DA ERNESTO
RISTORANTE

Benvenuti
Willkommen Welcome

Frisch – Regional – Hausgemacht

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüssen zu dürfen. Geniessen Sie authentische italienische Gerichte aus besten Zutaten und Produkten. In unserer Weinkarte finden Sie eine breite, hochwertige Auswahl von regionalen italienischen Weinen. Denselben Qualitätsanspruch haben wir auch für die Weine im Offenausschank. Wählen Sie in Ruhe aus und geniessen Sie den Augenblick.

We are very pleased to welcome you. Enjoy our typical Italian dishes. We use the best and freshest ingredients. Our wine card displays a wide variety of high quality, authentic, regional Italian wines. The same applies to our wine selection by the glass. Take your time and enjoy our hospitality.

.....

Aperitivi

Prosecco di Valdobbiadene Brut Superiore DOCG Colli del Soligo – Veneto	1 dl	10.00
Lillet Rosé Tonic Die Süsse von Lillet Rosé, gemischt mit dem frischen Geschmack von Tonic Water, sorgt für einen idealen Drink vor dem Essen. The sweetness of Lillet Rosé mixed with the fresh flavor of Tonic Water, makes for an ideal drink before eating	2 dl	12.00
Aperitivi analcolici Sanbitter	1 dl	6.00
Aperitivi alcolici Aperol Spritz (Prosecco & Aperol) Apricot Spritz (Prosecco & Red Bull Apricot Edition)	2 dl	12.00

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeklaration finden Sie im Restaurant.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found in the restaurant.

Alle Preise in CHF inkl. MWST. All prices in CHF incl. VAT.

DA ERNESTO
RISTORANTE

Antipasti

Buffet d'Antipasti
Bedienen Sie sich an unserem typisch italienischen Buffet.
Es bietet diverse Fisch- und Fleischhäppchen sowie grilliertes Gemüse.
Create your hors d'oeuvres plate at our Italian buffet.
Choose between fish, meat and vegetables.

Vorspeise kleiner Teller Hors d'oeuvres small 18.50
Vorspeise grosser Teller Hors d'oeuvres medium 26.50

Carpaccio di Manzo 25.00
Rohes, dünn geschnittenes Rindsfilet mit Rucola und Parmesan,
serviert mit Balsamico-Essig und Olivenöl extra vergine
Thinly sliced fillet of raw beef with rocket salad and
parmesan cheese, served with balsamic vinegar and olive oil

Insalata di Pollo 26.50
Salatteller mit gebratenen Pouletbruststreifen
Pan-fried chicken, served on a mixed leaf salad

Insalata di Mare 22.50
Meeresfrüchtesalat aus Crevetten, Tintenfisch und Miesmuscheln
Mixed seafood salad with shrimps, calamari and mussels

Bruschette 16.50
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Oregano
Toasted slices of bread with tomatoes, basil, garlic and oregano

Insalate

Insalata Caprese 18.50
Tomatenscheiben, Büffel-Mozzarella und Basilikum
Slices of tomato, buffalo mozzarella, basil

	piccola	grande
Insalata Giardiniera	12.50	21.50
Marktfrischer Salatteller		
Large plate of mixed fresh garden salad topped		

Wenn Speisen geteilt werden, erlauben wir uns CHF 3 als Pauschale für ein zusätzliches Gedeck in Rechnung zu stellen.
If meals are shared, we allow ourselves to charge CHF 3 as a flat rate for an additional cover.

Vegetarisch vegetarian | Glutenfrei gluten-free

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeklaration finden Sie im Restaurant.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found in the restaurant.

Alle Preise in CHF inkl. MWST. All prices in CHF incl. VAT.

