

# Antipast



---

**GEMISCHTER SALAT**  
MAIS, SELLERIE, ROTEBEETE, KAROTTEN UND  
BLATTSALAT

11.00 Fr

DRESSING: ITALIENISCH / FRANZÖSISCH

---

**TOMATEN KÜSSEN ....**

... BURRATA

• 19.00 Fr

... FIOR DI LATTE

• 16.50 Fr

---

**GASTRO VIBEZ SALAT**

16.00Fr

FRISCHER SALAT MIT FENCHEL, GURKEN, CHERRYTOMATEN,  
ROTE ZWIEBELN UND GERIEBENER RICOTTA, VERFEINERT MIT  
UNSERER HAUSGEMACHTEN UR-VINAIGRETTE AUS DER VIBEZ

---

**THEATER RINDSTATAR**

Kl.: 29 / Gr. 36

100% RINDFLEISCH, KAPERN,  
ESSIGGURKEN UND FRÜHLINGSZWIEBELN

---

**VIBEZ BRUSCHETTA**

Kl.: 12 / Gr. 19

PINSABODEN MIT TOMATENCONCASSÉ  
UND BURRATACREME

---

**TAGESSUPPE**

**Und wenn Sie der Meinung sind, das Leben ist wie ein Theater:  
Dann suchen Sie sich die beste Rolle aus ...**

# Pasta la vista , baby



DER SCHARFE ITALIENIER

29.00 FR

BIGOLI MIT FÜHLINGSZWIEBELN, PEPERONCINI,  
KNOBLAUCH, CHERRYTOMATEN,  
KALBSFLEISCHSTREIFEN UND EIN HAUCH RAHM

REZEPT DER MÖNCHE IN BOLOGNA

25.50 FR

TAGLIATELLE AN BOGNESESAUCE NACH ORIGINALREZEPT



DIE GAMBAS IM SPA DES BASILIKUMS 29.00 FR

FAGOTTINI MIT EINER FEINEN FÜLLUNG AUS SCAMPI UND CREMIGEM  
RICOTTA, SERVIERT MIT HAUSGEMACHTE KANDIERTE ZITRONENZESTE,  
GARNIERT MIT EINER KUGEL AROMATISCHEN KALTEN BASILIKUM-  
PESTO-SORBET



73 100

28.50 FR

PERLEN-KARTOFFELGNOCCHI  
VERFEINERT MIT KNOBLAUCH UND BASILIKUM,  
AN MARINIERTEN FLEISCHTOMATENSTREIFEN,  
TOMATENESSENZGEL UND TOMATENPULVER , SERVIERT MIT  
KLEINER CREMIGER BURRATA



RAVIOLI DELLA GASTRO VIEBZ

26.50 FR

RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT AN BUTTER  
SALBEI GARNIERT MIT FRISCHER TOMATENCONCASSE UND  
BURRATA CREME

**Manchmal sollte man sich lieber Nudeln, anstatt Sorgen machen!!!!**

**MAIN  
CHARACTER**

*Second*



**Schweinchen DICK**

31.00FR

150 g knusprig paniertes Schweinsschnitzel, goldbraun gebacken  
und serviert mit knusprigen Pommes

---

**Das italienische Geheimnis vom Schweinchen Dick 39.00 FR**

Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit italienischem Provolone und  
Schinken, goldbraun gebacken und serviert mit knusprigen  
Pommes

---

**Das saure Kalb im Kräuterbad**

42.00 FR

120 gr. zarte Kalbswürfel in aromatischen Kräuternbad,  
verfeinert mit einer Zitronenessenz aus Zesten  
serviert mit cremigem Safranrisotto

---

**Vibez Burger**

29.00 FR

100 % Angusbeef, Salat, Gurke, Tomaten  
mit Käse überbacken  
und Paprika-Mayonaise serviert mit Pommes

**Kunst ist Schön, macht aber viel Arbeit**

**MAIN  
CHARACTER**

Second



## No-Meat-Vibez

Frittierte Tunis-Auberginenscheiben, gefüllt mit zarten Artischockenherzen auf Rucola, serviert mit Gemüse und frischen Nudeln

29.00 FR

---



## Parmigiana

frittierte Auberginen in aromatischer Tomatensauce, geschichtet mit geschmolzenem Parmesan und Mozzarella, überbacken zu goldener Perfektion

22.50 FR

---

## Die verärgerte Forelle im Mittelmeer

Zartes Forellenfilet in Kräutersauce, serviert mit duftigem Reis und frischem Gemüse.

39.00

---

**Kunst ist Schön, macht aber viel Arbeit**



# Pinsabete



## Margherita

16.00 FR

Tomatensauce und Fior di latte

---

## Salami piccante oder dolce

20.00 FR

Tomatensauce, Fior di latte,  
Scharfer Salami oder milder Salami

---

## Prosciutto e funghi

Tomatensauce, Fior di latte

Schinken

20.00 FR

Pilze

19.00 FR

Schinken und Pilze

23.00 FR

---

## Marinara

17.00 FR

Tomatensauce, Sardellen, Kapern und Oliven

---

## Verdura alla griglia

23.00 FR

Tomatensauce, Mozzarella und grilliertes Gemüse

---



Kunst wäscht den Staub des Alltags von der Seele



der Pirsabete



**die scharfe Italienerin**

27.00 FR

Tomatensauce, Mozzarella, Frühlingszwiebeln  
Kalbsstreifen und Peperoncino

---

**Brutta ma buonaaaa**

26.00 FR

Tomatensauce, Mozzarella, Salami piccant, Speck,  
Mascarpone, karamalisierte Zwiebeln

---

**Gambas in den Bergen**

28.00 FR

Tomatensauce, Mozzarella,  
grillierte Gambas, Minze und Zitronenzester

---

**Parmigiana**

23.00 FR

Tomatensauce, Mozzarella,  
fritierte Aubergine und Parmesan

---

**Thunfisch und Zwiebel**

25.00 FR

Tomatensauce, Mozzarella  
Thunfisch und rote Zwiebel



**Kunst wäscht den Staub des Alltags von der Seele**



wer teilt der wird Fränk



FR

### Flammkuchen

Elsässer  
vegetarisch

18.00

18.00

---

### Mini Calzone

Margherita  
Salami piccante

08.00

08.00

---

### Bruschetta Pinsa

Mit Tomatenconcâsse und Burratacreme

eine Ganze 8 STk

19.00

---

### Fischknusperli

Mit Salat  
Mit Pommes

23.00

28.00

---

### Chickennuggets

Mit Salat  
Mit Pommes

22.00

27.00



Die Kunst ist zwar nicht das Brot, wohl aber der Wein des Lebens

# Schlemmerland



FR

**Tiramisu im Glas**

12.00

**Operschnitte**

Kaffeeschnitte mit Mandelbisquite

8.50

**Mango Cheesecake**

Mango Frischkäsekuchen

10.00

**Traditionelle Cremeschnitte**

8.00

**Soufflê Schokolade**

11.00

Mit Vanilleglace

14.00

**Gianni`s Sommertraum**

Sarti mit einer Kugel Zitronensorbet  
oder alkoholfrei mit San Bitter

16.50

12.50

**Schokotörtchen Le Tourier**

10.50

**Jede künstlerische Leistung, ist ein Sieg über die menschliche Trägheit**