

RISTORANTE
PORTO



ROMANSHORN

Speisen

Insalata

Insalata Verde <i>Grüner Salat</i>	8.80
Insalata Mista <i>Gemischter Salat</i>	9.80
Insalata di Rucola con Scaglie di Parmigiano e Aceto Balsamico <i>Rucolasalat mit Parmesanflocken und Balsamico-Essig</i>	10.80

Antipasti

Bruschetta del Pizzaiolo con Pomodori Concassè Aglio e Basilico <i>Frische Tomatenwürfel auf Pizzabrot</i>	10.50
Antipasto Italiano <i>Parma, Salami, Pancetta, Mortadella, Oliven, Parmesan, Antipastigemüse</i>	17.50
Caprese di Bufala <i>Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Pinienkerne</i>	17.50
Bresaola di Manzo con Rucola Parmigiano <i>Luftgetrockneter Rinderschinken, Rucola und Parmesan</i>	23.50
Vitello Tonnato <i>Hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapern</i>	23.50

Pasta

Tagliatelle Napoli <i>Tomatensauce</i>	19.50
Tagliatelle alla Bolognese <i>Rinderhackfleisch und Tomatensauce</i>	19.50
Linguine al Pesto <i>Basilikumpesto, Pinienkerne und Parmesan</i>	22.50
Spaghetti alle Vongole <i>Venusmuscheln und Petersilie</i>	24.50
Gnocchetti Sardi alla Campidanese <i>Salsiccia-Ragù in Tomatensauce mit Safran</i>	24.50
Ravioli ripieni di Asparagi con Salsa al Limone e Prosciutto di Parma <i>Gefüllte Ravioli mit Spargel, Zitronensauce und Parmaschinken</i>	24.50
Tortelli ripieni di Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia <i>Gefüllte Teigtaschen mit Ricotta, Spinat, Butter und Salbei</i>	24.50
Maccheroncini alla Carbonara <i>Speck, Carbonara Sauce, Pecorino</i>	26.00

Pizze

Margherita <i>Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum</i>	16.00
Prosciutto e Funghi <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons</i>	21.50
Salame <i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami</i>	21.50
Ortolana <i>Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Zucchini, Knoblauch, Zwiebeln</i>	21.50
Hawaii <i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>	21.50
Diavola <i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln</i>	21.50
Vesuvio <i>Mozzarella, Frische Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum</i>	21.50
Roma <i>Tomatensauce, Mozzarella, Pecorino, Hauchdünne Speckstreifen</i>	24.50
Parma e Rucola <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan</i>	24.50

Carne e Pesce

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Scaloppine al Limone 24.50
Schweinsschnitzel mit Zitronensauce

Gamberoni al Cognac 32.50
Riesencrevetten mit Cognac

Contorni (Beilagen)

Tagliatelle, Risotto, Patate al Forno,
Verdure di Stagione al Forno

zusätzliche Beilage 7.00

Dolci

Zabaione al Marsala 8.50

Tiramisù al Caffè 10.50

Tagesangebot

Gelati

1 Kugel 3.50

2 Kugeln 6.50

3 Kugeln 9.00

Rahm 1.00

Glace:

Fior di Latte, Joghurt, Kaffee, Schokolade, Stracciatella, Vanille

Sorbet:

Erdbeere, Himbeere, Mango, Zitrone

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden. Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten informieren Sie unsere Servicemitarbeitenden gerne.

Getränke

Getränke offen	2 dl	3 dl	5 dl
Goba Mineralwasser laut und still	3.50	4.50	5.50
Goba Flauder	3.50	4.50	5.50
Cola, Cola Zero, Shorley, Goba Citro	3.50	4.50	5.50
Hausgemachter Eistee		5.10	6.50

Getränke in der Flasche

Rivella blau / rot, Goba Orange, Fuse Eistee	3.3 dl	4.90
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2 dl	5.20
Sanbitter	1 dl	4.50
Orangensaft oder Tomatensaft «Michel»	2 dl	5.20
Manzoni Spritz «alkoholfrei»	3.3 dl	6.00

Appenzeller Bier offen	3 dl	5 dl
Quöllfrisch hell oder Panache	4.50	6.00

Appenzeller Bier in der Flasche

Quöllfrisch «naturtrüb»	5 dl	6.50
Appenzeller Weizenbier	5 dl	6.80
Sonnwendlig «alkoholfrei»	3.3 dl	4.90
Appenzeller Weizenbier «alkoholfrei»	5 dl	6.80

Möhl Saft vom Fass in der Flasche	5 dl
Möhl Saft vom Fass naturtrüb	6.20
Möhl Saft vom Fass naturtrüb «alkoholfrei»	6.20

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.50
Cappuccino, Milchkaffee	5.30
Doppelter Espresso	6.00
Latte Macchiato	5.50
Latte Macchiato mit Aroma <i>Haselnuss, Vanille oder Caramel</i>	6.00
Caotina, Ovomaltine heiss / kalt	4.70