Version 11/2026

DA ERNESTO
RISTORANTE

Zuppa

Minestrone della Casa Homemade — 13.00
Typisch italienische Gemüsesuppe mit Teigwaren
Tomato based vegetable soup with pasta

Crema di Pomodoro Homemade — 13.00
Sämige Tomatensuppe mit Tomatenstückchen, frischem Basilikum und Rahm
Tomato soup with fresh basil and cream

Risotti

Risotto Agnello — 28.50
Weissweinrisotto mit Gorgonzola und gebratenen Lammrückenstreifen
White wine risotto with gorgonzola and roast lamb

Risotto ai Funghi — 26.50
Weissweinrisotto mit sautierten Pilzen
White wine risotto with sautéed mushrooms

Risotto Pescatore — 28.50
Tomatenrisotto mit Tintenfisch, Crevetten, Muscheln und Knoblauch
Tomato risotto, cuttlefish, shrimps, mussels and garlic



Bankette und Events

Für Reisegruppen, Firmenfeiern, Geburtstage, Familienfeste oder Ähnliches bieten wir Ihnen das ideale Ambiente, um mit bis zu 70 Personen genussvoll zu tafeln. Ab 40 Personen reservieren wir für Sie den kompletten 1. Stock exklusiv.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, damit wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot zusammenstellen können.

Vegetarisch vegetarian | Glutenfrei gluten-free | 11.30 - 13.45 / 18.00 - 21.45

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeklaration finden Sie im Restaurant.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found in the restaurant.

Alle Preise in CHF inkl. MWST. All prices in CHF incl. VAT.

Version 11/2026

DA ERNESTO
RISTORANTE

Pasta

Spaghetti ai Frutti di Mare 28.50
Spaghetti mit Crevetten, Tintenfisch, Muscheln,
Knoblauch, Peperoncini und Petersilie
Spaghetti with shrimps, cuttlefish, mussels,
garlic, peperoncini and parsley

Ravioli Ernesto 25.50
Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, geschwenkt in Salbeibutter
Ravioli filled with ricotta and spinach served with butter and sage

Spaghetti Carbonara 25.50
Spaghetti mit Sauce aus Speck, Eiern, Rahm und Grana Padano
Spaghetti with bacon, eggs, cream and grand padano cheese

Tagliatelle Pesto 24.50
Tagliatelle mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Olivenöl
Tagliatelle with basil, garlic, pine nuts and olive oil

Spaghetti Bolognese 100% 25.50
Spaghetti mit Rindfleischsauce und Basilikum
Spaghetti with a minced beef sauce and basil

Penne Aurora 27.50
Penne mit Pouletbruststreifen, Pilzen und Tomatenrahmsauce
Penne with chicken breast, mushrooms and tomato cream sauce

Penne all'Arrabbiata 24.50
Penne mit Peperoncini, Knoblauch, Petersilie und Tomatensauce
Penne with peperoncini, garlic, parsley and tomato sauce

Penne all'Arrabbiata 15 min. 25.50
Penne mit Peperoncini, Knoblauch, Petersilie und Tomatensauce
Penne with peperoncini, garlic, parsley and tomato sauce

Cannelloni Fiorentina 25.00
Cannelloni mit Spinat, Ricotta und Mozzarella
Cannelloni stuffed with spinach, ricotta and mozzarella

Tris di Pasta 27.50
Tagliatelle mit Pesto, Penne mit Tomatensauce und
Ravioli «Ernesto» mit Salbeibutter
Tagliatelle with pesto, penne with tomato sauce and
ravioli «Ernesto» with butter and sage

Lasagne della casa *Homemade* 25.50
Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch, Tomaten und Béchamel-Rahmsauce
Homemade Lasagne with minced beef and tomatoes in a béchamel cream sauce

Schweinefleisch pork | Vegetarisch vegetarian | Glutenfrei gluten-free

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeklaration finden Sie im Restaurant.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found in the restaurant.

Alle Preise in CHF inkl. MWST. All prices in CHF incl. VAT.

Version 11/2026

DA ERNESTO
RISTORANTE

Piatti di Carne

Diese Gerichte enthalten eine Beilage nach Ihrer Wahl.

