



Mittagskarte

Insalate e antipasti

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
Dressing nach Wahl: hausgemachte italienische oder französische Sauce		
Insalata invernale Winterliche Blattsalate mit Kernen und Samen, rosa Grapefruit und Granatapfel an Dattelvinaigrette		13.50
Trilogia del tartaro Bio-Rindstatar mit Trüffelöl und Cognac Räucherforellentatar mit Sauerrahm Grillgemüsetatar mit Kapern und Oliven serviert mit hausgemachtem Toast und gesalzener Butter	Vorspeise Hauptgang	19.00 31.00
Zuppa della settimana Wochensuppe – informieren Sie sich bei unserem Serviceteam		7.50

Pasta fresca casalinga

Bavettine alla carbonara tartufato		21.00 / 26.50
Hausgemachte Nüdeli an Trüffel-Rahmsauce mit Wachtelei, krossem Speck und Rucola		
Radiatori alle cozze		20.00 / 25.00
Hausgemachte Safran-Radiatori-Teigwaren mit Miesmuscheln, Cime di Rapa und Mandarinenbutter		
Ravioli freschi della casa	3 Stück / 6 Stück	15.50 / 26.50
mit Spinat-Ricotta-Füllung, Tomatensugo und Basilikum		

Le pizze

Margherita

Sugo, Mozzarella, frischer Basilikum

Prosciutto e funghi

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Chamignons, Parmesan, Origano

Prosciutto

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Parmesan, Origano

Salame

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

Quattro formaggi

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

Vegetariana

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

Geissenried

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

Diavolo

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

Fiamme

Zwiebelringe, Speckwürfel, Sauerrahm, Parmesan, Schnittlauch

Insieme

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

Blattsalat oder Wochensuppe mit Pizza CHF 18.50

Dolci

Tiramisu 11.00

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

Preis pro Kugel 4.00
mit 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.

Räumlichkeiten

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

Fleisch aus der Region: Mehrheitlich beziehen wir das Fleisch vom Kardenhof in Kerzers, der Metzgerei Simperl, Gümligen und der Metzgerei Spahni, Zollikofen.

▪ Rind	Schweiz	Bio-Kardenhof Kerzers
▪ 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	Frankreich	

Fisch:

Wo nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fisch aus:

▪ Thon	Pazifik / Indischer Ozean
--------	---------------------------

Allergen-Information

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