



Menu per la cena

Willkommen im „Süden von Aarberg“

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen einen genüsslichen Aufenthalt!

Unsere Philosophie:

Mediterrane Kochkunst – immer wieder neu interpretiert. Wir arbeiten mit qualitativ hochstehenden, vorwiegend lokalen und frischen Produkten. Auf unserer regelmässig wechselnden, saisonal bestimmten Speisekarte finden Sie die Vielfalt der mediterranen Küche.

Auch die täglich wechselnden Mittagsmenus (Mittwoch – Freitag) sind mediterran inspiriert. Wir zaubern Ihnen feine Antipasti, frische hausgemachte Ravioli, Pasta und Gnocchi, ausgesuchte Secondi oder unsere Dolci auf den Teller.

Fleisch aus der Region:

Unser Fleisch beziehen wir mehrheitlich vom Kardenhof in Kerzers (Bio) sowie der Metzgerei Simperl in Gümligen und der Metzgerei Spahni in Zollikofen.

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Wir verwenden, ausser anders deklariert, ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Tierhaltung.

Antipasti e insalate

Unsere Salate mit hausgemachter italienischer oder französischer Sauce.

Insalata verde		8.00
Saisonaler Blattsalat		
Insalata mista		9.50
Knackige Gemüsejulienne auf saisonalem Blattsalat		
Coppa d'insalata per due (Salatschale für 2 Personen)	verde	14.00
	mista	17.00
Salmone marinato (glutenfrei) In Zitrusfrüchten, Gemüse und Meersalz gebeizter Swiss-Lachs, Bouquet aus Rucola, Pfirsich und Parmesan an Honig-Balsamicodressing	Vorspeise	17.50
	Hauptgang	24.50
Pollo tonnato zartes Pouletbrüstchen, Thoncreme, frische Petersilie, Zitrone und Kapernäpfel	Vorspeise	14.50
	Hauptgang	19.50
Caponata e Burrata (Vegi) Sizilianischer gegarter Gemüsesalat mit Sultaninen, Pinienkerne, zartes Burrata und Vollkorn-Ciabatta	Vorspeise	14.50
	Hauptgang	19.50

Antipasti

- Parmaschinken • Gorgonzola • Taleggio • Parmesan • Oliven
- Kapernfrüchte • Grill-Auberginen • Feuerhörnchen gefüllt mit Frischkäse
- Sonnengetrocknete Tomaten
- 2 Stück Bruschetta mit Tomatenwürfel
- 2 Stück Crostini mit Tomatentartar

pro Sorte	3.00
7 Sorten nach Wahl	19.00

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Wir verwenden, ausser anders deklariert, ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Tierhaltung.

Pasta fresca casalinga

Frische hausgemachte Teigwaren und Gnocchi

Strozzapreti d'estate (Vegi)	24.50 / 19.50
Hausgemachte Strozzapreti-Teigwaren mit geschälten Tomaten, Mandeln, Auberginen, Oliven, frischer Minze, gehobeltem Parmesan und Basilikum Dieses Gericht ist mit glutenfreien Teigwaren erhältlich.	
Bavettine neri all'aglio, olio, peperoncini e gamberetti (Laktosefrei)	27.00 / 21.50
Hausgemachte Nero di Seppia-Nüdeli mit Crevetten, Knoblauch, Peperoncini, frischer Petersilie und feinstem Olivenöl Dieses Gericht ist mit glutenfreien Teigwaren erhältlich.	
Ravioli freschi della casa (Vegi)	
Hausgemachte Zitronenravioli mit Granatapfelbutter,	3 Stk. 15.50
Pistazien und reifem Caciocavallo-Käse	6 Stk. 27.50

Secondi piatti

Involtini di melanzane e manzo (Bio Natura Beef)	34.50
Auberginenröllchen gefüllt mit Bio Natura Beef-Hackfleisch (Kerzers) und Frischkäse auf Peperonata mit Safranrisotto und Minze-Rucolapesto	
Scallopine di vitello al limone	39.50
Zarte Kalbsschnitzeli an Zitronen-Buttersauce mit Rosmarinkartoffeln, grünen Erbsen und Parmesan	
Arancini con piselli (Vegi)	29.50
Frittierte sizilianische Safran-Reisbällchen mit Gemüse-Frischkäsefüllung auf Peperonata und Minze-Rucolapesto	

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Wir verwenden, ausser anders deklariert, ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Tierhaltung.

Le pizze dal forno a legna

Focaccia

Pizzateig, Olio santo, wilder Origano 6.50

Margherita

Sugo, Mozzarella, frischer Basilikum 17.50

Prosciutto

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Parmesan, wilder Origano 21.00

Prosciutto e funghi

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Parmesan, wilder Origano 21.00

Funghi

Sugo, Mozzarella, Champignons, Parmesan, wilder Origano 19.00

Salami

Sugo, Mozzarella, Salami Nostrano (IT), Parmesan, wilder Origano 22.00

Vegetariana

Sugo, Mozzarella, Zucchini, Artischocken, Peperoni, Pilze, Auberginen, Spinat, Parmesan, wilder Origano 22.50

Aglione

Sugo, Mozzarella, Knoblauch, Oliven **mit Stein**, Parmesan, wilder Origano 18.00

Diavolo

Sugo, Mozzarella, Peperoncino, Peperoni, Oliven **mit Stein**, wilder Origano 19.00

