Vera Fusion ist mehr als ein Restaurant: Es ist eine Begegnung zwischen Authentizität und Kreativität, zwischen traditionellen Aromen und neuen kulinarischen Inspirationen.

Jedes Gericht entsteht aus der Leidenschaft für gutes Essen, dem Respekt vor hochwertigen Zutaten und dem Wunsch, unsere Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen. So schaffen wir ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das Kulturen verbindet, Geschichten erzählt und die Sinne berührt.

Unsere Philosophie ist einfach: Die Seele der Tradition bewahren und gleichzeitig den Mut haben, neue Wege zu gehen.

Vera Fusion è molto più di un ristorante: è un incontro tra autenticità e creatività, tra sapori della tradizione e nuove ispirazioni gastronomiche. Ogni piatto nasce dalla passione per la cucina, dal rispetto per gli ingredienti e dal desiderio di sorprendere, dando vita a un'esperienza capace di unire culture, raccontare storie ed emozionare il palato.

La nostra filosofia è semplice: custodire l'anima della tradizione, con il coraggio di innovare.

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen hilft Ihnen unser Team gerne weiter.

SALATE

Nüsslisalat mit Ei, Speck, Trauben und Croutons
14.00

Blattsalat mit Birnen, Gorgonzola und Baumnüssen
12.00

Carpaccio di pomodoro con burrata
13.00

- Hausdressing
- Frenchdressing

SUPPE

Kürbiscremesuppe
Mit knusprigen Salsiccia-Crumbles und Parmesantopping
13.00

Klassische Kürbiscremesuppe
9.00

Rieslingsuppe
11.00

Bruschette

Bruschetta umbra
Mit Cherrytomaten, Knoblauch und frischem Basilikum
9.00

Tris di bruschette
Drei Bruschette-Variationen:
- Burrata, Mortadella und Pistazien
- Marinierter Lachs, Frischkäse und Fenchelkraut
- Guacamole
14.00

Vorspeisen

Rindstatar serviert mit Toast	19.00	29.00
Japanische Rindstartar mit Wasabi (Scharf) serviert mit Toast	23.00	33.00
Rindstatar Café de Paris Mit Toast serviert	21.00	31.00
Lachscarpaccio 48 Stunden mariniert, auf Parmesan-Sablé mit Ricottamousse	21.00	31.00
Tagliere della casa Gemischte Spezialitätenplatte des Hauses	18.00	33.00
Randencarpaccio Mit Avocado-Mango-Tatar und Randenemulsion	18.00	23.00
Parmigiana di melanzane Auberginenauflauf mit Käsecreme	16.00	
Knusprige Fleischbällchen in Panko-Panade Serviert mit drei verschiedenen Dipsaucen	15.00	
Hirschroastbeef mit mariniertem Kürbis, **Birnengel und Trüffelemulsion**	18.00	
Gamberetti all'aglio Crevetten mit Knoblauch und scharf	19.00	
Tintenfischtentakel an Teriyakisauce Auf Safrankartoffelcreme	21.00	
Cozze alla marinara Miesmuscheln an rassiger Tomatensauce	18.00	

PASTA & RISOTTO

Tortelli di Capriolo e Ginepro 29.00
Mit Rehfleisch und Wacholder gefüllte Tortelli
an feiner Thymiansauce

Paccheri Zucca e Salsiccia Croccante 25.00
Mit Kürbis, knuspriger Salsiccia
und cremiger Burrata-Stracciatella

Risotto ai Funghi Porcini 25.00
Cremiges Risotto mit aromatischen Steinpilzen

Gnocchi al Roquefort, Pere e Noci 26.00
Mit würzigem Roquefort, süssen Birnen
und knackigen Baumnüssen

Bucatini all'Amatriciana 24.00
Mit Guanciale, Zwiebeln und Tomatensauce

Chässpätzli 22.00
Mit goldbraunen Röstzwiebeln
und hausgemachtem Apfelmousse

Auch Glutenfrei erhältlich (ausser Spätzli) 

HAUPTGÄNGE

Rehrücken an Kräuter-Knoblauch-Kruste 45.00
Saisonalem Herbstgemüse, karamellisierten Marroni und Preiselbeeren.

