



CONTRA CORRENTE

RESTAURANT CAFÉ ROOFTOP BAR

SAPORE DI VITA

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme. Es verbindet uns mit der Natur, den Menschen und uns selbst. Jede Mahlzeit erzählt Geschichten von Traditionen und Kulturen. Im gemeinsamen Essen finden wir Gemeinschaft und teilen Momente des Glücks und der Reflexion. Essen ist eine stille Feier des Lebens und ein Dank an die Fülle des Daseins.

UNSER KÜCHENTEAM

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme – es ist ein Ausdruck von Vertrauen, Leidenschaft und Liebe. Wir möchten, dass Sie wissen, wer hinter den kulinarischen Kreationen steht, die Sie bei uns geniessen. Denn jede Mahlzeit, die unsere Küche verlässt, trägt die Handschrift eines Menschen, der sein Herzblut und seine Persönlichkeit einbringt.

Angelo – Küchenchef

Angelo stammt aus Kampanien, Italien, und bringt mit über 40 Jahren Erfahrung nicht nur Expertise, sondern auch „amore e passione“ in jede seiner Speisen. Seine Liebe zur italienischen Küche ist in jedem Bissen spürbar – lassen Sie sich von seinen authentischen und kreativen Kreationen verwöhnen!

Jorge – Sous-Chef

Jorge, unser Sous-Chef, ist nicht nur ein Meister am Herd, sondern auch ein Liebhaber der Natur. In seiner Freizeit kümmert er sich um seinen Schrebergarten, hält sich mit Fitness fit und verbringt gerne Zeit mit seiner Familie. Diese Verbundenheit zur Natur spiegelt sich in seiner Leidenschaft für frische, hochwertige Zutaten wieder.

Ricardo – Junior Sous-Chef

In der Schweiz geboren, mit portugiesischen Wurzeln, vereint Ricardo in seiner Küche Tradition und Moderne. Seine zwei Hunde und die Liebe zu Tieren prägen seine Persönlichkeit, und auch die Natur spielt für ihn eine grosse Rolle. Mit Herz und Hand zaubert er Gerichte, die genau diese Verbundenheit ausdrücken.

Raya – Allrounder

Raya ist die gute Seele unserer Küche und stammt aus Sri Lanka. Als Allrounder ist er ein unverzichtbarer Teil unseres Teams. Raya ist ein Familienmensch, der mit seiner herzlichen und engagierten Art die besondere Atmosphäre in unserer Küche mitgestaltet.

Lernen Sie unser Team kennen – Menschen, die mit Leidenschaft, Kreativität und viel Liebe für Sie kochen. Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heissen und Ihnen ein Stück unserer kulinarischen Welt zu präsentieren!

ANTIPASTI

Carpaccio

Carpaccio di manzo con stracciatella di burrata,
granella di pistacchi e olio al limone

Rindscarpaccio mit Burrata-Stracciatella, gehackten Pistazien und Zitronenöl
26.50

Affettato

Affettato misto Contra Corrente

*Italienische Vorspeisen mit verschiedenem Trockenfleisch, Artischocken,
Oliven und Parmesan*
29.50

Prosciutto

Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala e frutta di stagione

Parmaschinken mit Büffelmozzarella und saisonalen Früchten
28.50

Bruschette'

Bruschette al pomodoro e basilico

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten und Basilikum
13.50



DOLCE FAR NIENTE [ˈdolʃe far ˈnjɛnte]

«Das süsse Nichtstun»

Es beschreibt das angenehme Gefühl der Ruhe und des Genusses, wenn man einfach nichts tut und die kleinen Dinge des Lebens in vollen Zügen genießt.

Dieser Ausdruck ist tief in der italienischen Kultur verwurzelt und symbolisiert die Lebenskunst, Momente der Entspannung und des Genusses zu schätzen, sei es bei einem Espresso, einem guten Essen oder einem entspannenden Spaziergang unter der Sonne.

INSALATE E ZUPPA

Insalata^{v*}

Insalata mista

Gemischter Blattsalat

12.-

Insalata di finocchi^{v*}

Insalata di finocchi, fragole, perle di balsamico e granella di pistacchi

Fenchelsalat mit Erdbeeren, Balsamicoperlen und gehackten Pistazien

15.50

Insalata di rucola^v

Insalata di rucola, mais, ravanelli e provolone

Rucolasalat mit Mais, Radieschen und Provolone

13.-

Insalata caprese^v

Tomatensalat mit Büffelmozzarella

19.50

Crema di piselli^v

Crema di piselli, mascarpone e crumble alla paprica dolce

Erbсенcreme mit Mascarpone und Paprika-Parmesan-Crumble

13.-



A TAVOLA NON SI INVECCHIA MAI [a 'tavola non si in'vek:ja maj]

«Am Tisch wird man nie alt»

Dieser Ausdruck vermittelt die Idee, dass das Zusammensein bei gutem Essen und guter Gesellschaft zeitlos ist.

