

IL GRANO

SOMMERKARTE

Das Ristorante IL GRANO im alten Kornhaus an der Aare ist ein Begegnungsort des Genusses und des Wohlfühlens. In einer einzigartigen Atmosphäre steht bei uns eine naturnahe, biologische und traditionelle Küche aus Italien und dem Tessin im Zentrum. Wir kochen hausgemachte und bodenständige mediterrane Küche nach Familien- und Traditionsrezepten. Unsere Passion ist es, unvergessliche kulinarische Erlebnisse in einem familiären Ambiente zu bieten.

Alle Gerichte servieren wir auch in kleineren Portionen mit einer Preisreduktion von 5.00 CHF

BAMBINI – KINDER

Alle Gerichte servieren wir auch für Kinder bis 12 Jahre mit einer Preisreduktion von 10.00 CHF

Preise inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer in CHF

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene enthalten welche Intoleranzen auslösen können, informieren unsere MitarbeiterInnen auf Anfrage gerne.

INSALATINA

Insalata con verdura	18.00
Marktsalat mit Gemüsestreifen, Focaccia-Croutons und gerösteten Kernen	
Insalata con formaggini di capra	23.00
Marktsalat und gratinierter Ziegenkäse mit Focaccia-Croutons und gerösteten Kernen	
Insalata IL GRANO	26.00
Marktsalat mit Bresaola, Parmesan, und kandierten Baumüssen	
Insalata pomodori e mozzarella di bufala	25.00
Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Balsamico Perlen und Basilikum	
Insalata Pesce croccante	38.00
Marktsalat mit Schweizer Fischknusperli, Tartarsauce und Zitrone	

Alle unsere Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Senfdressing und Rosmarin-Focaccia IL GRANO

PER APERITIVO

Per Aperitivo	12.00
Salametti aus dem Tessin am Stück mit Focaccia Schwein, Hirsch oder Esel	
Olive marinate	6.00
Pezzi di parmigiano	6.00

Unsere gelebte Philosophie

Alles ist hausgemacht und wo immer möglich mit regionalen Produkten in Bio-Qualität zubereitet, z. B.:

- Focaccia: Mehl aus der Otti-Mühle – Oberwil
- Olivenöl: Podere Margerita – Toscana

IL GRANO, ä



PIATTI FREDDO

Vitello Tonnato		39.00
Fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischmousse und Kapern		
Carpaccio di manzo		39.00
Fein geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan und Balsamico Perlen		
Focaccia fatto in casa ripieno di		
Hausgemachtes Focaccia-Sandwich mit Kräuterbutter und Rucola nach Wahl gefüllt mit:		
– Gekochtem Schinken		13.00
– Käse aus Oberwil		13.00
– Antipasti-Gemüse (vegan)		13.00
– Thunfisch		13.00
– Vitello Tonnato		19.00
Antipastino		
Fleisch:	28.00	36.00
Salami Nostrano, Bresaola, Coppa, gekochter Schinken, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan		
Vegetarisch (auch vegan möglich):	28.00	36.00
Hausgemachtes mariniertes Gemüse, getrocknete Tomaten, Oliven und Formaggini		

PIATTI CALDO

Spaghetti

al pomodoro	21.00
al ragù (Rindhackfleisch)	25.00
al basilico e olio di olive	23.00

Fischknusperli aus Schweizer Seen mit Bärner Frites, Tartarsauce und Zitrone	38.00
---	-------

Chicken Nuggets mit Bärner Frites, Ketchup oder Mayonnaise	27.00
---	-------

Bärner Frites mit Ketchup oder Mayonnaise	7.00	10.00
---	------	-------

ZUM GENIESSEN AM ABEND

Abends servieren wir Ihnen verschiedene saisonale à la Carte-Gerichte und ein 4-Gang Menü.

Hier können Sie nach Ihren Wünschen zwischen Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan wählen.

Alles ist hausgemacht und wo immer möglich mit regionalen Produkten in Bio-Qualität zubereitet.

ZUM MITNEHMEN

Unsere Amaretti zum Kaffee werden von unserem Küchenteam mit viel Liebe zubereitet. Gerne können Sie diese und weitere Produkte für zu Hause bei uns kaufen.

Säckli Amaretti à 100 g	8.50
Salatsauce inkl. Flasche 0,5 l	15.00
Olivenöl Podere Margherita Montaleo, Toscana, 0,5 l www.montaleo.ch	23.00

IL GRANO, ä





GESCHICHTE DES KORNGHAUSES

- 1670 Erbauung des Kornhauses
- 1861 Umnutzung in eine Ziegelei
- 1902 Umbau in ein Schlachthaus inklusive Umgestaltung in eine neugotische Fassade
- 2003 Von August 2003 bis Juli 2004 Renovations- und Umbauzeit
- 2004 Im August – Eröffnung Ristorante IL GRANO
- 2024 20 Jahre Ristorante Il Grano