

# Aperitif

---

TOMATENSAFT		2 dl	5.50
ORANGENSAFT (100% Orangensaftkonzentrat)		2 dl	4.40
SANBITTER		1 dl	4.40

MARTINI WEISS	15,0 Vol. %	4 cl	6.50
CAMPARI	23,0 Vol. %	4 cl	6.50
CYNAR	16,5 Vol. %	4 cl	6.50
PORTO	19,0 Vol. %	4 cl	6.50
APEROL	11,0 Vol. %	4 cl	6.50

PROSECCO (CÜPLI)	11,0 Vol. %	1 dl	7.50
GESPRITZTER WEISSWEIN mit Mineral oder Citro			8.50
APEROL SPRITZ (Aperol, Prosecco, Mineral)			9.50
HUGO (Holunderblütensirup, Prosecco, Mineral)			9.50
DIANA (Erdbeerwein mit Prosecco)			9.50

# Salate

---

GRÜNER SALAT	7.00
GEMISCHTER SALAT	9.00
TOMATEN-MOZZARELLA Caprese	11.50
SALATTELLER	17.50

# Suppen

---

TAGESSUPPE	7.50
------------	------

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

# Pizza

---

<b>MARGHERITA</b>	13.00
Mozzarella, Tomaten, Origano	
<b>NAPOLI</b>	16.50
Mozzarella, Tomaten, Sardellen, Kapern, Oliven, Origano	
<b>PUGLIESE</b>	16.50
Mozzarella, Tomaten, Sardellen, Kapern, Oliven, Peperoncino (pikant), Origano	
<b>TONNO</b>	17.50
Mozzarella, Tomaten, Thon, Kapern, Zwiebeln, Origano	
<b>PROSCIUTTO</b>	16.50
Mozzarella, Tomaten, Schinken, Origano	
<b>FUNGHI</b>	16.50
Mozzarella, Tomaten, Pilze, Origano	
<b>PROSCIUTTO- FUNGHI</b>	17.50
Mozzarella, Tomaten, Schinken, Pilze, Origano	
<b>CAPRICCIOSA</b>	18.50
Mozzarella, Tomaten, Schinken, Pilze, Artischocken, Origano	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	18.50
Mozzarella, Tomaten, Schinken, Pilze, Artischocken, Spargeln, Origano	
<b>HAWAII</b>	17.50
Mozzarella, Tomaten, Schinken, Ananas, Origano	
<b>PADRONE</b>	18.00
Mozzarella, Tomaten, Aubergine, Parmesan, Origano	

Die Pizzas werden im Holzofen mit Buchenholz bei über 450 °C knusprig gebacken.

Pizzas bis 22.15 Uhr  
Fr. & Sa. bis 22.45 Uhr

# Pizza

---

<b>STEINBOCK</b>	19.00
Mozzarella, Tomaten, Aubergine, Speck, Parmesan, Origano	
<b>VEGETALE</b>	19.50
Mozzarella, Tomaten, Pilze, Artischocken, Aubergine, Spargeln, Zwiebeln, Parmesan, Origano	
<b>SALAMI</b>	17.00
Mozzarella, Tomaten, Salami, Origano	
<b>ARRABIATA</b>	18.50
Mozzarella, Tomaten, Salami (pikant), Oliven, Origano	
<b>TINO</b>	18.50
Mozzarella, Tomaten, Salami, Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln, Origano	
<b>CRUDO</b>	19.50
Mozzarella, Tomaten, Spargeln, Rohschinken, Origano	
<b>GORGONZOLA</b>	16.50
Mozzarella, Tomaten, Gorgonzola, Origano	
<b>PIZZAIOLO</b>	18.00
Mozzarella, Tomaten, Gorgonzola, Pilze, Knoblauch, Origano	
<b>SPINACI</b>	18.50
Mozzarella, Tomaten, Spinat, Speck, Knoblauch, Origano	
<b>FRUTTI DI MARE</b>	19.50
Mozzarella, Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch, Origano	
<b>AGLIO</b>	14.00
Mozzarella, Tomaten, Knoblauch, Origano	
<b>Alle Pizzas sind auch in Kleinportionen erhältlich Preisreduktion</b>	<b>2.00</b>

Unsere Fleisch- und Wurstwaren sind aus Schweizer Produktion,  
Salami aus der Schweiz oder Italien.

# Küche

---

<b>FITNESSTELLER – SCHNITZEL</b>	23.00
Schweinschnitzel (CH) paniert, verschiedene Salate	
<b>FITNESSTELLER – FISCHKNUSPERLI</b>	26.00
Fischfilet im Backteig (Pangasius VN), verschiedene Salate	
<b>FITNESSTELLER – CALAMARES</b>	25.00
Tintenfischringe im Backteig (ESP), verschiedene Salate	
<b>SCHNITZEL POMMES FRITES</b>	21.50
Schweinschnitzel (CH) paniert und Pommes frites	
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	18.50
An Tomatensauce mit gehacktem Rindfleisch (CH)	
<b>SPAGHETTI NAPOLI</b>	17.50
An Tomatensauce	
<b>PENNE ALL'ARRABIATA</b>	17.50
An pikanter Tomatensauce	
<b>TORTELLINI ALLA PANNA</b>	19.50
Mit Fleischfüllung an Rahmsauce	
<b>FISCHKNUSPERLI</b>	21.00
Fischfilet im Backteig (Pangasius VN) mit Sauce Tartar Herstellung in der Schweiz	
<b>CALAMARES A LA ROMANA</b>	20.00
Tintenfischringe im Backteig (ESP), mit Sauce Tartar und Barbecue Herstellung in der Schweiz	

