

# Brunch

Mo - Fr bis 11 Uhr | Sa & So bis 14 Uhr

🍷	<b>Cestino di pane</b>	12
	Verschiedene Brotsorten, Gipfeli, Butter, Konfi <i>Various types of bread, croissants, butter, jam</i>	
	<b>Focaccia con salame e formaggio</b>	18
	Focaccia, Salametti, Grana Padano 24 Mesi <i>Focaccia, mini salamis and Grana Padano 24 months</i>	
	<b>Avocado toast</b>	16
	Cherrytomaten, eingelegte rote Zwiebeln, Onsen-Ei <i>Cherry tomatoes, pickled red onions, onsen tamago</i>	
	+ Rauchlachs   <i>smoked salmon</i>	+5
	<b>Omelette</b>	11
	+ Grana Padano   <i>cheese</i>	+2
	+ Speck   <i>bacon</i>	+3.5
	+ Rauchlachs   <i>smoked salmon</i>	+5
🍷	<b>Granola bowl</b>	9.5
	Naturjoghurt, Granola, frische Beeren, Banane, Karamell <i>Plain yogurt, granola, fresh berries, banana, caramel</i>	
🍷	<b>Waffeln</b>	12
	mit Puderzucker   <i>with powdered sugar</i>	
	+ Schokoladensauce   <i>chocolate sauce</i>	+2
	+ Karamell   <i>caramel</i>	+2
	+ Vanille Glacé   <i>vanilla ice cream</i>	+4.5

# Antipasti

Mo - So ab 11 Uhr

**Polpo affogato** **24.5**

Pulpo an würziger Tomatensauce mit Oliven,  
Kapern und Brotwürfeln

*Octopus in a spicy tomato sauce with olives, capers  
and bread cubes*



**Zucca alla griglia** **18.5**

Grillierter Kürbis auf Rucola mit Mandeln,  
getrockneten Tomaten und vegane Randen-Mayo

*Grilled pumpkin on rucola with almonds, dried tomatoes  
and vegan beetroot mayo*

**Tartare di manzo** **21 | 31**

Rindstatar, frittiertes Eigelb, Haselnuss-Mayo,  
rote Zwiebeln, Kapern, Butter, Toast

*Beef tartare, fried egg yolk, hazelnut mayo,  
red onions, capers, butter, toast*

# Insalate

Mo - So ab 11 Uhr

## **Caesar salad** **26**

Baby-Lattich, Pouletbrust, Ei, Gurke,  
Grana Padano 24 Mesi, Croûtons  
*Lettuce salad, chicken breast, egg, cucumber,  
Grana Padano 24 months, croutons*

+ Speck | *bacon* **+2**



## **Caprese di bufala** **14 | 19**

Büffelmozzarella, dreierlei Tomaten, Basilikum  
und Olivenöl  
*Buffalo mozzarella, three types of tomatoes,  
basil and olive oil*



## **Insalata di radicchio** **23**

Radicchio Salat, Grana Padano 24 Mesi, Baumnüsse,  
Artischocken, gemischte Kerne  
*Radicchio salad, Grana Padano 24 months, walnuts,  
artichokes, mixed seeds*

# Piatti caldi

Mo - So ab 11 Uhr

## **Panino con porchetta** 29

Porchetta Sandwich, karamellisierte Zwiebeln, Aioli, Pesto, Grana Padano 24 Mesi, Rucola, Tomaten, Pommes frites

*Porchetta sandwich, caramelised onions, aioli, pesto, Grana Padano 24 months, rocket, tomatoes, fries*

## **Collana burger** 30

Angus Beef, Burger Bun, Speckmarmelade, BBQ-Sauce, geräucherter Scamorza, Tomaten, Rucola, Pommes frites

*Angus beef, burger bun, bacon jam, BBQ sauce, smoked scamorza, tomatoes, rocket, chips*

