

# ANTIPASTI VORSPEISEN

klein Portion

## Salmone marinato

hausmarinierter Lachs mit Toast und Butter

23.80 27.80

## Carpaccio

rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch

22.80 26.80

## Tatar

feines Rindfleisch -Tatar, wählen Sie mild, mittel oder scharf

24.80 28.80

## Cognac-, Whisky- oder Calvados-Beilage

+ 5.30

# TAPAS

klein Portion

## Oliven variadas

schwarze & grüne Oliven

4.30 6.20

## Champignons

sautierte Champignons

4.80 7.00

## Artischocken

Artischockenherzen an einer Vinaigrette

5.30 7.30

## Manchego

spanischer Käse mit getrockneten Tomaten

6.30 8.30

## Patatas al ajillo

Kartoffeln an einer Knoblauchsauce

9.00

## Frutti di mare

Meeresfrüchtesalat

7.30 9.80

## Albondigas

Hackbällchen mit würziger Tomatensauce

8.00 11.50

## San Daniele

milder Rohschinken aus Italien

11.00 15.80

# INSALATE SALATE

klein Portion

Sauce nach Wahl: italienisch / französisch / Joghurt / Balsamico - Olivenöl

## Insalata verde

knackig frische Blattsalate

8.00

## Insalata mista

gemischter Saisonsalat

9.50

## Insalata di Rucola

Rucolasalat mit Olivenöl, Balsamicoessig & Parmesanflocken

10.30

## Insalata formentino

zarter Nüsslisalat mit Ei

11.80

## Insalata "Paesana"

zarter Nüsslisalat mit Speckwürfeli & Brotcroûton

14.80

# MINESTRE

## SUPPEN

### **Tortelloni in brodo**

Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in einer Gemüsebouillon 8.50

### **Stracciatella alla Romana**

klare Gemüsebouillon mit geriebenem Parmesankäse, Petersilien und zerschlagenem Ei 8.50

### **Zuppa Pavese**

klare Gemüsebouillon mit geröstetem Brot, Ei und Parmesankäse 9.50

### **Minestrone**

hausgemachte italienische Gemüsesuppe 9.80

# RISOTTO

klein Portion

### **Risotto Zafferano**

Safranrisotto mit Zwiebeln & Parmesankäse 17.80 20.80

### **Risotto Zafferano con Funghi Porcini**

Safranrisotto mit Steinpilzen, Knoblauch & Parmesankäse 21.80 24.80

# GNOCCHI

klein Portion

### **Gnocchi "Pomodoro"**

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, frischem Basilikum, Rahm & Mozzarella im Ofen überbacken 18.80 21.80

### **Gnocchi "Balba"**

Kartoffelgnocchi mit Rindshackfleischsauce, Tomaten, frischem Basilikum, Rahm & Mozzarella im Ofen überbacken 19.30 22.30

### **Gnocchi al Gorgonzola**

Kartoffelgnocchi mit Rahm, Gorgonzola- & Parmesankäse im Ofen überbacken 20.30 23.30

# PIZZE

Mini Mittel Maxi

## Pizza Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano

12.30 15.30 19.30

## Pizza Gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano

15.80 18.80 22.80

## Pizza Napoli

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

15.80 18.80 22.80

## Pizza Fiorentina

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano

16.30 19.30 23.30

## Pizza Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano

16.80 19.80 23.80

## Pizza Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano

17.30 20.30 24.30

## Pizza Siziliana

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Ei, Oregano

17.30 20.30 24.30

## Pizza 4 Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Peperoni, Oliven, Kapern, Oregano

17.80 20.80 24.80

## Pizza Funghi

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, frische Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano

17.80 20.80 24.80

## Pizza del Padrone

Tomaten, Mozzarella, Kalbfleischwürfeli, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Oregano

19.30 22.30 26.30

## Pizza Verona

Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Auberginen, Zwiebeln, Knoblauch, Riesencrevetten, Oregano

19.30 22.30 26.30

## Pizza Calzone Ripieno

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ei, frischer Basilikum, Oregano, Tomatensauce separat

22.80

## Auf Wunsch **SPEZIAL-TEIG**AUSWAHL für Pizze in mittlerer Grösse:

### Dinkel-Teig

+ 2.00

### Para-Teig

+ 2.00

aus Vollkornmehl nach Paramedi-Form Rezept zusammengestellt = 1 1/2 Portionen Stärke

