

Pizzeria

Vorspeisen Starters

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Kalbsfleisch, Kapern und Zitrone <i>with tuna sauce, cold sliced veal, capers and lemon slices</i>	18.50
Bruschetta mit Auberginen (4 Stück) mit Brot, Cherrytomaten und Mozzarellakugeln <i>with bread, aubergines, cherry tomatoes and mozzarella cheese dumplings</i>	14.00
Insalata Caprese Büffel Mozzarella mit Tomaten <i>Buffalo Mozzarella with tomatoes</i>	17.00
Gemischter Marktsalat <i>Mixed salad</i>	12.50

Suppe Soup

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

Pizzeria

Pasta-Gerichte *Pasta dishes*

Frische Tortellini mit Spinat und Ricotta gefüllt Olivenöl und frische Spinatblätter <i>Tortellini filled with spinach and ricotta, with olive oil and spinach</i>	26.00
Frische Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt mit Butter und Salbei <i>Ravioli filled with spinach and ricotta, with butter and sage</i>	25.00
Spaghetti alla Puttanesca mit Tomatensauce, Sardellenfilets, schwarzen Oliven und salzigen Kapern <i>with tomato sauce, anchovis, black olives and capers</i>	24.50
Spaghetti mit Crevetten mit Tomatensauce und gebratenen Crevettenschwänze <i>with tomato sauce and prawns</i>	33.00
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 peperoncini</i>	23.50
Penne Mediterrane an Olivenöl mit gebratenen Zucchini, schwarze Oliven, Mozzarellakugeln <i>with olive oil, zucchetti, black olives and mozzarella</i>	26.50

Pizzeria

Fleisch- Gerichte

Meat

Kalbs-Ossobuco Cremolata mit Safranrisotto <i>veal knuckle with safran risotto</i>	42.00
Kalbs-Piccata Milanese mit Spaghetti und Tomatensauce <i>veal escalope with spaghetti in tomato sauce</i>	39.00

Pizza aus dem Holzofen

Wood fired Pizza

Pizza Verdura Cherrytomaten, Peperoni, Rucola, Artischocken und Oliven <i>cherry tomatoes, peperoni, rocket salad, artichokes and olives</i>	22.50
Pizza Prosciutto mit Vorderschinken <i>with ham</i>	23.00
Pizza Diavola mit scharfer Salami, Peperoni und Zwiebeln <i>with spicy salami, sweet peppers and onions</i>	24.50
Pizza Margherita Tomatensauce und Mozzarella <i>Tomatosauce and mozzarella cheese</i>	19.50

Kleine Pizza / Small Pizza	- 3.00
Pro Änderung der Zutat / per change of ingredient	+ 2.00

Pizzeria

Pizza aus dem Holzofen *Wood fired Pizza*

Pizza Quattro Stagioni Vorderschinken, Artischocken, Peperoni und Champignons <i>ham, artichokes, sweet peppers & mushroom</i>	25.00
Pizza Winkelried Scharfe Salami & Knoblauch <i>spicy salami & garlic</i>	24.00
Pizza Italiana mit Peperoni, Gorgonzola und Parmaschinken <i>with sweet peppers, gorgonzola and parma ham</i>	26.00
Pizza della Casa mit Speck und Oliven <i>with bacon and olives</i>	24.00
Pizza Capricciosa mit scharfer Salami, Gorgonzola, Zwiebeln und Knoblauch <i>with spicy salami, gorgonzola, onions and garlic</i>	25.50
Pizza al Tonno mit Thunfisch, schwarzen Oliven & Zwiebeln <i>with tuna, black olives and onions</i>	23.00
Pizza Napoletana mit Sardellen und Kapern <i>with anchovis and capers</i>	21.50
Wolfgang's Lieblings-Pizza mit Prosciutto Crudo und Büffel Mozzarella <i>with ham and buffalo mozzarella</i>	28.00

Kleine Pizza / Small Pizza	- 3.00
Pro Änderung der Zutat / per change of ingredient	+ 2.00

Pizzeria

Pizza aus dem Holzofen *Wood fired Pizza*

Pizza Gran Gusto mit Parmaschinken, Sardellen und Gorgonzola <i>with parma ham, anchovis and gorgonzola</i>	26.50
Pizza Salmone Rauchlachs, Kapern, Zwiebeln und Rucola <i>smoked salmon, capers, onions and rocket salad</i>	27.00
Pizza Mascarpone Mascarpone, Rucola, Parmaschinken und Cherrytomaten <i>with mascarpone, rocket salad, parma ham and cherry tomatoes</i>	28.00