## **Rigatoni al ragù bolognese** 23

Rigatoni an Bolognese-Sauce

*Rigatoni with a bolognese sauce*



## **Spaghettoni al ragù di funghi** 26.5

Spaghettoni, frische Pilze, Cherrytomaten, Kräuter

*Spaghettoni, fresh mushrooms, cherry tomatoes, herbs*

## **Cappelletti al tartufo e salsiccia** 29

Cappelletti gefüllt mit Trüffel und Salsiccia, Salbeibutter

*Cappelletti filled with truffle and sausage, sage butter*

*Commercio  
Manifattura*

In der Commercio Manifattura wird unsere Pasta täglich frisch von Hand produziert! [commercio-manifattura.ch](http://commercio-manifattura.ch)

# Aperitivo

Mo - So ab 11 Uhr



## Aperitivo Collana

15

Grana Padano 24 Mesi, Oliven, Artischockenherzen,  
getrocknete Tomaten

*Grana Padano 24 months, olives, artichoke hearts,  
dried tomatoes*

## Pinsa alla romana

14

mit Tomatensauce | *with tomato sauce*

+ Büffelmozzarella | *buffalo mozzarella*

+5

+ Mortadella | *mortadella*

+5

+ Parmaschinken | *parma ham*

+5

## Sardine all'olio di oliva

15

Sardinenfilets mit Oliven-Öl

*Sardine fillets with olive oil*

## Antipasto Collana (2 pers.)

49

Mortadella, Parmaschinken, Salametti,  
Büffelmozzarella, Grana Padano 24 Mesi, Oliven,  
Artischockenherzen, getrocknete Tomaten

*Mortadella, Parma ham, mini salamis,*

*buffalo mozzarella, Grana Padano 24 months, olives,  
artichoke hearts, dried tomatoes*



## Antipasto Collana veggie (2 pers.)

38

# Bruschette & Focaccie

Mo - So ab 11 Uhr

-  **Bruschette con pesto di rucola e noci** **12**  
Geröstete Brotscheiben mit Rucolapesto, Baumnüsse  
*Toasted slices of bread with rocket pesto, walnuts*
-  **Bruschette con pomodori e basilico** **11**  
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum  
*Toasted slices of bread with tomatoes, basil*  
+ Büffelmozzarella | *buffalo mozzarella* **+5**
-  **Focaccia alla parmigiana** **13**  
mit Aubergine, Tomatensauce, Stracciatella di Bufala  
*with eggplant, tomato sauce, stracciatella buffalo cheese*
- Focaccia con parma** **16**  
mit Parmaschinken, Stracciatella di Bufala  
*with parma ham, stracciatella buffalo cheese*
- Focaccia con mortadella** **15**  
mit Mortadella, Rucola, Stracciatella di Bufala  
*with mortadella, rucola, stracciatella buffalo cheese*

# Dolce

Mo - So ab 11 Uhr

<b>Tiramisù</b>	9
Hausgemachter Tiramisu <i>Homemade tiramisu</i>	
<b>Torta al cioccolato</b>	9
Schokoladenkuchen von der Commercio Manifattura <i>Chocolate cake from the Commercio Manifattura</i>	
+ Vanille Glacé   <i>vanilla ice cream</i>	+4.5
<b>Torta di frutta</b>	9
Hausgemachter Fruchtwähe <i>Homemade fruit cake</i>	
<b>Torta ricotta e pere</b>	10
Ricotta-Torte mit Birnen <i>Ricotta cake with pears</i>	
<b>Waffeln</b>	12
mit Puderzucker   <i>with powdered sugar</i>	
+ Schokoladensauce   <i>chocolate sauce</i>	+2
+ Karamell   <i>caramel</i>	+2
+ Vanille Glacé   <i>vanilla ice cream</i>	+4.5