**Spezial-Zutaten** zB. Steinpilze, Rucola, Kalbfleisch, Sardellen, Artischocken.....  
alle weiteren Zutaten

Preis auf Anfrage  
+ 1.50

# PASTA

TEIGWAREN

klein

Portion

## SPAGHETTI

der Fattoria "Pasta Mancini" an verschiedenen hausgemachten Saucen



<b>Napoletana</b>	Tomatensauce	13.80	16.80
<b>Bolognese</b>	würzige Rindshackfleischsauce	15.80	18.80
<b>Arrabiata</b>	scharfe Tomatensauce & Parmesan	16.30	18.30
<b>Pesto</b>	Basilikum, Knoblauch, Olivenöl	16.80	19.80
<b>Aglio &amp; Olio</b>	Knoblauch & Olivenöl	16.80	19.80
<b>Peperoncini</b>	Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan (scharf)	17.80	20.80
<b>Certosa</b>	Rahm & Gorgonzola	19.30	22.30
<b>Carbonara</b>	Panchetta, Knoblauch, Rahm, Ei, Parmesan		22.80
<b>della Casa</b>	Fleischwürfeli, Champignons, Peperonata, Parmesan (rassig)		23.80

**Aufpreis für glutenfreie Spaghetti oder Penne + 2.00**

### \*GLUTENFREIE Spaghetti / Penne

Für alle Gäste mit **Glutenunverträglichkeit** haben wir neu auch **glutenfreie Pasta** im Sortiment. Diese wird bei der Bestellung frisch gekocht, d.h. es gibt eine etwas längere Wartezeit und kann mit allen unseren hausgemachten Saucen bestellt werden. En Guete!

## TORTELLONI

mit Spinat-Ricottafüllung an verschiedenen hausgemachten Saucen

<b>alla Panna</b>	Rahm & Parmesan	19.80	22.80
<b>Burro e Salvia</b>	an brauner Butter & Salbei	18.80	21.80
<b>Certosa</b>	Rahm & Gorgonzola	20.30	23.30

## LASAGNE CASALINGA

hausgemachte Lasagne mit grünen Nudeln, Rindshackfleischsauce, Parmesan & Rahm

24.80

## PAPPARDELLE AL SALMONE

breite Eier-Nudeln von "La Pasta di Aldo" (Italien) an einer geheimnisvollen Sauce aus hausmariniertem Lachs & Rahm



22.80 26.80

# CARNE

FLEISCH

klein Portion

## SCALOPPINE DI VITELLO

zarte, dünngeklopfte Kalbsschnitzeli (vom Bäggli) in Variationen

<b>alla griglia</b>	vom Grill mit Kräuterbutter		32.80
<b>al limone</b>	an einer delikaten Zitronensauce	31.80	35.80
<b>alla viennese</b>	paniert	32.80	36.80
<b>alla panna</b>	an einer feinen Rahmsauce	32.80	36.80
<b>Saltimbocca alla romana</b>	Kalbsschnitzel mit "San Daniele"- Rohschinken und Salbei	33.80	37.80
<b>Piccata "Milanese"</b>	Kalbsschnitzel mit Ei und Parmesankäse im Butter gebraten und mit Schinkenstreifen garniert	34.80	38.80
<b>Involtini "Zia Teresa"</b>	Kalbfleisch-Röllchen gefüllt mit "San Daniele"- Rohschinken, Mozzarella & Knoblauch, an einer raffinierten Kräuterrahmsauce		42.80

## FILETTO DI MANZO

zartes, irländisches Angus-Rindsfilet in 3 Variationen: (180g vom Mittelstück)

<b>alla griglia</b>	vom Grill mit Kräuterbutter		52.00
<b>al tegame</b>	im Topf gebraten, mit Butter, Knoblauch und Salbei		53.00
<b>Weingarten</b>	mit unserer hausgemachten Pilzrahmsauce (rassig)		56.00

## SCHWEIN / POULET / LAMM

<b>Bistecca di maiale alla griglia</b>	Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter		28.80
<b>Petto di pollo alla Bolognese</b>	zartes Pouletbrüstchen in Butter gebraten, mit "San Daniele"- Rohschinken und einer geheimnisvollen Gorgonzolasauce		31.80
<b>Filetto d'agnello alla Piemontese</b>	zartes, rosa gebratenes Lammrückenfilet auf einer raffinierten Senfrahmsauce		38.00

Eine Beilage ist im Preis inbegriffen :

