

Pizzeria

Vorspeisen Starters

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Kalbsfleisch, Kapern und Zitrone <i>with tuna sauce, cold sliced veal, capers and lemon slices</i>	23.00
Bruschetta alla fiorentina Knoblauchbrot mit Tomaten, Rucola & Parmesan <i>Garlic bread with tomatoes, rocket and parmesan cheese</i>	14.50
Insalata Caprese Büffel Mozzarella mit Tomaten <i>Buffalo Mozzarella with tomatoes</i>	18.00
Grüner Salat <i>green salad</i>	11.00
Gemischter Marktsalat <i>Mixed salad</i>	13.00

Suppe Soup

Kürbiscremesuppe mit Amaretto und Rahmhaube <i>Pumpkin soup with amaretto and whipped cream</i>	11.50
---	-------

Pizzeria

Pasta-Gerichte *Pasta dishes*

Burrata – Limonen Ravioli mit leichter Tomatenrahmsauce, Rucola und Parmesan <i>Ravioli filled with burrata and lemon, with tomato cream sauce, Rucola and parmesan cheese</i>	29.50
Spaghetti alla Puttanesca mit Tomatensauce, Sardellenfilets, schwarzen Oliven und Kapern <i>with tomato sauce, anchovies, black olives and capers</i>	24.50
Tagliatelle mit Crevetten mit Tomatensauce und gebratenen Crevettenschwänze <i>with tomato sauce and prawns</i>	32.50
Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Bolognese Sauce <i>with meat sauce</i>	25.00
Penne all'arrabbiata mit scharfer Tomatensauce und Peperoncini <i>with spicy tomato sauce and pepperoncini</i>	23.00
Spaghetti alla carbonara mit Speck, Ei und Rahm <i>with bacon, egg and cream</i>	25.00

Pizzeria

Fleisch- Gerichte

Meat

Brasato vom Rind mit Barolojus 38.50
und Tagliatelle

Italian braised Beef Roast with Barolo wine jus and tagliatelle

Kalbs-Piccata Milanese 39.50
mit Spaghetti und Tomatensauce

veal escalope with spaghetti in tomato sauce

Pizza aus dem Holzofen

Wood fired Pizza

Pizza Verdura 23.00

Cherrytomaten, Peperoni, Rucola, Artischocken und Oliven

cherry tomatoes, peperoni, rocket salad, artichokes and olives

Pizza Prosciutto 23.50

mit Vorderschinken

with ham

Pizza Diavola 25.00

mit scharfer Salami, Peperoni und Zwiebeln

with spicy salami, sweet peppers and onions

Pizza Margherita 19.50

Tomatensauce und Mozzarella

Tomatosauce and mozzarella cheese

Kleine Pizza / Small Pizza	- 2.50
Pro Änderung der Zutat / per change of ingredient	+ 2.00

Pizzeria

Pizza aus dem Holzofen *Wood fired Pizza*

Pizza Quattro Stagioni 25.50
Vorderschinken, Artischocken, Peperoni und Champignons
ham, artichokes, sweet peppers & mushroom

Pizza Winkelried 24.50
Scharfe Salami & Knoblauch
spicy salami & garlic

Pizza Italiana 27.00
mit Peperoni, Gorgonzola und Parmaschinken
with sweet peppers, gorgonzola and ham tipico di parma

Pizza della Casa 24.50
mit Speck und Oliven
with bacon and olives

Pizza Capricciosa 26.00
mit scharfer Salami, Gorgonzola, Zwiebeln und Knoblauch
with spicy salami, gorgonzola, onions and garlic

Pizza al Tonno 23.50
mit Thunfisch, schwarzen Oliven & Zwiebeln
with tuna, black olives and onions

Pizza Napoletana 22.00
mit Sardellen und Kapern
with anchovis and capers

Wolfgang's Lieblings-Pizza 28.50
mit Prosciutto Crudo und Büffel Mozzarella
with ham tipico di parma and buffalo mozzarella

Kleine Pizza / Small Pizza	- 2.50
Pro Änderung der Zutat / per change of ingredient	+ 2.00

Pizzeria

Pizza aus dem Holzofen *Wood fired Pizza*

Pizza Gran Gusto 27.00
mit Parmaschinken, Sardellen und Gorgonzola
with ham tipico di parma, anchovis and gorgonzola

