

CHEZ GASPI²³

Antipasti

Bruschetta della Casa | 10.50

Geröstetes Brot mit Cherry Tomaten, Basilikum, Knoblauch

Tris di Bruschette | 14.50

Geröstetes Brot mit Cherry Tomaten | Salsiccia e friarelli |
Artischockencreme und Speck

Arancino alla carne su crema di parmigiano | 12.50

Reisball mit Bolognese füllung paniert und frittiert auf Parmesancreme

Carpaccio di Manzo | 27.00

Rinds-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan,
Cherry-Tomaten und Rucola

Tartar di manzo | klein 27.50 / gross 39.90

Rindertartar mit Kapern, Gurken, Zwiebeln und Meersalzbutter

Impepata di Cozze al fuoco con Bruschetta al aglio | 25.50

Miesmuscheln mit Tomatensauce und geröstetem
Knoblauchbrot

Insalate

Insalata Verde | 9.50

Grüner Salat

Insalata Mista | 12.50

Gemischter Saisonsalat

Caprese con Bufala campana | 17.50

Cherrytomaten mit Büffelmozzarella aus Kampanien

Burrata con pomodoro pachino | 16.00

Burrata mit Pachino Tomaten

Pasta

Pasta fresca alla Boscaiola | 32.50

Frische Pasta mit Trüffelcreme, Steinpilzen
und Salsiccia

Pasta fresca alla Bolognese | 21.50

Frische Pasta mit Bolognesesauce

Pasta fresca Chez Gaspi²³ | 24.50

Frische Pasta mit scharfer Salami und Speck an einer Tom.-Rahmsauce

Gnocchi fatti in casa alla Sorrentina | 24.50

Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella
im Brotkorb überbacken

Scialatelli allo scoglio in crosta di pane | 32.50

Hausgemachte Pasta mit Meeresfrüchten in Brotkruste überbacken

Spaghetti alle Vongole verace | 27.00

Spaghetti mit Vongole

Spaghetti Carbonara | 22.50

Spaghetti mit Schweinebacke, Eigelb, Pecorino-Käse und Parmesan

Lasagna della Casa | 23.00 (Wartezeit ca. 30 min.)

Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch

Ravioloni carciofi e burrata con salsa al burro e salvia | 28.

Ravioloni gefüllt mit Artischocken und Burrata
an einer Butter und Salbei Sauce

CHEZ GASPI²³

Carne / Fleisch

Saltimbocca di vitello alla Romana | 42.50

Kalbssaltimbocca mit Weissweinsrisotto und frischem Grillgemüse

Flat Iron Steak alla griglia con burro alle erbe | 35.00

Flat Iron Steak rosa gegrillt an Kräuterbuttersauce ca. 300gr.

Cotoletta di vitello alla milanese 350gr. | 55.00

Saftiges Kalbskotelette Milanese Art

Cordonbleu vitello / maiale | 46.00 / 36.00

Saftiges Schnitzel mit feiner Gruyere Käse-Schinken-Füllung

Spezzatino alla "Zurigese" | 39.90

Kalbsgeschnetztes "Zürcher-Art" an einer Pilz-Rahmsauce

Huus Burger | 26.50

Hausgemachtes Bun | 150 gr. Rindfleisch-Patty mit Speck, Salat, Onion Rings, Cheddar und Haussauce

Polletto alla Griglia | 33.50 (Wartezeit 30min)

Zartes Mistkratzerli vom Grill 450gr.

Fegato alla Veneziana | 37.50

Kalbsleberli auf venezianische Art

Pesce / Fisch

Gamberoni alla griglia o alla diavola | 45.00

Riesencrevetten vom Grill oder Diavola Art

Frittura di Pesce mista (su richiesta) | 35.00

Frittierte Fische (auf Anfrage)

Alle unsere Gerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert.

Pommes | frisches Grill-Gemüse | Ofenkartoffeln | Teigwaren | Rösti | Risotto

Fleischherkunft:

Rindfleisch: Schweiz, Italien, Irland

Kalbsfleisch: Schweiz

Fisch: Italien

Schweinefleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz, Brasilien, Argentinien

CHEZ GASPI²³

Pizze Classiche

Marinara | 15.00

San Marzano Tomaten | Knoblauch | Olivenöl | Oregano

Margherita | 17.00

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Basilikum

4 Stagioni | 20.00

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Hinterschinken | Artischocken | Peperoni | Champignons

Prosciutto | 19.00

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Hinterschinken

Tonno e Cipolla | 19.00

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Thon | rote Zwiebeln

Funghi | 18.50

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Champignons

Capricciosa | 20.00

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Hinterschinken | Champignons | Artischocken | Oliven

Salame piccante | 19.00

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | scharfer Ventricina Salami

Pizze Gourmet

Bufalina | 23.00

Büffelmozzarella | Tomaten-Confit | Basilikum

Pistacchiosa | 25.50

Fior di Latte | Mortadella | Pistaziencreme | Büffel-Stracciatella

Salsiccia e Friarelli | 24.50

Fior di Latte | Salsiccia | Friarelli

San Daniele | 26.50

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | San Daniele Schinken | Rucola | Parmesan gehobelt

Parmiggiana | 25.50

Fior di Latte | Cherrytom. Sauce | frittierte Aubergine | Parmesan

Boscaiola | 26.50

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Salsiccia | Porcini | Gorgonzola | Rucola

Tartufosa | 28.00

Fior di Latte | Salsiccia | Steinpilze | Trüffel | Büffel-Stracciatella

Calzone Classico | 23.50

S. Marzano Tomaten | Fior di Latte | Hinterschinken | Ei | Pilze

4 Formaggi | 24.00

Fior di Latte | Gorgonzola | Mascarpone | gehobelter Parmesan

Carpaccio | 35.00

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Rindscarpaccio | Parmesan | Rucola

Futtitinni | 26.50

San Marzano Tom. | Fior di Latte | Hintersch. | Speck | Salame pic.

