

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 oder PENNE

der Fattoria "Pasta Mancini" an verschiedenen hausgemachten Saucen



Napoletana	Tomatensauce	13.80	16.80
Bolognese	würzige Rindshackfleischsauce	15.80	18.80
Arrabiata	scharfe Tomatensauce & Parmesan	16.30	18.30
Pesto	Basilikum, Knoblauch, Olivenöl	16.80	19.80
Aglio & Olio	Knoblauch & Olivenöl	16.80	19.80
Peperoncini	Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan (scharf)	17.80	20.80
Certosa	Rahm & Gorgonzola	19.30	22.30
Carbonara	Panchetta, Knoblauch, Rahm, Ei, Parmesan		22.80
della Casa	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

alla Panna	Rahm & Parmesan	19.80	22.80
Burro e Salvia	an brauner Butter & Salbei	18.80	21.80
Certosa	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

alla griglia	vom Grill mit Kräuterbutter		32.80
al limone	an einer delikaten Zitronensauce	31.80	35.80
alla viennese	paniert	32.80	36.80
alla panna	an einer feinen Rahmsauce	32.80	36.80
Saltimbocca alla romana	Kalbsschnitzel mit "San Daniele"- Rohschinken und Salbei	33.80	37.80
Piccata "Milanese"	Kalbsschnitzel mit Ei und Parmesankäse im Butter gebraten und mit Schinkenstreifen garniert	34.80	38.80
Involtini "Zia Teresa"	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)

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

SCHWEIN / POULET / LAMM

Bistecca di maiale alla griglia	Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter		28.80
Petto di pollo alla Bolognese	zartes Pouletbrüstchen in Butter gebraten, mit "San Daniele"- Rohschinken und einer geheimnisvollen Gorgonzolasauce		31.80
Filetto d'agnello alla Piemontese	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

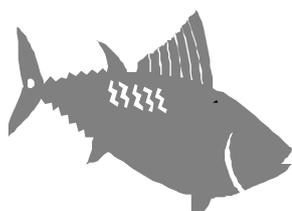
+ 7.30

°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

HUUSAPÉRO 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
VENEZIANO Prosecco mit Aperol	1dl	9.80
PALERMO 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
Tonic Dry Bitter / Lemonade / Ginger Ale		
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.

Fleisch	Herkunft	Metzgereien
Kalbfilet	- 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:

Produkt

frische Schweizer Eier aus Bodenhaltung
Vollrahm / Vollmilch / Kochbutter
Hartweizen Teigwaren: Spaghetti, Penne
Eier-Teigwaren: Pappardelle, Tagliatelle
saisonale Früchte
Salate & Gemüse (zum selber verarbeiten)
frische Fische / Crevetten aus Zucht

Lieferant

Inauen Geflügelhof , Rüti
Molkerei Stöckli, Affoltern a. A.
Kleinbetrieb Pasta Mancini, Marken, Italien
Kleinbetrieb La Pasta di Aldo, Marken, Italien
} SGG Waser, Gemüsegrosshandel, Schlieren
G. Bianchi AG, Zufikon

Unsere hausgemachten Spezialitäten:

Produkt

Italienische & französische Salatsauce
Bolognese- & Tomatensauce
Lasagne Casalinga
Weingarten- & Wildrahmsauce
Pizzateig mit Weiss-, Para- & Dinkelmehl
Minestrone
alle Saucen bei den Pasta- & Fleischspeisen
werden frisch "à la minute" zubereitet

Produkt

Andi's Peperoncini Verkauf auch über d 'Gass
Basilikumpesto
Kräuter- & Bärlauchbutter
Lachs hausmariniert Zucht Norwegen / Schottland
Diverse Tapas
Tiramisu & saisonale Dessertvariationen
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.