



# SPEISEN & GETRÄNKE

Ristorante

**DA FRANCO**

Wanne Stäfa



# ANTIPASTI

## VORSPEISEN

<b>Carpaccio della casa</b> <i>Rindfleischcarpaccio mit Parmesanspänen</i>	Fr. 21.00
<b>Prosciutto di parma</b> <i>Parmaschinkenteller</i>	Fr. 19.50
<b>Bruschette siciliane</b> <i>Sizilianische Bruschette</i>	Fr. 9.50



# ZUPPE

## SUPPEN

<b>Brodo al sherry</b> <i>Bouillon mit Sherry</i>	Fr. 7.50
<b>Stracciatella alla romana</b> <i>Bouillon mit Ei und Parmesan</i>	Fr. 7.50
<b>Tortellini in brodo</b> <i>Bouillon mit Tortellini (Fleischfüllung)</i>	Fr. 8.00
<b>Crema di pomodori</b> <i>Tomatencrèmesuppe</i>	Fr. 7.50
<b>Crema di porcini</b> <i>Steinpilzcrèmesuppe</i>	Fr. 9.00



# INSALATE

## SALATE

<b>Insalata verde</b> <i>Grüner Salat</i>	Fr. 7.50
<b>Insalata mista</b> <i>Gemischter Salat</i>	Fr. 9.50
<b>Insalata di pomodori con cipolla</b> <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	Fr. 8.00
<b>Insalata caprese</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i>	Fr. 11.50
<b>Formentino con uovo, formaggio e funghi</b> <i>Nüsslisalat mit Ei, Käse und Champignons</i>	Fr. 13.50
<b>Formentino con speck e pane tostato</b> <i>Nüsslisalat mit Speck und Croûtons</i>	Fr. 12.50
<b>Formentino con gamberetti</b> <i>Nüsslissalat mit Krevetten</i>	Fr. 13.50
<b>Ruccola con parmigiano</b> <i>Ruccolasalat mit Parmesan</i>	Fr. 11.50
<b>Insalata grande</b> <i>Grosser gemischter Salat</i>	Fr. 16.00

### ***Deklaration für Fleisch***

*Wild, EU • Kalb, Schweiz • Rind, Schweiz • Schwein, Schweiz • Poulet, Schweiz  
Lamm, Schweiz • Fohlen, USA*



# PIZZE

## PIZZA

<b>Margherita</b> <i>Tomaten, Mozzarella</i>	Fr. 13.00
<b>Pescatore</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen</i>	Fr. 14.00
<b>Napoletana</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen</i>	Fr. 14.50
<b>Gorgonzola</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola</i>	Fr. 14.00
<b>Funghi</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Pilze</i>	Fr. 14.50
<b>Capricciosa</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven, Artischocken</i>	Fr. 16.00
<b>Prosciutto</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	Fr. 15.00
<b>Calabrese</b> <i>Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami</i>	Fr. 16.00
<b>al Pepe Verde</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Knoblauch, grüner Pfeffer</i>	Fr. 16.00
<b>Cacciatore</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze</i>	Fr. 16.50
<b>Siciliana</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Oliven</i>	Fr. 17.00



# PIZZE

## PIZZA

<b>Calzone ripieno</b> <i>gefüllt mit Schinken, Käse und Ei</i>	<b>Fr. 17.50</b>
<b>Wanne</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Sardellen, Peperoni</i>	<b>Fr. 18.00</b>
<b>Quattro stagioni</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Pilzen, Schinken, Oliven, Sardellen, Artischocken</i>	<b>Fr. 18.50</b>
<b>Paesana</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Kartoffeln, Zwiebeln</i>	<b>Fr. 17.00</b>
<b>del padrone</b> <i>Tomaten, Mozzarella, geschnetzeltes Kalbfleisch</i>	<b>Fr. 18.50</b>
<b>Cardinale</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, schwarze Oliven, Peperoncini</i>	<b>Fr. 18.00</b>
<b>Montanara</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Steinpilzen, Knoblauch</i>	<b>Fr. 19.50</b>
<b>al carpaccio e cipolla</b> <i>Tomaten, Mozzarella, rohes Rindfleisch, Zwiebeln</i>	<b>Fr. 19.00</b>
<b>Hawaii</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Kirschen</i>	<b>Fr. 16.50</b>
<b>Contadina</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Oregano</i>	<b>Fr. 17.00</b>



