



RESTAURANT ZUM RITTER



M E N U

Siamo lieti della vostra visita e vi diamo un caloroso benvenuto nel nostro ristorante classico.

Tutti i nostri piatti sono preparati al momento per voi, utilizzando ingredienti di altissima qualità. Utilizziamo esclusivamente carne svizzera e prodotti regionali provenienti da fornitori locali.

Tutt'altro che ordinario: la scelta perfetta per gli intenditori della cucina svizzera e internazionale.

Buon appetito!

 *Opzioni vegetariane*

INSALATE

Insalata Verde  7.50

Insalata, pomodorini, ravanelli e condimento a scelta

Insalata Mista  9.50

Insalata, carote, cetrioli, mais, pomodorini, ravanelli e condimento a scelta

Insalata Ritter  12.50

Insalata, carote, piselli, mais, pomodorini, castagne caramellate, melograno e condimento a scelta

Condimenti: Italiano, Francese, Mango e Frutto della Passione

ANTIPASTI

Mozzarella di Bufala  14.50

Pomodori a grappolo, pomodorini colorati, salsa di pomodoro, basilico, mozzarella e crostini di pane

Ritter Toast  11.00

Baguette croccante con pomodori, olive, Mozzarella di Bufala e olio al basilico

Tartare di Manzo 21.50

70g di carne, cipolle, capperi, aceto, cetrioli, salsa Worcestershire, senape di Digione, Calvados, servita con pan brioche tostato e burro

Gamberetti Spagnoli 9.00

3 gamberetti, peperoncino, aglio



ZUPPE

Zuppa d'Orzo	8.50
<i>Verdure a brunoise, cipolle, pancetta, cavolo bianco, crema d'orzo</i>	
Zuppa di Porri e Patate 🌿	7.90
Brodo Ristretto	6.50
Zuppa del Giorno	7.50
<i>Chiedete al nostro personale.</i>	

PRIMI PIATTI

Gnocchi Fatti in Casa 🌿	23.50
<i>Salsa di pomodoro con Stracciatella di Bufala e basilico</i>	
Pesto al Basilico 🌿	24.50
<i>Con pinoli, Parmigiano, Stracciatella di Bufala, pomodorini arrostiti</i>	
Spaghetti alla Bolognese Fatti in Casa	22.50
Aglio, Olio e Peperoncino 🌿	17.50
<i>Peperoncino, aglio, prezzemolo e Parmigiano</i>	

PER I BAMBINI

Spaghetti al Pomodoro o Ketchup 🌿	12.50
Chicken Nuggets Premium	8.00
Patatine Fritte 🌿	6.00



PIATTI PRINCIPALI

Cotoletta di Vitello 35.50

Con contorno di verdure di stagione a scelta

Cotoletta di Maiale 25.50

Con contorno di verdure di stagione a scelta

Ritter Cordon Bleu

Con prosciutto cotto, formaggio Gruyère regionale, verdure di stagione e contorno a scelta

Di Maiale 30.50

Di Vitello 40.50

Swiss Burger di Manzo 29.90

180g di manzo, pane artigianale, chutney di peperoni, lattuga, pancetta, formaggio Gruyère, cipolle caramellate, salsa cocktail, servito con patatine fritte

Stroganoff di Manzo 29.90

Funghi, peperoni, cipolle, cetriolini, salsa alla panna, con contorno a scelta

ALLA GRIGLIA

Entrecôte di Manzo (da 200g) 44.00

Filetto di Manzo (da 200g) 48.00

Chateaubriand (Filetto intero da 600g) 132.00

Gambero Black Tiger 6.00

CONTORNI

Verdure di Stagione 7.00

Patatine Fritte 6.00

Patate al Rosmarino 7.00

Pasta 7.00

Riso 6.00

SALSE

Jus di Vino Rosso 2.00

Salsa alla Crema di Funghi 6.00

Salsa al Pepe 2.00

Salsa Cocktail 2.00

Burro alle Erbe 2.00

Ketchup 2.00

Chimichurri 2.00



SUMMER HITS

Piatto Fitness

Grande insalata mista con scaglie di Parmigiano, fragole, melograno, crostini di baguette. Carne a scelta:

Striscioline di pollo	19.50
Gamberi Tiger	24.50
Striscioline di manzo	25.50

Insalata Estiva

19.50

Insalata con rucola, fragole, melone, prosciutto di Parma e scaglie di Parmigiano

Tomme à la Creme

21.50

Formaggio a pasta molle gratinato in pastella al vino bianco con piatto di frutta, fragole, arancia, mirtilli rossi e crema balsamica con crostini di baguette

PESCE

Filetto di Tonno

32.90

In crosta di sesamo, salsa ai peperoni e vaniglia con verdure di stagione e purè

DOLCI

Panna Cotta alla Vaniglia

9.00

Al bicchiere, coulis di mango, frutta di stagione

Tortino dal Cuore Morbido Fatto in Casa

11.00

Cuore fondente, gelato alla vaniglia, frutta di stagione

Crêpes con Gelato e Panna Montata

12.50

Tiramisù

9.00



GELATI

Coppa Gelato 🌿

13.00

*3 palline di gelato con panna montata, topping, frutta e biscotto.
Amore Caldo, Coppa Danimarca, Coppa Cioccolato, Coppa Noci*

