

speisekarte

durchgehend bis spätnachts

pizzas (napoli) aus dem steinofen

- **margherita** Tomaten,, Mozzarella, Oregano **Fr. 15.00** a,g
- **funghi** Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano **Fr. 17.00** a,g
- **prosciutto** Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Oregano **Fr. 18.00** a,g
- **prosciutto/funghi** Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Oregano **Fr. 20.00** a,g
- **salsiccia piccante** Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, schwarze Oliven, Oregano **Fr. 20.00** a,g
- **calabrese** Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Hinterschinken, Champignons, Oregano **Fr. 21.00** a,g

snacks

- **flammkuchen – ein «evergreen» im felsenkeller**
aus unserem steinboden-ofen mit Speck, Zwiebeln und crème fraiche **Fr. 18.50** a,g
- **vegi-flammkuchen mit pilz und käse**
aus unserem steinofen mit pilz, käse und crème fraiche **Fr. 15.50** a,g
- **1 knoblauch-baguette** **Fr. 10.00** a,g
- **1 salametti mit 1 maggia-brötli** **Fr. 11.50** a
- **2 salametti mit 2 maggia-brötli** **Fr. 18.50** a
- **1 rohess-speck am stück mit maggia-brötli** (metzgerei marti, muri) **Fr. 14.00** a
- **½ tomme fleurette mit maggia-brötli** **Fr. 11.50** a,g
- **1 tomme fleurette mit 2 maggia-brötli** **Fr. 18.50** a,g
- **2 chäs-chüechli (ca. 20min)** **Fr. 10.00** a,c,g
- **6 schinkengipfeli (ca. 20min)** **Fr. 12.00** a,g,m
- **apéroplättli (½ tomme fleurette, 1 rohess-speck, 1 salametti mit 2 maggia-brötli) ideal für 2-4 personen** **Fr. 29.00** a,g

vegi

- **pizza margherita** Tomaten,, Mozzarella, Oregano **Fr. 15.00** a,g
- **pizza funghi** Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano **Fr. 17.00** a,g
- **vegi-flammkuchen mit pilz und käse**
aus unserem steinofen mit pilz, käse und crème fraiche **Fr. 15.50** a,g
- **1 knoblauch-baguette** **Fr. 10.00** a,g
- **½ tomme fleurette mit maggia-brötli** **Fr. 11.50** a,g
- **1 tomme fleurette mit 2 maggia-brötli** **Fr. 18.50** a,g
- **2 chäs-chüechli** **Fr. 10.00** a,c,g

fisch aus der dose

mit toast und kapern

- **Kantabrische Sardellenfilets Codeas Gold, 48g** **Fr. 18.00** a,d,f
- **«el Cabricho» Kantabrische Sardellenfilets Octavillo 50g** **Fr. 24.00** a,d,f
- **Kleine Sardinen Kaliber 12/15 LB 30, La Brújula, 115g** **Fr. 19.50** a,d,f
- **Sardines à Huile d'olive et citron, la belle iloise, 115g** **Fr. 16.00** a,d,f
- **Sardines millésimé 2019 Cossais, La Perle des Dieux, 115g** **Fr. 22.00** a,d,f
- **Sardines à huile d'olive, pizomail, La Perle des Dieux, 115g** **Fr. 18.00** a,d,f
Mit peperconcini, Knoblauch und tomaten
- **Thunfischfilets Ventresca carloforte 150g** **Fr. 42.00** a,d,f
- **Ventresca tonno rosso, IV Regia di Sardegna, LE MAREVIGLIE, 340g (ab 3 Personen)** **Fr. 65.00** a,d,f
- **Limfjord Herzmuscheln (Vongole), FANGST, 110g** **Fr. 19.00** a,d,f

Sardellen, Sardinen und Thunfisch sind ideale Apérobegleiter zu Weissweine und Champagner (oder andere Schaumweine).

Allergen Information

a	Gluten Getreide	b	Krebstier	c	Ei
d	Fisch	e	Erdnuss	f	Soja
g	Milch	h	Schalenfrüchte	i	Sellerie
m	Senf	n	Sesam	o	Sulfite
p	Lupinen	r	Weichtiere		