

Pizzas

CHF

Margherita (Basis)

12.00

Tomaten, Mozzarella
und Oregano

Tomatoes, mozzarella
and oregano

Prosciutto

15.50

Schinken

Ham

Funghi

14.50

Pilze

Mushrooms

Quattro Stagioni

16.50

Pilze, Schinken, Artischocken und
Peperoni

Mushrooms, ham, artichokes
and peppers

Hawaii

16.00

Ananas und Schinken

Pineapple and ham

Vegetariana

16.00

Pilze, Peperoni, Artischocken, Mais
Zwiebeln und Knoblauch

Mushrooms, peppers, artichokes,
sweetcorn, onions and garlic

Nostromo

17.00

Thunfisch, Oliven und Zwiebeln

Tuna, olives and onions

Calzone

17.00

Schinken, Pilze, Artischocken
und Ei, gedeckt

Folded over, with ham, mushrooms,
artichokes and egg

Diavolo

17.00

Pikante Wurst

Spicy sausage

Gamberoni

21.00

Riesenkrevetten und Knoblauch

King prawns and garlic

Vezzara

16.50

Knoblauch, pikante Wurst
Artischocken und Zwiebeln

Garlic, spicy sausage,
artichokes and onions

Mercato

18.00

Pilze, Artischocken, Peperoni,
Oliven, Salami und Schinken

Mushrooms, artichokes, peppers,
olives, salami and ham

Pescatore

19.50

Meeresfrüchte, Knoblauch und
Paprika

Seafood, garlic and paprika

Emiliana

18.00

Parmaschinken

Parma ham

PIZZA SPECIALE!



Kreieren Sie Ihre eigene Pizza!

Bis zu 4 Zutaten wählbar.

CHF 19.00

Create your own Pizza!

Choose up to 4 Toppings

CHF 19.00

- | | | | |
|----------------|-----------------|----------------|-----------------|
| ➤ Ananas | ➤ Krevetten | ➤ Artischocken | ➤ Anchovies |
| ➤ Artischocken | ➤ Meeresfrüchte | ➤ Capers | ➤ Chicken |
| ➤ Kapern | ➤ Pikante Wurst | ➤ Garlic | ➤ Ham |
| ➤ Knoblauch | ➤ Poulet | ➤ Mushrooms | ➤ Prawns |
| ➤ Mais | ➤ Salami | ➤ Olives | ➤ Salami |
| ➤ Oliven | ➤ Sardellen | ➤ Onions | ➤ Sea food |
| ➤ Peperoni | ➤ Schinken | ➤ Peppers | ➤ Spicy sausage |
| ➤ Pilze | ➤ Thunfisch | ➤ Pineapple | ➤ Tuna |
| ➤ Zwiebeln | | ➤ Sweetcorn | |

Mercato

Restaurant

Speisekarte

Menu

CHF

CHF

Vorspeisen und Salate

Starters and salads

Parmaschinken, Parmesan Käse, Oliven gefüllt mit Frischkäse und Rucola

Parma ham and Parmesan cheese, olives stuffed with cotage cheese and rucola

18.00

Riesenkrevetten in Knoblauchbutter

King prawns in garlic butter

17.00

mit Chili und italienischer Petersilie, dazu Ciabatta

with chili and Italian parsley Ciabatta (Italian bread)

