

RISTORANTE
PORTO







ROMANSHORN

Speisen

Insalata

| | |
|--|-------|
| Insalata verde <i>Grüner Salat</i> | 8.80 |
| Insalata mista <i>Gemischter Salat</i> | 9.80 |
| Zuppa di patate con porri fritti  <i>Kartoffelcremesuppe mit frittiertem Lauch</i> | 12.50 |

Antipasti

| | |
|--|-------|
| Bruschetta del pizzaiolo con pomodori concassè aglio e basilico  <i>Frische Tomatenwürfel mit frischem Basilikum und Knoblauch auf hausgemachtem Brot</i> | 10.50 |
| Polpo alla Luciana  <i>Geschmorter Oktopus₄ in Tomatensauce mit Oliven und Kapern serviert mit hausgemachtem Pizzabrot</i> | 15.50 |
| Antipasto italiano <i>Parmaschinken₂, Salami₂, Pancetta₂, Mortadella₂, Oliven, Parmesan und Antipastigemüse</i> | 18.50 |
| Mozzarella in carrozza con salsa di pomodoro   <i>Frittierte Toastbrot gefüllt mit Mozzarella und Basilikum Pesto an Tomatensauce</i> | 19.00 |

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

 glutenhaltig
 laktosehaltig

Pasta 🌿

| | |
|--|-------|
| Tagliatelle Napoli <i>Bandnudeln mit Tomatensauce</i> | 19.50 |
| Tagliatelle alla Bolognese <i>Bandnudeln mit Rindshackfleisch₁ und Tomatensauce</i> | 19.50 |
| Pappardelle con ragù di vitello in bianco <i>Breite Bandnudeln mit Kalbsragout₁ und Petersilie</i> | 24.50 |
| Ravioli integrali ripieni con radicchio e taleggio su crema alla birra 🍷 <i>Vollkorn-Ravioli gefüllt mit Radicchio und Taleggio Käse an Bier-Sauce</i> | 24.50 |
| Tortelli ripieni di salmerino con salsa di lime e aneto 🍷 <i>Gefüllte Teigwaren mit Saibling₁ an Dill-Limetten-Sauce</i> | 26.50 |
| Linguine alle vongole e prezzemolo <i>Nudeln mit Venusmuscheln₂, Petersilie und Knoblauch</i> | 26.00 |
| Pici all'Amatriciana <i>Handgemachte dicke Nudeln mit Guanciale Speck₂ und Tomatensauce</i> | 24.50 |


Pizzen

| | |
|---|-------|
| Margherita <i>Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum</i> | 16.00 |
| Valtellina <i>Tomatensauce, Mozzarella, gemischte Pilze, Mascarpone und Speck₁</i> | 22.50 |
| Prosciutto e funghi <i>Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken₁ und Champignons</i> | 21.50 |
| Ortolana <i>Tomatensauce, Mozzarella, saisonales gegrilltes Gemüse</i> | 21.50 |
| Diavola <i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami₂ und rote Zwiebeln</i> | 20.50 |
| Vesuvio <i>Mozzarella, frische Cherrytomaten, Büffelmozzarella und frische Basilikum</i> | 22.50 |
| Sofia Loren <i>Tomatensauce, Mozzarella, frischer Spinat, Ei, Speck₁ und Knoblauch</i> | 24.50 |
| Parma e rucola <i>Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken₂ und Parmesan</i> | 24.50 |
| Frutti di mare <i>Tomatensauce, Mozzarella und gemischte Meeresfrüchte₄</i> | 24.50 |

Carne e pesce

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Pescespada alla griglia con salsa al Riesling e capperi  32.50
Gegrillter Schwertfisch₅ an Rieslingsauce und Kapern

Petto d'anatra all'arancia con Jus   34.50
*Gegrillte Entenbrust₃ in Orangen-Marinade
mit Butter-Tagliatelle*

Contorni (Beilagen)