# Gelati

Mo - So ab 11 Uhr

## Selezione di gelati

pro Kugel | *per scoop*

4.5

Schokolade | *chocolate*

Vanille | *vanilla*

Stracciatella | *stracciatella*

Zitrone | *lemon*

+ Schlagrahm | *whipped cream*

+ 2

## Affogato al caffè

11

Vanille Glacé übergossen mit heissem Espresso,  
dazu Schlagrahm

*Vanilla ice cream, covered with hot espresso,  
served with whipped cream*

Rind, Poulet, Schwein: CH | Aufschnitt: IT | Pulpo: ESP | Thunfisch: VTN |  
Krevetten: VTN, westlicher Pazifischer Ozean | Gipfeli, Cornetti, Focaccia,  
Zwirbelbrot: CH | Brioche, Toast: FR | Bei Fragen zu Allergenen und  
Intoleranzen steht unser Team gerne zur Verfügung.



# Birre

Offen

<b>Hürlimann</b> Lager / Panaché	30cl   50cl	<b>6   9.5</b>
<b>Valaisanne</b> Juicy IPA	30cl   50cl	<b>7.5   10.5</b>
<b>Valaisanne</b> Zwickel	30cl   50cl	<b>7   10</b>

Flasche

<b>Schneider Weisse</b>	50cl	<b>9.5</b>
<b>Weissbier Aperitivo</b> Aperitivo, Schneider Weisse, Limette	50cl	<b>14.5</b>
<b>Angelo Poretti</b> Premium Lager	33cl	<b>8</b>
<b>Seebueb Chöpfler</b> Amber	33cl	<b>8</b>
<b>Valaisanne</b> alkoholfrei	33cl	<b>8</b>
<b>Juicy Apple Cider</b> Möhl 4.5%	33cl	<b>7.5</b>

# Negronis & No'Gronis

Der Negroni ist mehr als nur ein Cocktail – er ist eine Hommage an zeitlose Eleganz, vollendete Balance und italienische Lebensart. Drei einfache Zutaten – Gin, Jsotta Bitter und roter Wermut – verbinden sich zu einem ikonischen Klassiker, der seit über einem Jahrhundert Cocktail-Liebhabende begeistert und in verschiedene Variationen neu interpretiert wird.

<b>Negroni</b>	<b>16</b>
<b>Negroni Bianco</b> mit Lillet	<b>16</b>
<b>Negroni Gold</b> mit Gold Gin 999.9	<b>17</b>
<b>Negroni Sour</b>	<b>17</b>
<b>Negroni Sbagliato</b>	<b>16</b>
<b>Negroni Sbagliato Gold</b> mit Gold Gin 999.9	<b>17</b>
<b>No'Groni</b> alkoholfrei, mit Ginuine Zero	<b>13</b>
<b>No'Groni Sbagliato</b> alkoholfrei	<b>13</b>

# Sprizz & Cocktails

<b>Bicicletta</b> Weisswein   Secco	13   14
<b>Aperitivo Sprizz</b> Weisswein   Secco	11   14
<b>Bellini</b> mit Pfirsich	15
<b>Black Hugo</b> mit Cassisbeeren	14
<b>Cynar Sprizz</b> mit Secco	15
<b>Rosé Sprizz</b> mit Rosmarin	15
<b>Lillet Sprizz</b> mit Beeren	15
<b>Limoncello Sprizz</b>	15
<b>Früchte-Sprizz</b>	14
Passionsfrucht   Mango   Erdbeere   Pink Grapefruit	
<b>Espresso Martini</b>	16
<b>Basil Smash</b>	16
<b>Mules</b> London Mule   Stoli Mule	16
<b>Sours</b> Negroni   Whisky   Amaretto   Fragola	17
<b>Caipirinha</b>	16
+ Passionsfrucht   Erdbeere   Mango	+1
<b>Mojito</b>	16
+ Passionsfrucht   Erdbeere   Mango	+1

## Mocktails (zero-zero)

<b>No'Groni</b> mit Ginuine Zero	13
<b>No'Groni Sbagliato</b>	13
<b>Virgin Aperitivo Sprizz</b>	13
<b>Virgin Sunrise</b> Orange, Ananas, Grenadine	13
<b>Sequito</b> Ginger Ale, Rohrzucker, Limette	13.5
<b>Virgin Hugo</b> Ginger Ale, Holunderblüte	13
<b>Virgin Black Hugo</b> Ginger Ale, Cassisbeere	13
<b>Virgin Apple Sour</b> Apfel, Orange, Kirsche	13.5

# Gin

4cl

<b>Deux Frères</b> Schweiz	43%	<b>17</b>
<b>Ginuine Swiss Origin</b> Schweiz	40%	<b>16</b>
<b>Turicum Dry</b> Schweiz	41.5%	<b>16</b>
<b>Malfy Gin Rosa</b> Italien	41%	<b>15</b>
<b>Ginstr</b> Deutschland	44%	<b>16</b>
<b>Nordés</b> Spanien	40%	<b>13</b>
<b>Gold 999,9</b> Spanien	40%	<b>15</b>
<b>Brockmans</b> England	40%	<b>16</b>
<b>Iron Balls</b> Thailand	40%	<b>17</b>
Tonic   Bitter Lemon   Ginger Beer   Ginger Ale		<b>+4</b>

# Rum

4cl

<b>Havana Club Anejo 3</b> Cuba	40%	<b>13</b>
<b>Bumbu the Craft Rum</b> Barbados	35%	<b>15</b>
<b>Havana Club Anejo 7</b> Cuba	40%	<b>15</b>
<b>Matusalem 23 yo</b> Gran Reserva	40%	<b>18</b>
<b>Turicum Master Blend</b> Schweiz	41.5%	<b>16</b>
Coca-Cola, Limette		<b>+4</b>

# Whisky

4cl

<b>Cragganmore</b> 12 years, Schottland	43%	<b>15</b>
<b>Lagavulin</b> 16 years, Schottland	43%	<b>17</b>
<b>Oban</b> 14 years, Schottland	43%	<b>16</b>
<b>Four Roses Small Batch</b> USA	45%	<b>16</b>
<b>Jameson Standard</b> Irland	40%	<b>14</b>
<b>Nikka Whisky</b> Japan	51.4%	<b>17</b>
Coca-Cola		<b>+4</b>

# Vodka

4cl

<b>Turicum Vodka</b> Schweiz	42%	<b>13</b>
<b>Xellent Vodka</b> Schweiz	40%	<b>16</b>
<b>Haku Suntory</b> Japan	40%	<b>16</b>
<b>Stoli Elit</b> Litauen	40%	<b>19</b>
Tonic   Bitter Lemon   Ginger Beer   Ginger Ale   El Tony Mate   Red Bull		<b>+4</b>

# Grappe

2cl

## Linea Berta

«Ohne die Faktoren Ruhe und Zeit findet der Grappa seinen Charakter nicht.»  
Gianfranco „Gian“ Berta

<b>Marisa</b> Nebbiolo, Barbera	43%	<b>17</b>
<b>Di Lidia Riserva</b> Moscato, Barbera	43%	<b>13</b>
<b>Roccanivo</b> Barbera	43%	<b>17</b>
<b>Tre Soli Tre</b> Nebbiolo da Barolo	43%	<b>17</b>

## L'Anima di Vergani

«Ich wuchs mit dem Bestreben auf, immer das Besondere, Exklusive zu finden. Zusammen mit unseren langjährigen Produzenten verwirklichen wir als Familie die Idee von L'Anima di Vergani.»  
Reto Vergani

<b>Amarone</b> Rondinella, Molinara, Corvina	40%	<b>12</b>
<b>Brunello</b> Sangiovese	40%	<b>9</b>

