

Willkommen im

«RESTAURANT 26»

UNSERE PHILOSOPHIE

Bei «RESTAURANT 26» stehen beste Zutaten, sorgfältige Zubereitung und authentischer Geschmack im Mittelpunkt. In stilvoller Atmosphäre laden wir Sie ein, die wahre Essenz der italienischen Küche zu genießen – einfach, herzlich und voller Leidenschaft.

Unsere Gerichte, inspiriert von den vielfältigen Aromen Italiens – von Mailand bis Sizilien –, werden mit Liebe zubereitet, um Ihnen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten, das die Vielfalt und Schönheit Italiens widerspiegelt.

Our motto: Eat what others don't .

Drink what others want.

Wir freuen uns immer über deine Bilder und Videos

26_restaurant



APERITIF

HUGO, BELLINI, LILLET WILD BERRY, WHITE LADY 12,90 €
APEROL SPRITZ, CAMPARI SPRITZ, #26 SPRITZ,
NEGRONI, ESPRESSO MARTINI, ITALICUS DI BERGAMOTTO

SEKT & CHAMPAGNER

CHAMPAGNE Réserve Exclusive Brut 0,1L 15,90 €
Nicolas Feuillatt, Frankreich

ROTARI BRUT / ROSE Methode Classico 0,1L 9,00 €
Mezzacorona, Trentino-Südtirol, Italien

0% ALKOHOL PROSECCO 0,1L 7,00 €

OFFENE WEIßWEINE

#26 PINOT GRIGIO 0,15L 9,90 €
San Lorenzo Isontino - Friaul - Italien

LUGANA 0,15L 9,90 €
Lombardia / Veneto - Italien

WEISSBURGUNDER KALKSTEIN 2023 0,15L 10,90 €
Weingut Manz - Rheinhessen - Deutschland

TERLANER CUVÉE DOC 0,15L 16,90 €
Terlano - Alto Adige - Südtirol

OFFENE ROSEWEINE

ROS ALBA ROSATO 0,15L 9,90 €
Pierpaolo Pecorari - Venezia Giulia - Italien

MINUTY M 0,15L 13,90 €
Cotes de Provence, Frankreich

OFFENE ROTWEINE

PRIMITIVO MERLOT 0,15L 8,90 €
San Marzano - Apulien - Italien

INSOGLIO DEL CINGHIALE 0,15L 17,90 €
Toskana - Italien

VORSPEISEN & SALATE

IRISCHE FELSENAUSTERN <i>auf Eis, Vinaigrette & Zitrone</i>	pro St.	5,50 €
ORIGINAL JAMÒN IBÉRICO DE BELLOTA	50 g	19,90€
YELLOWFIN-THUNFISCH-CARPACCIO „SASHIMI-STYLE“ <i>Extra Virgin Olivenöl, Salz, Pfeffer, Lime, Red Hot Chili</i>		19,90€
ROHER ARTISCHOCKENSALAT <i>mit Parmesan & altem Balsamico</i>		14,90 €
AUBERGINE ALLA PARMIGIANA		14,90 €
AVOCADOSALAT MIT GARNELEN # BORA BORA# <i>Gurke, Sorrento-Zitrone, Vinaigrette</i>		15,90 €
BURRATINA AUF MEDITERRANER CAPONATA <i>von karamellisierten Datteltomaten</i>		16,90 €
GEGRILLTER ZIEGENKÄSE <i>auf Rote Bete Carpaccio, Honig und Nüssen</i>		14,90 €
VITELLO TONNATO <i>Kalbs-Carpaccio an pikanter Thunfisch-Kapern-Sauce</i>		17,90 €
RINDERCARPACCIO <i>Rucola, Parmesan</i> <ul style="list-style-type: none">• extra - frische Trüffel oder Steinpilze		14,90 € 8,00 €
PIKANTES THUNA TARTAR <i>mit Avocado</i>		16,90 €
CAESAR SALAD <i>Römersalatblätter, Parmesan, Croûtons</i> <i>Wahlweise dazu:</i> <i>Garnelen oder Hähnchenbrust</i>		17,90 €
CRISPY BABY-CALAMARETTI <i>knusprig an Cocktailsauce</i>		17,90 €
RINDERTARTAR MIT FRISCHEM TRÜFFEL <i>auf Kartoffelgratin</i>		24,90 €
BLINIS MIT STÖRKAVIAR (20g)		39,00 €

