

# 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

## 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 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		33.30
<b>al Limone</b>	an einer delikatsten Zitronensauce	31.80	35.80
<b>alla Viennese</b>	paniert	32.30	36.30
<b>alla Panna</b>	an einer feinen Rahmsauce	32.80	36.80

### Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit „San Daniele“- Rohschinken und Salbei 33.30 37.30

### Piccata Milanese

Kalbsschnitzel mit Ei und Parmesankäse im Butter gebraten 33.30 37.30

### Involtini "Zia Teresa"

Kalbfleisch-Röllchen gefüllt mit "San Daniele"- Rohschinken, Mozzarella & Knoblauch, an einer raffinierten Kräuterrahmsauce 41.80

## FILETTO DI MANZO

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

<b>alla Griglia</b>	vom Grill mit Kräuterbutter		48.00
<b>al Tegame</b>	im Topf gebraten, mit Butter, Knoblauch und Salbei		49.00
<b>Weingarten</b>	mit unserer hausgemachten Pilzrahmsauce (rassig)		53.00

## 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

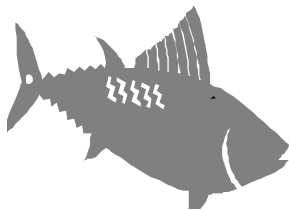
+ 7.30

## °KNUSPERLITELLER

Pangasiusfiletstücke im Bierteig gebacken mit Tartarsauce und knackigen Saisonsalaten garniert



23.80



## 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 solang 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.%	7.40
Campari Orange	4 cl 23 Vol.%	8.90
Cynar	4 cl 16 Vol.%	7.40
Cynar Orange	4 cl 16 Vol.%	8.90
Martini bianco	4 cl 15.5 Vol.%	7.40
Ramazotti	4 cl 30 Vol.%	7.40
Sherry Dry	4 cl 15.5 Vol.%	7.40
Wodka Orange (Smirnoff)	4 cl 40 Vol.%	9.90
Gin	4 cl 37.5 Vol.%	7.60
Gin Tonic	4 cl 37.5 Vol.%	11.60
Bacardi Cola	4 cl 37.5 Vol.%	11.60
Pernod	4 cl 40 Vol.%	7.40
Underberg	2 cl 44 Vol.%	7.30
Appenzeller	4 cl 29 Vol.%	7.30

# 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	6.80
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, Italien	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 und der wahre Genuss am Herzen liegt, beziehen wir unser Fleisch nur von ausgewählten Lieferanten, die unseren Qualitätsanforderungen genügen.

Fleisch	Herkunft	Metzgereien
Kalbfleisch rosa	- Schweiz CH	} Traitafina, Lenzburg Künzli Metzgerei, Stallikon Mérat & Cie AG, Zürich
Rindsfilet	- Irland IRL	
Rindshuft	- Uruguay URY	
Schweinefleisch	- Schweiz CH	
Schinken	- ausschliesslich Vorderschinken / CH	
Lammfleisch	- Irland IRL	
Geflügelfleisch	- Schweiz CH	

## Für unsere sorgfältig zubereiteten Speisen verwenden wir ausserdem:

Produkt	Lieferant
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:

Produkt	Produkt
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	div. Glacé & Sorbets (Schoggi, Stracciatella, Kokos (V) von "I gelati")
<b>werden frisch "à la minute" zubereitet</b>	

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