**Safranrisotto, Nudeln, Spaghetti, Kartoffelgnocchi, Reis, Pommes frites Blattspinat, Broccoli oder Grillmischgemüse**

Zusätzliche Beilage		7.30	
Pommes frites		7.30	9.50

# PESCE

FISCHE

klein Portion

## °GAMBERONI ALL' AGLIO

knackige Riesencrevetten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch und Peterli, dazu servieren wir Trockenreis

38.80

## °FISCHKNUSPERLI

Pangasiusfiletstücke im Bierteig gebacken mit Tartarsauce



ohne Beilage

19.80 23.80

Beilagen: Pommes frites, Reis oder Grillmischgemüse

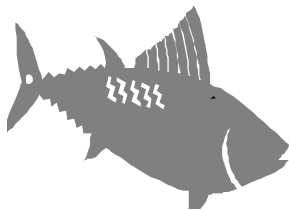
+ 7.30

## °KNUSPERLITELLER

Pangasiusfiletstücke im Bierteig gebacken mit Tartarsauce und knackigen Saisonsalaten garniert



28.80



## FRISCHE FISCHE

Damit Ihnen unsere Küche einwandfreie Qualität anbieten kann, kaufen wir nur noch frische Fische bei Bianchi AG, Zumikon, ein. Für dieses Angebot gilt: "S'git solange s'hät"

### \*DORADE-FILET

in Olivenöl auf dem Teppanyaki gebraten

39.00

### \*LOUP DE MER-FILET

in Olivenöl auf dem Teppanyaki gebraten

39.00

Eine Beilage ist im Preis inbegriffen :

Salzkartoffeln, Reis, Safranrisotto, Nudeln, Pommes frites, Grillmischgemüse, Blattspinat oder Broccoli

\* Zucht Griechenland

° Zucht Vietnam

# APÉRITIVES

<b>HUUSAPÉRO</b> Apéro Bitter mit Orangensaft	(ohne Alkohol)	7.00
Apéro Bitter von J. Gasco	(ohne Alkohol)	5.50
Ginger Ale		5.20
Orangensaft frisch gepresst	2dl	6.40
Tomatenjus	1.5dl	6.20
<b>VENEZIANO</b> Prosecco mit Aperol	1dl	9.80
<b>PALERMO</b> Moscato mit Campari & Cranberry	1dl	9.80
Prosecco "Menestrello"DOC, Italia	1dl	8.50
Moscato d' Asti ( süss)	1dl	7.00
Campari	4 cl 23 Vol.%	7.60
Campari Orange	4 cl 23 Vol.%	9.20
Cynar	4 cl 16 Vol.%	7.60
Cynar Orange	4 cl 16 Vol.%	9.20
Martini bianco	4 cl 15.5 Vol.%	7.60
Ramazotti	4 cl 30 Vol.%	7.60
Sherry Dry	4 cl 15.5 Vol.%	7.60
Wodka Orange (Smirnoff)	4 cl 40 Vol.%	9.90
Gin	4 cl 37.5 Vol.%	7.80
Gin Tonic	4 cl 37.5 Vol.%	12.00
Bacardi Cola	4 cl 37.5 Vol.%	12.00
Pernod	4 cl 40 Vol.%	7.60
Underberg	2 cl 44 Vol.%	7.30
Appenzeller	4 cl 29 Vol.%	7.50

## BIER

Hürlimann offen / wechselndes Monatsbier

Herrgöttli / Herrgöttli Panaché	2 dl	3.80
Stange / Stange Panaché	3 dl	4.50
Grosses / Grosses Panaché	4 dl	5.30

## FLASCHENBIER

Hürlimann Lagerbier hell	50 cl	5.70
Schneiderweisse Original	50 cl	7.80
Falken Schwarzbier	33 cl	5.40
Falken alkoholfrei	33 cl	4.80
Feldschlösschen alkoholfrei	50 cl	5.60

## MINERALWASSER

Flaschen

San Pellegrino / Panna	50 cl	6.50
Henniez Legère / Henniez Naturelle	50 cl	6.50
Henniez Legère / Henniez Naturelle	30 cl	4.90
Coca Cola / Cola zero	33 cl	4.90
Rivella rot / blau / grün	33 cl	4.90
<b>Tonic Dry Bitter / Lemonade / Ginger Ale</b>		
natürliche Zutaten, ohne Konservierungsstoffe, wenig Zucker von J. Gasco IT	20 cl	5.20
Traubensaft	20 cl	4.90
Red Bull (Dose)	25 cl	5.90

