Pizza Tonno

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, schwarze Oliven und Oregano

19,50

22,50

Pizza Salame e Gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Salami, Gorgonzola und Oregano

21,50

23,50

Pizza Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, frischen Champignons, Schinken, Ei und Oregano

21,50

23,50



PIZZA CLASSICHE

Kleine Pizza / Pizza

Pizza Calabrese

Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami aus Kalabrien, schwarze Oliven und Oregano

20,50

22,50

Pizza quattro stagioni

Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, schwarze Oliven, Artischocken, Peperoni und Oregano

20,50

22,50

✓ Pizza quattro formaggi

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Pecorino und Oregano

19,50

21,50

Calzone Ripieno

Tomaten, Schinken, frische Champignons, Ei und Tomatensauce

23,50

Pizza Salmone

Tomaten, Mozzarella, geräuchertem Lachs aus Schottland, Zwiebeln und Kapern

21,50

23,50

Pizza Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas

20,50

22,50



CARNE / FLEISCH

Pollo alla diavola

Hähnchenbrust in einer scharfen Paprikasauce
27,50

Petto di pollo alla griglia

Hähnchenbrust grilliert, gewürzt mit verschiedenen Kräutern
26,50

Paillard di vitello alla griglia

Kalbspaillard grilliert mit Zitrone serviert
34,50

Scaloppine al limone

Zartes Kalbsschnitzel an einer delikaten Zitronensauce
36,50

Scaloppine al Marsala

Zartes Kalbsschnitzel an einer delikaten Marsalasauce
36,50

Piccata alla milanese

Zartes Kalbsschnitzel im Ei-Parmesankäse-Mantel, in Butter gebraten
36,50

Saltimbocca alla romana

Zartes Kalbsschnitzel mit San Daniele-Rohschinken und Salbei
37,50

Tagliata di manzo alla griglia

Zartes, rosa grilliertes Rinds-Entrecôte mit Rosmarin, in feine Scheiben geschnitten,
auf einem Rucolabett, verfeinert mit Olivenöl extra vergine
39,50

Filetto di manzo alla griglia

Zart grilliertes Rindsfilet mit Rosmarin,
verfeinert mit Olivenöl extra vergine
43,00

Grigliata di Carne Mista

Gemischter Grillteller
49,00



Beilagen / Contorni

- Gemüse aus dem Ofen
- Risotto
- Frische Teigwaren
- Blattsalat
- Spaghetti natur oder mit Sauce
- Rosmarin-Kartoffel

PESCI E CROSTACEI / FISCHE UND KRUSTENTIERE

Trancio di salmone alla griglia

Zarte Lachstranche vom Grill, gewürzt mit frischen Kräutern,
verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Zitrone

32,50

Filetto di Branzino alla griglia

Branzino Filet vom Grill, mariniert mit Olivenöl extra vergine und Zitrone

35,00

Gamberoni alla griglia

Grillierte Riesencrevetten mit frischer Petersilie und Knoblauch, verfeinert mit Olivenöl extra vergine

39,00

Misto mare della casa

Komposition vom Grill mit verschiedenen Meeresfrüchten,
verfeinert mit Olivenöl extra vergine

48,00



SPECIALITA VEGETARIANE / VEGETARISCHE SPEZIALITÄT

Kleine Portion / Hauptgericht

✓ Spaghetti alla napoletana

An einer feinen, hausgemachten Tomatensauce, abgeschmeckt mit frischem Basilikum

16,50

18,50

✓ Risotto alla giardiniera

Risotto mit frischem Gemüse, verfeinert mit Olivenöl extra vergine

21,00

23,00

✓ Verdure miste alla griglia

Verschiedenes, frisch im Ofen zubereitetes Gemüse, verfeinert mit Olivenöl

21,00

23,00

DIE VEGETARISCHE KÜCHE IM „DA LEONE“

Alle mit den Symbolen ✓ und ✓ gekennzeichneten Gerichte werden von unseren Küchenchefs exakt nach den Regeln der vegetarischen/ veganen Küche zubereitet. „Da Leone“ garantiert ausschließlich die Verwendung der, bei den einzelnen Gerichten, aufgeführten Zutaten.



Vegetarisch

Basiert auf ovo-lactovegetarischen Küche, bezieht Eier & Milchprodukte mit ein, jedoch ohne Fleisch & Fisch.



Vegan

Basiert auf der Zubereitung der Speisen ohne tierische Produkte und Zutaten. Als Bouillon verwenden wir Gemüsebouillon. „Vegan“ ist auch im „Da Leone“ eine rein pflanzliche Ernährung.

