

Vorspeisen	CHF
Insalata Verde Grüner Blattsalat <i>Green Salad</i>	11.00
Insalata mista Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	13.00
Bruschette alla fiorentina Knoblauchbrot mit Tomaten, Rucola und Parmesan <i>Garlic bread with tomatoes, rocket salad and parmesan cheese</i>	14.50
Insalata caprese Büffelmozzarella mit Tomaten <i>Buffalo mozzarella with tomatoes</i>	18.00
Carpaccio alla livornese Rohes Rindfleisch auf Pesto, Zwiebeln, Rucola und Parmesan <i>Cold sliced beef tenderloin, pesto, rocket salad and parmesan</i>	23.00
Pasta & Co.	CHF
Spaghetti alla carbonara mit Speck, Ei, Rahm und Parmesan <i>with bacon, egg and cream</i>	25.00
Spaghetti Bolognese mit Sauce Bolognese <i>with meat sauce</i>	25.00
Spaghetti aglio, olio e peperoncini mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini <i>with garlic, olive oil and peperoncini</i>	19.50
Penne all'arrabbiata mit Tomatensauce und Peperoncini <i>with tomato sauce and red chilli peppers</i>	23.00
Penne Alfredo mit Erbsen, Vorderschinken, Zwiebeln und Rahm <i>with peas, ham, onions and cream</i>	25.00
Gnocchi mit Tomatensauce und Rucola <i>Gnocchi with tomato sauce and rocket salad</i>	26.50
Fitness Salat mit Luganighe (Tessiner Bratwurst) <i>mixed fresh salad with grilled ticino-style sausage</i>	26.00
Fitness Salat mit Maispoularde <i>mixed fresh salad with roasted corn-fed chicken</i>	28.00
Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt./CHE-267.609.951	

Pizza aus dem Holzofen	CHF
Pizza Verdura mit Cherrytomaten, Peperoni, Rucola, Artischocken und Oliven <i>with cherry tomatoes, pepperoni, rocket salad, artichokes and olives</i>	23.00
Pizza Prosciutto mit Vorderschinken / <i>with ham</i>	23.50
Pizza Diavola mit Peperoni, scharfer Salami und Zwiebeln <i>with sweet peppers, spicy salami and onions</i>	25.00
Pizza Margherita Tomatensauce und Mozzarella <i>Tomatosauce and mozzarella cheese</i>	19.50
Pizza Quattro Stagioni mit Vorderschinken, Artischocken, Peperoni und Champignons <i>with ham, artichokes, sweet peppers and mushrooms</i>	25.50
Pizza Winkelried Scharfe Salami und Knoblauch / <i>spicy salami and garlic</i>	24.50
Pizza Italiana mit Peperoni, Gorgonzola und Parmaschinken <i>with sweet peppers, gorgonzola and parma ham</i>	27.00
Pizza della Casa mit Speck und Oliven / <i>with bacon and olives</i>	24.50
Pizza Capricciosa mit scharfer Salami, Gorgonzola, Zwiebeln und Knoblauch <i>with spicy salami, gorgonzola, onions and garlic</i>	26.00
Pizza al Tonno mit Thunfisch, schwarzen Oliven und Zwiebeln <i>with tuna, black olives and onions</i>	23.50
Pizza Napoletana mit Sardellen und Kapern <i>with anchovis and capers</i>	22.00
Pizza Gran Gusto mit Parmaschinken, Sardellen und Gorgonzola <i>with parma ham, anchovis and gorgonzola</i>	27.00
Pizza Salmone mit Rauchlachs, Kapern, Zwiebeln und Rucola <i>with smoked salmon, capers, onions and rocket salad</i>	27.50
Pizza Mascarpone mit Mascarpone, Rucola, Parmaschinken und Cherrytomaten <i>with mascarpone, rocket salad, parma ham and cherry tomatoes</i>	28.50
Kleine Pizza / small Pizza	- 2.50
Pro Änderung der Zutaten/ Per change of ingredients	+ 2.00





DANKE für Ihren Besuch!