Kleine Pizza / Small Pizza	- 3.00
Pro Änderung der Zutat / per change of ingredient	+ 2.00

Bambini Gerichte (bis 10 Jahre / to 10 years)

Pizza Menu Bambini CHF Kleine Pizza nach Wunsch und eine Kugel Glace <i>Small pizza as desired and a scoop of ice cream</i>	14.50
Pasta Menu Bambini CHF Kleine Portion Pasta nach Wunsch und eine Kugel Glace <i>Small portion of pasta as desired and a scoop of ice cream</i>	14.50

Pizzeria

Süsse Versuchungen *Dessert*

Caramelköpfl 8.50
Caramel Flan

Tiramisu mit Amaretto 9.50
Tiramisu with amaretto

Panna Cotta mit Waldbeeren 9.50
Panna Cotta with wild berries

Zitronen Torte mit einem Glas Moscato 14.50
Lemon Tarte with a glas of Moscato

Coupe Nesselrode 13.50
Vanilleglace, Vermicelles, Meringues und Rahm
Coupe Chestnut with vanilla ice cream, meringues, vermicelles and whipped cream

Vermicelles mit Meringues und Rahm 10.50
Vermicelles with meringues and whipped cream

Rahmzuschlag 1.50
additional portion whipped cream

Moscato 1 dl 6.50

Deklaration

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

Herkunft der verwendeten Produkte

Rindfleisch	Schweiz, Argentinien
Schweinefleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Tipo di Parma	Italien
Salami	Italien
Thunfisch	Thailand
Sardellen	Italien

Pizzeria

Getränke

CHF

Aperitif

Martini bianco	16 Vol.%	4 cl	8.00
Campari	23 Vol.%	14 cl	8.00
Prosecco DOC, Veneto		10 cl	9.50
Aperol Spritz		25 cl	12.00
Sanbitter (alkoholfrei)		10 cl	5.80

Weine im Offenausschank

Roséwein

1 dl

I - Bardolino DOP, Tinazzi	8.00
----------------------------	------

Weissweine

I - Pinot Grigio DOC, Antonutti	8.00
I - Roero Arneis DOCG, Cossetti	8.50
CH - Aigle les Murailles AOC, Badoux	9.00
I - Bertrando, Antonutti	9.50

Rotweine

I - Montepulciano Rosso IGT, Belfiore	7.50
CH.-Merlot Selezione d'Ottobre, Fratelli Matasci	8.50
I - Primitivo Salento IGT, Provinco Italia	9.00
I - Ripasso Superiore DOC, Tinazzi	9.50

Flaschenweine Rot

7.5 dl

I - Tartufo Nero DOC Piemonte Rosso, Marrone	56.00
I - Barbera d'Asti Superiore DOCG, Bonfante	59.50
I - Montepulciano Riserva di Fabio & Gennaro, Belfiore	62.00
I - Chianti Classico DOC, Villa Trasqua	62.00
I - Poppone Rosso, Antonutti	64.00
I - Langhe Nebbiolo DOC, Marrone	67.00
I - Tranobili Toscana rosso IGT, Villa Trasqua	69.50
I - Amarone "La Bastia", Tinazzi	92.00
E - Hacienda Monasterio DO, Ribera del Duerro	95.00
I - Sito Moresco 2020, Angelo Gaja	98.00
I - Bricco dell' Uccellone DOCG 2019, Braida	109.00

Pizzeria

Softdrinks Flaschen

Cola Zero, Rivella Rot, Rivella Blau	33 cl	5.80
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20 cl	5.80
Mineral mit / ohne Kohlensäure	50 cl	6.90
Mineral mit / ohne Kohlensäure	100 cl	9.90

Softdrinks Offenausschank

	3 dl	5 dl
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

	3 dl	5 dl
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

Grappa & Digestif

		2 cl
Amaretto di Saronno	28 Vol.%	8.00
Limoncello	30 Vol.%	8.00
Ramazotti	30 Vol.%	8.00
Sambuca	40 Vol.%	8.50
Vecchia Romagna	38 Vol.%	9.50
Grappa di Barbera, Francoli	40 Vol.%	9.50
Grappa di Reserva, Francoli	45 Vol.%	9.50
Grappa Elisi, Berta	45 Vol.%	13.50

Kaffee & Tee

Espresso		4.70
Kaffee		4.80
Schale		5.30
Cappuccino		5.80
Doppelter Espresso		6.50
Latte Macchiato		6.70
Coretto Grappa		8.00
Verschiedene Teesorten		5.50

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt.