

Liebe Gäste

Alle Gerichte werden liebevoll mit hauseigenem Olivenöl aus Calabrien zubereitet. Dieses einzigartige Olivenöl ist für echte Geniesser.

Buon Appetito!

Als Geschenk oder für Zuhause: CHF 7.50/1 dl Flasche

Vorspeisen

Insalata Verde CHF 10.50
Grüner Blattsalat / Green Salad

Insalata mista CHF 12.50
Gemischter Salat / Mixed salad

Insalata caprese CHF 17.50
Büffelmozzarella mit Tomaten und hauseigenem Olivenöl
Buffalo mozzarella cheese with tomatoes and homemade olive oil

Bruschette alla fiorentina CHF 14.00
Knoblauchbrot mit Tomaten, Rucola & Parmesan
Garlic bread with tomatoes, rocket and parmesan cheese

Carpaccio alla livornese CHF 21.00
Rohes Rindfleisch auf Pesto, Rucola & Parmesan
Cold sliced beef tenderloin, pesto, rocket & parmesan cheese

Pasta & Co.

Spaghetti alla carbonara CHF 24.50
mit Speck, Ei und Rahm
with bacon, egg and cream

Spaghetti Bolognese CHF 24.50
mit Sauce Bolognese
with meat sauce

Spaghetti aglio & olio CHF 19.50
mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl
with garlic, herbs and olive oil

Penne all'arrabbiata CHF 22.50
mit Tomatensauce und Peperoncini
with tomato sauce and red chilli peppers

Penne Alfredo CHF 24.50
mit Erbsen, Vorderschinken, Zwiebeln und Rahm
with peas, ham, onion and cream

Gnocchi con panna, basilico e rucola CHF 26.50
Gnocchi mit Basilikumrahmsauce und Rucola
Gnocchi with creamy basilsauce and rocket

Kalbs-Ossobuco CHF 42.00
mit Weissweinsrisotto
veal knuckle with risotto

Fitness Salat mit gebratenen Poulet CHF 28.00
mixed fresh salas with roasted chicken

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt./CHE-267.609.951

Pizza aus dem Holzofen

Pizza Verdura CHF 22.50
Cherrytomaten, Peperoni, Rucola, Artischocken und Oliven
cherry tomatoes, peperoni, rocket, artichokes and olives

Pizza Prosciutto CHF 23.00
mit Vorderschinken / with ham

Pizza Diavola CHF 24.50
mit scharfer Salami, Peperoni und Zwiebeln
with spicy salami, sweet peppers and onion

Pizza Margherita CHF 19.50
Tomatensauce und Mozzarella
Tomatosauce and mozzarella cheese

Pizza Quattro Stagioni CHF 25.00
Vorderschinken, Artischocken, Peperoni und Champignons
ham, artichokes, sweet peppers & mushroom

Pizza Winkelried CHF 24.00
Scharfe Salami & Knoblauch / spicy salami & garlic

Pizza Italiana CHF 26.50
mit Peperoni, Gorgonzola und Parmaschinken
with sweet peppers, gorgonzola and parma ham

Pizza della Casa CHF 24.00
mit Speck und Oliven / with bacon and olives

Pizza Capricciosa CHF 25.50
mit scharfer Salami, Gorgonzola, Zwiebeln und Knoblauch
with spicy salami, gorgonzola, onion and garlic

Pizza al Tonno CHF 23.00
mit Thunfisch, schwarzen Oliven & Zwiebeln
with tuna, black olives and onion

Pizza Napoletana CHF 21.00
mit Sardellen und Kapern / with anchovies and capers

Pizza Gran Gusto CHF 26.50
mit Parmaschinken, Sardellen und Gorgonzola
with parma ham, anchovies and gorgonzola

Pizza Salmone CHF 27.00
mit Rauchlachs, Kapern, Zwiebeln und Rucola
with smoked salmon, capers, onion and rocket

Pizza Mascarpone CHF 28.00
Mascarpone, Rucola, Parmaschinken & Cherrytomaten
mascarpone, rocket, parma ham & cherry tomatoes

Kleine Pizza / small Pizza - CHF 3.00
Pro Änderung der Zutaten + CHF 2.00

Dolce Vita

Tiramisu CHF 9.80

Tartufo Original CHF 9.80

Zitronentorte / Lemon Tart CHF 8.90

Rahmzuschlag CHF 1.50

HOTEL WINKELRIED

STANSSTAD AM SEE



Reservieren Sie unter 041 618 23 23

Danke für Ihren Besuch!