Rindsfilet vom Grill 48.00
Serviert mit saisonaler Gemüsegarnitur und drei erlesenen Saucen

Rindsfilet an roter Portweinjus 48.00
Begleitet von einer feinen Gemüsegarnitur

Knuspriges Kalbs-Cordon-bleu 39.00
Zartes Kalbsfleisch, gefüllt mit Schinken und Käse,
in goldbrauner Panko-Panade, serviert mit knusprigen Pommes frites

Kalbsleberli alla Veneziana 38.00
Nach venezianischer Art mit geschmorten Zwiebeln,
serviert mit goldbrauner Rösti

Geschmorte Kalbsbäggli 42.00
Zart geschmorte Kalbsbäckchen an kräftiger Sauce,
serviert mit cremigem Kartoffelpüree
und einem bunten Gemüsebouquet

Herbstteller 26.00
Herbstgemüse und hausgemachte Spätzli

BEILAGEN

- Spätzli	6.00	- Kartoffelpüree	6.00
- Pommes frites	7.00	- Saisongemüse	8.00
- Rösti	8.00	- Nudeln	6.00

Für unsere kleinen Feinschmecker 🦕

Kinderkarte

🍝 **Pasta-Plausch** 9.00
Tagliolini oder Gnocchi mit feiner Tomatensauce

🍟 **Knusper-Schnitzel** 19.00
Zartes, paniertes Kalbschnitzel mit goldbraunen Pommes frites

🥩 **Kleine Filet-Schlemmer** 29.00
100 g zarte Rindsfiletspitzen an cremiger Rahmsauce,
dazu feines Kartoffelpüree

🐔 **Chicken-Nuggets** 17.00
Knusprige Chicken Nuggets
mit goldbraunen Pommes frites

🦕 **Flinstons Pouletschenkeli** 21.00
Zartes Pouletschenkelfleisch mit cremigem Kartoffelpüree,
in Schenkeli-Form gebracht, am Knochen angerichtet und
in knuspriger Panko-Panade goldbraun frittiert.
Dazu servieren wir eine bunte Gemüsegarnitur.

PIZZA

Margherita Tomaten Mozzarella	14.00
Prosciutto Zigeunervorderschinken	17.00
Vegetariana mit verschiedenem Gemüse	18.00
Salsiccia e funghi porcini Salsiccia und Steinpilze	22.00
Zucca e burrata Kürbis und Burrata ohne Tomatensauce	21.00
Bresaola, agrumi, Parmigiano Bresaola, Zitrusfrüchte und Parmesanspäne	25.00
Radicchio, speck tirolese e Taleggio Radicchio, Tiroler Speck und Taleggio	26.00
Alpenchalet Kartoffeln, Speck, rote Zwiebeln und Raclettekäse	24.00
Salmone, mascarpone e capperi Lachs, Mascarpone und Kapern	27.00
Gorgonzola, pere e noci Gorgonzola, Birnen und Baumnüsse	23.00
Vera Salamella und Gorgonzola ohne Tomatensauce	22.00

Auch Glutenfrei erhältlich 

Die Herkunft unseres Fleisches: Argentinien
Australien
Schweiz

Getränke

Aperitiv

Weisswein auf Empfehlung		
Prosecco	1dl	11.00
Franciacorta	1dl	14.00
Aperol Spritz		11.00
Sarti Spritz/Lemon		11.00
Martini Bianco	4cl	9.00
Campari Orange/Soda		9.00

Alkoholfreie

Sanbitter	10cl	5.20
Crodino	17cl	6.50
Amicero Spritz		9.00

Digestif

Appenzeller	4cl	7.50
Amaro Lucano	4cl	7.50
Brolio	4cl	7.50
Amaretto di Saronno	4cl	7.50

Schützengarten Bier

Edelspez Offen	3dl	4.80
	5dl	6.10
Klösterbräu	33cl	5.50
Schwarzer Bär (Dunkelbier)	33cl	5.50
Weisser Engel (Weizenbier)	50cl	7.50

Alkoholfrei

Schützengold	33dl	5.80
Weisser Engel	50cl	7.50
Mohl Saft vom Fass	50cl	7.50
Schüga Grapfruit	33cl	7.00

Mineral

Piz Sardona	4.0dl	5.20
mit/Ohne Kohlensäure	7.5dl	9.50
Shorley	3.3dl	5.20
Coca Cola/Zero	3.3dl	5.20
Fanta	3.3dl	5.20
Schweppes	2.0dl	5.20
- Indian Tonic		
- Lemon		
- Wild Berry		
Chinotto	2.0dl	5.20
Granini Orangensaft	2dl	4.50

Mineral im Offenausschank

	3dl	4.50
	5dl	5.80
- Holderhof Ice Tea Lemon		
- Rivella Rot		
- Elmer Citro		

Energy Drinks

Redbull	33cl	5.90

Warme Getränke

Cafè/Espresso	4.50
Doppelte Espresso	6.00
Cappuccino	6.50
Latte Macchiato	6.50
Corretto	9.00
Cafè Lutz	
-Chrüter	
-Zwetschgen	7.00
Irish Coffee	11.00
Tee	5.80

Der Verkauf von Alkohol an unter 16-jährige und

von Spirituosen an unter 18-jährige ist verboten.