Petto di Pollo al Marsala 35.00
Pouletbrust gebraten an Marsala Jus
Fried chicken breast served with Marsala gravy

Saltimbocca alla Romana 40.50
Zartes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an einem leichten Jus
Thin escalope of veal, raw ham and sage

Piccata Milanese 42.00
Kalbsschnitzel in Ei und Käse gebraten mit Schinken und Champignons
Thin escalopes of veal pan-fried in cheese and egg, ham, mushrooms

Scaloppina al Limone 39.00
Kalbsschnitzel an einer leichten Zitronensauce
Thin escalopes of veal with lemon sauce

Contro-Filetto d'Agnello «Da Ernesto» 42.50
Zartes Lammnierstück mit Knoblauch, Thymian, Rosmarin und schwarzen Oliven in der Pfanne gebraten und mit einer Kruste aus Kräutern, Oliven, Butter und Weissbrot gratiniert
Grilled lamb loin fillet with garlic, thyme, rosemary, black olives and with a crust of bread crumbs, olives, butter and Italian herbs

Filetto di Manzo 53.50
200 g Rindsfilet vom Grill mit Pfeffersauce
200 g grilled fillet of Swiss beef pepper sauce

Beilagen / Sides

Eine Beilage inkl.	jede weitere	+ 6.00
One side incl.	each additional	+ 6.00

– Spaghetti Spaghetti
– Nudeln Noodels
– Gemüse Vegetables
– Risotto Risotto
– Pommes frites French fries
– Rosmarinkartoffeln Rosemary potatoes

Wenn Speisen geteilt werden, erlauben wir uns CHF 3 als Pauschale für ein zusätzliches Gedeck in Rechnung zu stellen.
If meals are shared, we allow ourselves to charge CHF 3 as a flat rate for an additional cover.

Schweinefleisch pork | Glutenfrei gluten-free | 11.30 - 13.45 / 18.00 - 21.45

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeklaration finden Sie im Restaurant.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found in the restaurant.

Alle Preise in CHF inkl. MWST. All prices in CHF incl. VAT.

Version 11/2026

DA ERNESTO
RISTORANTE

Piatti di Pesce

Diese Gerichte enthalten eine Beilage nach Ihrer Wahl.

Filetto Branzino 39.50
Wolfsbarschfilets gebraten, Tomaten-Knoblauch-Vinaigrette
mit italienischen Kräutern
Pan-fried fillets of sea bass, tomato-garlic vinaigrette with basil

Gamberoni all'Aglio 39.50
Riesencrevetten mit Knoblauch, Cherrytomaten,
Weisswein und frischen Kräutern
Roasted king prawns with garlic, cherry tomatoes,
white wine and fresh herbs

Calamari Fritti 32.00
Frittierte Tintenfischringe mit hausgemachter Aiolisauce
Fried squid rings with homemade aioli sauce

Beilagen / Sides

Eine Beilage inkl.	jede weitere	+ 6.00
One side incl.	each additional	+ 6.00

– Spaghetti Spaghetti
– Nudeln Noodels
– Gemüse Vegetables
– Risotto Risotto
– Pommes frites French fries
– Rosmarinkartoffeln Rosemary potatoes

« CHI MANGIA SOLO, CREPA SOLO, CHI MANGIA IN COMPAGNIA, VIVE IN ALLEGRIA. »

Wer allein isst, stirbt allein, wer in Gesellschaft isst, lebt in Heiterkeit.
Anyone who eats alone, dies alone, someone who eats in company, lives in serenity.
Unbekannt Unknown

Glutenfrei gluten-free | 11.30 - 13.45 / 18.00 - 21.45

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeklaration finden Sie im Restaurant.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found in the restaurant.

Alle Preise in CHF inkl. MWST. All prices in CHF incl. VAT.