# Caffè

<b>Espresso   macchiato</b>	5   5.5
<b>Espresso doppio   macchiato</b>	6.5   7
<b>Caffè Crema   Caffè Latte</b>	5   6
<b>Cappuccino</b>	6.5
+ Extra Shot Espresso	+1
<b>Latte macchiato</b>	7
+ Extra Shot Espresso	+1
<b>Caffè freddo</b> Kaffee mit Eis	6
+ Kuhmilch   Hafermilch	+1
+ Grappa   Vecchia   Amaretto   Sambuca	+2
<b>Caffè corretto</b> Kaffee mit Schuss	9
Grappa   Vecchia   Amaretto   Sambuca	
<b>Caffè Collana</b>	10.5
Baileys, Schlagrahm, Schoggipulver	
<b>Schoggi</b> heiss   kalt	6.5
+ Schlagrahm	+2
+ Marshmallows	+1.5
<b>Chai Latte</b>	
wärmer   kalter Chai Latte	7
wärmer   kalter Dirty Chai Latte (mit Espresso)	8



# Tè, Succhi & Caffeina

<b>Eistee</b> Rhabarber-Ingwer von der Commercio Manifattura	40cl	7.2
<b>Limonata</b> Zitrone-Salbei von der Commercio Manifattura	40cl	7.2
<b>Tè Althaus</b> Ginger Breeze   Red Fruit Flash   Classic Herbs   Fancy Camomile   English Breakfast   Smooth Mint   Jasmine Ting Yuan		6
<b>Orangensaft</b>	20cl	8
<b>Tomatensaft</b>	20cl	7
<b>Red Bull</b>	25cl	7.5
<b>Nycha Kombucha</b> Ingwer Eine harmonisierende Vereinigung von würzigem Ingwer mit Zugabe von frisch-fruchtiger Mango.	33cl	6
<b>El Tony Mate</b> Purer, frisch aufgebrühter Cold Brew Mate Tee aus Südamerika. Erfrischt nicht nur, sondern steigert Energie und Fokus.	33cl	6.5

# Bevande fredde

<b>Züri Schorle</b>	33cl	<b>6</b>
<b>Gents Swiss Roots</b> Tonic   Bitter Lemon   Ginger Beer / Ale	20cl	<b>6</b>
<b>Gazosa</b> Limone   Pompelmo Rosa	35cl	<b>6</b>
<b>Chinotto</b>	27.5cl	<b>6</b>
<b>Crodino</b>	17.5cl	<b>6</b>
<b>Sanbittèr</b>	10cl	<b>6</b>
<b>Aranciata amara</b>	27.5cl	<b>6</b>
<b>Coca-Cola</b> original   zero	33cl	<b>6</b>
<b>Rivella</b> rot   blau	33cl	<b>6</b>
<b>Aqua di Zurigo</b> mit   ohne Unser Wasser ist lokal, direkt vom Wasserhahn aufbereitet und schont den Planeten. BE WTR unterstützt ausserdem Projekte finanziell, welche unserem Umweltschutz dienen.	50cl   75cl	<b>6   8</b>

# Spumante

## L'Anima di Vergani

<b>Prosecco Extra Dry DOC</b>	75cl	<b>64</b>
L'Anima di Vergani, Veneto Glera	10cl	<b>9.5</b>
<b>Prosecco Rosé DOC</b>	75cl	<b>72</b>
L'Anima di DOC, Veneto Pinot Noir   Glera	10cl	<b>11</b>

## Metodo Classico Champenoise

<b>Franciacorta Brut</b>	75cl	<b>98</b>
<b>DOCG - Cuvée Prestige</b>	37.5cl	<b>48</b>
Cà del bosco, Erbusco, Lombardia Chardonnay   Pinot Nero   Pinot Bianco	10cl	<b>14</b>
<b>Franciacorta Dosage Zéro</b>	75cl	<b>140</b>
<b>DOCG Vintage Collection</b>		
Cà del bosco, Erbusco, Lombardia Chardonnay   Pinot Nero   Pinot Bianco		
<b>Athesis Brut Rosé</b>	75cl	<b>91</b>
Kettmeier, Alto Adige DOC   Südtirol Chardonnay   Pinot Nero   Pinot Bianco		