Warme Küche bis 21.00 Uhr

# Offene Weine

---

		1dl	5dl
<b>PRIMITIVO SENZA PAROLE</b> Salento Puglia	Rotwein	4.90	24.50
<b>AMARONE (CAMI)</b> Valpolicella	Rotwein	6.90	34.50
<b>NERO D'AVOLA</b> Sicilia	Rotwein	4.60	23.00
<b>PINOT GRIGIO</b> Venezia	Weisswein	4.50	22.50
<b>ROSATO FARNIENTE</b> Toscana	Rosé	4.50	22.50

## DESSERT-WEIN

---

		0,5 dl	3,75 dl
<b>SAUVIGNON BLANC</b> Chile	Weisswein	5.00	35.00

# Flaschenweine

---

## Rotweine



**CAMPOFIORIN – Rosso del Veronese**  
**Masi Agricola – Veneto**

41.00

Traubensorte: 70% Corvina, 25% Rondinella und 5% Molinara

Dunkles Purpur. Fruchtig in der Nase; Dörrfrüchte, Heu und Rosinen, Ausgewogen und süffig-elegant im Gaumen von einer schönen Säure begleitet.  
Gut strukturiert, vollmundig, mit einem mittellangen Abgang.



**AMARONE DOCG (2010) Della Valpolicella**  
**Antiche terre Venete**

58.00

Traubensorte: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Intensität und Vielfalt der Aromen sind kaum zu überbieten. Sie reicht von schwarzen Kirschen über getrocknete Kräuter bis hin zu Veilchen. Seine kräftige Struktur mit seiner leicht bitteren Note überzeugen mit genussvollem Abgang.



**ROSSO DI MONTALCINO**  
**Castello Banfi – Toscana**

44.00

Traubensorte: 100% Brunello

Ausgewogen, würdevoll, von intensivem, dunklem Rubinrot mit violetten Reflexen, einem aromareichen Bouquet (Himbeeren, Pflaumen und Eichennoten), beeindruckendem Körper und grosser Konzentration.

# Flaschenweine

---



## CHIANTI CLASSICO DOCG – Pèppoli Antinori - Toscana

45.00

Traubensorte: 90% Sangiovese, 10% Merlot und Syrah

Seine Persönlichkeitsstärke bringt der Pèppoli schon mit dem Bouquet von reifen Früchten, in dem sich leichte mineralische Akzente finden, zum Ausdruck. Sanft und zugleich kraftvoll breitet sich der Geschmack mit den lebhaften Tanninen am Gaumen aus und klingt lang nach.



## PASSO DOBLE – Tupungato Masi Agricola - Mendoza (Argentinien)

41.00

Traubensorte: 62% Malbec, 30% Corvina und 8% Merlot

Ein Wein mit jugendlich dunklem Purpurrot. Intensive Aromen von Wildkirschen und Marzipan. Im Gaumen feine Fruchtsüsse, vollmundig und kräftig, gradlinig und nobel.



## CANNONAU di Sardegna Riserva Sella & Mosca – Sardegna

40.00

Traubensorte: 100% Cannonau

Schönes Granatrot mit ziegelroten Reflexen. Würzig, ausdrucksvoll und warm das Bouquet, harmonisch und samtig der Gaumen mit zartem Pflaumen- und dezenten Holznoten im Finale.



# Getränke

---

RIVELLA ROT		3,3 dl	4.40
RIVELLA BLAU		3,3 dl	4.40
COCA-COLA		3,3 dl	4.40
COCA-COLA ZERO		3,3 dl	4.40
SINALCO		3,0 dl	4.40
SHORLEY MÖHL		3,3 dl	4.40
ELMER CITRO		3,3 dl	4.40
ELMER MINERAL (MIT/OHNE KOHLENSÄURE)		3,3 dl	4.40
ELMER MINERAL (MIT/OHNE KOHLENSÄURE)		5,0 dl	5.80
ICE TEA LIPTON		3,0 dl	3.80
ICE TEA LIPTON		5,0 dl	5.00
ORANGENSAFT (100% Orangensaftkonzentrat)		2,0 dl	4.40
TOMATENSAFT		2,0 dl	5.50

## BIER

---

FLASCHE ADLER BRÄU	4,8 Vol. %	5,8 dl	5.80
PANIX	5,2 Vol. %	2,9 dl	4.40
ADLERPFIFF (PANACHE)	2,9 Vol. %	3,3 dl	4.40
FELDSCHLÖSSCHEN	alkoholfrei	3,3 dl	4.40

## MOST

---

MÖHL-SAFT (TRÜBER APFELWEIN)	alkoholfrei	5,0 dl	5.80
------------------------------	-------------	--------	------

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

# Café / Tee

---

CAFÉ CRÈME ODER NATURE			3.80
ESPRESSO			3.80
DOPPELTER ESPRESSO			6.10
MILCHKAFFEE			3.80
MILCHKAFFEE GROSS			5.00
ESPRESSO CORRETO			6.50
CAFÉ FERTIG MIT OBSTBRANNTWEIN	37.5 VOL. %	2,0 cl	6.00
CAFÉ FERTIG MIT KRÄUTERBRANNTWEIN	37.5 VOL. %	2,0 cl	6.00
TEE MIT CRÈME, ZITRONE ODER NATURE			3.80
TEE MIT RUM	37.5 VOL. %	3,0 cl	6.00
PUNCH	alkoholfrei		3.80
PUNCH ALKOHOLHALTIG	25.0 VOL. %	4,0 cl	6.00
MILCH KALT ODER WARM	dampferhitzt		3.80
SCHOKOLADE KALT ODER WARM	dampferhitzt		4.00
OVOMALTINE KALT ODER WARM	dampferhitzt		4.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.