Version 11/2026

DA ERNESTO
RISTORANTE

Le nostre Pizze

Pizza Margherita 19.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano
Tomatoes, mozzarella, oregano

Pizza Prosciutto 22.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano
Tomatoes, mozzarella, ham, oregano

Pizza Buttafuoco 21.00
Tomaten, Mozzarella, Peperoncini, Knoblauch, schwarze Oliven, Oregano
Tomatoes, mozzarella, hot peppers, garlic, black olives, oregano

Pizza Napoli 21.00
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano
Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, oregano

Pizza Contadina 22.50
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchetti, Oregano
Tomatoes, mozzarella, eggplant, courgettes, oregano

Pizza Hawaii 24.00
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken
Tomatoes, mozzarella, pineapple, ham

Pizza Tirabaci 24.50
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, scharfe Salami, Oregano
Tomatoes, mozzarella, onions, spicy salami, oregano

Pizza Capricciosa 25.50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Oregano
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, oregano

Pizza Quattro Stagioni 25.50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven, Oregano
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives, oregano

Pizza Siciliana 27.00
Tomaten, Mozzarella, Poulet, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Oregano
Tomatoes, mozzarella, chicken, dried tomatoes, garlic, oregano

Pizza Monica 27.00
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schinken, Ei, Speck, Champignons, Oregano
Tomatoes, mozzarella, spinach, ham, egg, bacon, mushrooms, oregano

Pizza «Don Tomaso» 27.00
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Mascarpone, Cherrytomaten
Tomatoes, mozzarella, raw ham, rocket salad, mascarpone, cherry tomatoes

Pizza Pescatore 27.50
Tomaten, Mozzarella, Tintenfisch, Crevetten, Muscheln, Knoblauch
Tomatoes, mozzarella, cuttlefish, shrimps, mussels, garlic

Schweinefleisch pork | Vegetarisch vegetarian

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeklaration finden Sie im Restaurant.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found in the restaurant.

Alle Preise in CHF inkl. MWST. All prices in CHF incl. VAT.

Version 11/2026

DA ERNESTO
RISTORANTE

Dolci e Gelati

	piccola	grande
Tiramisù della Casa Homemade Biscuits, Mascarpone, Kaffee, Amaretto di Saronno Biscuits, mascarpone, coffee, Amaretto di Saronno	10.50	12.00
Panna Cotta Homemade Hausgemachtes Rahmköpfli mit frischer Erdbeersauce Homemade cooked cream with fresh strawberry sauce		12.50
Coppa Caffè Kaffeeglace mit Kaffeesauce und Schlagrahm Coffee ice cream with coffee sauce and whipped cream		12.50
Danimarca Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream		14.50
Coppa San Remo Croccante-, Stracciatella- und Haselnussglace Croccante, stracciatella and hazelnut ice cream		14.50
Coppa Da Ernesto Vanille- und Schokoladenglace, Erdbeersorbet Vanilla and chocolate ice cream, strawberry sorbet		14.50
Coppa Amalfi Zitronen- und Melonensorbet, Spagnola-Glace Lemon and melon sorbet, amarino cherry		14.50
Coppa Venezia Pistazien-, Stracciatella- und Kaffeeglace Pistachio, stracciatella and coffee ice cream		14.50
Coppa Roma Pistazien- und Vanilleglace, Erdbeersorbet Pistachio and vanilla ice cream, strawberry sorbet		14.50
Gelato Kaffee, schwarze Schokolade, Croccantino, Haselnuss, Pistazie, Spagnola, Stracciatella, Vanille Coffee, dark chocolate, croccantino, hazelnut, pistachio, amarino cherry, stracciatella, vanilla	pro Kugel each scoop 4.00	
Sorbetto Erdbeer, Zitrone, Melone Strawberry, lemon, melon	pro Kugel each scoop 4.00	
Schlagrahm Whipped cream		+ 2.50
Schokoladen-, Kaffee- oder Erdbeer-Sauce **Chocolate, coffee or strawberry sauce**		+ 2.50

Glutenfrei gluten-free

Hinweis: Die Gerichte können diverse Allergene enthalten. Unsere Herkunfts- und Allergendeklaration finden Sie im Restaurant.
Note: The dishes may contain various allergens. Our origin and allergen declaration can be found in the restaurant.

