



MENÜ



Fabio's — B I S T R O —

WILLKOMMEN IM FABIO'S

wo kulinarische Leidenschaft auf die Eleganz des Tennissports trifft.
Genießen Sie eine feine Auswahl italienischer Spezialitäten,
die mit hochwertigen Zutaten und raffinierten Aromen
zubereitet werden.

• TAGESMENÜ •

(Montag – Freitag, 11.30 Uhr – 14.00 Uhr)

Vorspeise: Salat oder Suppe

Tagesteller gemäss separater Karte
(ohne Vorspeise) CHF 18.00

Pasta oder Pinsa des Tages
(mit Vorspeise) CHF 25.00

Empfehlung des Küchenchefs
(Fleisch oder Fisch mit Beilage
inklusive Vorspeise) CHF 32.00





MENÜ



• VORSPEISEN •

Kürbiscremesuppe mit Rosmarin
und geröstetem Brot CHF 12

Büffelmozzarella mit gemischtem Gemüse CHF 20

Gemischter Salat CHF 12.50

Grüner Salat CHF 10.50

• TATAR •

Rinds Tatar 80g CHF 22

Rinds Tatar 160g CHF 29





MENÜ



• PASTA •

Ravioli mit Steinpilzen
an Kürbiscreme CHF 29

Staghetti mit Kirschtomatensauce
und Basilikum CHF 23

Penne alla Bolognese CHF 25

Risotto mit Steinpilzen und Speck CHF 28

Frische Pasta mit Auberginen,
Tomaten und Büffelmozzarella CHF 27





MENÜ



• PINSA •

Pinsa Grasshopper

Tomatensauce und Mozzarella CHF 20.50

Pinsa Nadal

Tomatensauce, scharfe Salami und Mozzarella CHF 23.50

Pinsa Federer

Tomatensauce, Rohschinken, Rucola und Parmesan CHF 26.50

Pinsa Fabio's

Tomatensauce, Gemüse, Rucola und Mozzarella CHF 24.50

• POKÉ BOWLS & FITNESS •

Poké di pollo

mit Basmatireis, Hähnchenbrust, Avocado,
Gemüse, Edamame und Hausdressing CHF 26.50

Poké vegetariano

mit Quinoa, Gemüse, Avocado, Kichererbsen,
Edamame und Hausdressing CHF 25.50

Fitness Teller mit Hähnchen

gegrillte Hähnchenbrust mit gemischtem Salat,
Gemüse und Hausdressing CHF 27.50





MENÜ



• KINDER-MENÜ •

Zur Auswahl:

Pasta mit Tomatensauce oder Bolognese
oder Pinsa Margherita

Im Menü inbegriffen:
1 Getränk und 1 Glace

CHF 18

• DESSERTS •

Tiramisu CHF 10

Schokoladenkuchen
mit Vanilleglace CHF 12

Affogato al caffè CHF 7.50





MENÜ



• FISCH UND FLEISCH •

Fabio überrascht Euch jede Woche neu mit einer feinen Auswahl
an Fleisch- und Fischepezialitäten.

Zögert nicht, nach den aktuellen Empfehlungen zu fragen.

Beilagen nach Wahl: Risotto, hausgemachte Pasta oder Gemüse CHF 6.00

• SAISONALE SPEZIALANGEBOTE •

Fabio freut sich, Euch mit saisonalen Highlights kulinarisch zu verwöhnen.

Verfügbarkeit und Zubereitung nach Absprache, z.Bsp.

Frühjahr	Spargel (in Butter, mit Schinken, mit Parmesan überbacken, etc.)
Sommer	Vitello tonnato oder Carpaccio
Herbst	Wild-, Pilz- und Trüffelgerichte

• INDIVIDUELLE MENÜWÜNSCHE / EVENTS •

Auf Voranmeldung (>48 h) können auch spez. Menüwünsche
mit Fabio abgesprochen werden. Er macht Euch gerne eine Offerte für z.Bsp.

