

Pizzeria

Vorspeisen Starters

Grüner Salat <i>green salad</i>	11.00
Gemischter Marktsalat <i>Mixed salad</i>	13.00
Bruschetta alla fiorentina (4 Stück) Knoblauchbrot mit Tomaten, Rucola & Parmesan <i>Garlic bread with tomatoes, rocket and parmesan cheese</i>	14.50
Insalata Caprese Büffel Mozzarella mit Tomaten und Pesto <i>Buffalo Mozzarella with tomatoes and pesto</i>	18.00
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Kalbsfleisch, Kapern und Zitrone <i>with tuna sauce, cold sliced veal, capers and lemon slices</i>	19.00

Suppe Soup

Kürbiscremesuppe mit Amaretto und Rahmhaube <i>Pumpkin soup with amaretto and whipped cream</i>	12.00
---	-------

Pizzeria

Pasta-Gerichte *Pasta dishes*

Frische Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt mit Butter und Salbei <i>Ravioli filled with spinach and ricotta, butter and sage</i>	25.00
Tagliatelle mit grünem Spargel an Rahmsauce mit Kräutern und Parmesan <i>Tagliatelle with green asparagus, creamsauce, herbs and parmesan cheese</i>	27.00
Tagliatelle mit gebratenen Crevetten und Tomatensauce <i>tagliatelle with roasted prawns and tomato sauce</i>	33.50
Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Bolognese Sauce <i>with meat sauce</i>	25.00
Spaghetti Aglio, Olio & Peperoncini <i>with garlic, olive oil & peperoncini</i>	19.50
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

Spargelrisotto mit Luganighe (Tessiner Grillwurst) 29.50

Asparagus Risotto with roasted sausages from Switzerland

Kalbs-Piccata Milanese 40.50

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, grüner Spargel und Oliven

cherry tomatoes, peperoni, rocket salad, green asparagus 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 mit Vorderschinken, Artischocken, Peperoni und Champignons <i>with ham, artichokes, sweet peppers and mushroom</i>	25.50
Pizza Winkelried mit scharfer Salami und Knoblauch <i>with spicy salami and garlic</i>	24.50
Pizza Italiana mit Peperoni, Gorgonzola und Schinken tipo Parma <i>with sweet peppers, gorgonzola and tipo 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 & 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
Wolfgang's Lieblings-Pizza mit Schinken tipo Parma und Büffel Mozzarella <i>with tipo parma ham and buffalo mozzarella</i>	28.50

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 mit Schinken tipo Parma, Sardellen und Gorgonzola <i>with ham tipo parma, 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, Schinken tipo parma und Cherrytomaten <i>with mascarpone, rocket salad, ham tipo parma and cherry tomatoes</i>	28.50

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 Kleine Pizza nach Wunsch und eine Kugel Glace <i>Small pizza as desired and a scoop of ice cream</i>	15.00
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>	15.00

Pizzeria

Süsse Versuchungen *Dessert*

Zitronen Torte	9.00
<i>Lemon Tart</i>	
Caramelköpfl	8.80
<i>Caramel Flan</i>	
Tiramisu	9.80
<i>Tiramisu</i>	
Panna Cotta mit Waldbeeren	9.80
<i>Panna Cotta with wild berries</i>	
Rahmzuschlag	1.50
<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
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Tipo di Parma	Italien
Salami	Italien
Crevetten	Thailand
Thunfisch	Thailand
Sardellen	Italien

Pizzeria

Aperitif			CHF
Gespritzter Weisswein		25 cl	9.20
Prosecco DOC, Veneto		10 cl	9.70
Aperol Spritz, Hugo		25 cl	12.50
Martini bianco	16 Vol.%	4 cl	8.00
Campari	23 Vol.%	4 cl	8.00
Tanqueray Gin	40 Vol.%	4 cl	9.00
Absoluth Vodka	40 Vol.%	4 cl	9.00
Jack Daniels Whiskey	40 Vol.%	4 cl	9.00
Sanbitter Rosso	<u>(alkoholfrei)</u>	10 cl	6.00
Crodino Sprizz	<u>(alkoholfrei)</u>	25 cl	9.50
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			10.20
Flaschenweine Rot			7.5 dl
I - Barbera d'Asti Superiore DOCG, Bonfante			59.00
I - Chianti Classico DOC, Villa Trasqua			64.00
I - Brancaia Tre Toscana IGT			65.00
I - Langhe Nebbiolo DOC, Marrone			68.00
I - Montepulciano Riserva di Fabio & Gennaro, Belfiore			69.50
I - Tranobili Toscana rosso IGT, Villa Trasqua			73.00
CH - ÈO Noir, Staatskellerei			75.00
I - Terra di Monteverro IGT, Monteverro			89.00
I - Amarone "La Bastia", Tinazzi			92.00
I - Bricco dell' Uccellone DOCG 2019, 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 / Most

	3 dl	5 dl
Lager / Panache	5.10	6.50
Lager alkoholfrei		6.40
Weissbier hell		8.90
Weissbier hell alkoholfrei		8.80
Suure Most Ramseier		6.50
Suure Most Ramseier alkoholfrei		6.40

Spirituosen

		2 cl
Amaretto di Saronno	28 Vol.%	7.00
Limoncello	30 Vol.%	7.00
Morand Abricotine, Williamine	43 Vol.%	7.00
Ramazotti	30 Vol.%	7.00
Sambuca	40 Vol.%	7.00
Vecchia Romagna	38 Vol.%	7.00
Vieille Prune	40 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

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