
La Taverna
Ristorante & Pizzeria
menu



Liebe Gäste,
Herzlich-Willkommen! Benvenuto!

Wir geben uns grosse Mühe, damit Ihr Besuch in unserem Ristorante zu einem genussvollen Erlebnis in entspannter Atmosphäre wird.

Zufriedene Gäste liegen uns am Herzen. Ihre Anregungen und Kritik nehmen wir gerne entgegen – stets bemüht, unser Bestes zu geben.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und «En Guete»!

Ihr La Taverna-Team
P.S. Parkplätze im Innenhof



minestre

Minestrone **10.80**
Bouillon mit frischem Gemüse und Parmigiano

Crema di Pomodoro **10.80**
Frische Tomatencremesuppe mit Basilikum

Zuppa di Pesce **14.80**
Hausgemachte Fischsuppe

Zuppa di Giorno **9.80**
Wechselnde Tagessuppe, Auskunft
bei unserem Personal



insalate

	klein / gross
Verde *Kleiner grüner Salat*	**8.80**
Mista *Kleiner gemischter Salat*	**9.80**
Grande *Großer gemischter Salat mit Ei*	**20.80**
Sevillana *Mit Speck, Oliven, Ei und Knoblauch*	**11.80 / 21.80**
Caprese *Tomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum*	**14.80 / 23.80**
Greca *Griechischer Salat mit Feta-Käse*	**11.80 / 21.80**
Nocciolino *Nüsslisalat mit Ei und Knoblauch (Saison)*	**12.80 / 21.80**
Rucola e Parmigiano *Rucolasalat mit Parmigiano*	**10.80 / 20.80**



antipasti

	klein / gross
Antipasto la Taverna *gemischter italienischer Vorspeisenteller*	**16.80 / 24.80**
Antipasto di Mare *Meeresfrüchte in feiner Marinade*	**16.80 / 24.80**
Carpaccio *Rohes Rindfleisch, mariniert* *mit Olivenöl, Parmigiano und Zitrone*	**18.80 / 25.80**
Bruschetta *Geröstetes Brot mit Tomaten,* *Knoblauch, Olivenöl*	**8.80**
Bruschetta al Toscana *Geröstetes Brot mit Parmaschinken,* *Rucola, Parmigiano, Olivenöl*	**12.80**
Bruschetta al Tonno *Geröstetes Brot mit Thonfisch,* *Zwiebeln, Kapern*	**10.80**
Bruschetta Mista	**13.80**



pizze

Grundbelag: Tomaten, Mozzarella, Olivenöl und Oregano

Margherita 16.80

Prosciutto 17.80

Funghi 17.80

Gorgonzola 18.80

Rucola Parmigiano 19.80

Prosciutto Funghi 18.80

Frutti di Mare 23.80

Vegetariana 19.80
mit frischem Gemüse

Panchetta 19.80
Speck, Knoblauch, Zwiebeln

Napoli 19.80
Sardellen, Kapern

Tonno 18.80
Thon, Zwiebeln

Hawai 19.80
Schinken, Ananas

La Taverna 25.80
Rucola, Parma-Schinken, Oliven, Buffalo-Mozzarella, Parmesan, getr. Tomaten

Melanzana 19.80
Auberginen, Parmigiano

Padrone 23.80
Peperoni, Kalbfleischstreifen

Romana 18.80
Peperoncini, Zwiebeln, Knoblauch

Parma 22.80
Parmaschinken, Rucola, Parmigiano

Calabrese 19.80
Salami, Peperoncini, Knoblauch

Siciliana 20.80
Schinken, Champignons, Ei, Sardellen

Calzone 20.80
Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei, Pesto

Quattro Stagioni 20.80
Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Peperoncini

Quattro Formaggi 19.80
Vier Käsesorten

Caprese 24.80
Tomaten, Büffel Mozzarella, Oliven, Basilikum

Lifestyle 24.80
Bresaola, Büffelmozzarella, Minzblätter

Don Pollo 23.80
Puletbrust, Knoblauch, Peperoncini, Ei

Gran Gusto 27.80
Spinat, Gorgonzola, Rindsfiletspitzen, Knoblauch

Vesuvio (geschlossen) 28.80
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, scharfe Salami, Champignon, Ei, Artischocken, als Garnitur: Pesto, Tomatensauce, Parmesansplitter, Rucola