Paradiso e inferno

Sugo, Mozzarella, scharfe Salami (IT), Peperoni, Zwiebelringe, Oliven **mit Stein**, wilder Origano 23.00

Quattro formaggi

Sugo, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano, Oliven **mit Stein**, wilder Origano 21.50

Tonno

Sugo, Mozzarella, Thon, Zwiebelringe, Kapern, Knoblauch, Oliven **mit Stein**, wilder Origano 21.50

Sogno

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Kapern, Oliven **mit Stein**, wilder Origano 21.50

Quattro stagioni

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Artischocken, Pilze, Kapern, Parmesan, Oliven **mit Stein**, wilder Origano 22.50

Napoletana

Sugo, Mozzarella, Sardellen, Oliven **mit Stein**, Cherry-Tomaten, wilder Origano 20.50

Geissenried

Sugo, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken (IT), gehobelter Parmesan, Cherry-Tomaten, wilder Origano 24.50

Capra

Sugo, Mozzarella, Geisskäse, Rucola, Balsamicohonig, wilder Origano 23.50

Wunderland

Sugo, Mozzarella, pikante Rindfleisch-Streifen, Spinat, Knoblauch, Zwiebelringe, wilder Origano 24.50

Fiamme

Zwiebelringe, Speckwürfel, Sauerrahm, Parmesan, Schnittlauch 21.50

Del momento

Saisonale Pizza, fragen Sie unseren Service Preis variiert

Bimba

Alle Pizzas sind als kleinere Pizzas erhältlich CHF 2.00 günstiger

Insieme

Wird eine Pizza geteilt, verrechnen wir einen Servicezuschlag von CHF 3.00

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Wir verwenden, ausser anders deklariert, ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Tierhaltung.

Dolci e formaggio

Tiramisu	11.00
Crème Brûlée all'arancia e rosmarino (glutenfrei) Orangen-Rosmarin-Crème Brûlée mit Himbeersorbet	11.50
Torta al limone Erfrischender Zitronenkuchen mit Heidelbeer-Joghurtglace	10.50

Dessertwein

Soandre Verduzzo Passito del Veneto IGT 2014	Glas	1 dl	6.00
Bosco del Merlo (Paladin)	Flasche	7.5 dl	42.00

Goldenes Gelb, intensives Bouquet, Noten von Honig, Zitrusfrüchten, Feige, Zimt und reifen tropischen Früchten. Ein Teil der Trauben wird im September handgelesen und trocken gelagert bis Dezember, der andere Teil wird spätgelesen, wenn die Trauben überreif sind. Gärung in grossen Holzfässern, in denen der Wein 10 Monate reift.

Gelati	Vanille • Schokolade • Fior di Latte • Stracciatella • Pistache Haselnuss • Caffè Ferrari • Caramel • Joghurt • Baileys Amarena-Kirschen • Zabaione • Heidelbeer-Joghurt	
Sorbetti	Erdbeer • Mango • Limetten-Ingwer • Himbeer • Cassis Blutorange • Birne • Mandarine • Zitronenthymian-Grapefruit	
	pro Kugel	4.00
	Portion Rahm	1.00
	Mit Schuss: Nocino, Vodka, Limoncino oder Amaretto	3.00

*Unsere Glacé und Sorbets beziehen wir von Polarfuchs, Büren a/A.
Sie werden zu 100% mit Schweizer Milch, ohne Geschmacksverstärker und
Konservierungsstoffe und bevorzugt mit frischen Zutaten aus der Region
hergestellt.*

Räumlichkeiten Mercato

Unsere Lokalitäten:

- Restaurant bis 55 Personen
- Säali bis 25 Personen 1. Obergeschoss
- Stübli bis 12 Personen 1. Obergeschoss
- Gartenterrasse bis 35 Personen
- Terrasse bis 30 Personen 1. Obergeschoss

Bankette:

Unsere schönen Räumlichkeiten sowie unser vielseitiges Angebot sind ideale Voraussetzungen für ein tolles Gelingen Ihres Anlasses. Für spezielle Anlässe sind Sie bei uns richtig - nehmen Sie unverbindlich Kontakt mit uns auf, gerne beraten wir Sie!

Events:

Für Ihren besonderen Anlass sind Sie bei uns richtig.
Brunch • Tavolata • Geburtstag • Apéro riche • Seminare

Deklaration Fleisch / Fisch

Deklaration Fleisch:

Wo nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fleisch aus:

- Rind Schweiz Bio-Kardenhof Kerzers | Metzgerei Simperl | Spahni
- Kalb Schweiz Metzgerei Simperl, Gümligen | Spahni, Zollikofen
- Schwein Schweiz Metzgerei Simperl, Gümligen | Spahni, Zollikofen
- Poulet Schweiz Metzgerei Simperl, Gümligen | Spahni, Zollikofen
- Salami Italien
- Rohschinken Italien
- Schinken Schweiz
- Ente Challans (Frankreich)

Deklaration Fisch:

Wo nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fisch aus:

- Thon Pazifik / Indischer Ozean
- Lachs Irischer Bio-Lachs (Origine Bio Connemara)
- Crevetten Aquakultur Vietnam

Allergen-Information

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Fachmitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Wir verwenden, ausser anders deklariert, ausschliesslich Fleisch aus Schweizer-Tierhaltung.