

ANTIPASTI VORSPEISEN

klein Portion

Salmone marinato

hausmarinierter Lachs mit Toast und Butter

21.80 25.80

Carpaccio

rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch

20.80 24.80

Tatar Original

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

22.80 26.80

Cognac- , Whisky- oder Calvados-Beilage zum Verfeinern

+ 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

Insalata verde

knackig frische Blattsalate

8.00

Insalata mista

gemischter Saisonsalat

9.50

Insalata Pomodori

Tomatensalat mit Zwiebeln

9.80

Insalata di Rucola

Rucolasalat mit kalt gepresstem Olivenöl, Balsamicoessig & Parmesanflocken

10.30

Insalata Caprese

frische Tomaten- & Mozzarellascheiben, kaltgepresstes Olivenöl, Balsamicoessig & frischer Basilikum

15.80 18.80

MINESTRE

SUPPEN

Tortelloni in Brodo

Tortelloni mit Fleischfüllung 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

20.80

23.80

GNOCCHI

klein

Portion

Gnocchi "Pomodoro"

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

18.80

21.80

Gnocchi "Balba"

Kartoffelgnocchi mit Hackfleischsauce, Tomaten, frischem Basilikum, Rahm & Mozzarella im Ofen überbacken

19.30

22.30

Gnocchi al Gorgonzola

Kartoffelgnocchi mit Rahm, Gorgonzola- & Parmesankäse im Ofen überbacken

19.30

22.30

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

Für Liebhaber oder Allergiker :

Alle Pizze in **normaler** Grösse, sind auch mit **Dinkel-Teig** möglich (s'git solange s'hät) + **2.00**

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

Preis auf Anfrage
+ **1.50**

PASTA

TEIGWAREN

klein Portion

SPAGHETTI

feinste Barilla-Spaghetti an verschiedenen hausgemachten Saucen

Napoletana	Tomatensauce	13.80	16.80
Bolognese	würzige Hackfleischsauce	15.80	18.80
Pesto	Basilikum, Knoblauch, Olivenöl	16.80	19.80
Carbonara	Panchetta, Knoblauch, Rahm, Ei, Parmesan		21.80
della Casa	Fleischwürfeli, Champignons, Peperonata, Parmesan (rassig)		22.80
Certosa	Rahm & Gorgonzola	18.30	21.30
Aglio e Olio	Knoblauch & Olivenöl	16.80	19.80
Peperoncini	Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan (scharf)	16.80	19.80

PENNE

feinste Barilla-Penne rigate an zwei hausgemachten scharfen Saucen

all' Arrabiata	scharfe Tomatensauce	17.30	20.30
all' Abruzzese	scharfe Tomatensauce mit Fleischwürfeli	19.30	22.30

TORTELLONI

Tortelloni mit Fleischfüllung an verschiedenen hausgemachten Saucen

alla Panna	Rahm & Parmesan	18.80	21.80
Burro e Salvia	an brauner Butter & Salbei	17.80	20.80
Certosa	Rahm & Gorgonzola	19.30	22.30

PAPARDELLE AL SALMONE

breite Eier-Nudeln an einer geheimnisvollen Sauce aus hausmariniertem Lachs & Rahm.

21.80 25.80

LASAGNE CASALINGA

hausgemachte Lasagne mit grünen Nudeln, Hackfleischsauce, Parmesan & Rahm

23.80

CARNE

FLEISCH

klein

Portion

SCALOPPINE DI VITELLO

zarte, dünngeklopfte Kalbsschnitzeli (vom Bäggli) in Variationen

alla Griglia	Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter		32.30
al Limone	an einer delikaten Zitronensauce	30.80	34.80
alla Viennese	paniert	31.30	35.30
alla Panna	an einer feinen Rahmsauce	31.30	35.30

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit „San Daniele“- Rohschinken und Salbei	32.30	36.30
--	-------	-------

Piccata Milanese

Kalbsschnitzel mit Ei und Parmesankäse im Butter gebraten	32.30	36.30
---	-------	-------

Involtini "Zia Teresa"

Kalbfleisch-Röllchen gefüllt mit "San Daniele"- Rohschinken, Mozzarella & Knoblauch, an einer raffinierten Kräuterrahmsauce		39.80
---	--	-------

FILETTO DI MANZO

zartes Angus-Rindsfilet (180g) in 3 Variationen

alla Griglia	vom Grill mit Kräuterbutter		46.00
al Tegame	im Topf mit Butter, Knoblauch und Salbei		47.00
Weingarten	mit einer rassigen Pilzrahmsauce		51.00

POULET / SCHWEIN / LAMM

Petto di Pollo alla Bolognese

zartes Pouletbrüstchen in Butter gebraten, mit "San Daniele"- Rohschinken und einer geheimnisvollen Gorgonzolasauce		28.30
---	--	-------

Bistecca di Maiale alla Griglia

Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter		27.80
---	--	-------

Filetto d'Agnello alla Piemontese

zartes, rosa gebratenes Lammrückenfilet auf einer raffinierten Senfrahmsauce		37.00
--	--	-------

Eine Beilage ist im Preis inbegriffen :