La Carbonara 24.80
Speck, Ei, Zwiebeln, Mascarpone, Parmigiano

Miracolo 26.80
Belegt nach Ihren Wünschen, Grundbelag und 5 Zutaten



pasta

Spaghetti, Penne, Tagliatelle, Linguine

Carbonara **21.80**
Speck, Rahm, Ei, Parmesan

Vongole **23.80**
Muscheln, Weisswein, Knoblauch, Olivenöl, Peterli

Con Scampi **24.80**
Scampi, Knoblauch, Olivenöl, Zitrone und ein wenig Tomatensauce

Ai Salmone **22.80**
Lachsfilet, Zitrone, Salsa rose

Al Tonno **19.80**
Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensauce, Kapern

Pescatore **25.80**
Vongole, Cozze, Meeresfrüchte

Bolognese **19.80**
Rindshackfleisch, Zwiebeln, Tomaten

Aglio e olio **18.80**
Knoblauch, Olivenöl, Tomatenwürfel, Parmigiano, Chili

AI Pepino **23.80**
Pouletbrust, Champignon, Safran, Rahm

Mafiosa **22.80**
Pouletbrust, Zwiebeln, Peperoni, Rahm, Olivenöl, Chili

Quattro Formaggi **20.80**
Vier Käsesorten

Al Arrabiata **17.80**
Pikante Tomatensauce, Oliven, Knoblauch

Al Melanzane **21.80**
Mit Auberginen, frischen Tomaten, Oliven, Knoblauch und Parmigiano

Funghi e Porcini **21.80**
Steinpilze, Weisswein, Rahm

Zingara **21.80**
Rindshackfleisch, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Rahm, Parmigiano

San Remo **25.80**
Rindsfiletspitzen, Champignon, Zwiebeln flambiert an Cognac Rahmsauce



diversi pasta

Tortelloni alla Panna **21.80**
Rahm, Parmigiano, Peterli

Ravioli Burro e Salvia **23.80**
Geschmolzene Butter, Salbei, Parmigiano

Gnocchi Gorgonzola **20.80**
Rahm, Gorgonzola, Parmigiano

Gnocchi don Manzo **25.80**
Rindsfiletspitzen, Peperoni, Tomatensauce

Lasagna Traditionale **20.80**
Rindshack, Tomatensauce, Rahm, Parmigiano

Risotto Funghi Porcini **21.80**
Steinpilze, Zwiebeln, Weisswein, Parmigiano

Risotto Acquarello **24.80**
Mit Riesencrevetten, Cherrytomaten
und Zucchetti

Risotto al Verdure **20.80**
Mit frischem Gemüse



speciale

Insalata Pretoriana **22.80**
mit Pouletbrust, Champignons, Knoblauch und Balsamico-Dressing

Melanzane Ripieni con Carne **31.80**
Gefüllte Aubergine mit Rindshackfleisch dazu Reis

Spaghetti Scrigno Mare **28.80**
Speziell zubereitete Pasta mit Vongole und Scampi im Pizzateig

Insalata Cesare **25.80**
Pouletbrust, Speck, Parmesan, Croutins auf Salat Bouquett, French Dressing



carne

Scaloppine al Limone **29.80**
Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Scaloppine ai Funghi Porcini **29.80**
Kalbsschnitzel an Steinpilzsauee

Saltimobocca alla Romana **29.80**
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken an Weissweinsauce

Bisteko di Maiale ai Funghi Porcini **26.80**
Schweinsnierstück mit Steinp

Spezzatino di Vitello «Zurigese» **29.80**
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons in feiner Weisswein-Rahmsauce

Tagliata di Filetto **42.80**
Zart gebratenes Rinderfilet (35 Tage dry aged)

Filetto di Manzo al Pepe Verde **39.30**
Rinderfilet (200 gr.) mit grüner Pfeffer-Sauce



Dry Aged Beef

Rib Eye 35 Tage 200G **41.80**
Das Ribe Eye oder der Hohrücken Besteht aus verschiedenen Muskeln, welche zwischen der sechsten und der zwölften Rippe liegen, also zwischen Hals und Hinterviertel. (Stark Marmoriert)
Jede weitere 100G 20.00

T-Bone Steak 35 Tage 400G **78.80**
Das T- Bone ist ein Steak mit dem T-Knochen. Auf der einen seite das Entrecote, auf der anderen das Filet. Beim T-Bone ist das Filet grösser.