Unsere Teeauswahl von Sirocco – 100 % Bio

Ceylon Sunrise English Breakfast – Schwarztee	4.50
Japanese Sencha – Grüntee	4.50
Red Kiss – Früchtetee	4.50
Rooibos Tangerine – Rotbusch-Tee mit Mandarine	4.50
Piz Palü – Schweizer Alpenkräutertee	4.50
Moroccan Mint – Marokkanischer Minztee	4.50
Camomile – Kamillentee mit Orangenblüten	4.50
Ginger Lemon Dream – Exotischer Ingwertee	4.50
Verbena – Eisenkrauttee	4.50

Schaumweine

	1 dl	7.5 dl
Prosecco «Contessina» extra dry <i>Borgo Molino Vigne & Vini, Venetien, Italien</i>	7.50	49.00
Spumante Rosé «Contessina» extra dry <i>Borgo Molino Vigne & Vini, Venetien, Italien</i>	7.50	49.00
Champagne Bernard Remy «Selection Schwander» brut <i>Champagne Bernard Remy, Champagne, Frankreich</i>		65.00

Weissweine

	1 dl	5 dl	7.5 dl
Pinot Grigio <i>San Giorgio, Lombardei, Italien</i>	7.50	39.00	49.00
Soave Classico DOC, «Riviera» <i>Agricola Inama, Venetien, Italien</i>	7.50	35.00	49.00
Roero Arneis <i>Vietti, Piemont, Italien</i>	8.00	38.00	52.00

Rotweine

	1 dl	5 dl	7.5 dl
La Carraia «Matano» <i>Azienda Vinicola, Umbrien, Italien</i>	8.00	38.00	52.00
«Alessandra», Susumaniello Rosso <i>Cantine de Falco, Apulien, Italien</i>	8.00	38.00	52.00
Chianti Riserva «Fortebraccio» <i>Tenuta Moriniello, Toskana, Italien</i>	8.50	40.00	56.00
Ripasso, Valpolicella Superiore <i>Agricola Sant'Alda, Venetien, Italien</i>	9.00	42.50	59.00

Aperitifs

Gespritzter Weisswein süss / sauer	6.50
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda und Orangen</i>	11.50
Hugo <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limetten und Minze</i>	11.50
Tocco Rosso <i>Campari, Prosecco, Holunderblütensirup, Soda und Minze</i>	11.50
Lillet Wild Berry <i>Lillet, Schweppes Wild Berry und Himbeeren</i>	11.50
Limoncello Spritz <i>Limoncello, Prosecco, Soda, Limetten, Zitrone</i>	11.50

Aperitifs & Digestifs

	vol %	cl	
Campari	25	4	7.50
Cynar	16.5	4	7.50
Martini Bianco oder Rosso	15	4	7.50
Orangensaft als Zusatz (1 dl)			+ 2.50
Appenzeller Alpenbitter	29	4	7.00
Ramazzotti Amaro	30	4	7.00
Rémy Martin	40	2	7.50
Vieille Prune Morin	41	2	7.50
Calvados Morin	40	2	7.50

Grappas	vol %	cl	
Marzadro Anfora	43	2	6.50
Marzadro le Diciotto Lune Stravecchia	41	2	7.50
Sarpa Oro di Poli	40	2	8.00
Marzadro le Giare Amarone	41	2	12.00
Sassicaia	40	2	16.00

Spezialbrände der Familie Bannwart aus Berg SG	vol %	cl	
Golden (Apfel)	40	2	5.00
Wasserbirne	40	2	5.50
Cox Orange (Apfel)	40	2	6.50
Boskoop (Apfel)	40	2	6.50
Zwetschge	40	2	6.50

Liköre	vol %	cl	
Baileys The Original	17	4	7.00
Amaretto Disaronno	28	4	7.00

Gins	vol %	cl	
Gin Mare Mediterranean	42.7	4	12.00
Hendrick's	41.4	4	12.00
Monkey 47 Dry Gin	47	4	14.00
Schweppes Tonic als Zusatz (2 dl)			+ 2.50

Vodkas	vol %	cl	
Moskovskaya Vodka	40	4	9.00
Absolut Vodka	40	4	9.00
Cola, Orangensaft oder Goba Mineralwasser als Zusatz (2 dl)			+ 2.50
Red Bull als Zusatz (2.5 dl)			+ 5.00

Rum	vol %	cl	
Havanna Club 3 Anejo	40	4	10.00
Cola als Zusatz (2 dl)			+ 2.50

Spezielle Rums	vol %	cl	
Ron Centenario Fundacion 20 Años	40	2	12.00
Rum 9000	43	4	17.00

Ristorante PORTO
Schweizerische Bodensee-Schiffahrt AG

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7 % MwSt.