# PIZZE

## PIZZA

<b>Verena</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Spargeln, Steinpilz, Rohschinken, Oregano</i>	Fr. 18.00
<b>Polifemo</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Spinat, Spiegelei, Knoblauch, Oregano</i>	Fr. 17.50
<b>Vegetariana</b> <i>Tomaten, Mozzarella, verschiedenes Gemüse, Oregano</i>	Fr. 17.00
<b>Salame e prosciutto</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Oregano</i>	Fr. 18.00
<b>della maison</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Ananas, Oregano</i>	Fr. 16.50
<b>Zio Enrico</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch, scharfer Salami</i>	Fr. 17.50
<b>Frutti di mare</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte</i>	Fr. 18.00
<b>Gamberetti, rucola e aglio</b> <i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Knoblauch</i>	Fr. 19.50
<b>del brigante</b> <i>Rahm, Tomatensauce, Speck, Parmesan</i>	Fr. 18.00

# SPECIALITA DI PASTA

## TEIGWAREN-SPEZIALITÄTEN

<b>Spaghetti al pomodoro</b> <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	Fr. 15.00
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncini</b> <i>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini</i>	Fr. 16.00
<b>Spaghetti al pesto</b> <i>Spaghetti mit frischem Basilikum, Pinienkernen und Parmesan</i>	Fr. 17.50
<b>Spaghetti Carbonara</b> <i>Spaghetti mit Speck, Ei, Käse und Rahmsauce</i>	Fr. 18.00
<b>Spaghetti Don Franco</b> <i>Spaghetti mit Kalbsfleisch, Tomatensauce, Oregano und Mozzarella gratiniert</i>	Fr. 18.50
<b>Penne al basilico fresco</b> <i>Penne mit Tomatensauce und Basilikum</i>	Fr. 17.00
<b>Penne all'arrabiata</b> <i>Penne mit pikanter Tomatensauce</i>	Fr. 17.50
<b>Tortellini della nonna</b> <i>Tortellini (Fleischfüllung) mit Schinken, Champignons und Tomatenrahmsauce</i>	Fr. 18.50
<b>Tortellini alla panna</b> <i>Tortellini (Fleischfüllung) mit Rahmsauce</i>	Fr. 17.50
<b>Tortelloni (ricotta e spinaci) al burro e salvia</b> <i>Tortelloni (Quark- und Spinatfüllung) mit Butter und Salbei</i>	Fr. 18.00



# SPECIALITA DI PASTA

## TEIGWAREN-SPEZIALITÄTEN

**Cannelloni (ricotta e spinaci) al forno**  
*Cannelloni (Quark- und Spinatfüllung)  
aus dem Ofen*

Fr. 18.50

**Tagliatelle ai funghi porcini**  
*Nudeln mit Steinpilzsauce*

Fr. 18.50

**Tagliatelle al limone**  
*Nudeln mit Zitronenrahmsauce*

Fr. 17.50

**Gnocchi alla casalinga**  
*Gnocchi mit Butter, Tomatensauce,  
Knoblauch und Parmesan gratiniert*

Fr. 18.00

**Gnocchi alla panna**  
*Gnocchi mit Rahmsauce*

Fr. 17.50



# RISOTTI

## REISGERICHTE

**alla milanese**  
*mit Safran*

Fr. 17.00

**ai funghi porcini**  
*mit Steinpilzen*

Fr. 18.50





# CARNE

## FLEISCH

### AI FERRI / VOM GRILL

Petto di pollo Fr. 18.00  
*Pouletbrüstchen*

---

Costolette d'agnello Fr. 24.50  
*Lammkoteletten*

---

Filetto di puledro Fr. 31.00  
*Fohlenfilet*

---

Controfiletto di manzo Fr. 29.50  
*Entrecôte*

---

Filetto di manzo Fr. 35.50  
*Rindsfilet*

---

### DALLA PADELLA / AUS DER PFANNE

Scaloppine di vitello al marsala o limone Fr. 27.50  
*Kalbsschnitzel an Marsala- oder Zitronensauce*