Frutti di Mare | 24.00

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Meeresfrüchte

Calabra | 25.00

Fior di Latte | scharfer Nduja | Steinpilze | Büffel-Stracciatella

Capo | 25.50

San Marzano Tom. | Fior di latte | Salame picc. | Spinat | Rahm Parmesan

Carrara | 26.50

Fior di Latte | Hausgemachte Käsecreme | Nüssencreme | Tiroler Speck | Parmesan gehobelt | Nüsse und Rucola

Olivia | 24.50

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Salsiccia | Spinat | gehobelter Parmesan

Orientale | 24.50

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Poulet-Curry | Mango

Calzone Vesuvio | 25.00

Fior di Latte | Salsiccia | Friarelli | Provola-Käse

Napoli | 22.50

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Sardellen | Kapern | Oregano

CHEZ GASPI²³

Menu Kinder

Penne al Pomodoro | 15.50

Spaghetti Bolognese | 17.50

Hamburger | Pommes | 16.50

Rinds-Hamburger

Schnitzel | Pommes | 17.50

paniertes Schweins-Schnitzel

Chicken Nuggets | Pommes | 17.50

Pizza Margherita | 14.00

Tomatensauce | Mozzarella

Portion Pommes | 7.00

Zu jedem Kindermenu gib es einen Salat und eine Kugel Glace.

Digestivo

Limoncello 7.00

Sambuca 7.00

Grappa Berta 12.50

Jägermeister 7.00

Grappa Chiara | Scura 8.50

Amaro del Capo 7.50

Amaro Jefferson 8.50

al Peperoncino

Gerne informiert Sie unser Service-Personal über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben und inkl. 7.7% MwSt.

like us at:



Im Zentrum 14, 8634 Hombrechtikon 055 244 41 41

CHEZ GASPI²³

Bevande / Getränke

Wasser mit ohne Kohlensäure 75 cl	8.20	Kaffee	4.60
Wasser mit ohne Kohlensäure 33 cl	4.50	Schale	4.60
Cola Cola Zero 33 cl	4.80	Cappuccino	5.20
Fanta 33 cl	4.80	Latte Macchiato	5.20
Sprite 33 cl	4.80	Espresso	4.60
Rivella rot blau 33 cl	4.80	Ristretto	4.60
Schorley 33 cl	4.80	Espresso Macchiato	4.60
Fusetea Lemon Peach 33 cl	5.20	Tee	4.60
Kinley 25 cl	4.80	Heisse Milch	4.80
Orangensaft offen 30 cl	6.00	Kafi Lutz	6.20

Aperitivi

Gespritzer Weisser süss sauer	9.80	Amaretto Sour	11.50
Hugo	9.80	Martini	7.80
Aperol Spritz	11.50	Prosecco 1dl	9.00
Campari Spritz	11.50	San Bitter	6.00

BIRRE

Feldschlösschen Lager 30 cl	4.80	Leffe blond 33 cl	6.80
Feldschlösschen Lager 50 cl	6.20	Angelo Poretti 33 cl	5.20
Guinnes Dunkel 30 cl	6.80	Angelo Poretti 4 Lupoli 30 cl	5.20
Guinnes Dunkel 50 cl	8.50	Angelo Poretti 4 Lupoli 50 cl	6.60
Hürlimann 30 cl	4.80	Möhl 50 cl	6.20
Hürlimann 50 cl	6.20	Möhl klar Alkoholfrei 50 cl	6.20
Schneider Weisse 50 cl	6.80	Feldschlösschen Alkoholfrei 33 cl	4.80
Valaisanne Pale Ale 30 cl	5.20	Valaisanne Pale Ale 50 cl	6.60

CHEZ GASPI²³

BIRRE

Lager Stange offen 0,30 cl	4.80
Lager Halbliter offen 0,50 cl	6.20
Angelo Poretti Stange offen 0,30 cl	5.20
Angelo Poretti Halbliter offen 0,50 cl	6.60
Hürlimann Stange offen 0,30 cl	4.80
Hürlimann Halbliter offen 0,50 cl	6.20
Feldschlösschen Alkoholfrei 0,50 cl	5.50
Angelo Poretti Flasche 0,33 cl	5.20
Schneider Weisse Flasche 0,50 cl	6.80
Möhl klar Alkoholfrei Flasche 0,50 cl	6.20
Leffe blond Flasche 0,50 cl	6.80
Guinnes Stange 0,33 cl	6.80
Guinnes Halbliter 0,50 cl	8.50
Valaisanne Pale Ale 0,33 cl	5.20
Valaisanne Halbliter 0,50 cl	6.60