Alle Preise in CHF inkl. MWST. All prices in CHF incl. VAT.

Version 11/2026

DA ERNESTO
RISTORANTE

Bibite

Offen

Sodawasser	2.5 dl	4.20	5 dl	7.00
Citro / Cola / Eistee	2.5 dl	4.60	5 dl	7.50
Apfelschorle	2.5 dl	4.60	5 dl	7.50
Luzerner Hahnenwasser	2.5 dl	2.50		
Sirup für Kinder Gratis				

In Flaschen

San Pellegrino / Panna	5 dl	7.00	1 L	11.50
Rivella	3.3 dl	5.80		
Fanta	3.3 dl	5.80		
Coca Cola zero	3.3 dl	5.80		
Apfelsaft	3.3 dl	5.80		
Alpinesse Tonic Water, Alpinesse Bitter Lemon	2 dl	5.50		
Tomatensaft	2 dl	5.50		
Traubensaft rot	2 dl	5.50		
Orangensaft	2.5 dl	5.50		
Red Bull Energy Drink, Sugarfree, Apricot Edition	2.5 dl	6.00		

Caffè & Cioccolata

Caffè, Koffeinfrei				5.00
Espresso, Ristretto				5.00
Espresso macchiato				5.00
Cappuccino				5.50
Caffè latte				5.50
Latte macchiato				6.00
Caffè con panna				6.00
Espresso doppio				7.00
Cioccolata				5.50
Ovomaltine				5.50
Corretto Grappa	37.5 Vol.-%		2 cl	7.50

Caffè & Cioccolata

Diverse Kräutertees				5.00
Punsch (Apfel oder Rum) ohne Alkohol				6.00
Tee Rum	37.5 Vol.-%		2 cl	7.50

GERNE EMPFEHLEN WIR AUCH
UNSERE WEIN-KARTE.
WE ALSO RECOMMEND OUR
WINE MENU.

Alle Preise in CHF inkl. MWST. All prices in CHF incl. VAT.

Version 11/2026

DA ERNESTO
RISTORANTE

Birra

Vom Fass

Eichhof «Lager»	4.8 Vol.-%	3 dl 5.80	5 dl 8.80
Panaché		3 dl 5.80	5 dl 8.80
Birra Moretti	4.6 Vol.-%	3 dl 6.00	5 dl 9.00

In Flaschen

Eichhof ohne Alkohol		3.3 dl 6.00
Erdinger Weissbier	5.3 Vol.-%	5 dl 8.50

Aperitivi

Sanbitter ohne Alkohol		1 dl 6.00
Prosecco Soligo		1 dl 10.00
Martini	15.0 Vol.-%	4 cl 8.00
Ramazotti	30.0 Vol.-%	4 cl 8.00
Cynar	16.5 Vol.-%	4 cl 8.00
Campari	23.0 Vol.-%	4 cl 8.00
Aperol	15.0 Vol.-%	4 cl 8.00

Mit Orangensaft oder Sodawasser zusätzlich + 2.50

Grappa

Paesanella

Bianca	37.5 Vol.-%	2 cl 6.50
Amarone	41.0 Vol.-%	2 cl 11.50
Brunello	41.0 Vol.-%	2 cl 11.50
Moscato	41.0 Vol.-%	2 cl 11.50
Barolo	41.0 Vol.-%	2 cl 11.50

Piemonte

Bric del Gaian Berta	45.0 Vol.-%	2 cl 18.50

Liquori

Amaretto	28.0 Vol.-%	2 cl 7.00
Sambuca	40.0 Vol.-%	2 cl 7.00
Limoncello	32.0 Vol.-%	2 cl 4.00