Das gemeinsame Essen schafft Erinnerungen, die weit über den Moment hinausgehen. Hier, am Tisch, wird jeder Augenblick zu einem kostbaren Teil des Lebens – eine Erinnerung, die niemals verblasst.

PASTA E RISOTTO

Trofie^v

Trofie al pesto genovese

Trofie mit Pesto nach Genoveser Art

28.50

Tagliolini

Tagliolini con crema di gamberoni, polvere di olive e limone

Tagliolini mit Riesecrevettencreme und Oliven-Zitronenpulver

34.50

Bottoni ripieni^v

Bottoni ripieni di ricotta, mozzarella e pomodoro

al burro, salvia e veli di parmigiano

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, Mozzarella und Tomaten

an Butter, Salbei und Parmesansplitter

29.50

Risotto^v

Risotto con zucchini, perle di balsamico e provolone

Risotto mit Zucchini, Balsamicoperlen und Provolone

27.50



MANGIARE È UN ATTO D'AMORE [man'dʒa:re ε un 'atto dam'ore]

«Essen ist ein Akt der Liebe»

In Italien ist das Zubereiten und Teilen von Mahlzeiten nicht nur eine Notwendigkeit, sondern eine Form der Zuneigung und Wertschätzung.

Essen bedeutet in der italienischen Kultur mehr als nur den Körper zu nähren – es ist eine Möglichkeit, Liebe und Fürsorge auszudrücken, besonders wenn man für Freunde oder Familie kocht.

PESCE E CARNE

Pesce ★

Gamberoni alla diavola

Riesencrevetten mit Knoblauch, Peperoncino und Petersilie

44.50

Filetto

Filetto di manzo al pepe verde

Rindsfilet (CH) an grüner Pfeffersauce

55.-

Scaloppine ★

Scaloppine di vitello al lime e menta

Kalbsschnitzel (CH) an Limetten-Minz-Sauce

43.50

Costolette ★

Costolette d'agnello marinate all'erbe miste

Lammkoteletts (IRL) mariniert mit verschiedenen Kräutern

45.50

Tagliata di manzo ★

Tagliata di manzo con spinaci novelli, olive taggiasche e ricotta affumicata

Aufgeschnittenes Rindsentrecôte mit Blattspinat, Oliven Taggiasche und geräuchertem Ricotta

51.50

CONTORNI A SCELTA | BEILAGEN

Pasta

Tagliolini al burro

Gebutterte Tagliolini

Patatine

Patatine al rosmarino

Rosmarinkartoffeln

Risotto

Risotto allo zafferano

Safranrisotto

Verdure

Verdure miste

Gemischtes Gemüse

DOLCI

Il classico★

Tiramisù della casa
12.50 / piccola 10.50

Il fruttato

Panna Cotta ai frutti di bosco
11.-

Brönnti Cremä

Crema Catalana
13.-

Sgroppino al limoncello

Sorbetto Limone, Prosecco, Limoncello
12.-

Affogato

Affogato al caffè, gelato vaniglia
11.50

GELATI GIOLITO

Cremoso^v

Vaniglia • Stracciatella • Cioccolato • Yogurt
Pistacchio • Nocciola Caffè • Crema di frutti di bosco

Sorbetti^{v+}

Mango • Limone • Lamponi • Prugne

1 Pallina / Kugel

5.-

2 Palline / Kugeln

9.-

+ Crema / Rahm

2.-

★ Empfehlung des Hauses

v vegetarisch

v+ vegan

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

ALEXANDER AELLIG

Kunst, die verzaubert – Eine Art-Tour durch unser Haus

Schauen Sie sich um – sehen Sie die wunderschönen Bilder, die unser Haus schmücken? Jede Wand erzählt eine Geschichte, jede Farbe eine Emotion. Die Werke, die Sie hier entdecken, stammen von Alexander Aellig, einem Künstler, der mit seinen ausdrucksstarken Gemälden beeindruckt und inspiriert.



Begeben Sie sich auf eine ganz besondere Kunstreise: Vom Restaurant über das Treppenhaus bis hin zu unserem Rooftop begleiten Sie seine Werke und verleihen jedem Raum eine einzigartige Atmosphäre. Lassen Sie die Farben auf sich wirken, entdecken Sie Details, die erst auf den zweiten Blick sichtbar werden, und tauchen Sie ein in die kreative Welt von Alexander Aellig.

Aelligs Kunst ist geprägt von einer besonderen Dynamik, die Emotionen weckt und Räume lebendig macht. Seine Werke sind nicht nur Dekoration – sie sind Erlebnisse. Wir laden Sie ein, sich von dieser Kunst verzaubern zu lassen und Ihre eigene Inspiration daraus zu schöpfen.

Viel Freude auf Ihrer persönlichen Art-Tour durch unser Haus!

www.alexander-aellig.ch | art@alexander-aellig.ch

