
SINN

RESTAURANT CAFÉ BAR

VOLL

SINN

RESTAURANT CAFÉ BAR

VOLL

**DER UMWELT ZU LIEBE WURDE UNSERE
SPEISEKARTE AUF RECYCLINGPAPIER GEDRUCKT**

SALATE

GEMISCHTER SALAT	11
Knackiger, grüner Salat in Kombination mit Rotkraut, Karotten und Mais	
GRÜNER SALAT	8
Frischer grüner Salat	
CAESAR SALAT	16.5
Wunderbarer grüner Salat mit Grana Padano Croutons und heißen Pouletstreifen	
NÜSSLERSALAT	13.5
Frischer Nüsslersalat mit knusprig gebratenem Speck, Ei und Croutons	
GRIECHISCHER SALAT	14
Gewürfelte Tomaten mit frischen, knackigen Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Feta Käse	
CHEF SALAT	18.5
Ein wunderbarer gemischter Salat mit Schweizer Käse, Ei, Schinken und heißen Pouletstreifen	
UNSERE HAUSGEMACHTEN DRESSINGS NACH FRANZÖSISCHER UND ITALIENISCHER ART PASSEN ZU JEDEM SALAT	

SUPPEN

PILZCREMESUPPE	8
Frisch zubereitete Pilzsuppe	
TOMATENCREMESUPPE	8.5
Frisch zubereitete Suppen mit Tomaten	

VORSPEISEN

CARPACCIO DI MANZO	24.5
Feinstes Rindfleisch hauchdünn geschnitten und serviert mit Rucola und Grana Padano	
BRUSCHETTA AL POMODORO	10.5
Frisches, geröstetes belegt Brot mit Knoblauch, Zwiebeln, frischem Basilikum und gehackten Tomaten	
FOCACCIA AL AGLIO E OLIO	9.5
Frisch gebackener Pizzateig beträufelt mit Olivenöl und Knoblauch	
KRÄUTER KNOBLAUCHBAGUETTE	10
Baguette mit Knoblauch-Kräuter Butter, wahlweise auch mit Käse überbacken	
WURST-KÄSE TELLER	18.5
Kalte Platte mit Gruyer Käse, Emmentaler Käse, Fetakäse, Oliven, Schinken, Rohschinken Salami und Piccante Salami	

HEISSER STEIN

	160G	200G	300G	400G
POULETBRUST	28.5			
SCHWEINSSTEAK		32	38	45
ROSSFILET		39	47	51
RINDSFILET		42	54	65

ZU JEDEM HEISSEN STEIN SERVIEREN WIR IHNEN EINEN GEMISCHTEN SALAT, ZWEI SAUCEN UND EINE BEILAGE NACH WAHL:

SAUCEN:

TARTAR SAUCE-CURRY SAUCE-KETCHUP-COCTEIL SAUCE

BEILAGEN:

POMMES FRITTES - RISOTTO

PASTA AGLIO E OLIO - PASTA AL POMODORO

PIZZA

Alle unsere Pizzen bestehen als Basis aus knusprigem Teig, wunderbarer Tomatensauce, Oregano und Mozzarella. Die Pizzen haben einen Durchmesser von ca. 30cm.

VOM LAND

SVIZZERA	19.5
Hinterschinken, Salami, Speck	
RUSTICA	18.5
Salami, Gorgonzola, Zwiebeln	
PROSCIUTTO	17
Hinterschinken	
ITALIA	17
Speck, Zwiebeln, Spiegelei	
CALZONE ZUGEDECKT	16.5
Hinterschinken, Ei, Champignon	
CARBONARA	20.5
Speck, Hinterschinken, Zwiebeln, Knoblauch, Mascarpone	
QUATTRO STAGIONI	18
Hinterschinken, Champignon, Peperoni, Artischocken	
PORCINI	19.5
Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Steinpilz	
HAWAII	17.5
Hinterschinken, Ananas	
CHEF	20.5
Rohschinken, Rucola, Parmesan	

Das Mehl für unseren Teig erhalten wir aus einer Berner Mühle. Wir lassen den Teig mindestens 24-Stunden ruhen, damit die Pizza später noch bekömmlicher und noch knuspriger wird. Für unsere Tomatensauce verwenden wir nur beste Tomaten, welche mit einer geheimen Gewürzmischung verfeinert werden. Auf diese wunderbare Sauce kommt unser Mozzarella nach italienischer Art, welche in der Schweiz hergestellt wird. Nach dem die heisse Pizza den Ofen verlässt garnieren wir diese noch mit Oregano um ihrem Gaumen mit ein wenig Frische zu schmeicheln!