MENÙ PER BAMBINI / KINDERMENÜ

bis 10 Jahre

✓ Pizza Nutella

Teig aus Brioche mit Nutella

12,90

Pizza Pinocchio

Margherita, Prosciutto oder Funghi

13,90

Tortellini / Spaghetti

Mit Tomaten-, Sahne- oder Bolognesesauce

13,90

Piccata alla milanese

Zartes Kalbsschnitzel im Ei-Parmesankäse-Mantel,
in Butter gebraten, mit Tomaten-Spaghetti

17,50

Im Kinder-Menü inbegriffen:

3 dl Sirup



FORMAGGI / KÄSE

Kleine Portion / Hauptgericht

Misto di formaggi tipici

Auswahl an typisch italienischen Käsesorten

16,50

18,50



Wir geben Ihnen gerne Informationen
über mögliche Allergene in unseren Produkten.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE - FLASCHEN -

S. Pellegrino		Coca Cola	
50 cl	Fr. 6,20	33 cl	Fr. 4,80
Acqua Panna		Coca Cola Zero	
50 cl	Fr. 6,20	33 cl	Fr. 4,80
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei, trüb		Schweppes Tonix Water	
50 cl	Fr. 6,70	20 cl	Fr. 4,80
Fanta		Schweppes Bitter Lemon	
50 cl	Fr. 4,80	20 cl	Fr. 4,80
Rivella Rot		San Pellegrino Sanbitter	
33 cl	Fr. 4,80	10 cl	Fr. 5,50
Rivella Blau		San Pellegrino Chinotto	
33 cl	Fr. 4,80	18 cl	Fr. 5,50
Rivella Grün		Crodino	
33 cl	Fr. 4,80	10 cl	Fr. 5,50
Shorley Möhl			
33 cl	Fr. 4,80		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE - OFFEN -

Mineral		Coca Cola	
30 cl / Fr. 3,90	50 cl / Fr. 4,90	30 cl / Fr. 3,90	50 cl / Fr. 4,90
Citro		Lipton Ice Tea	
30 cl / Fr. 3,90	50 cl / Fr. 4,90	30 cl / Fr. 3,90	50 cl / Fr. 4,90

FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTE - FLASCHEN -

Orangensaft		Tomatensaft	
20 cl	Fr. 5,00	20 cl	Fr. 5,00



BIERE

Schützengarten Lager offen		Alkoholfreies Bier	
30 cl / Fr. 4,70	50 cl / Fr. 6,20	33 cl	Fr. 4,80
		Franziskaner Weissbier	
		50 cl	Fr. 7,50

CAFFÈ E TÈ



Caffè, Espresso

Fr. 4,50

Caffè, Espresso (koffeinfrei)

Fr. 5,50

Capuccino (mit Milchschaum)

Fr. 5,50

Doppio Espresso (Doppelt)

Fr. 6,00

Latte Macchiato

Fr. 6,00

Espresso corretto con Grappa

Fr. 7,50

Espresso corretto con Amaretto

Fr. 7,50

Espresso corretto con Vecchia Romagna

Fr. 7,50

Ovomaltine kalt / warm (dampferhitzt)

Fr. 5,50

Schokolade kalt / warm (dampferhitzt)

Fr. 5,50

Tee crème oder Tee citron, Pfefferminz-, Hagebutten-,
Lindenblüten-, Kamillen-, Eisenkraut- oder Grüntee

Fr. 4,50



GUTSCHEIN



SUCHEN SIE EIN
ORIGINELLES
GESCHENK

FÜR EIN FAMILIENMITGLIED,
FÜR GESCHÄFTSFREUNDE,
BEKANNTE ODER VERWANDTE?

Den Betrag können Sie frei wählen – ob ein
romantisches Dinner zu zweit oder eine Feier
im kleinen Kreis in unserem Restaurant –
all dies können Sie verschenken.

Sie können auch jederzeit telefonisch unter
der Nummer

+41 (0)52 657 56 56
bestellen.

Wir stellen Ihnen gerne Geschenkgutscheine
nach Ihrem Wunsch aus, die Sie sich gegen Barzahlung
bei uns abholen können oder wir stellen Ihnen diese
mit einer Rechnung per Post zu.

HERZLICHEN DANK

IHR DA LEONE TEAM



Leone
Pizzeria & Pizzeria



Gutschein