

## Mittagskarte

vom 02. - 05. Dezember 2020

### Wochensuppe

Consommé mit Calvados  
und Apfelperlen

#### Mittwoch

«Brasato di manzo»  
Gebeizter Rindsschmorbraten  
mit Salbei-Polenta, dazu Erbsen mit  
Orangenbutter

#### Donnerstag

Grillierte Luganighe (geräuchte Wurst)  
mit Thymiansenf, Schnittlauchkartoffeln  
und Lauch mit Taleggio

#### Freitag

Safrancouscous mit Kichererbsen  
dazu winterliches Gemüse  
und Dörrfrüchte aus dem Ofen  
garniert mit Petersilien-Joghurt

#### Samstag

Erlesene Auswahl  
unserer Holzofenpizzen

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

## 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

**Zuppa della settimana** 12.50 / 7.50 \*  
Consommé mit Calvados und Apfelperlen

**Insalata dolcetta** 14.50 \*  
Nüsslisalat mit Haselnussdressing, Feigen-Büffelcamembert-Crostino und Lavendelblütenhonig

## Pasta fresca casalinga

**Hausgemachte Radiatori-Teigwaren** vegetarisch 24.50 / 18.50 \*  
mit Gorgonzolasauce, Baumnüssen und Rosenkohlblätter

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

**Pappardelle dal cervo e porcini** 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  
mit Rahm

4.00  
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.