**Nudeln, Spaghetti, Kartoffelgnocchi, Safranrisotto, Trockenreis,
Pommes frites oder unser Tagesgemüse**

Zusätzliche Beilage	7.30	
Pommes frites	7.30	9.50

PESCE FISCHE

klein Portion

GAMBERONI GIGANTE

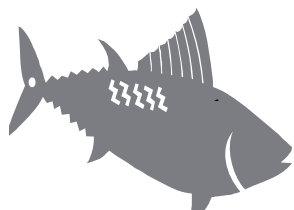
knackige Riesencrevetten in Variationen mit Trockenreis

all' Aglio	Olivenöl, Knoblauch & Kräuter	37.80
all' India	Currysauce, mit Ananasstücken, Mandeln, Mangochutney	40.80

FISCHKNUSPERLI

Pangasiusfiletstücke im Bierteig gebacken

ohne Beilage	19.80	23.80
mit gemischtem Salat, Trockenreis oder Pommes frites		28.80



FRISCHE FISCHE

Damit unsere Küche Ihnen einwandfreie Qualität anbieten kann, kaufen wir nur noch **frischen Fisch zum Tagespreis** ein.

Schauen Sie in der Tagesspezialitäten-Karte oder fragen Sie unser Service-Team, welchen Fisch unser Küchenchef heute für Sie ausgewählt hat und auf welche Art er diesen zubereiten wird.

Für dieses Angebot gilt : “ **S’git solange s’hät** “

Wir sind überzeugt, Ihnen somit Top-Qualität zu einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis anbieten zu können.



APÉRITIVES

HUUSAPÉRO Sanbitter Orange	(ohne Alkohol)		6.90
Sanbitter	(ohne Alkohol)		5.50
Orangensaft frisch gepresst		2dl	6.40
Tomatenjus		1.5dl	6.20
VENEZIANO Prosecco mit Aperol		1dl	9.80
Prosecco di Valdobbiadene, "Col di Salice", Italia		1dl	8.30
Moscato d' Asti (süss)		1dl	6.80
Campari		4 cl 23 Vol.%	7.30
Campari Orange		4 cl 23 Vol.%	8.80
Cynar		4 cl 16 Vol.%	7.30
Cynar Orange		4 cl 16 Vol.%	8.80
Martini bianco		4 cl 15.5 Vol.%	7.30
Ramazotti		4 cl 30 Vol.%	7.30
Sherry Dry		4 cl 15.5 Vol.%	7.30
Wodka Orange (Smirnoff)		4 cl 40 Vol.%	9.80
Gin Tonic		4 cl 37.5 Vol.%	11.50
Bacardi Cola		4 cl 37.5 Vol.%	11.50
Pernod		4 cl 40 Vol.%	7.30
Underberg		2 cl 44 Vol.%	7.30
Appenzeller		4 cl 29 Vol.%	7.30

BIER

Hürlimann offen / wechselndes Monatsbier

Herrgöttli / Herrgöttli Panaché	2 dl	4.00
Stange / Stange Panaché	3 dl	4.40
Grosses / Grosses Panaché	4 dl	5.50

FLASCHENBIER

Hürlimann Lagerbier hell	50 cl	5.90
Schneiderweisse Original	50 cl	8.00
Leermond alkoholfrei	33 cl	5.00
Feldschlösschen alkoholfrei	50 cl	5.80

MINERALWASSER

Flaschen

San Pellegrino / Panna	50 cl	6.90
Henniez Légère / Henniez Naturelle	50 cl	6.60
Valser Classic / Valser Naturelle	30 cl	4.90
Coca Cola / Cola light / Cola zero	33 cl	4.90
Rivella rot / blau / grün	33 cl	4.90
Schweppes Tonic / Schweppes Bitter Lemon	19 cl	4.90
Apfelsaft	30 cl	4.90
Traubensaft	20 cl	4.90
Red Bull (Dose)	25 cl	5.90

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.

Fleischsorte	Herkunft	Metzgereien
Kalbfleisch rosa	Dorf, Region oder Schweiz	} Traitafina, Lenzburg Künzli Metzgerei, Stallikon
Rindfleisch	Schweiz, Swiss Prime Gourmet Angus Beef aus Irland	
Schweinefleisch	Dorf, Region oder Schweiz	
Schinken	ausschliesslich Vorderschinken	
Lammfleisch	Neuseeland oder Australien	
Geflügelfleisch	*** Brasilien	
Kaninchen	Schweiz oder Ungarn	
Wildfleisch	Schweiz, Österreich oder Neuseeland	

*** "Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein"

Für unsere sorgfältig zubereiteten Speisen verwenden wir ausserdem:

Produkt	Lieferant
frische Schweizer Eier aus Bodenhaltung	Inauen Geflügelhof , Rüti
Vollrahm	} Molkerei Stöckli, Affoltern a. A.
Kochbutter	
Vollmilch	
saisonale Früchte	SGG Waser, Gemüsegrosshandel, Schlieren
Salate und Gemüse	SGG Waser, Gemüsegrosshandel, Schlieren
frische Fische	G. Bianchi AG, Zufikon

Folgende Speisen werden in unserer Küche mit viel Liebe nach eigenen Rezepten hausgemacht:

Produkt	Produkte
Italienische & französische Salatsauce	Andi's Peperoncini
Bolognese- & Tomatensauce	Basilikumpesto
Lasagne	Kräuter- & Bärlauchbutter
Weingarten- & Wildrahmsauce	norwegischer Lachs hausmariniert
Pizzateig mit Weiss- oder Dinkelmehl	Tiramisu & Zuppa Inglese
Minestrone	alle Glacé & Sorbets (ausser Schoggi, Stracciatella, Cassis, Pistache)