

Mittagskarte

vom 28. - 31. Oktober 2020

Wochensuppe

Trilogie vom Kürbis:
Cremesuppe, Öl und karamellierte Kerne

Mittwoch

Wildschweingeschnetzeltes (AT)
an Traubenjus mit Moscato d'Asti-Risotto
und mariniertem Rotkraut

Donnerstag

Hamburger d'autunno
Rindshack-Steinpilzburger mit Kürbis-
Ketchup, Speck, Feigen, Scamorza und
Nüsslisalat, serviert mit Rosmarinkartoffeln

Freitag

Blätterteig-Feuilleté
mit Pilzragout, Gemüseperlen
und Bratpfelspiessli

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 *
Trilogie vom Kürbis: Cremesuppe, Öl und karamellierte Kerne		
Insalata dolcetta		14.50 *
Nüsslisalat mit Haselnussdressing, Feigen-Büffelcamembert-Crostino und Lavendelblütenhonig		

Pasta fresca casalinga

Hausgemachte Randen-Gili	<i>vegetarisch</i>	24.50 / 18.50 *
mit Federkohl, süss-saurem Kürbis und Burratine		
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, 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, 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.