RISOTTO & PASTA

RISOTTO MIT GRÜNEM SPARGEL & TRÜFFEL	28,00 €
CREMIGES BÄRLAUCH-RISOTTO MIT BURRATA	28,00 €
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	15,90 €
PENNE ALL'ARRABBIATA	15,90 €
• extra Rinderstreifen	8,00 €
• Garnelen	8,00 €
LINGUINE MIT FRISCHEN ARTISCHOCKEN <i>Baby-Spinat & feiner Bottarga</i>	19,90 €
TORTELLACCI MIT GESCHMORTEM LAMM-OSSOBUCO <i>in feiner Weißwein-Salbei-Sauce</i>	24,90 €
SPAGHETTI MIT GARNELEN <i>in Hummersauce</i>	25,90 €
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE <i>Kaisergranat, Riesengarnelen, Baby Calamaretti, Muscheln</i>	32,00 €
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT TRÜFFEL	26,00 €
• extra Rinderstreifen	8,00 €
• Steinpilzen	8,00 €
PASTA MIT STÖRKAVIAR (20 g), <i>feiner Weißwein-Parmesan-Sauce & sizilianischen Zitronen</i>	29,00 €

HAUPTGERICHTE

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL <i>mit Bratkartoffeln, Mix-Salat, Preiselbeeren</i>	29,90 €
KALBSLEBER MIT KARAMELLISIERTEM APFEL & Zwiebeln in Salbei-Butter, serviert mit Püree und Gemüse	29,90 €
RIB-EYE-STEAK VOM GRILL 250 g <i>mit Pfeffersauce, Champignons, Rosmarinkartoffeln</i>	38,00 €
RINDERFILET VOM GRILL 180 g <i>mit Kartoffeln & Gemüse</i>	38,00 €
TAGLIATA 250 g <i>Entrecôte vom Grill auf Rucola & Parmesan</i>	38,00 €
TOMAHAWK CUT - JOHN STONE Irland, ca. 1100 g mit knusprigen Pommes Frites. «auch für 2-3 Personen»	99,00 €
LOUP DE MER FILET VOM GRILL <i>mit mediterraner Tomaten-Oliven-Sauce, Gemüse & Püree</i>	28,90 €
YELLOW FIN TUNA STEAK VOM GRILL <i>mit Wasabi-Kartoffelpüree, Pak Choi & Teriyakisauce</i>	34,90 €
GANZE GEBACKENE LOUP DE MER FÜR 2 PERSONEN p.P. in einer feinen Kartoffelkruste extra grosser Salat	34,00 € 8,00 €

EXTRA BEILAGE

Trüffel-Kartoffelpüree <i>mit frischen Trüffeln</i>	12,00 €
Trüffel-Pommes <i>mit frischen Trüffeln & Parmesan</i>	12,00 €
Beilagen-Salat	6,90 €
Bratkartoffeln	6,90 €
Gemüse	6,90 €
Pfeffersauce	3,90 €
Sauce Hollandaise	3,90 €

PIZZA

PIZZA CAPRICCIOSA <i>mit Kochschinken, Champignons, Oliven & Artischocken</i>	13,90 €
PIZZA CALZONE TOMATE <i>mit Mozzarella, Kochschinken & Champignons</i>	15,90 €
PIZZA CHEF <i>mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Rucola & Parmesan</i>	15,90 €
PIZZA GEMÜSE & ZIEGENKÄSE <i>mit Ziegenkäse, Tomaten, Mozzarella & Gemüse der Saison</i>	15,90 €
PIZZA TONNO <i>mit Thunfisch, roten Zwiebeln & Oliven</i>	15,90 €
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI <i>mit Kochschinken & Champignons</i>	15,90 €
PIZZA N°26 <i>mit Rucola, Büffelmozzarella & Bruschettatomaten</i>	16,90 €
PIZZA PAOLOS MAMA <i>mit Salami, scharfer Salami (Chorizo), Kochschinken & rotem Pesto – (nach Rezept von Paolos Mama)</i>	15,90 €
PIZZA PARMA E RUCOLA <i>mit Parmaschinken, Rucola & Parmesan Käse</i>	16,90 €
PIZZA DIAVOLO <i>mit pikanter Salami, Peperoni & Zwiebeln</i>	15,00 €
PIZZA MIT LACHS <i>Spinat, Zwiebeln, Tomaten & Creme Fraiche</i>	16,90 €
PIZZA SURF & TURF <i>mit Scampi, Bacon, roten Zwiebeln & Bruschettatomaten</i>	19,00 €
PIZZA KATALONIEN <i>mit Rinderstreifen, Parmesan, roten Zwiebeln & Trüffelöl</i>	22,90 €
PIZZA SASSARI <i>mit Scampi, Gorgonzola, Rucola, getrockneten Tomaten & Trüffelöl</i>	22,90 €

