

*Dolce
vita*

GENIESSEN
AM SEE.



APERIO AUSWAHL

Stellen Sie sich Ihren Aperio selbst zusammen mit unseren Aperio-Schalen

Aperio Schalen

Taggiasca Oliven ^{1,2,3}	7.5
Pomodori Semi-Secchi ^{1,2,3}	7
Parmigiano Reggiano DOP ^{1,3}	8
Crema di Stracchino mit Balsamico ^{1,3}	7.5
Prosciutto Crudo di Parma ^{1,2}	9.5
Salame Ventricina Piccante ^{1,2}	9
Salametti Milano ^{1,2}	8.5
Mini Artischockenherzen «Sevilla» ^{1,2,3}	8.5
Grillgemüse mit Kräutern und italienischem Olivenöl ^{1,2,3,4}	8
Kräuter-Hummus mit Sprossen ^{1,2,3,4}	7

Aperio Platten

Fleisch * ^{1,2} mit Prosciutto Crudo di Parma, Salame Ventrecina Picante, Salametti Milano, Taggiasca Oliven und Pomodori Semi-Secchi	25
Fleisch und Käse * ¹ mit Prociutto Crudo di Parma, Salametti Milano, Parmigiano Reggiano, Crema di Stracchino mit Balsamico, Taggiasca Oliven und Pomodori Semi-Secchi	27
Vegetarisch * ^{1,3} mit hausgemachtem Grillgemüse, Parmigiano Reggiano, Crema di Stracchino mit Balsamico, Kräuter-Hummus, Taggiasca Oliven und Pomodori Semi-Secchi	23
Zusätzlicher Brotkorb	3.5

*Die Preise pro Aperio Platte gelten pro Person

Dazu servieren wir Brot, auf Anfrage servieren wir Ihnen gerne auch glutenfreies Brot

MINI SALATE

Blattsalat ^{1,2,4} (Vegan möglich) mit buntem Blattsalat, Brüsseler, Balsamico- oder französisches Dressing	6
Gemischter Blattsalat ^{1,3} mit buntem Blattsalat, Brüsseler, Gurkensalat, Caprese, Randen-Apfelsalat, Balsamico- oder französisches Dressing	8
Tomaten-Mozzarella-Salat (Caprese) ^{1,2,3} mit frischen Tomaten, Büffel Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Balsamico	9
Gurkensalat mit Dill und Joghurt ^{1,2,3,4} mit Gurkenscheiben, Joghurt, Minze, Granatapfel und Zitronensaft	7
Randen-Apfelsalat ^{1,2,4} mit Rande, Gala Apfel, Kürbiskernen und Balsamico Dressing mit Kürbiskernöl	8
Taboulé Salat ^{1,2,3,4} mit Bulgur, Gurke, Tomate, Granatapfel, Minze und Balsamico Dressing	9

Dazu servieren wir Brot, auf Anfrage servieren wir Ihnen gerne auch glutenfreies Brot

KLASSIKER

Schweizer Rindertatar ²	
mit eingelegtem Gemüse, Butter, roten Zwiebeln, sprossen und hausgemachte geröstete Focaccia	28
(Möglich von mild bis feurig scharf)	36.5
Tatar vom hausgebeizten & geräuchertem Lachs ²	
mit Label Rouge Lachs, zweierlei Rande, eingelegtes Frühlingsgemüse, Sprossen und hausgemachtes geröstetes Focaccia	39
Grüne Spargelcremesuppe ³ (Vegan möglich)	
mit Bärlauch, Eigelb und Focaccia Chip	14
Zanderknusperli im Tempura Teig ²	
mit Pommes, Zitrone und Tartare Sauce	34.5
+ Beilagen Blattsalat	4
Poulet Innenfilet mit Cornflakes paniert ²	
mit Pommes, Zitrone und Cocktailsauce	34
+ Beilagen Blattsalat	4
Pappardelle ³	
mit Morchel, grüner Spargel, Datterini, Frühlingslauch und gehobelter Parmigiano Reggiano	36
Swiss Beef Burger	
mit Brioche Bun, Angus Beef, Gruyère, karamellisierte Zwiebeln, Tomate, Lattich, Homemade BBQ-Sauce und Pommes	36
+ Ei	1.5
+ Bacon	1.5
Ceasar Salat ²	
mit Babylattich, Sardellenfilet, Speckwürfel, Parmigiano Reggiano, Focaccia Chip und Ceasar Dressing	23
+ Maispouardenbrust	9

PINSAS

Pinsa Bianca

Pinsa Bianca mit Stracciatella di Burrata & Parma

mit Stracciatella di Burrata, Datterini, Prosciutto Crudo,
Balsamico, Olivenöl und Rucola

28

Pinsa Bianca mit Stracchino und Tartufo

mit Crema di Stracchino, schwarze Trüffelcreme,
Parmigiano Reggiano, Olivenöl und Rucola

32

Pinsa

Pinsa Margherita ^{2,3}

mit Sugo al Pomodoro, Büffel Mozzarella, Olivenöl und
frischem Basilikum

19.5

Pinsa Parma

mit Sugo al Pomodoro, Stracciatella di Burrata, Datterini,
Prosciutto Crudo, Olivenöl und Rucola

28

Pinsa Diavola ²

mit Sugo al Pomodoro, Büffel Mozzarella,
Salame Ventricina Picante, Rote Zwiebeln,
Peperoncini und Rucola

26

Pinsa Vegetarina ³ (Vegan möglich)

mit Sugo al Pomodoro, Crema di Stracchino,
Artischockenherzen, Taggiasca Oliven und Rucola

25

Gerne können wir jede Pinsa auch mit Glutenfreiem Teig zubereiten für einen Aufpreis von 3.00 CHF

Unser Team ist Ihnen bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergien gerne behilflich

Herkunft des Fleisches

Rindfleisch aus der Schweiz

Poulet aus der Schweiz

Maispoularde aus Frankreich

Rohschinken, Salami aus Italien

Schweinefleisch aus der Schweiz

Herkunft des Fisches

Zanderknusperli aus Deutschland, Fang Zone EU/Asien

Lachs aus dem Vereinigten Königreich

Brot

Brot aus der Schweiz

Olivenöl

Nobile extra vergine

Allergene

1 Glutenfrei | 2 Laktosefrei | 3 Vegetarisch | 4 Vegan