# Vini bianchi

<b>Sauvignon Blanc IGT</b>	75cl	<b>70</b>
Volpe Pasini, Friuli Colli Orientali - 2023	10cl	<b>10</b>
<b>Pinot Grigio DOC - Grivò</b>	75cl	<b>63</b>
Volpe Pasini, Friuli Colli Orientali - 2023	10cl	<b>9</b>
<b>Roero Arneis</b>	75cl	<b>59</b>
Mauro Porello, Piemonte - 2023	10cl	<b>8.5</b>
<b>Lugana DOC</b>	75cl	<b>63</b>
Olivini, Lombardia - 2023	10cl	<b>9</b>
Trebbiano		
<b>Chardonnay DOC Barrique</b>	75cl	<b>70</b>
<b>Bevion Selezione</b>	10cl	<b>10</b>
Boeri, Piemonte - 2021		
<b>Gewürztraminer DOC</b>	75cl	<b>63</b>
Kettmeier, Alto Adige (Südtirol) - 2022		
<b>Otto Muri Fiano - Toscana IGT</b>	75cl	<b>69</b>
Collazzi, Toscana - 2022		
<b>Chardonnay DOC</b>	75cl	<b>78</b>
Planeta, Sicilia - 2021		

# Vini rosati

<b>Vetere Peastrum IGP</b>	75cl	<b>63</b>
San Salvatore, Campania - 2023	10cl	<b>9</b>
Aglianico		
<b>Conte Lemár IGT</b>	75cl	<b>70</b>
Conte Lemár, Sardegna - 2022	10cl	<b>10</b>
Cannonau		

# Vini rossi

<b>Monatswein</b> Frage unser Team!	10cl	<b>11</b>
<b>Barbera d'Asti DOCG</b> Superiore Boeri, Piemonte - 2021 100% Barbera	75cl 10cl	<b>63</b> <b>9</b>
<b>Sophie Toscana IGT Demeter BIO</b> Tenuta del Fontino, Toscana - 2022 Syrah   Merlot   Cabernet Sauvignon	75cl 10cl	<b>70</b> <b>10</b>
<b>LA „C“ - Rosso di Montefalco DOC</b> Arnaldo Caprai, Umbria - 2020 70% Sangiovese   15% Merlot   15% Sagrantino	150cl 10cl	<b>120</b> <b>9</b>
Unser Hauswein aus der Magnumflasche. Ein stattlicher Wein mit Finesse und Kraft, welcher auch das 50-jährige Bestehen der Commercio Gastronomie symbolisiert.		
<b>Amarone della Valpolicella Anima</b> L'Anima di Vergani, Veneto - 2018 70% Corvina Veronese   15% Rondinella   15% Corvinone	75cl	<b>85</b>
<b>Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC</b> La Casetta di Ettore Righetti, Veneto - 2019 65% Corvina   15% Corvinone   10% Cabernet   10% Rondinella	75cl	<b>69</b>

# Vini rossi

<b>Notte a San Martino - Bresciano IGT</b> Olivini, Lombardia - 2019 Merlot	75cl	<b>76</b>
<b>Romeo DOC</b> Mura Mura, Piemonte - 2018 Barbera   Nebbiolo	75cl	<b>98</b>
<b>Toscana IGT</b> L'Anima di Vergani, Toscana - 2019 Merlot   Cabernet Sauvignon   Petit Verdot   Cabernet Franc	75cl	<b>85</b>
<b>Collazzi IGT</b> Collazzi, Toscana - 2018 Cabernet Sauvignon   Cabernet Franc   Merlot   Petit Verdot	75cl	<b>91</b>
<b>Bolgheri DOC Cipriana</b> Cipriana, Toscana - 2022 Syrah   Merlot   Cabernet Sauvignon	75cl	<b>72</b>