

## Insalate

---

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

## Pasta fresca casalinga

---

### *Frische hausgemachte Teigwaren und Gnocchi*

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

*Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer*

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

# Le pizze dal forno a legna

---

Im Tagesangebot,  
mit Blattsalat oder Suppe CHF 18.50

## Margherita

Sugo, Mozzarella, frischer Basilikum

## Prosciutto

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken,  
Parmesan, wilder Origano

## Quattro formaggi

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

## Geissenried

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

## Fiamme

Zwiebelringe, Speckwürfel, Sauerrahm,  
Parmesan, Schnittlauch

## Prosciutto e funghi

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken,  
Chamignons, Parmesan, wilder Origano

## Salami

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

## Vegetariana

Sugo, Mozzarella, Zucchetti, Artischocken,  
Peperoni, Pilze, Auberginen, Spinat, Parmesan,  
wilder Origano

## Diavolo

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

## Insieme

Wird eine Pizza geteilt, verrechnen wir  
einen Servicezuschlag von CHF 2.00.  
Danke für Ihr Verständnis.

*Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer*

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

# Dolci

---

Tiramisu

11.00

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

Preis pro Kugel  
mit Rahm

4.00  
1.00

*Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer*

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

# 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 Swiss-Lachs / GGAP-Lachs
- 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.*