Pallina di Gelato a scelta 🌿

3.00

Vaniglia, Pistacchio, Cioccolato, Noce, Limone, Fragola

Porzione di Panna Montata 🌿

1.00



BEVANDE

BEVANDE CALDE

Espresso Ristretto	3.00
Espresso Doppio	4.50
Espresso Macchiato	4.50
Caffè e Latte	5.50
Caffè Crema	4.50
Cappuccino	5.50
Caffè Latte	5.50
Affogato al Caffè	7.50
Tè (Rosa Canina, Zenzero e Limone, Fragola e Lampone, Nero, Menta Piperita)	4.50

ACQUA MINERALE

Frizzante / Naturale (20cl)	3.00
Frizzante / Naturale (33cl)	3.50
Frizzante / Naturale (50cl)	4.70
Frizzante / Naturale (75cl)	6.50
Frizzante / Naturale (100cl)	9.50

BIBITE

Coca Cola / Fanta / Rivella Rossa (33cl)	4.70
Ice Tea, Pesca (33cl)	4.20
Sinalco (30cl)	4.20
Elmer Citro (20cl)	3.00
Elmer Citro (30cl)	4.50

SUCCHI & ENERGY

Red Bull (25cl)	5.00
Acqua Tonica (20cl)	3.70
Schweppes Ginger Ale (20cl)	3.70
Succhi di frutta (Arancia, Mela, Multivitaminico, Ananas) (20cl)	3.60
Schorle di Frutta (25cl)	4.00



BIRRE E SUPERALCOLICI

BIRRE

Adler Original in Bottiglia (58cl)	7.00
Adler Panaché (29cl)	4.00
Adler Panix Chiara / Scura (29cl)	4.00
Birra di Frumento Bio (50cl)	7.00

COCKTAIL

Aperol Spritz (25cl)	11.00
Hugo (25cl)	10.00
Lillet Berry (25cl)	12.00
Vino Bianco Spritz (20cl)	8.00
Campari Spritz (25cl)	12.00
Campari Soda (25cl)	10.00
Campari Orange (25cl)	11.00

MOCKTAIL

Ipanema (25cl)	9.00
Mango Passion (25cl)	9.00
Blue Lagoon (25cl)	9.00
Cool Mann (25cl)	9.00

GRAPPE & DISTILLATI (2CL / 4CL)

Gin	4.50 / 7.50
Rum	4.50 / 7.50
Whiskey	6.00 / 9.00
Vodka	5.50 / 8.00
Pera Williams	6.00 / 9.00
Menta Alpina	3.00 / 5.00
Grappa	6.00 / 9.00



VINI

SPUMANTI

Prosecco Moscato Spumante <i>10cl / 75cl</i>	6.00 / 35.00
Rotkäppchen Sekt <i>10cl / 75cl</i>	6.00 / 33.00

VINI BIANCHI

Trois Blancs Cuvée <i>2023 • Svizzera SH • 10cl / 75cl</i>	6.00 / 35.00
Chardonnay Bourgogne <i>2023 • Francia • 10cl / 75cl</i>	7.90 / 56.00
Chardonnay Rosière Original <i>1989 • Francia • 10cl / 75cl</i>	4.90 / 32.00
Pinot Grigio Delle Venezie Cesari <i>2024 • Italia • 10cl / 75cl</i>	6.00 / 36.00
Cerca Do Rei <i>2022 • Portogallo • 10cl / 75cl</i>	4.90 / 28.00



VINI ROSSI

Primitivo Salento <i>Puglia • 10cl / 75cl</i>	7.00 / 40.00
Rocca Rubia Santadi <i>2022 • Sardegna • 10cl / 75cl</i>	7.50 / 56.00
Chardonnay Bourgogne Noir <i>Francia • 10cl / 75cl</i>	7.90 / 56.00
Aalto Ribera del Duero <i>2023 • Spagna • 10cl / 75cl</i>	14.00 / 112.00
Piccini Chianti DOCG <i>2024 • Italia • 10cl / 75cl</i>	6.50 / 37.00
Cerca Do Rei <i>2022 • Portogallo • 10cl / 75cl</i>	4.90 / 28.00

VINI ROSATI

Cote des Roses <i>2024 • Francia • 10cl / 75cl</i>	6.50 / 42.00
Pinot Grigio Garda <i>2025 • Italia • 10cl / 75cl</i>	6.50 / 42.00
Marques De Fiscal <i>2024 • Spagna • 10cl / 75cl</i>	6.50 / 42.00

ORIGINE: MANZO, VITELLO & MAIALE: SVIZZERA | GAMBERI: VIETNAM | TONNO: FILIPPINE |
SALMONE: NORVEGIA | PANE: PANETTERIA LOCALE

Tutti i prezzi sono in CHF, IVA inclusa.

Saremo lieti di fornirvi informazioni sugli ingredienti allergenici presenti nei nostri piatti – non esitate a chiedere al nostro personale.