

Antipast



VIBEZ SALAT

12.00 Fr

FRISCHER BLATTSALAT MIT RUCOLA, ROTEN ZWIEBELN, CHERRYTOMATEN, KAROTTEN, GURKEN UND FEINEN RANDENSCHNITTEN – LIEBEVOLL ANGERICHTET MIT UNSEREM HAUSEIGENEN DRESSING.

VERFEINERT MIT RICOTTA SALATA

16.00 Fr

VIBEZ BRUSCHETTA

kl. 13.00 Fr

4 STK.

Gr. 22.00 Fr.

KNUSPRIGER PINSABODEN, BELEGT MIT AROMATISCHEM TOMATEN-COUSCOUS UND CREMIGER BURRATA-CRÈME – MEDITERRAN, LEICHT UND VOLLER GESCHMACK.

SWISS BRUSCHETTA

kl. 29.00 Fr

4 STK.

Gr. 34.00 Fr

KNUSPRIGER PINSABODEN, BELEGT MIT FEINSTEM RINDSTÄTTCHEN (100 % RINDFLEISCH, JE 20 G), VERFEINERT MIT ESSIGGURKEN UND FRÜHLINGSZWIEBELN – HERZHAFT, FRISCH UND ELEGANT SERVIERT.

TAGESSUPPE

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



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
BURRATACREME

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

**MAIN
CHARACTER**

Second



Das italienische Geheimnis vom Schweinchen Dick 33.00 FR

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

Vibez Burger

29.00 FR

100 % Angusbeef, saftig gegrillt, mit karamellisierten Zwiebeln, frischem Salat, Gurke und Tomaten.

Mit Käse überbacken und serviert mit würziger Paprika-Mayonnaise – dazu knusprige Pommes frites.

Veganer Patty von Planted

27.00 FR



Parmigiana

22.50 FR

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

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



Pinsabete



die scharfe Italienerin

29.00 FR

Tomatensauce, Mozzarella, Frühlingszwiebeln
Kalbsstreifen und Peperoncino

Brutta ma buonaaaa

26.00 FR

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

Capriciosa

28.00 FR

Tomatensauce, Mozzarella,
gek. Schinken, Pilze, Oliven und Artischockenherze



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



der Pinsabete



Burrata Currata

26.00 FR

Tomatensauce, Rucola, Cherrytomaten und ganze Burrata

Calabrese

25.00 FR

Tomatensauce, Mozzarella, Salami piccant, Oliven, Zwiebeln und Peperoni

Italy VibeZ

28.00 FR

Tomatensauce,
Rucola, Cherrytomaten, Rohschinken, Burratacreme

Dolce Salato

23.00 FR

Mozzarella,
Speck, Nüsse und Honig



Kunst wäscht den Staub des Alltags von der Seele



wer teilt der wird Fröh



Flammkuchen

18.00

Elsässer
vegetarisch

Mini Calzone

08.00

Margherita

Fischknusperli

Mit Salat

23.00

Mit Pommes

28.00

Chickennuggets

Mit Salat

22.00

Mit Pommes

27.00



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

Schlemmerland



Opernschnitte Kaffeeschnitte mit Mandelbiscuite	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	16.50
oder Alkoholfrei mit San Bitter	12.50

Jede künstlerische Leistung, ist ein Sieg über die menschliche Trägheit