Tagliatelle , Risotto , Patate arrosto,
Verdure di stagione
Tagliatelle, Risotto, Bratkartoffeln, saisonales Gemüse

zusätzliche Beilage 7.00

Herkunftsländer Fleisch und Fisch

Vergleichen Sie die Nummer auf der Karte

- 1 Schweiz
- 2 Italien
- 3 Frankreich
- 4 Spanien
- 5 Sri Lanka

Dolci e formaggi

| | |
|---|-------|
| Semifreddo alle mele con salsa ai fichi 🍷🌿 | 9.50 |
| <i>Apfel-Parfait mit karamalisierte Feigensauce</i> | |
| Tiramisù al caffè 🍷 | 10.50 |
| <i>Tiramisu mit einem Espresso</i> | |
| Affogato 🍷 | 8.50 |
| <i>Eine Kugel Vanille Glace mit einem Espresso</i> | |
| Torte Del giorno | |
| <i>Kuchen (Tagesangebot)</i> | |
| Formaggi misti 🍷 | 17.50 |
| «Toma, Castelmagno, Ocelli Al Barolo, Taleggio» | |
| <i>Käseplatte mit drei Konfitüren</i> | |

Gelati

| | |
|---|------|
| 1 Kugel | 3.50 |
| 2 Kugeln | 6.50 |
| 3 Kugeln | 9.00 |
| Rahm | 1.00 |
| Glacé 🍷: | |
| <i>Fior di Latte, Joghurt, Kaffee, Schokolade, Stracciatella, Vanille</i> | |
| Sorbet: | |
| <i>Erdbeere, Himbeere, Mango</i> | |

Getränke

| Getränke offen | 2 dl | 3 dl | 5 dl |
|---|-------------|-------------|-------------|
| 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 |

| Appenzeller Bier offen | 3 dl | 5 dl |
|-------------------------------|-------------|-------------|
| 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 |

| 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, Caramel oder Kokosnuss</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 – Eisenkräutertee | 4.50 |

Schaumweine **1 dl** **7.5 dl**

Prosecco «Contessina» extra dry
Borgo Molino Vigne & Vini, Venetien, Italien 7.50 49.00

Champagne Bernard Remy
«Selection Schwander» brut 65.00
Champagne Bernard Remy, Champagne, Frankreich

Weissweine **1 dl** **5 dl** **7.5 dl**

Pinot Grigio 7.50 39.00 49.00
San Giorgio, Lombardei, Italien

Soave Classico DOC, «Riviera» 35.00 49.00
Agricola Inama, Venetien, Italien

Roero Arneis 8.00 38.00 52.00
Vietti, Piemont, Italien

Acqua Giusta, Vermentino DOC 33.00 47.00
Maremma, Toscana, Italien

Rotweine **1 dl** **5 dl** **7.5 dl**

La Carraia «Matano» 38.00 52.00
Azienda Vinicola, Umbrien, Italien

«Alessandra», Susumaniello Rosso 8.00 38.00 52.00
Cantine de Falco, Apulien, Italien

Chianti Riserva «Fortebraccio» 40.00 56.00
Tenuta Moriniello, Toskana, Italien

Ripasso, Valpolicella Superiore 9.00 42.50 59.00
Agricola Sant'Alda, Venetien, Italien

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

Aperitifs

| | | | |
|---|--|--|-------|
| Gespritzter Weisswein süss / sauer | | | 6.50 |
| Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Mineral und Orangen</i> | | | 11.50 |
| Hugo <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Limetten und Minze</i> | | | 11.50 |
| Tocco Rosso <i>Campari, Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral und Minze</i> | | | 11.50 |
| Lillet Wild Berry <i>Lillet, Schweppes Wild Berry und Beeren</i> | | | 11.50 |
| Limoncello Spritz <i>Limoncello, Prosecco, Mineral, Limetten und Zitrone</i> | | | 11.50 |
| Crodino Spritz <i>Crodino, Prosecco und Orangensaft</i> | | | 11.50 |

Aperitifs & Digestifs

| | vol % | cl | |
|-------------------------------|--------------|-----------|--------|
| Campari | 25 | 4 | 7.50 |
| Cynar | 16.5 | 4 | 7.50 |
| Averna | 29 | 4 | 7.50 |
| Martini Bianco | 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 |
| 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 | |
|---|--------------|-----------|------|
| 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 |

| 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

Februar 2024