Reservieren Sie unter
Telefon 041 618 23 23

Wolfgang Gehrig und Winkelried Team

Wolgangs Lieblings-Pizza

Pizza Prosciutto Crudo mit Büffel Mozzarella

CHF 28.50

Bambini Gerichte (bis 10 Jahre/to 10 years) CHF

Bambini Pizza Kleine Pizza nach Wunsch und eine Kugel Glace <i>Small pizza as desired and one scoop of ice cream</i>	15.00
Bambini Pasta Kleine Portion Pasta nach Wunsch und eine Kugel Glace <i>Small portion of pasta as desired and one scoop of ice cream</i>	15.00

Dolce Vita CHF

Tiramisu	9.90
Panna Cotta mit Mango <i>Panna Cotta with mango</i>	9.90
Zitronen Torte / Lemon Tarte	9.00

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

Herkunft der verwendeten Produkte

Rind	Schweiz, Argentinien	Poulet	Schweiz
Schwein	Schweiz	Tipo di Parma	Italien
Salami	Italien	Rauchlachs	Norwegen
Thunfisch	Thailand	Sardellen	Italien

Aperitif		CHF
Weisswein Gespritz sauer/süss	25 cl	9.50
Prosecco DOC, Veneto	10 cl	9.80
Aperol Spritz	25 cl	12.50
Martini bianco	16 Vol.% 4 cl	8.00
Campari	23 Vol.% 4 cl	8.00
Crodino Sprizz (alkoholfrei)	25 cl	9.50
Sanbitter (alkoholfrei)	10 cl	6.00
Chinotto Lurisia (alkoholfrei)	27.5 cl	6.50
Softdrinks Flaschen		
Mineral mit /ohne Kohlensäure	50 cl	7.00
Mineral mit /ohne Kohlensäure	100 cl	10.00
Cola Zero, Rivella Rot, Rivella Blau	33 cl	5.90
Tonic / Bitter Lemon	20 cl	5.90
Softdrinks Offenausschank	3 dl	5 dl
Sodawasser	4.80	5.80
Eistee, Coca Cola, Sprite	5.00	6.50
Apfelschorle, Orangenmost	5.00	6.50
Stansstader Wasser im Glas	3.00	4.00
Bier / Most	3 dl	5 dl
Feldschlösschen Lager / Panaché	5.10	6.50
Feldschlösschen Flasche Alkoholfrei		6.40
Schneider Weissbier, Flasche		8.90
Schneider Weissbier, Flasche Alkoholfrei		8.80
Suure Most, Ramseier Flasche		6.50
Suure Most, Ramseier Flasche Alkoholfrei		6.40
Roséwein		1 dl
I - Bardolino DOP, Tinazzi		8.50
Weissweine		
I - Garda Bianco DOP, Tinazzi		7.70
I - Pinot Grigio DOC, Antonutti		8.30
I - Roero Arneis DOCG, Cossetti		8.80
CH - Aigle les Murailles AOC, Badoux		9.20
Rotweine		
I - Montepulciano Rosso IGT, Belfiore		8.20
CH - Merlot Selezione d'Ottobre, Fratelli Matasci		8.80
I - Primitivo Salento IGT, Provinco Italia		9.30
I - Ripasso Superiore DOC, Tinazzi		9.70
I - Poppone IGT, Antonutti		11.00
Flaschenweine		7.5 dl
I - Barbera d'Asti Superiore DOCG, Bonfante		59.00
I - Chianti Classico DOC, Villa Trasqua		64.00
I - Langhe Nebbiolo DOC, Marrone		68.00
I - Montepulciano Riserva, Belfiore		69.50
I - Tranobili Toscana rosso IGT, Villa Trasqua		73.00
I - Ros di Muri IGT, Antonutti		77.00
I - Terra di Monteverro IGT, Monteverro		89.00
I - Barolo Bussia DOCG, Marrone		109.00
I - Bricco dell' Uccellone DOCG, Braida		111.00
Digestif & Grappa		2 cl
Limoncello, Ramazotti	30 Vol.%	7.00
Grappa di Barbera, Francoli	40 Vol.%	8.00
Grappa di Reserva, Francoli	45 Vol.%	8.00
Grappa Elisi, Berta	45 Vol.%	10.00