PIZZA MILANO (weiße Pizza) <i>mit Trüffelpaste, weißer Salami, frischem Trüffel, Parmesan & Babyspinat</i>	24,00 €
PIZZA APOLLINARIA (weiße Pizza) <i>mit Büffelmozzarella, frischem Trüffel & Parmesan</i>	26,90 €
PIZZA TARTUFO <i>mit frischem Trüffel & Parmesan</i>	22,90€
PIZZA BIRNE-GORGONZOLA-NUSS (weiße Pizza)	15,90 €
PIZZA MIT HÄHNCHENSTREIFEN (weiße Pizza) <i>Kirschtomaten, frischem Basilikum & grünem Pesto</i>	17,90 €
PIZZA TOSCANA (weiße Pizza) <i>mit Büffelmozzarella, Rucola, Parmaschinken, grünem Pesto & Cherrytomaten</i>	18,90 €
PIZZA GAMBERONI <i>mit Tomaten, Mozzarella, Riesengarnelen & Knoblauch</i>	19,90 €
BRUSCHETTA MIT TOMATEN <i>Zwei geröstete Ciabatta-Scheiben mit aromatischen Tomaten, frischem Basilikum, Knoblauch & kaltgepresstem Olivenöl</i>	8,90 €
ERGÄNZEN SIE IHRE PIZZA MIT DIESEN EXTRAS:	
• Bacon, Fetakäse, Thunfisch, Sardellen	je 3,50 €
• Avocado, Lachs, Parmaschinken, Hähnchen	je 3,50 €
• Rinderstreifen, Steinpilzen, frische Trüffel	je 8,00 €
• Garnelen gross - 3 St.	je 8,00 €

DESSERTKARTE

PAVLOVA PARFAIT mit frischem Himbeerpüree	10,00 €
SORBET TRILOGIE Mango, Himbeere, Zitrone	12,90 €
TIRAMISU hausgemacht mit Cointreau Likör	10,90 €
SCHOKOLADEN-FONDANT mit Vanilleeis	12,90 €
APFEL TARTE TATIN mit Vanilleeis	12,90 €
FRANZÖSISCHER MILLEFEUILLE mit frischen Beeren	8,90 €
AFFOGATO AL CAFFÈ	8,90 €
MOHNNKUCHEN mit Vanilleeis	8,90 €
HAUSGEMACHTE EISCREME	5,50 €
Extra Sahne / Sirup	1,00 €

WEIßWEINE

#26 PINOT GRIGIO San Lorenzo Isontino - Friaul - Italien	35,00 €
WEISSBURGUNDER KALKSTEIN 2023 Weingut Manz - Rheinhessen - Deutschland	39,00 €
GEWÜRZTRAMINER - Alto Adige DOC Kellerei Terlan - Südtirol - Italien	42,00 €
LUGANA Cà dei Frati Cà dei Frati - Lombardei - Italien	46,00 €
MONTEORO , Vermentino, DOCG 2024 SELLA & MOSCA - Sardinien - Italien	44,00 €
VERMENTINO Tenuta Guado al Tasso , 2024 Marchesi Antinori - Toskana - Italien	55,00 €
SANCERRE BLANC Gérard Fiou - Loire Valley - Frankreich	59,00 €
JERMANN PINOT GRIGIO VENEZIA, IGT 2022 Jermann - Friaul - Italien	59,00 €
JERMANN SAUVIGNON VENEZIA, IGT 2022 Jermann - Friaul - Italien	59,00 €
JERMANN CHARDONNAY VENEZIA, IGT 2022 Jermann - Friaul - Italien	59,00 €
TERLANER CUVÉE - Alto Adige DOC Kellerei Terlan - Südtirol - Italien	59,00 €
WINKL SAUVIGNON DOC 2022 Kellerei Terlan - Südtirol - Italien	64,00 €
LA SCOLCA: GAVI DEI GAVI Etichetta Nera Gavi DOCG - Piemont - Italien	69,00 €
ROERO ARNEIS DOCG 2022 Bruno Giacosa – Piemonte - Italien	69,00 €
CLOUDY BAY - Sauvignon Blanc 2024, 40th Vintage New Zealand	79,00 €
CERVARO della Sala IGT 2021 Marchesi ANTINORI - Umbrien - Italien	139,00 €
GAJA Rossj-Bass Langhe DOP 2018 Piemont - Italien	159,00 €
MEURSAULT Joseph Drouhin Côte-d'Or - Burgund - Frankreich	165,00 €