PIZZA

Alle unsere Pizzen bestehen als Basis aus knusprigem Teig, wunderbarer Tomatensauce, Oregano und Mozzarella. Die Pizzen haben einen Durchmesser von ca. 30cm.

VOM FELD

MARGHERITA	16
Mozzarella	
FUNGHI	17
Frische Champignons	
BASILEA	19.5
Grillierte Auberginen, Steinpilz, Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln	
SPINACI	17.5
Spinat, Zwiebeln, Ei	

AUS DEM MEER

AL TONNO	18.5
Thunfisch, Zwiebeln, Kapern	
NAPOLI	17.5
Sardellen, Kapern, Oliven	
FRUTTI DI MARE	20.5
Meeresfrüchte, Knoblauch	
GAMBARETTI	20.5
Riesengarnelen, Knoblauch	

WAS SCHARFES

DIAVOLA	18.5
Speck, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncini	
PICCANTE	18
Scharfe Salami, Peperoncini	
TOPOLINO	19.5
Scharfe Salami, Gorgonzola	

PASTA

VOM LAND

LASAGNE AL FORNO	18.5
Spinatnudeln gefüllt mit Bolognesesauce und Mozzarella und Grana Padano überbacken	
PORCINI	20.5
Pasta mit Steinpilz, Speck, Hinterschinken und Knoblauch an einer Käse-Rahm-Sauce	
BOLOGNESE	18.5
Pasta an hausgemachter Rindfleischsauce nach Bologna art	
CARBONARA	19.5
Pasta mit Speck und Knoblauch an einer Käse-Rahm-Sauce	

VOM FELD

AGLIO E OLIO	15
Pasta mit Knoblauch und Olivenöl	
PESTO	17.5
Pasta mit einer hausgemachten Pestosauce	
GORGONZOLA	17
Pasta mit Gorgonzola Käse an einer Rahmsauce	
AL ARRABIATTA	18
Pasta an einer scharfen Tomatensauce	

AUS DEM MEER

FRUTTI DI MARE	19.5
Pasta mit Meeresfrüchten und Knoblauch an einer Rahmsauce	
AGLIO E OLIO CON GAMBERETTI	20.5
Pasta mit Knoblauch, Olivenöl, ein wenig Peperoncini und Riesencrevetten	
SALMONE	21.5
Pasta mit Lachs an einer Dill-Rahmsauce	

Folgende Pasta stehen zur Auswahl:

Spaghetti - Penne

RISOTTO

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	24
Zwiebeln mit Steinpilzen in der Pfanne gebraten, abgelöscht mit Weisswein und verfeinert mit Grana Padano	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	22.5
Zwiebeln und Meeresfrüchte in der Pfanne gebraten abgelöscht mit Weisswein und mit Grana Padano verfeinert	
RISOTTO MAISON	24.5
Geschnetzeltes Schweinefleisch und Speck in der Pfanne gebraten, mit Weisswein abgelöscht und verfeinert mit Grana Padano	
RISOTTO VERDURA	21.5
Verschiedene Gemüse in der Pfanne angebraten, abgelöscht mit Weisswein und verfeinert mit Grana Padano	
RISOTTO AI GAMBERETTI	25.5
Riesencrevetten angebraten in der Pfanne, mit Weisswein abgelöscht und mit Grana Padano verfeinert.	
RISOTTO CON SALMONE	25
Lachs angebraten in der Pfanne, mit Weisswein abgelöscht, Zitronensaft und Dill beigemischt und mit Grana Padano verfeinert.	