Apfelsaft / Schorle / Eistee / Sinalco / Citro

im Offenausschank

**Service für Hahnenwasser in Karaffe**

**2.50**

# KAFFEE

Kaffee crème / Kaffee Hag	4.20
Espresso crème / Espresso Hag	4.20
Milchkaffee / Milchkaffee Hag	4.20
Doppelter Espresso	6.60
Ristretto	4.20
Kaffee mélange mit Schlagrahmhaube	5.70
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.80

# SPEZIAL - KAFFEE

Corretto Brandy	1 cl	6.90
Corretto Grappa	1 cl	6.90
Irish Coffee	2 cl	9.90
Kaffee Amaretto	2 cl	9.90
Kaffee Weingarten	2 cl	9.90

# TEE

in der grossen Tasse mit frischen Kräutern im Sieb aufgegossen

Schwarztee (Earl Grey) / Citro / Crème	4.30
Pfefferminze	4.30
Kamille	4.30
Hagenbutte mit Hibikus	4.30
Verveine (Eisenkraut)	4.30
Lindenblüte	4.30

Verlangen Sie die separate **Teekarte** mit den anderen feinen Teemischungen, welche wir für Sie ausgewählt haben !

# MILCHGETRÄNKE

	2 dl	2.8 dl
Milch kalt	3.90	
Milch warm		4.40
Ovomaltine / Schokolade kalt	4.40	
Ovomaltine / Schokolade warm		4.90



# LIEBER GAST

Fleischgenuss ist Vertrauenssache!

Und da uns Ihr Wohl am Herzen liegt, beziehen wir unser Fleisch nur von ausgewählten Lieferanten, die unseren Qualitätsanforderungen genügen.

<b>Fleisch</b>	<b>Herkunft</b>	<b>Metzgereien</b>
Kalbfleisch rosa	- Dorf, Region oder Schweiz	} Traitafina, Lenzburg Künzli Metzgerei, Stallikon Mérat & Cie AG, Zürich
Rindsfilet	- natürlich gefüttertes Angus- Beef, Irland	
Entrecôte	- Uruguay	
Rindshuft	- SwissPrim, Uruguay	
Schweinefleisch	- Dorf, Region oder Schweiz	
Schinken	- ausschliesslich Vorderschinken	
Lammfleisch	- Irland / Australien	
Geflügelfleisch	- Schweiz	
Kaninchen	- Schweiz oder Ungarn	
Wildfleisch	- Deutschland, Österreich	

## Für unsere sorgfältig zubereiteten Speisen verwenden wir ausserdem:

<b>Produkt</b>	<b>Lieferant</b>
frische Schweizer Eier aus Bodenhaltung	Inauen Geflügelhof , Rüti
Vollrahm / Vollmilch / Kochbutter	Molkerei Stöckli, Affoltern a. A.
Hartweizen Teigwaren: Spaghetti, Penne	Kleinbetrieb Pasta Mancini, Marken, Italien
Eier-Teigwaren: Pappardelle, Tagliatelle	Kleinbetrieb La Pasta di Aldo, Marken, Italien
saisonale Früchte	} SGG Waser, Gemüsegrosshandel, Schlieren
Salate & Gemüse (zum selber verarbeiten)	
frische Fische / Crevetten aus Zucht	G. Bianchi AG, Zufikon

## Unsere hausgemachten Spezialitäten:

<b>Produkt</b>	<b>Produkt</b>
Italienische & französische Salatsauce	Andi's Peperoncini Verkauf auch über d 'Gass
Bolognese- & Tomatensauce	Basilikumpesto
Lasagne Casalinga	Kräuter- & Bärlauchbutter
Weingarten- & Wildrahmsauce	Lachs hausmariniert Zucht Norwegen / Schottland
Pizzateig mit Weiss-, Para- & Dinkelmehl	Diverse Tapas
Minestrone	Tiramisu & saisonale Dessertvariationen
alle Saucen bei den Pasta- & Fleischspeisen <b>werden frisch "à la minute" zubereitet</b>	alle Glacé & Sorbets (Schoggi, Stracciatella, Zwetschgen, Pistache, Himbeer, Kokos (V), Cassis (V) von "I gelati"

Wir verwenden für alle Rezepturen mit Bouillon nur **Gemüsebouillon**.  
**Streuwürze (Knorr) ist ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe.**