FISCH

- Branzino crosta di sale
mit mediterranem Gemüse und Salzkartoffeln
- Lachsückenfilet an Dill-Rahm Sauce
mit Butterreis
- Dorade vom Grill, Olivenöl mit Kräutern,
Salzkartoffeln, frischer Blattspinat
- Gambas al'ajillo, mit frischem franz. Baquette
oder Butterreis
- Moules a la marinière mit frischem franz.
Baquette oder Pommes frites
- Austern (Frankreich)

FLEISCH

- Bistecca alla fiorentina, Rosmarin-Bratkartoffeln,
Grillgemüse
- Châteaubriand, Sauce Béarnaise, Pommes frites,
saisonale Gemüseauswahl
- Lammracks Provençale, Bratkartoffel mit
Zwiebeln, grüne Bohnen
- Ossobucco Gremolata, cremiger Safranrisotto
- Kalbssteak an Morchelrahm, frische Eiernudeln,
saisonales Gemüse
- Piccata Milanese, Tomatenspaghetti, Bratenjus
mit Champignons, Schinkenstreifen und Kräutern
vom GC Garten
- «Mistkratzerli» vom Grill, Olivenöl mit Knoblauch
und Peperoncini, Rosmarin-Bratkartoffeln



MENÜ



• GETRÄNKE •

Mineralwasser / Coca-Cola / Fanta / Rivella / Eistee	CHF 5.00
Energy Drink	CHF 6.00
Cocktails	CHF 12.00

• KAFFEE •

Espresso	CHF 4.50
Café crème	CHF 4.50
Cappuccino	CHF 6.00
Latte macchiato	CHF 6.00
Heiße Schokolade	CHF 5.00
Caffè corretto	CHF 7.00
Tee – diverse Sorten	CHF 4.50
Liköre	CHF 6.50

• PROVENIENZEN & HINWEISE •

Auch Vollkornpasta und glutenfreie Pasta erhältlich.
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie bitte unseren Service.



Fisch: Griechenland (GR), Italien (IT), Spanien (ES)



Meeresfrüchte: Italien (IT), Griechenland (GR), Frankreich (FR)



Kalbfleisch: Schweiz (CH), Niederlande (NL), Italien (IT)



Rindfleisch: Schweiz (CH), Irland (IRL), Italien (IT)



Lammfleisch: Schweiz (CH)



Geflügel: Schweiz (CH), Frankreich (FR)



MENÜ

WEISSWEINE

Schweiz

Sauvignon Blanc <i>Nadine Saxer 2024, Neftenbach</i>	10cl CHF 7.50	CHF 45
Riesling <i>Nadine Saxer 2023, Neftenbach</i>	10cl CHF 7.50	CHF 45
Bianco Rovere <i>2023, Ticino DOC</i>		CHF 64

Spanien

Basa Blanco <i>2023, Rueda DO</i>	10cl CHF 7.00	CHF 39
--------------------------------------	---------------	--------

Italien

Pinot Grigio E&N <i>2023, Alto Adige DOC</i>	10cl CHF 7.50	CHF 42
Roero Arneis <i>2024, Mauro Molino</i>		CHF 48
Pecorino Terre di Chieti Bio <i>2023</i>		CHF 44

ROSÉ, PROSECCO UND FRANCIACORTA

Rosato Toscana IGT Bio <i>2023</i>	10cl CHF 7.50	CHF 42
Buffon Prosecco Treviso DOC	10cl CHF 6.50	CHF 36
Ca' del Bosco Cuvée Prestige		CHF 75

ROTWEINE

Schweiz

Sassi Grossi <i>2022, Guido Brivio Ticino DOC</i>		CHF 94
--	--	--------

Spanien

Figuero 12 Crianza	10cl CHF 9.50	CHF 59
Figuero 15 Reserva		CHF 79
Aalto Tinto Cosecha		CHF 89

Italien

Insoglio del Cinghiale <i>2023</i>		CHF 64
Primitivo Fellone <i>2020</i>	10cl CHF 8.50	CHF 54
Il Pino di Biserno <i>2022</i>		CHF 94