Gemischter Salat mit Croûtons

Mixed salad with croutons *klein/small*

13.00

Grüner Blattsalat mit Grissini

Green lettuce salad with Italian bread sticks

7.00

Salatsaucen: Honig-Rosmarin-, French- oder Balsamicodressing

Dressings: Honey-Rosemary-, French- oder Balsamicodressing

Bruschetta
Geröstetes Brot belegt mit Tomaten und Basilikum

Bruschetta
Toasted bread with tomatoes and basil

6.00

Suppen

Soups

Rindsbouillon
mit Knoblauch-Röstbrot

Beef broth
with roasted garlic bread

7.00

Hausgemachte Minestrone
mit Gemüse, Pesto als Beilage

Home made Minestrone
Italian vegetable soup with pesto as a side dish

7.00

Teigwaren und Risotto

Pasta and Risotto

Spaghetti Bolognese
mit klassischer Hackfleischsauce

Spaghetti Bolognese
with home made bolognese sauce

16.00

Spaghetti Napoli
mit würziger Tomatensauce

Spaghetti Napoli
with aromatic tomato sauce

14.00

Spaghetti all' arrabbiata
mit Tomaten, Speck, Oliven und Chili

Spaghetti all' arribbiata
with tomatoes, bacon, olives and chili

18.00

Spaghetti Aglio e Olio
mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini

Spaghetti Aglio e Olio
with olive oil, garlic and chili pepper

13.00

Spaghetti Carbonara
mit Speck, Zwiebeln und Rahm

Spaghetti Carbonara
with bacon, onions and cream

17.00

Spaghetti alla marinara
mit Meeresfrüchten, Tomaten und Zitrone

Spaghetti alla marinara
with seafood, tomatoes and lemon

20.00

Gnocchi an Hackfleischsauce
mit Mozzarella überbacken

Gnocchi in a meat sauce
with mozzarella gratinated

19.00

Lasagne al forno
Hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch

Lasagne al forno
Home made lasagne with meat sauce

18.00

Cannelloni nach Art des Chefs
Hausgemacht, mit Ricotta-Spinatfüllung und Pinienkerne

Cannelloni - our chef's speciality
Home made pasta, with ricotta-spinach filling and pine nuts

18.00

Risotto Funghi
Feinster Acquerello Reis aus dem Piemont mit Steinpilzen

Risotto Funghi
Acquerello rice from Piemont with porcini mushrooms

21.00

Risotto alla Toscana
Piemontesischer Acquerello Reis mit Pouletragout an Rotwein

Risotto alla Toscana
Acquerello rice from Piemont with chicken breast stew and red wine

21.00

Fisch

Fish

Zanderfilet
gebraten mit Zitrone, italienischer Petersilie und Olivenöl
serviert mit Reis oder kleinen, in Butter gebratenen Kartoffeln

Zander fillet
fried with lemon, Italian parsley and olive oil
served with rice or small potatoes

27.00

Fleisch

Meat

Rumpsteak
vom Beo-Rind mit Kräuterbutter und Bärner Frites

Rumpsteak
Beef from Bernese Oberland with Bernese fries

29.00

Pouletbrüstchen auf Senfsauce „gros-grains“
frische Tagliatelle

Chicken breast with mustard sauce "gros-grain"
fresh tagliatelle

26.00

Osso bucco Cremolata
mit Risotto oder Tagliatelle

Osso bucco Cremolata
with risotto or tagliatelle

26.00

Piccata Milanese
Schnitzel vom Wandelerhof-Bierschwein im Käseteig gebraten, mit Tomatenspaghetti

Piccata Milanese
Pork escalop, fried in egg and cheese with spaghetti and tomato sauce

28.00

Saltimbocca alla Romana
Simmentaler Kalbschnitzel mit Salbei und Parmaschinken, Acquerello-Risotto und Marsala-sauce

Saltimbocca alla Romana
Veal escalope from Simmental with sage and Parma ham, Acquerello rice from Piemont and Marsala sauce

31.00

Entrecôte mit Kräuterbutter 200 gr.
Entrecôte vom Berner Oberländer Rind mit Bärner frites und Ofengemüse

Beef entrecote with herb butter 200 gr.
Beef entrecote from Bernese Oberland with Bernese fries and oven vegetables

42.00

Hahnewasser à discretion
pro person
In Verbindung mit einem anderen Getränk ist das Wasser gratis

Tab water à discretion
per person
In connection with any other drink the water is free of charge

3.00

Kinderkarte

Children's menu

Spaghetti Bolognese
mit klassischer Hackfleischsauce

Spaghetti Bolognese
with home made bolognese sauce

11.50

Gebratenes Kalbschnitzel
mit Bärner Frites

Fried veal escalope
with Bernese fries

11.00

Kleine Pizza Prosciutto
mit Schinken

Small pizza prosciutto
with ham

11.00



Deklaration

➤ Kalbfleisch CH, Beo, Simmental
➤ Rindfleisch CH, Beo
➤ Schweinefleisch CH, Wandelerhof
➤ Poulet CH, Freiland
➤ Zander Estland, Polen
➤ Krevetten Vietnam Aquakultur
➤ Meeresfrüchte Thailand
➤ Schinken, Speck CH
➤ Salami CH, Italien
➤ Parmaschinken Italien
➤ Pikante Wurst CH

Declaration

➤ Veal CH, Beo Simmental
➤ Beef CH, Beo
➤ Pork CH, Wandelerhof
➤ Chicken CH, Freerange
➤ Fish Estonia, Poland
➤ Shrimps Vietnam
➤ Seafood Thailand
➤ Ham, bacon CH
➤ Mortadella, salami CH, Italy
➤ Parma ham Italy
➤ Spicy sausage CH

Für Informationen bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Da wir in unserer Küche Ei, Gluten und Lactosehaltige Produkte verarbeiten, können wir entsprechende Spuren, bei allen Gerichten, nicht ausschliessen.

For information about allergies and intolerances, please contact our service staff. Since we process eggs, gluten and lactose-containing products in our kitchen, we can not rule out corresponding traces, in all dishes.