





## VORSPEISEN

<b>PINSA FOCACCIA AL ROSMARINO</b>		9.50
Focaccia mit Rosmarin und Meersalz <i>Focaccia with rosemary and Seasalt</i>		
<b>VARIACION DE TAPAS</b>		14.50
Dreierlei Tapas-Variationen <i>Three different tapas</i>		
<b>TZATZIKI</b>		9.50
Gurken-Joghurt-Dip mit Knoblauchbrot <i>Cucumber-yoghurt dip with garlic bread</i>		
<b>BABA GANOUSH</b>		9.00
Auberginentatar mit Knoblauch, Minze und warmem Brot <i>Eggplanttatar with garlic, mint and warm bread</i>		
<b>GEMISCHTER SALAT</b>		9.50
<i>Mixed salad</i>		
<b>FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS DE BOIS A LA CREME</b>		16.50
Blätterteigkissen mit Waldpilzragout <i>Puffpastry with mushrooms and cream</i>		
<b>CARPACCIO DI RAPA ROSSA CON SPICCHI DI MELA</b>		12.50
Rote Beetcarpaccio mit Apfelspalten <i>Beetroot carpaccio with apple splits</i>		
<b>GAMBAS AL AJILLO</b>		21.50
Crevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Chilli <i>Shrimps in olive-garlicoil with chilly</i>		
<b>RINDSTATAR MIT TOAST UND BUTTER</b>		22.50 27.50
<i>Beafsteaktatar with toast and butter</i>		

## SUPPEN

<b>ZUPPA DI FARRO ALLA TOSCANA (KALT ODER WARM)</b>	 	10.50
Toskanische Dinkel-Gemüsesuppe mit kalt gepresstem Olivenöl <i>Tuscan Spelt-vegetable soup with olive oil</i>		
<b>TAGESSUPPE</b>		9.50
<i>Soup of the day</i>		

LEGENDE:  Vegetarisch / Vegetarian

 Vegan



## FISCH

---

**FISCHKNUSPERLI VOM ZANDER** 27.50  
**MIT POMMES FRITES UND TARTARSAUCE**

*Fish & Chips with tartar sauce*

**POLIPO ALLA GRIGLIA CON POMODORINI E RUCOLA** 38.00  
**E RISOTTO AL LIMONE**

*Oktopus vom Grill mit Cherrytomaten und Rucola dazu Zitronenrisotto*

*Grilled octopus with cherry tomatoes and rucola served with lemon risotto*

## WEDER FISCH NOCH FLEISCH

---

**VEGAN BURGER** 24.50 

Gemüse-Burger in gebratenen Kohlrabischeiben  
mit Vegan Mayonnaise, Zwiebeln, Salat und Pommes frites

*Vegetable-Burger in fried kohlrabi slices*

*with vegan Mayonnaise, onions, salad and french fries*

## PINSA

---

Die Pinsa stammt aus einem alt römischen Rezept. Hergestellt aus fünf Mehlsorten ist sie viel bekömmlicher als die Pizza und weist zudem einen tieferen Gehalt an Kohlenhydraten auf.

**FUNGHI E SALSICCIA** 23.50

Tomaten, Mozzarella, Pilze und Salsiccia / *tomatoes, mozzarella, mushrooms, sausage*

**MARGHERITA** 16.50 

Tomaten, Mozzarella, Basilikum / *tomatoes, mozzarella, basilic*

**SALAME PICCANTE** 19.50

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami / *tomatoes, mozzarella, spicy salami*

**VERDURA E RUCOLA** 19.50 

Tomaten, Mozzarella, gegrillte Auberginen, Rucola und Zucchini

*Tomatoes, mozzarella, eggplants, rucola and couregettes*

**GAMBERETTI** 21.50

Tomaten, Mozzarella, marinierte Crevetten / *tomatoes, mozzarella, shrimps*

Lieber Gast

Wenn Sie eine Pinsa zu zweit konsumieren, berechnen wir Ihnen für unsere zusätzliche Dienstleistung **CHF 3.00**.



## FLEISCH

<b>BLACK ANGUS BEEF BURGER (160 G)</b>	29.50
Black Angus mit (Schweiz) Tomate, Gurke, Speck, Senfmayonnaise und Pommes frites <i>Black angus with tomatoe, pickle, bacon, mustard mayonnaise and french fries</i>	
<b>CRISPY BURGER (150 G)</b>	24.50
Pouletburger (Schweiz) mit Grissini paniert, Tomaten, Avocado, Zwiebeln, Wasabimayonnaise und Pommes frites <i>Chickenburger in grissini crumb with tomatoes, avocado, onions, wasabi mayonnaise and french fries</i>	
<b>JUICY LUCY BEEFBURGER (160 G)</b>	29.50
Schweizer Black Angus gefüllt mit Cheddar-Käse, Tomaten, Zwiebeln, Jalapenos und dazu Pommes frites <i>Swiss Black Angus filled with cheddar cheese, tomatoes, onions, jalapenos and served with french fries</i>	
<b>SOUVLAKI ARNI</b>	39.50
Lammfiletspieß mit Pommes frites und Tzatziki <i>Lamb fillets skewer with Chips and Tzatziki</i>	
<b>ENTRECÔTE «BEURRE CAFÉ DE PARIS» (180 G)</b>	42.00
Sirloin steak «Café de Paris» beurre «WIE IN PARIS UND GENÈVE AUF PLATTE SERVIERT»	
<b>MÜNCHNERSCHNITZEL DAZU LAUWARMER KARTOFFEL-GURKEN-SALAT</b>	28.00
<i>Escalope of pork in breadcrumbs and horseradish with lukewarm potato-cucumbersalad</i>	
<b>SCALOPPINE DI VITELLO AL PORTO CON RISOTTO ZAFFERANO</b>	42.00
Kalbsschnitzel an Portweinsauce mit Safranrisotto <i>Veal escalops with Portwinesauce, served with saffronrisotto</i>	
<b>SPARE RIBS MARINATED WITH BBQ SAUCE AND FRENCH FRIES</b>	34.50
<i>Hausmarinierte Spare Ribs mit BBQ Sauce und Pommes frites</i>	

Inkl. 7.7 % MwSt.