Club-Steak 35 Tage 400G **72.80**
Entrecote am Knochen. Wird aus dem Hinterviertel des Tieres Geschnitten. Es hat ein Höheren Intermuskulären Fettanteil als das Filet und zusätzlich eine Fettabdeckung. Es liefert zartes und gut Marmoriertes Rindfleisch

Filet Steak 35 Tage 200G **42.80**
Es ist das Wertvollste Teilstück des Rindes. Dieser Muskel wird zu Lebzeiten des Tieres kaum Belastet, was zu Feinfaserigem, Zartem und Magerem Fleisch führt
Jede weitere 100G 21.00

Entrecôte 35 Tage 200G **38.80**
Der Fettgehalt beim Entrecote ist grösser als beim Filet ca. 10%
Jede weitere 100G 19.00



pesce

Gamberoni la Taverna **33.80**
Grillierte Riesencrevetten mit frischen Kräutern

Scampi alla Grigllia **39.80**
Scampi vom Grill mit Olivenöl und frischen Kräutern

Imperatore di Mare – Mixed Grill **39.80**
Gemischter grillierter Fisch mit frischen Kräutern

Filetto di Orata o Branzino **31.80**
Frisches Fisch-Filet vom Grill

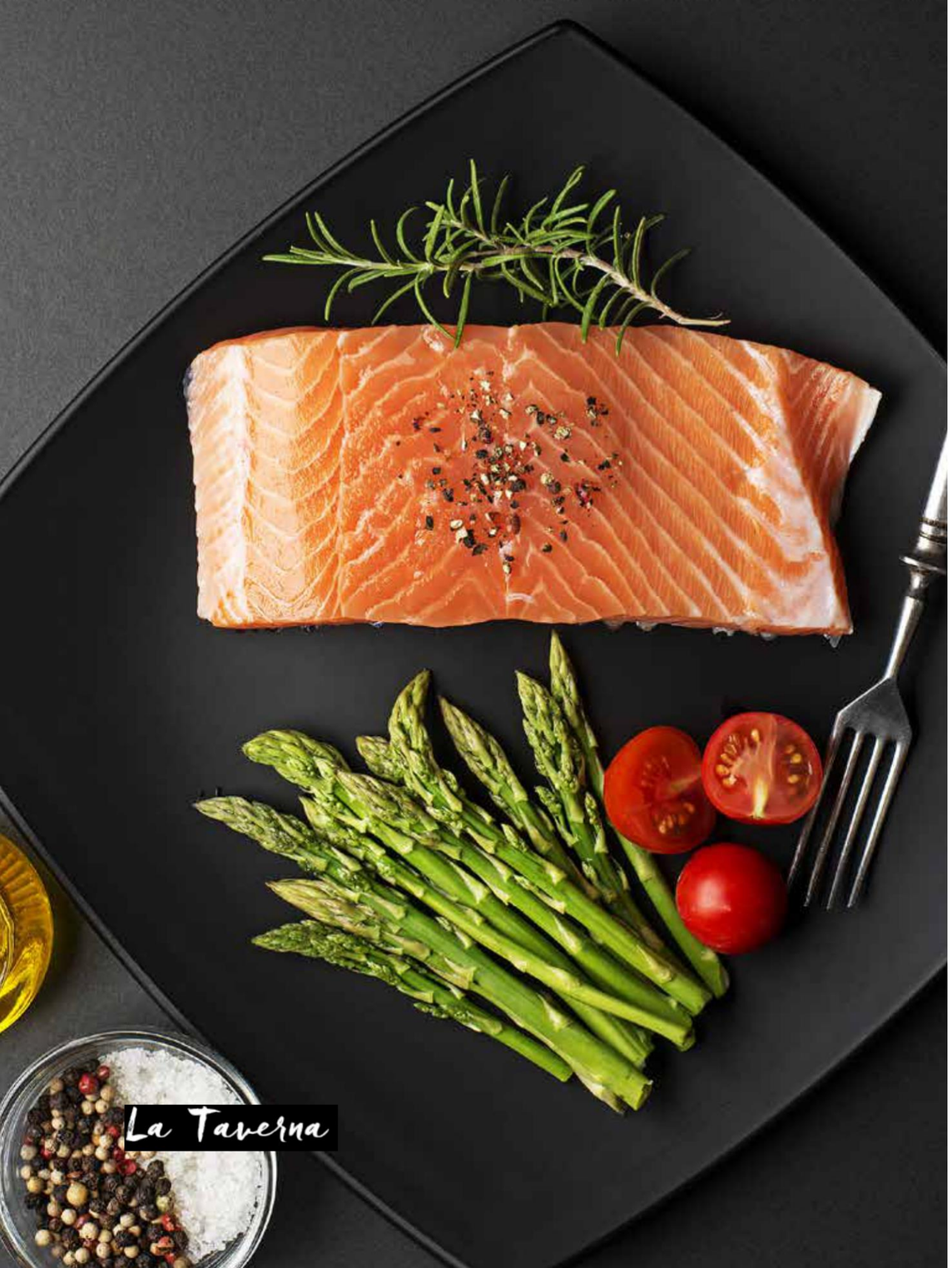
Fragen Sie unser Personal auch nach dem Wochen-Angebot an frischem Fisch.