Wolfgang Gehrig & Winkelried Team

Wolfgangs Lieblings-Pizza

Pizza Prosciutto Crudo CHF 28.00
mit Büffel Mozzarella

Bambini Gerichte (bis 10 Jahre / to 10 years)

Pizza Menu Bambini CHF 14.50
Kleine Pizza nach Wahl und eine Kugel Glace
Small pizza of your choice and one scoop of ice cream

Pasta Menu Bambini CHF 14.50
Kleine Portion Pasta nach Wahl und eine Kugel Glace
Small pasta of your choice and one scoop of ice cream

Softdrinks

Aperitif		CHF
Mineral mit/ohne Kohlensäure	0.5 l	6.90
Mineral mit/ohne Kohlensäure	1 l	9.90
Cola Zero, Rivella Rot, Rivella Blau	0.33 l	5.80
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	0.2 l	5.80

Offenausschank	0.3 l	0.5 l
Sodawasser	4.60	5.60
Eistee, Coca Cola, Sprite	4.90	6.40
Apfelschorle, Orangenmost	4.90	6.40
Stansstader Wasser im Glas	2.50	3.50

Bier	0.3 l	0.5 l
Eichhof Lager / Eichhof Panache	5.00	6.50
Eichhof Alkoholfrei Flasche		6.40
Erdinger Weissbier hell Flasche		8.90
Erdinger Weissbier hell Alkoholfrei Flasche		8.80

Aperitif		CHF
Gespritzter Weisswein	20 cl	9.00
Prosecco DOC, Veneto	10 cl	9.50
Aperol Spritz	25 cl	12.00
Martini bianco	16 Vol.% 4 cl	8.00
Campari Orange	23 Vol.% 14 cl	9.50
Sanbitter Rosso	10 cl	5.80

Weine im Offenausschank 0.1 l

Rosé
I – Bardolino DOP, Tinazzi 8.00

Weiss
I – Garda Bianco DOP, Tinazzi 7.50
I – Pinot Grigio DOC, Antonutti 8.00
I – Roero Arneis DOCG, Cossetti 8.50
CH – Aigle les Murailles AOC, Badoux 9.00

Rot
I – Montepulciano Rosso IGT, Belfiore 8.00
CH – Merlot Selezione d'Ottobre, Fratelli Matasci 8.50
I – Primitivo Salento IGT, Provinco Italia 9.00
I – Ripasso Superiore DOC, Tinazzi 9.50
E – Torre Albènz Reserva DO, Bodegas Peñalba 11.00

Flaschenweine 0.75 l

I – Barbera d'Asti Superiore DOCG, Bonfante 59.00
I – Chianti Classico DOC, Villa Trasqua 63.00
I – Nebbiolo Langhe DOC, Marrone 67.00
I – Montepulciano 1851 Riserva, Belfiore 69.00
I – Tranobili Toscana rosso IGT, Villa Trasqua 72.00
CH – ÈO Noir, Staatskellerei 74.00
I – Amarone "La Bastia", Tinazzi 89.00
I – Sito Moresco, Angelo Gaja 98.00
CH – Quattromani Merlot Ticinio DOC 119.00

Digestif & Grappa **4 cl**
Limoncello 30 Vol.% 7.00
Ramazzotti 30 Vol.% 7.00
Sambucca Molinari 40 Vol.% 7.00
Amaretto di Saronno 28 Vol.% 7.00
Baileys 17 Vol.% 7.00

2 cl
Grappa di Barbera, Francoli 40 Vol.% 8.00
Grappa di Reserva, Francoli 45 Vol.% 8.00
Grappa Elisi, Berta 45 Vol.% 12.00
Vecchia Romagna 38 Vol.% 8.00

Kaffee & Tee
Espresso 4.70
Kaffee 4.90
Schale 5.30
Cappuccino 5.80
Doppelter Espresso 6.50
Latte Macchiato 6.70
Coretto Grappa 8.00
Verschiedene Teesorten 5.50

Deklaration
Fragen Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Herkunft der verwendeten Produkte
Kalbfleisch, Schweinefleisch Schweiz
Rindfleisch Schweiz, Argentinien
Poulet Schweiz, Thailand
Salami, Tipo di Parma, Sardellen Italien
Rauchlachs Norwegen
Thunfisch Thailand