

RISTORANTE  
PORTO



ROMANSHORN

---

## Speisen

### Insalata

Insalata Verde <i>Grüner Salat</i>	8.80
Insalata Mista <i>Gemischter Salat</i>	9.80
Insalata di Valeriana con Spalla di San Secondo, Scaglie di Parmigiano e Aceto Balsamico <i>Nüsslisalat mit gekochtem Vorderschinken, Parmesanflocken und Balsamico-Essig</i>	12.50

### Antipasti

Bruschetta del Pizzaiolo con Pomodori Concassè Aglione Basilico <i>Frische Tomatenwürfel mit Basilikum und Knoblauch auf Pizzabrot</i>	10.50
Caprese di Bufala <i>Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Pinienkernen</i>	17.50
Antipasto Italiano <i>Parmaschinken, Salami, Pancetta, Mortadella, Oliven, Parmesan und Antipastigemüse</i>	18.50
Roastbeef con Insalata e Verdure in Agrodolce e Salsa Gremolada <i>Hauchdünn aufgeschnittenes Rindfleisch, Salat, süss-saures Gemüse und Remouladensauce</i>	25.50

---

## Pasta

Tagliatelle Napoli <i>Tomatensauce</i>	19.50
Tagliatelle alla Bolognese <i>Rindshackfleisch und Tomatensauce</i>	19.50
Garganelli alla Contadina <i>Saisongemüse-Ragù</i>	22.50
Pappardelle ai Finferli e Prezzemolo <i>Eierschwämmli-Ragù, Petersilie und Parmesan</i>	24.50
Ravioli ripieni di Scamorza e Melanzane su crema di Pomodorini <i>Ravioli gefüllt mit Scamorza-Käse und Aubergine auf frischer Cherrytomatencreme</i>	25.50
Tortelli ripieni di Patate viola su Crema di Parmigiano <i>Teigtaschen gefüllt mit violetten Kartoffeln auf Parmesancreme</i>	25.50
Spaghetti alla Carbonara <i>Speck, Carbonara Sauce und Pecorino</i>	26.00
Tagliolini al nero di seppia con Ragout di Branzino <i>Schwarze Tagliolini, Wolfbarsch-Ragù und Cherrytomaten</i>	26.00

---

## Pizze

<b>Margherita</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum</i>	16.00
<b>Marinara</b> <i>Tomatensauce, Sardellen und Knoblauch</i>	17.50
<b>Bosco</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella und Champignons</i>	19.50
<b>Prosciutto</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella und Hinterschinken</i>	20.50
<b>Ortolana</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, frische Cherrytomaten, Zucchini, Knoblauch und rote Zwiebeln</i>	21.50
<b>Hawaii</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken und Ananas</i>	21.50
<b>Diavola</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, rote Zwiebeln</i>	21.50
<b>Vesuvio</b> <i>Mozzarella, frische Cherrytomaten, Büffelmozzarella und Basilikum</i>	22.50
<b>Sofia Loren</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, frischer Spinat, Ei, Speck und Knoblauch</i>	24.50
<b>Parma e Rucola</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesan</i>	24.50
<b>Adriatico</b> <i>Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, frische Cherrytomaten und Basilikum</i>	24.50

---

## Carne e Pesce

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Polpo Scottato su Radicchio Caramellato 35.50  
*Gebratener Oktopus auf karamellisiertem Radicchio*

Filetto di Maiale all'Aceto Balsamico 37.50  
*Schweinsfilet mit Balsamico-Sauce*

## Contorni (Beilagen)

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

zusätzliche Beilage 7.00

## Dolci

Crema al Limone con Mokka-Crumble 7.50

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

<b>Getränke offen</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Goba Mineral Laut, Goba Mineral Still	3.50	4.50	5.50
Goba Flauder	3.50	4.50	5.50
Goba Cola, Goba 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
Sanbitter	1 dl	4.50
Schweppes Tonic	2 dl	5.20
Orangensaft «Michel»	2 dl	5.20
Crodino	1.75 dl	5.80

<b>Appenzeller Bier offen</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Quöllfrisch hell oder Panaché	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

<b>Möhl Saft vom Fass in der Flasche</b>	<b>5 dl</b>
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

---

<b>Schaumweine</b>	<b>1 dl</b>	<b>7.5 dl</b>	
Prosecco «Contessina» extra dry <i>Borgo Molino Vigne &amp; Vini, Venetien, Italien</i>	7.50	49.00	
Spumante Rosé «Contessina» extra dry <i>Borgo Molino Vigne &amp; Vini, Venetien, Italien</i>	7.50	49.00	
Champagne Bernard Remy «Selection Schwander» brut <i>Champagne Bernard Remy, Champagne, Frankreich</i>		65.00	
<b>Weissweine</b>	<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
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
Acqua Giusta, Vermentino DOC <i>Maremma, Toscana, Italien</i>	7.00	33.00	47.00
<b>Rotweine</b>	<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
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

---



---

<b>Rosèweine</b>	<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
Rosè di Rosa, Venezia DOC <i>Borgo Molino, Venetien, Italien</i>	7.00	33.00	47.00

### **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 und Zitrone</i>			11.50
Crodino Spritz <i>Crodino, Prosecco und Orangensaft</i>			11.50

### **Aperitifs & Digestifs**

	<b>vol %</b>	<b>cl</b>	
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
Ramazotti Amaro	30	4	7.00
Rémy Martin	40	2	7.50
Vieille Prune Morin	41	2	7.50
Calvados Morin	40	2	7.50

---

<b>Grappas</b>	<b>vol %</b>	<b>cl</b>	
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

<b>Spezialbrände der Familie Bannwart aus Berg SG</b>	<b>vol %</b>	<b>cl</b>	
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

<b>Liköre</b>	<b>vol %</b>	<b>cl</b>	
Baileys The Original	17	4	7.00
Amaretto Disaronno	28	4	7.00

<b>Gins</b>	<b>vol %</b>	<b>cl</b>	
Gin Mare Mediterraneoan	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

<b>Vodkas</b>	<b>vol %</b>	<b>cl</b>	
Moskovskaya Vodka	40	4	9.00
Absolut Vodka	40	4	9.00
Cola, Orangensaft oder Goba Mineralwasser als Zusatz (2 dl)			+ 2.50

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

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

---

**Ristorante PORTO**  
**Schweizerische Bodensee-Schiffahrt AG**

**6. Juli 2023**

---

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7 % MwSt.