beilagen

Portion Pasta / Risotto	**5.50**
Bratkartoffeln / Pommes Frites/ Patatos	**6.00**
Gemüse/ Ofen Kartoffeln mit Sauerrahm	**7.00**
Portion Blattspinat/ Maiskolben	**6.00**

Wählen Sie dazu aus unseren Beilagen aus.



bella figura

Salmone alla Griglia **28.80**
Mariniertes Lachsfilet gegrillt, mit Buttergemüse

Fitness-Teller **21.80**
Pouletbrüstli nature mit grossem Salat



vegi

Melanzane Rustico **21.80**
Marinierte Auberginen mit grossem gemischtem Salat

Piatta Antica con Legume e Riso **21.80**
Vegetarischer Risotto mit Gemüse im Ofen überbacken

Melanzana Verdura **33.80**
Gefüllte Auberginen mit Gemüse dazu, Risotto und Fetakäse



bambini

+ 1 Kugel Glace

Spaghetti nach Wahl / Tortelloni Napoli	**12.00**
Pizza nach Wahl	**12.00**
Pouletschnitzeli mit Pommes Frites	**12.00**
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	**12.00**

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.



Hinweise zu Lebensmitteln

Prosciutto di Parma San Danielle, 14 mesi

Alle Teigwaren aus Hartweizengriess (De Cecco), täglich frisch zubereitet

Riso superfino Carnaroli

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi, Grana Padano

Olio extra vergine di oliva

Mozzarella di Bufalla, Campania «The best one»

Fisch, Meeresfrüchte (G. Bianchi AG,Prodega, Aligro)

Fleisch-Herkuft

Schwein, Kalb und Geflügel: Schweiz

Rind: Australien, Argentinien, Schweiz (Black Angus)

Pouletbrust: Frankreich / Brasilien

Fragen Sie unser Personal nach dem aktuellen Wochen-Angebot an frischem Fisch.





La Taverna

Die Geschichte der heutigen La Taverna entstand mit der damaligen Taverne Blaue Ente, welche im Jahre 1410 an der jetzigen Badenerstrasse 663 ist.

Die Taverne ist um etwa 1410 durch den Altstetter Vogt und Eberhard Stagel errichtet worden. Sie war bis 1850 nebst der Kirche wohl das wichtigste und meistbesuchte Gebäude der Stadt.

Im Laufe der Jahrhunderte ging die Taverne von Hand zu Hand. Man weiss, dass im 16. und 17. Jahrhundert der Einzug eines neuen Vogtes in Altstetten jeweils mit einem Huldigungsmahl (Feier) in der Blauen Ente gefeiert wurde. Dessen Speisezettel sprengt nach den heutigen Begriffen jeglichen vernünftigen Rahmen.

In den folgenden Jahren wurde die Taverne von vielen wichtigen und berühmten Persön-lichkeiten beehrt, wie z.B. Louis – Napoleon Bonaparte (Napoleon der Dritte).

1924 kaufte Bäcker und Konditor Theophil Sträuli das Haus und wirkte bis zum Abbruch des Gebäudes als anerkannter Meister. Die Familie Sträuli ist bis zum heutigen Zeitpunkt die Besitzerfamilie.

Es ist uns eine Ehre die alte Tradition in der Moderner Geschichte weiter zu führen.

Ihr La Taverna Team


La Taverna