



CAMPUS HOTEL
HERTENSTEIN

Il Ristorante
HERTENSTEIN

Es ist uns eine Freude, Ihnen unsere neuen Kreationen und bewährte Klassiker präsentieren zu dürfen.

Sie erwartet eine kulinarische Reise bestehend aus feinsten regionalen Produkten gepaart mit viel Italianità.

Lassen Sie sich auf unserer traumhaften Terrasse, mit Blick auf den Vierwaldstättersee, und die umliegenden Berggipfel inspirieren. Geniessen Sie kulinarische Spezialitäten und erlesene Gerichte aus ausgewählten italienischen Regionen.

TAVOLATA

Erleben Sie das Herzstück der italienischen Esskultur! Unsere Tavolata lädt Sie ein zu einem unvergesslichen Festmahl, das ganz im Zeichen des Teilens und Geniessens steht.

TAVOLATA (PERFEKT FÜR VORWEG AB 2 PERSONEN)		pro Person	22
Marinierte Oliven, Gegrillte Antipasti, Grana Padana, mariniertes Artischocken, gebackene Arancini mit Basilikum-Pinien-Pesto. Serviert mit warmem Focaccia			
mit 70g italienischer Rohschinken		+16	
mit 70g Trüffelmortadella		+14	
ZOPPA SAISONALE			16
Geträufelte Kartoffelsuppe mit Kräuteröl			
INSALATA CESARE CARDINI			19
Frischer Römersalat, würzige Parmesancroutons, Kräuter und klassisches Caesardressing			
<i>Optional mit knusprig gebackenes Pouletschenkelfleisch mit Thymian</i>		+10	
INSALATA			16
Knackige Blattsalate, hausgemachtes Granola und Datteltomaten			
Optional Italianisches oder Französisches Dressing			
CARPACCIO DI MANZO			29
Mariniertes Rindercarpaccio vom Schweizer Rind, Salatspitzen, Taralli und gehobelter Pecorino			

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

PASTA

Qualität, die man schmeckt! Unsere hausgemachte Pasta wird durch Bronzeformen gepresst und erhält dadurch eine einzigartig raue Oberfläche. Das garantiert, dass jede Sauce ideal haftet und sich der volle Geschmack entfalten kann.

Für den authentischen "al dente" Genuss!

PASTA E BASTA

Orecchiette

27/37

Hausgemachte Hartweizenpaste in Krustentierrahm, Wildfangcrevetten, Estragon und Salzzitrone

Ravioli 

24/32

Mit Kürbis und Ricotta gefüllte Teigtaschen, Salbei- Nussbutter und geröstete Macadamia

PIZZE

Rosso

Saftige Tomaten, vollreif geerntet und zu einer fruchtigen Sauce verkocht, treffen auf knusprigen Teig. Erleben Sie die perfekte Harmonie aus zart schmelzendem Mozzarella und aromatischen Tomaten – ein Geschmackserlebnis, das Sie nach Italien entführt.

PIZZA BUFFALINA

22

Feine Tomatensauce, Büffelmozzarella, Olivenöl und Basilikum

PIZZA TRÜFFADELLA

30

Feine Tomatensauce, Trüffelmortadella, Stracciatellakäse, Trüffelöl und schwarzer Pfeffer

Bianca

Unsere Pizza Bianca verführt Sie mit cremigem Mascarpone, der auf zartem Pizzateig zergeht. Verfeinert mit frischen Kräutern und besten Zutaten, ist sie ein Gedicht für Feinschmecker.

PIZZA DIAVOLA

28

Scharfe Salami, rote Zwiebeln, Chili Flocken und Olivenöl

CARNE E PESCE

CAMOSCIO 44

Ein Genuss für Kenner: Saftig geschmortes Gamsragout auf cremiger Polenta aus dem Tessin mit Herbstgemüse

FUORI DALLA ROCCIA CALDA (AUF DEM HEISSEN STEIN SERVIERT)

Rindsfilet* 150g / 200g	49/62
Entrecôte, Spanisches Charra Rind 300g	48
Kalbs-Vitello Medaillon 200g	61

Wählen sie eine Beilage zu ihrem Steak. (inklusive)

Weitere wählbare Beilagen: (extra) 

Pommes Frites mit hausgemachtem Kartoffelgewürz	9
Arancini mit Tomatensugo	9
Grillgemüse	9
Romana Cesare Salat	7

Saucen (2stk. zur Wahl, inklusive):

- Sauce Choron mit Tomatenstaub
- Gremolata aus Petersilie, Majoran, Oregano, Liebstöckel
- Hertenstein-Butter - aufgeschlagene Kräuterbutter mit mediterranen Aromen

*Der LUMA-Fleischreifungsprozess ist einzigartig und führt zu einem Fleisch von unglaublicher Zartheit, Saftigkeit und Geschmack.

Unser Rind- und Kalbfleisch ist ausschliesslich von Schweizer Tieren.

PANCETTA LOUP DE MER 38

Wolfsbarsch mit Pancetta gratiniert, geschmortes Herbstgemüse, Kapern und Salbei

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

DOLCI

TIRAMISU – TI AMO

12

Espresso, Amaretto, Löffelbiskuit, weißes Kaffee glace und Mascarponeschaum

CASSATA SIZILIANA

12

Halbgefrorenes mit kandierte Früchten und Pistazie

AFFOGATO AL CAFFÉ

9

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

GELATO

Pro Kugel

6

Mit Schlagrahm

1

VANIGLIA, CIOCCOLATO, NOCCIOLA, CARAMELLO, CAFE, FRAGOLA, MANDARINO, LIMONE

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Karamell, Kaffee, Erdbeersorbet, Mandarinensorbet, Zitronensorbet

BAMBINI

PIZZA RIDERE

16

Bambini Pizza mit Tomatensugo, Stracciatella und Basilikum

PASTA E BASTA

12

Spaghetti zur Wahl

Mit Tomatensauce 

+ 4

Mit Bolognese

+ 4

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne – oder scannen Sie den QR-Code.



DEKLARATION

Loup de mer	Griechenland / Italien / Portugal
Poulet	Schweiz
Gams	Österreich / Schweiz / Deutschland
Kalb/ Rind	Schweiz / Argentinien
Schwein	Schweiz
Salsiccia	Schweiz / Italien
Sardellen	Nord- Ost Atlantik (Wildfang)
Rohschinken	Italien / Europäische Union
Scharfe Salami	Italien

Wir servieren Brot aus der Schweiz, Polen und Frankreich zur ausführlicheren Deklaration des Brots fragen Sie unsere Mitarbeitenden

Vegetarisch 

Beinhaltet Schweinefleisch oder Erzeugnisse daraus. 