

## Mittagskarte

vom 25. - 28. November 2020

### Wochensuppe

Indische Linsendaalsuppe  
mit Pappadam und Kürbis-Chutney

#### Mittwoch

Ragout vom «Aaretaler Durocschwein»  
an Senf-Moretibier-Sauce  
Kastanienrisotto und gebackener Randen

#### Donnerstag

«Lasagne al forno»  
Der italienische Klassiker mit  
100% Rindfleisch und hausgemachten  
Lasagneblätter

#### Freitag

«Cholera»  
Gedeckter Walliser Lauch-Kartoffel-  
Apfelkuchen mit rotem Coleslawsalat

#### Samstag

Erlesene Auswahl  
unserer Holzofenpizzen

Mittagsmenu inkl. Blattsalat oder Suppe CHF 19.50 / 17.50 (kleine Portion)

## Insalate e antipasti

<b>Insalata verde</b> / Saisonaler Blattsalat		8.00
<b>Insalata mista</b> / Gemüsejulienne auf saisonalem Blattsalat		9.50
<b>Coppa d'insalata per due</b> / Salatschale für 2 Personen	verde / mista	14.00 / 17.00
<b>Zuppa della settimana</b>		12.50 / 7.50 *
Indische Linsendaalsuppe mit Pappadam und Kürbis-Chutney		
<b>Insalata dolcetta</b>		14.50 *
Nüsslisalat mit Haselnussdressing, Feigen-Büffelcamembert-Crostino und Lavendelblütenhonig		

## Pasta fresca casalinga

<b>Hausgemachte Radiatori-Teigwaren</b>	<i>vegetarisch</i>	24.50 / 18.50 *
mit Haselnusspesto, Hobelkäse und Rotweibirne mit rosa Pfeffer		
<b>Ravioli freschi della casa</b>	6 Stk. / 3 Stk.	28.00 / 19.50
Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit brauner Salbeibutter, Coppa, Ziegenfrischkäse und Baumnüssen		
<b>Pappardelle dal cervo e porcini</b>		29.00 / 20.00 *
Hausgemachte Nudeln mit Hirsch-Steinpilz-Bolognese (EU), Portweinfeigen und Rosenkohlblätter		

\* als Vorspeise

Salate mit italienischer / französischer Salatsauce (hausgemacht)

## Le Pizze

Pizza nach Wahl mit Blattsalat oder Wochensuppe CHF 18.50

### Margherita

Sugo, Mozzarella, frischer Basilikum

### Prosciutto

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Parmesan, Origano

### Prosciutto e funghi

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Parmesan, Origano

### Salame

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

### Vegetariana

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

### Diavolo

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

### Quattro formaggi

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

### Geissenried

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

### Fiamme

Zwiebelringe, Speckwürfel, Sauerrahm, Parmesan, Schnittlauch

### Insieme

Wird eine Pizza geteilt (2 Personen), verrechnen wir einen Servicezuschlag 2.00

## 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.

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

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.