---

Controfiletto di manzo ai funghi porcini Fr. 31.50  
*Entrecôte an Steinpilzsauce*

---

Fegato di vitello alla veneta Fr. 26.00  
*Kalbsleber Venezianer Art*

---

Fettine di moiale impanate Fr. 19.00  
*Paniertes Schweinsschnitzel*

---

### CONTORNI / BEILAGEN

Tagliatelle, Riso, Risotto, Patate frite,  
verdure diverse Fr. 5.50  
*Teigwaren, Reis, Risotto, Pommes frites,  
verschiedene Gemüse*

---

Risotto con porcini Fr. 7.50  
*Steinpilzrisotto*

---

2. Beilage Fr. 4.50

---



# PESCI

## FISCH

**Spiedino di gamberoni alla griglia**  
*Riesenkrevettenspiess vom Grill*

Fr. 32.00

**Gamberoni al cognac**  
*Königskrevetten an Cognacsauce*

Fr. 35.50



# PER BAMBINI

## FÜR KINDER

**Fettina impanata con patate fritte**  
*Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites*

Fr. 12.00

**Tortellini con prosciutto e panna**  
*Tortellini mit Schinken und Rahmsauce*

Fr. 12.00

**Pizza al piacere**  
*Kinderpizza nach Wahl*

Fr. 12.00

**Penne al pomodoro**  
*Penne an Tomatensauce*

Fr. 12.00



# DOLCI

## DESSERTS

<b>Tirami su</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Panna cotta</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Formaggi misti</b> <i>Gemischte Käseplatte</i>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Profiterolle</b> <i>Profiterolle</i>	<b>Fr. 8.50</b>

# BEVANDER FREDDE KALTE GETRÄNKE

Crodino	10 cl	Fr. 4.50
Sanbitter	9.5 cl	Fr. 4.50
San Pellegrino	50 cl	Fr. 6.00
Panna (ohne Kohlensäure)	50 cl	Fr. 6.00
Fanta	30 cl	Fr. 4.50
Valser (mit und ohne Kohlensäure)	30 cl	Fr. 4.50
Schweppes Tonic	20 cl	Fr. 4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	Fr. 4.50
Apfelschorle	30 cl	Fr. 4.50
Apfelsaft	30 cl	Fr. 4.50
Rivella rot	30 cl	Fr. 4.50
Rivella blau	30 cl	Fr. 4.50
Rivella grün	30 cl	Fr. 4.50
Coca Cola	30 cl	Fr. 4.50
Coca Cola Light	30 cl	Fr. 4.50
Traubensaft	20 cl	Fr. 4.50
Tomatenjus	12 cl	Fr. 4.50
Orangenjuss	20 cl	Fr. 3.50
Offenausschank		
Cola, Sprite, Ice Tea, Mineral	3 dl	Fr. 3.60
	5 dl	Fr. 4.90



# BIRRE

## BIER

Eichhof Lager offen	2 dl	Fr. 3.00
	3 dl	Fr. 4.00
	5 dl	Fr. 5.50
<hr/>		
Eichhof Braugold	3 dl	Fr. 4.70
<hr/>		
Erdinger Weissbier	5 dl	Fr. 6.50
<hr/>		
Eichhof Alkoholfrei	3 dl	Fr. 4.70
	5 dl	Fr. 6.50
<hr/>		



## APERITIFS

<b>Martini weiss und rot</b>	<b>12 % Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Cynar</b>	<b>16 % Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Campari</b>	<b>23 % Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Fernet-Branca</b>	<b>42 % Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Amaretto-di-Saronno</b>	<b>28 % Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Amaro-Montenegro</b>	<b>30 % Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Amaro-Averna</b>	<b>32 % Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Sambuca Molinari</b>	<b>40 % Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>30 % Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Baileys</b>	<b>18 % Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Limoncello</b>	<b>30 % Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 7.00</b>