SEKT & CHAMPAGNER

ROTARI BRUT Methode Classico Mezzacorona, Trentino-Südtirol, Italien	44,90 €
ROTARI ROSE Methode Classico Mezzacorona, Trentino-Südtirol, Italien	44,90 €
NICOLAS FEUILLATTE CHAMPAGNE Brut Frankreich	78,00 €
NICOLAS FEUILLATTE Blanc de Blancs Frankreich	98,00 €
LOUIS ROEDERER PREMIER COLLECTION SELLA & MOSCA – Sardinien	120,00 €
RUINART Brut Frankreich	130,00 €
RUINART Brut Rosé Frankreich	160,00 €
RUINART Brut 1/2 Fl. Frankreich	69,00 €
RUINART Brut Rosé 1/2 Fl. Frankreich	87,00 €
RUINART Blanc de Blancs Frankreich	160,00 €
TAITTINGER Rosé Frankreich	100,00 €
TAITTINGER Rosé 1/2 Fl. Frankreich	60,00 €
DOM PERIGNON 2012 VINTAGE Frankreich	350,00 €
COMTES DE CHAMPAGNE Blanc de Blancs 2013 Taittinger - Frankreich	420,00 €
COMTES DE CHAMPAGNE ROSE Taittinger - Frankreich	550,00 €

ROSEWEINE

ROS ALBA ROSATO <i>Pierpaolo Pecorari - Venezia Giulia - Italien</i>	38,00 €
MINUTY M <i>Cotes de Provence - Frankreich</i>	48,00 €
BY OTT ROSE <i>Cotes de Provence - Frankreich</i>	48,00 €
WHISPERING ANGEL <i>Cotes de Provence - Frankreich</i>	54,00 €
ROCK ANGEL <i>Chateau D'Esclans - Cotes de Provence - Frankreich</i>	65,00 €
GARRUS 2023 <i>Château d'Esclans - Cotes de Provence - Frankreich</i>	190,00 €

BOTTLE PACK

BELUGA IMPERIAL Vodka	150 €
BELVEDERE Vodka	160 €
GREY GOOSE Vodka	160 €
HENDRICK'S Gin	120 €
MONKEY 47 Gin	120 €
CHIVAS REGAL 12Y Whisky	140 €
MACALLAN 12Y Whisky Scotch	190 €