Pizza Salmone 27.50
Rauchlachs, Kapern, Zwiebeln und Rucola
smoked salmon, capers, onions and rocket salad

Pizza Mascarpone 28.50
Mascarpone, Rucola, Parmaschinken und Cherrytomaten
with mascarpone, rocket salad, ham tipico di parma and cherry tomatoes

Kleine Pizza / Small Pizza	- 2.50
Pro Änderung der Zutat / per change of ingredient	+ 2.00

Bambini Gerichte (bis 10 Jahre / to 10 years)

Pizza Menu Bambini CHF 15.00
Kleine Pizza nach Wunsch und eine Kugel Glace
Small pizza as desired and a scoop of ice cream

Pasta Menu Bambini CHF 15.00
Kleine Portion Pasta nach Wunsch und eine Kugel Glace
Small portion of pasta as desired and a scoop of ice cream

Pizzeria

Süsse Versuchungen *Dessert*

Caramelköpfl	8.90
<i>Caramel Flan</i>	
Tiramisu	9.90
<i>Tiramisu</i>	
Panna Cotta mit Mango	9.90
<i>Panna Cotta with mango</i>	
Vermicelles mit Meringues und Rahm	13.50
<i>Vermicelles with meringues and whipped cream</i>	
Coupe Nesselrode	13.50
Vanilleglace, Vermicelles, Meringues und Rahm	
<i>Coupe Chestnut with vanilla ice cream, meringues, vermicelles and whipped cream</i>	
Rahmzuschlag	1.60
<i>additional portion whipped cream</i>	

Deklaration

Fragen Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Herkunft der verwendeten Produkte

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

Pizzeria

Getränke

CHF

Aperitif

Prosecco DOC, Veneto	10 cl	9.70
Gespritzter Weisswein	25 cl	9.50
Aperol Spritz	25 cl	12.50
Martini bianco	16 Vol.% 4 cl	8.00
Campari	23 Vol.% 14 cl	8.00
Crodino Sprizz (alkoholfrei)	25 cl	9.00
Sanbitter (alkoholfrei)	10 cl	6.00

Weine im Offenausschank

Roséwein

1 dl

I - Bardolino DOP, Tinazzi	8.20
----------------------------	------

Weissweine

I - Garda Bianco DOP, Tinazzi	7.70
I - Pinot Grigio DOC, Antonutti	8.20
I - Roero Arneis DOCG, Cossetti	8.70
CH - Aigle les Murailles AOC, Badoux	9.20

Rotweine

I - Montepulciano Rosso IGT, Belfiore	8.20
CH - Merlot Selezione d'Ottobre, Fratelli Matasci	8.70
I - Primitivo Salento IGT, Provinco Italia	9.20
I - Ripasso Superiore DOC, Tinazzi	9.70
I - Poppone DOC, Antonutti	11.00

Flaschenweine Rot

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 - Bracco dell' Uccellone DOCG, Braida	111.00

Pizzeria

Softdrinks Flaschen

Cola Zero, Rivella Rot, Rivella Blau	33 cl	5.90
Tonic / Bitter Lemon	20 cl	5.90
Mineral mit / ohne Kohlensäure	50 cl	7.00
Mineral mit / ohne Kohlensäure	100 cl	10.00

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

	3 dl	5 dl
Feldschlösschen Lager / Panache	5.10	6.50
Feldschlösschen Lager alkoholfrei		6.40
Schneider Weissbier hell		8.90
Schneider Weissbier hell alkoholfrei		8.80

Grappa & Digestif

		2 cl
Amaretto di Saronno	28 Vol.%	7.00
Limoncello	30 Vol.%	7.00
Ramazzotti	30 Vol.%	7.00
Sambuca	40 Vol.%	7.00
Vecchia Romagna	38 Vol.%	8.00
Grappa di Barbera, Francoli	40 Vol.%	8.00
Grappa di Reserva, Francoli	45 Vol.%	8.00
Grappa Elisi, Berta	45 Vol.%	10.50

Kaffee & Tee

Espresso	4.80
Kaffee	5.00
Schale	5.40
Cappuccino	5.90
Doppelter Espresso	6.60
Latte Macchiato	6.80
Coretto Grappa	8.00
Verschiedene Teesorten	5.50