# ALCOLICI

## SPIRITUOSEN

<b>Whisky Ballantine's</b>	<b>40 % Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Whisky J &amp; B</b>	<b>40 % Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Whisky Johnny Walker</b>	<b>40 % Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Whisky Chivas Regal</b>	<b>43 % Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 13.00</b>
<b>Brandy Vecchia Romagna</b>	<b>40 % Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Cognac Remy Martin</b>	<b>40 % Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 13.50</b>
<b>Calvados Morand</b>	<b>40 % Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>La Vieille Prune</b>	<b>40 % Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Grappa Paesanella</b>	<b>40 % Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Grappa Fior di Vite</b>	<b>40 % Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Grappa Nardini</b>	<b>50 % Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Grappa Alexander</b>	<b>38 % Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Kirsch</b>	<b>40 % Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Williams Morand</b>	<b>43 % Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Rum Bacardi</b>	<b>40 % Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Gin</b>	<b>37,5 % Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Wodka</b>	<b>40 % Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Rum</b>	<b>37,5 % Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>Fr. 7.00</b>



# BEVANDE CALDE

## WARMER GETRÄNKE

Espresso	Fr. 3.90
Kaffee crème	Fr. 3.90
Kaffee-HAG crème	Fr. 3.90
Cappuccino	Fr. 4.50
Tee (diverse)	Fr. 3.30
Tee crème	Fr. 3.50
Ovomaltine	Fr. 4.50
Chocolat	Fr. 4.50
Kafi Fertig	Fr. 5.20
Kafi Luz	Fr. 4.80
Café-Crème-Schnaps	Fr. 5.20
Coretto Grappa	Fr. 5.00
Coretto Brandy «Vecchia Romagna»	Fr. 5.90
<i>Spezial-Kaffees</i>	
Baileys	Fr. 8.50
Sizilianischer Kaffee mit Amaretto	Fr. 8.50





# VINI

## WEINE OFFEN 50 cl

### Weissweine

Edelzwicker	1 dl	Fr. 4.50
Martin Bachmann, Stäfa	5 dl	Fr. 22.50

### Rotweine

Rosato di Toscana IGT Caruso	1 dl	Fr. 4.50
	5 dl	Fr. 22.50

Merlot del Piave DOC leggermente dolce	1 dl	Fr. 4.50
Kellerei St. Georg	5 dl	Fr. 22.50

Montepulciano d'Abruzzo	1 dl	Fr. 4.50
Antica Casa Vinicola Vimar	5 dl	Fr. 22.50

### HAUSWEIN

Primitivo del Salento IGT	1 dl	Fr. 4.50
Cantine Carlo Butter	5 dl	Fr. 22.50

### Spezialflaschen 50 cl mit Korken, 7 dl Qualität

Nero d'Avola Sicilia IGT	5 dl	Fr. 25.00
--------------------------	------	-----------

Rioja DOCa		
Gran Dominio	5 dl	Fr. 25.00



# VINI FLASCHENWEINE

## Schaumweine



### Sergio Vino Spumante extra dry Sergio Mionetto Valdobbiadene

*Traubensorte: Prosecco, Chardonnay, Bianchetta und Verdiso  
Trockener Geschmack, angenehm und herb, feine intensive  
Perlage, ausgeglichen und frisch mit dezenter Süsse.  
Bouquet: Charakteristische Blume mit einem Gemisch  
von Honig und wildem Apfel.*

1 dl Fr. 7.50  
7,5 dl Fr. 49.00

## Weissweine



### Roero Arneis Cascina Rivetto Gigi Rosso

*Traubensorte: Arneis  
Erfrischende, gut eingebundene Säure; trocken mit einem  
Abgang, der an Mandeln erinnert.  
Das Bouquet duftet nach wilden Blumen begleitet von  
erfrischenden Aromen von Limetten.*