ROTWEINE

PRIMITIVO MERLOT <i>San Marzano - Apulien - Italien</i>	34,00 €
CYGNUS Blend Sicilia DOC <i>Tenuta Regaleali - Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola</i>	44,00 €
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO <i>Poliziano - Avignonesi - Toskana, 85 % Prugnolo Gentile</i>	47,00 €
INSOGLIO DEL CINGHIALE, IGT 2021 <i>Toskana - Italien, Syrah 33 %, Merlot 33 %, Cabernet Franc 14 %, Cabernet Sauvignon 14 %</i>	59,00 €
LE DIFESE <i>Tenuta San Guido - Toskana - Italien 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese</i>	66,00 €
THE CHOCOLATE BLOCK, 2022 <i>Boekenhoutskloof - Franschhoek - Südafrika, Syrah 77 %, Grenache 9 %, Cinsault 8 %, Cabernet Sauvignon 5 %</i>	69,00 €
BARRUA, IGT 2019, <i>Santadi - Sardinia - Italien, 85 % Carignano, 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Merlot</i>	69,00 €
LE VOLTE DELL' ORNELLAIA, IGT 2021 <i>Dell' Ornellaia - Toskana - Italien, 50 % Sangiovese, 25 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon</i>	69,00 €
LOCONE CABERNET DOC <i>Castel del Monte - Apulien - Italien 100 % Cabernet Sauvignon</i>	73,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO, 2022 <i>Caparzo - Toskana - Italien, 100 % Sangiovese Grosso</i>	79,00 €
NO NAME, Nebbiolo 2021 <i>Giacomo Borgogno & Figli - Barolo - Italien, 100 % Nebbio</i>	79,00 €
TERRE BRUNE Carignano del Sulcis, Superiore DOC 2018 <i>Santadi - Sardinien - Italien, 95 % Carignano, 5 % Bovaleddu</i>	79,00 €
IL BRUCIATO Tenuta Guado al Tasso Bolgheri DOC 2019 <i>Marchesi Antinori - Toskana - Italien 65 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 15 % Syrah</i>	79,00 €
CHIANTI CLASSICO, Reserva 2021 <i>Marchese Antinori - Toskana - Italien 90 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon</i>	79,00 €

LOTO, 2018 Villa Santo Stefano - Toscana - Italien Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	90,00 €
AMARONE DELLA VALPOLICELLA, DOC 2018 Zenato - Venetien - Italien, 80 % Corvina, 10 % Rondinella	95,00 €
PINOT NERO Castello della Sala, IGT Antinori - Umbria - Italien, 100 % Pinot Nero	125,00 €
IL PINO, 2021 Tenuta di Biserno - Sicilia - Italien	120,00 €
LE SERRE NUOVE, 2021 dell' Ornellaia - Toscana - Italien 25 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 50 % Sangiovese	140,00 €
“ORMA”, IGT 2019 Castiglion Fibocchi – Toscana - Italien	150,00 €
CASANOVA DI NERI, Brunello di Montalcino, 2012 Tenuta Nuovo – Toscana - Italien 100% Sangiovese	190,00 €
LUCE, 30. Jubiläum 2022 Tenuta Luce – Toscana - Italien 50% Sangiovese, 50% Merlot	140,00 €
LUCE, Brunello di Montalcino, 2020 Tenuta Luce – Toscana - Italien 100 % Cabernet Sauvignon	250,00 €
RIDGE ESTATE CABERNET SAUVIGNON, 2020 Santa Cruz Mountains - Kalifornien, 100 % Cabernet Sauvignon	190,00 €
GUADO AL TASSO, DOC Superiore 2019 Marchesi ANTINORI - Toscana - Italien Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc	195,00 €
TIGNANELLO, 2019 Marchesi ANTINORI - Toscana - Italien 80 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc	240,00 €
SASSICAIA, 2020 Tenunta San Guido - Toscana - Italien, 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc	490,00 €

SOFTGETRÄNKE

San Pellegrino	0,25L / 0,75L	4,00 € / 9,00 €
Aqua Panna	0,25L / 0,75L	4,00 € / 9,00 €
Cola	0,2L	3,90 €
Cola Zero	0,2L	3,90 €
Fanta	0,2L	3,90 €
Sprite	0,2L	3,90 €

Säfte	0,2L	3,90 €
Alle Säfte als Schorle	0,3L	4,90 €

*Apfel, Maracuja, Orange, Cranberry, Ananas,
Kirsche, Traube, Mango, Rhabarber, Johannisbeere*

BIER

Engel Hell vom Fass	0,3L	4,90 €
Alsterwasser	0,3L	4,00 €
Erdinger Weißbier Hefe	0,5L	6,00 €
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,5L	5,90 €

CAFFEE & CO

Café Crème	4,00 €
Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Double Espresso	4,50 €
Dopp. Espresso Macchiato	5,50 €
Cappuccino	4,50 €
Milchkaffee	5,50 €
Latte Macchiato	5,50 €
Heiße Schokolade mit Marschmallows	5,50 €
Chai Latte	5,90 €

ALTHAUS TEE	6,50 €
<i>Assam, Rooibos Vanilla, Fancy Chamomile, Grün Matinee, Fruit Berry, Persischer Apfel</i>	

Sandorn-Orangen-Tee	6,90 €
Frische Ingwer-Minze Tee	6,90 €