

Abendkarte

Insalate

Insalata verde / Saisonaler Blattsalat		8.00
Insalata mista / Gemüsejulienne auf saisonalem Blattsalat		9.50
Coppa d'insalata per due / Salatschale für 2 Personen	verde / mista	14.00 / 17.00

Hausgemachte italienische oder französische Salatsauce nach Wahl

Antipasti

Grill-Auberginen • Taleggio • Grana Padano	pro Sorte	3.00
Parmaschinken • Oliven • 2 Stück Bruschetta	Teller mit allen 7 Sorten	20.00
2 Stück Crostini mit Tomatentartar		

Zuppa della settimana / Wochensuppe	Vorspeise	9.50
Informieren Sie sich bei unserem Serviceteam	Hauptgang	12.50

Insalata dolcetta		14.00
Nüsslisalat mit Haselnussdressing, Feigen-Büffelcamembert-Crostino und Lavendelblütenhonig		

Pasta fresca casalinga

Ravioli freschi della casa	6 Stk. / 3 Stk.	28.00 / 19.50
Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit brauner Salbeibutter, Coppa, Ziegenfrischkäse und Baumnüssen		

Pappardelle dal cervo e porcini		29.00 / 20.00
Hausgemachte Nudeln mit Hirsch-Steinpilz-Bolognese, Portweifeigen und Rosenkohlblätter		

Pasta della settimana / Wochenpasta		24.50 / 18.50
Informieren Sie sich bei unserem Serviceteam oder auf der Angebotstafel		

Secondi piatti

Bistecca di manzo	<i>Bio Natura-Beef vom Kardenhof in Kerzers</i>	43.00
Natura Beef-Entrecôte mit Kräuterkruste und Cassisjus serviert mit Kürbis-Kartoffelstock und frischen Rosenkohlblätter		

Arancini di riso ai porcini	<i>vegan</i>	29.50
Sizilianische Steinpilz-Reisbällchen auf seinem Steinpilzragout mit Rotkraut, pochiertem Apfel, Traubenconfit und glasierten Marroni		

Brasato di cervo al barolo		37.00
Niedergegarter Rehschulterbraten an Barolojus mit Spätzli, pochiertem Apfel mit Traubenconfit, Rotkraut und glasierten Marroni		

Le Pizze

Margherita Sugo, Mozzarella, frischer Basilikum	17.50	Pizza del momento Steinpilze, Birnen, Rucola und Crème Fraîche 24.50 / 22.50
Prosciutto Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Grana Padano, Origano	21.00	
Prosciutto e funghi Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Grana Padano, Origano	22.00	Sogno Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Kapern, Oliven mit Stein, Origano 21.50
Funghi Sugo, Mozzarella, Champignons, Grana Padano Origano	20.50	Quattro stagioni Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Artischocken, Pilze, Kapern, Grana Padano, Oliven mit Stein, Origano 22.50
Salame Sugo, Mozzarella, Salami Nostrano (IT), Grana Padano, Origano	22.00	Napoletana Sugo, Mozzarella, Sardellen, Oliven mit Stein, Cherry-Tomaten, Origano 20.50
Vegetariana Sugo, Mozzarella, Zucchini, Artischocken, Peperoni, Pilze, Auberginen, Spinat, Grana Padano, Origano	23.50	Geissenried Sugo, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken (IT), gehobelter Grana Padano, Cherry-Tomaten, Origano 24.50
Aglio Sugo, Mozzarella, Knoblauch, Oliven mit Stein, Grana Padano, Origano	19.00	Capra Sugo, Mozzarella, Geisskäse, Rucola, Balsamicohonig, Origano 24.50
Diavolo Sugo, Mozzarella, Peperoncino, Peperoni, Oliven mit Stein, Origano	20.50	Wunderland Sugo, Mozzarella, pikante Rindfleisch-Streifen, Spinat, Knoblauch, Zwiebelringe, Origano 24.50
Paradiso e inferno Sugo, Mozzarella, scharfe Salami (IT), Peperoni, Zwiebelringe, Oliven mit Stein, Origano	23.50	Fiamme Zwiebelringe, Speckwürfel, Sauerrahm, Grana Padano, Schnittlauch 22.00
Quattro formaggi Sugo, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, Oliven mit Stein, Origano	22.50	Bimba Alle Pizzas sind als kleinere Pizzas erhältlich Reduktion 2.00 Insieme Wird eine Pizza geteilt (2 Personen), verrechnen wir einen Servicezuschlag 3.00
Tonno Sugo, Mozzarella, Thon, Zwiebelringe, Kapern, Knoblauch, Oliven mit Stein, Origano	22.00	

Herkunft Fleisch / Fisch

Wo nicht anders vermerkt beziehen wir unser Fleisch vom Kardenhof in Kerzers, der Metzgerei Simperl in Gümligen und der Metzgerei Spahni in Zollikofen. Salami und Rohschinken: Italien, Ente: Frankreich, Thon: Pazifik / Indischer Ozean

Allergen-Information

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gern auf Anfrage.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Dolci

Tiramisu 11.00
Das MERCATO-Tiramisu scheut keinen Vergleich mit seinesgleichen - Überzeugen Sie sich selbst!

Spuma di Marroni 10.50
Marronimousse mit Moscato d`Asti-Sabayon und beiderlei Trauben

Gelati
Vanille • Schokolade • Fior di Latte • Pistache
Haselnuss • Mocca • Caramel • Joghurt • Baileys
Amarena-Kirschen • Zabaione • Heidelbeer-Joghurt

Sorbetti
Erdbeer • Mango • Limetten-Ingwer • Himbeer
Cassis • Blutorange • Birne • Mandarine
Zitronenthymian-Grapefruit

pro Kugel 4.00
mit Schuss: Vodka, Limoncino oder Amaretto 3.00
Portion Rahm 1.00

Unsere Glaces und Sorbets beziehen wir von Polarfuchs, Büren a/A.
Hergestellt aus 100% mit Schweizer Milch, ohne Geschmacksverstärker
und Konservierungsstoffe. Bevorzugt mit frischen Zutaten aus der Region.

Digestivi

Dessertwein Soandre Verduzzo Passito del Veneto IGT 2014 1 dl 6.00
Bosco del Merlo

Grappa 2 cl 7.50
Harlequin Zymè, Veneto, 48 Vol%
Grappa di Barolo "PerchèNo" 43 Vol%, Ausbau im Fass
Grappa di Barbera Beccaris, Piemont, 45 Vol%, Ausbau im Fass

Limoncino Zitronenlikör, 30 Vol% 4 cl 7.50

Ramazzotti 30 Vol% 4 cl 8.00

Amaretto 28 Vol% 4 cl 7.50