7,5 dl Fr. 42.00



### Fiano IGT Sicilia Mandrarosso Cantine Settesoli

*Traubensorte: Fiano  
Viel frische Fruchtaromatik. Im Gaumen sehr elegant mit einer  
rassigen Säurestruktur.  
Das Bouquet ist blumig und hat Noten von Zitrusfrüchten.*

1 dl Fr. 5.00  
7,5 dl Fr. 35.00



### Vermentino di Sardegna DOC Donnikalia Ferruccio Deiana

*Traubensorte: Vermentino  
Frischer, lieblicher Auftakt mit angenehmer Fruchtaromatik,  
kräftig und harmonisch.  
Im Abgang kommt die edle, mineralische Note wunderschön  
zum Ausdruck.*

7,5 dl Fr. 39.00

# VINI FLASCHENWEINE

## Roséweine



### Oeil de Perdrix AOC belle Coraline Cave Emery

*Traubensorte: Pinot Noir  
Lebhafter Auftakt, harmonisch und rassig mit schönem  
Fruchtschmelz.  
Erfrischendes Bouquet von reifen roten Früchten  
wie Erdbeeren, Heidel- und Johannisbeeren.*

7,5 dl Fr. 39.00

## Rotweine



### Valpolicella classico DOC Ripasso Capitel della Crosara Giacomc Montresor

*Traubensorte: Corvina veronese, Rondinella, Molinara  
Runder, warmer Geschmack und konzentrierte Beerigkeit.  
Im Abgang subtile Röstnoten, anhaltend und ausgewogen.  
Das Bouquet duftet nach getrockneten, reifen roten Früchten,  
Kräutern und Vanille.*

7,5 dl Fr. 45.00



### Amarone della Valpolicella DOC Giacomc Montresor

*Traubensorte: Corvina veronese, Rondinella  
Weicher, anhaltender Auftakt, gute Struktur, vollmundig  
mit einem Nachgeschmack nach Himbeeren und Unterholz.  
Das Bouquet erinnert an Aprikosen und Dörrfrüchte.*

7,5 dl Fr. 79.00



### Chianti classico DOCG Castello di Meleto

*Traubensorte: Sangiovese  
Holz- und Röstaromen sowie Komponenten von Brombeeren,  
Kirschen, und Gewürzen.  
Der Chianti hat ein ausgeprägtes Bouquet, ist gehaltvoll,  
gut strukturiert und langanhaltend.*

7,5 dl Fr. 49.00

# VINI FLASCHENWEINE

## Rotweine



### **Rosso Toscana IGT Le Difese Tenuta San Guido**

*Traubensorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
Warme Fruchtaromatik sowie Noten von schwarzem Pfeffer,  
Lorbeer und Lakritze; stoffig mit schönem Fruchtschmelz.  
Das Bouquet hat einen intensiven Auftakt, der an Back-  
pflaumen und Cassis erinnert.*

7,5 dl Fr. 59.00



### **Cannonau di Sardegna DOC Sileno Ferruccio Deiana**

*Traubensorte: Cannonau  
ntensive Aromen von reifen roten Beeren sowie feine Holz-  
und Gewürznoten. Weicher, fruchtbetonter Auftakt, kräftig,  
gut strukturiert und angenehm anhaltender Abgang.*

7,5 dl Fr. 45.00



### **Syrah IGT Sicilia Mandrarossa Cantine Settesoli**

*Traubensorte: Syrah  
Ausgewogene Fruchtaromen, würzige Pfeffernoten,  
gut eingebundene Tannine mit anhaltendem Abgang.  
Das Bouquet erinnert an sorten-typische Waldbeeren-Aromen  
vermischt mit Gewürzen und Ginster.*

7,5 dl Fr. 39.00



### **Cartagho IGT Sicilia Mandrarossa Cantine Settesoli 3 Bicchieri Cambero Rosso**

*Traubensorte: Nero d'Avola  
Komplexe Schwarzfrucht- und Gewürznoten sowie Lakritze,  
Pflaumen und dezentes Holz. Weicher Auftakt, schöne Fülle,  
geschmeidig, harmonisch und anhaltend.*

7,5 dl Fr. 59.00