BURGER

VEGI BURGER	22.5
Hausgemachtes Brioche Bun mit einem knusprigen, hausgemachten Falafel Patty (ca. 120 gr.), Cheddar Käse, Tomaten, Essiggurken, Salat, Zwiebeln und unserer Burgersauce	
DELUX BURGER	26.5
Hausgemachtes Brioche Brot mit einem saftigen Rinder Patty (ca. 120 gr.), Cheddar Käse, Tomaten, Essiggurken, Salat, Raclette Käse, gratierte Pilze und Zwiebeln, Speck und unserer Burgersauce	
MEXICAN BURGER	26
Hausgemachtes Brioche Brot mit einem saftigen Rinder Patty (ca. 120 gr.), Cheddar Käse, Tomaten, Essiggurken, Salat, zwiebeln, frittierte Zwiebelringe, Jalapenos chilli und unserer Burgersauce	
TEXAS BURGER	27.5
Hausgemachtes Brioche Brot mit zwei saftigen Rinder Pattys (je ca. 120 gr.), doppel-Cheddar Käse, Tomaten, Essiggurken, Salat, Hinterschinken und unserer Burgersauce	
CAPITAIN BURGER	27
Hausgemachtes Brioche Brot mit einem saftigen Rinder Patty (ca. 120 gr.), Cheddar Käse, Tomaten, Essiggurken, Salat, Zwiebeln, Speck, Spiegelei und unserer Burgersauce	
CHEESE BURGER	23.5
Hausgemachtes Brioche Brot mit einem saftigen Rinder Patty (ca. 120 gr.), Cheddar Käse, Tomaten, Essiggurken, Salat und unserer Burgersauce	
BERNER BURGER	26.5
Hausgemachtes Brioche Brot mit einem saftigen Rinder Patty (ca. 120 gr.), Tomaten, Essiggurken, Salat, Zwiebeln, Rösti, Raclette Käse und unserer Burgersauce	
SURF N' TURF BURGER	32.5
Hausgemachtes Brioche Brot mit einem saftigen Rinder Patty (ca. 120 gr.), Cheddar Käse, Tomaten, Essiggurken, Salat, Zwiebeln, Riesen Crevetten, Pestosauce und unsere Burgersauce	

ZU JEDEM BURGER GIBT ES EINE DER FOLGENDEN BEILAGEN:
POMMES FRITTES - GEMISCHTER SALAT
PASTA AGLIO E OLIO - PASTA AL POMODORO

CORDON BLEU

SWISS CORDON BLEU 30.5

Saftiges Schweinsschnitzel gefüllt mit Emmentaler Käse und Hinterschinken umhüllt in Paniermehl und serviert mit einer Beilage nach Wahl

CHEF CORDON BLEU 32.5

Saftiges Schweinsschnitzel gefüllt mit Raclette, Spinat, grillierte Speckstreifen, Champignon und Hinterschinken umhüllt in Paniermehl und serviert mit einer Beilage nach Wahl

HAWAII CORDON BLEU 31.5

Saftiges Schweinsschnitzel gefüllt mit Emmentaler, Hinterschinken und Ananas, umhüllt in Paniermehl und serviert mit einer Beilage nach Wahl

SCHARFES CORDON BLEU 31.5

Saftiges Schweinsschnitzel gefüllt mit Emmentaler Käse, Mascarpone, Peperoncini und Picante Salami umhüllt in Paniermehl und serviert mit einer Beilage nach Wahl

SEELÄNDER CORDONBLEU 34.5

Saftiges Schweinsschnitzel gefüllt mit Raclette, frischem Knoblauch, knusprigem Speck und Hinterschninken, umhüllt in Paniermehl und serviert mit einer Beilage nach Wahl

XXL SWISS CORDON BLEU 112

Dieses Cordonbleu ist was ganz Besonderes. Nur für hungrige bieten wir unser XXL Cordon Bleu an. Ein riesiges Schweinsschnitzel, gefüllt mit Emmentaler Käse und Hinterschinken, umhüllt in Paniermehl und serviert mit zwei Beilagen nach Wahl. Dieses Cordonbleu hat ein gesamt Gewicht von über 1'000 gr. und wird mit zwei Beilagen nach Wahl serviert.

ZU DEN SPEISEN GIBT ES EINE DER FOLGENDEN BEILAGEN:
POMMES FRITTES - GEMISCHTER SALAT - RISOTTO
PASTA AGLIO E OLIO - PASTA AL POMODORO

FELEISCHGERICHTE

SCHWEINESCHNITZEL	24.5
Frisches Schweine Fleisch umhüllt in Paniermehl und serviert mit einer Beilage nach Wahl	
POULETSCHNITZEL	23.5
Pouletbrust umhüllt in Paniermehl und serviert mit einer Beilage nach Wahl	
POULET BRUST VOM GRILL	22.5
Grillierte Poulet Brust mit Kräuterbutter serviert mit einer Beilage nach Wahl	
KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE	33.5
Saftiges Kalbsschnitzel gegrillt und serviert an einer Zitronensauce mit einer Beilage nach Wahl	
KALBSSCHNITZEL AN STEINPILZ-RAHM SAUCE	34.5
Saftiges Kalbsschnitzel gegrillt und serviert an einer Steinpilz-Rahm Sauce mit einer Beilage nach Wahl	
KALBSSCHNITZEL VOM GRILL	32.5
Gegrilltes Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter serviert mit einer Beilage nach Wahl	

ZU DEN SPEISEN GIBT ES EINE DER FOLGENDEN BEILAGEN:
POMMES FRITTES - GEMISCHTER SALAT - RISOTTO
PASTA AGLIO E OLIO - PASTA AL POMODORO