

Mittagskarte

vom 16. - 19. September 2020

Wochensuppe

Minestrone mit Parmesanchips
und Pesto Genovese

Mittwoch

Geräucherter Schweinshals
in Orangen-Nelken-Marinade
mit Honig-Dill-Senf, Salzkartoffeln und
Lauchgemüse

Donnerstag

Poulet-Spinat-Involtini
im Speckmantel auf Limettenrisotto und
Steinpilz-Peperonijus

Freitag

Vegi Burger aus Cannellinibohnen und
Süsskartoffel, im Holzofenbrötli
mit Kräuter-Crème Fraîche, Kresse und
Gurken, dazu Coleslawsalat

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 Minestrone mit Parmesanchips und Pesto Genovese		12.50 / 7.50 *
Gazpacho di cocomero e pesca Pikant, erfrischende Wassermelonen-Pfirsich-Tomaten Gazpacho		14.00 *

Pasta fresca casalinga

Hausgemachte Radiatori-Teigwaren mit Kürbiscoulis, Broccoli, Peperoncini und Mozzarellini	<i>vegetarisch</i>	24.50 / 18.50 *
Ravioli freschi della casa Hausgemachte Tomaten-Basilikumravioli mit frischem Burrata und Oliven-Kapern-Salsa	<i>vegetarisch</i>	6 Stk. / 3 Stk. 26.00 / 18.50

Secondi piatti

Tartaro al salmone Handgeschnittenes Tartar aus in Zitrusfrüchten gebeiztem Swiss-Lachs mit Rucola-Pfirsichsalat an Balsamicovinaigrette, garniert mit frischen Beeren serviert mit hausgemachtem Olivenbaguette		35.00 / 26.00 *
--	--	-----------------

* 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, Zucchetti, 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.