

La Cantina

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo/ Di/Mi	geschlossen
Do	17:00 bis 22:00 h
Fr	17:00 bis 23:00 h
Sa/ So	17:00 bis 23:00 h

Herzlich Willkommen Und Buon Appetito

Wenn du ewig leben willst,
musst du Wein trinken und Nudeln essen
Italienisches Sprichwort

Wir versuchen so weit wie möglich unsere Produkte selber frisch herzustellen, was für Sie etwas Wartezeit bedeuten kann. Wir arbeiten mit andern Kleinbetrieben zusammen, die wir kennen und die uns qualitativ sehr gute Produkte liefern.

In unserem Betrieb integriert sind junge Menschen oder Menschen in Krisensituationen, zur Überbrückung an ein Anschlussprogramm oder für eine Ausbildung in der Gastronomie, sei es im Service oder in der Küche.

Es ist uns ein Anliegen, dass Sie sich bei uns wohl und zufrieden fühlen.
Anregungen nehmen wir gerne entgegen.

Familie Miscia und Team

Vorspeisen

Bruschetta	getoastetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Peperoncini und Kräutern	8.50
Crostini	getoastetes Brot mit leckeren Pastenaufstrichen, Nuss, Tomaten, Trüffel-Champignon, Oliven	8.80
Carpaccio	dünn geschnittenes Rindfleisch	18.00
Shrimps	mit Knoblauch (3 Stück, aus der Schweiz)	25.50

Suppen

Buchberger Rieslingsuppe		9.50
Consommé mit Speck- Kräuter Knödel		11.50

Salate

Grüner Salat	mit italienischer oder französischer Sauce	7.80
Gemischter Salat	mit italienischer oder französischer Sauce	10.50
Nüsslisalat mit Ei / Speck	Sauce nach Wahl	10.50/ 11.50
Randencarpaccio mit Quitten an einem Winterdressing		11.50

Produktedeklaration

Fleisch: Metzgerei Breu und Metzgerei Sigrist, Schweiz

Wildschwein: lokale Jagd

Meeresfrüchte: Deutschland

Poulet Fleisch: Schweiz

Bresaola: Italien

Eier: Schweiz / Freilandhaltung

Thon: Thailand

Gemüse: Jucker, Rafz

Spargeln: Spaltenstein Flaach

Alle Preise inkl. 7.7 % MWST.

Pasta

Tagliatelle	Schinken-Pilz-Rahmsauce	21.50
Pappardelle	mit schwarzen Trüffel und Trüffelöl	27.50
	mit getrockneten Tomaten an einer Wein-Rahmsauce	21.50
Linguini	mit Kräutern und Meeresfrüchten an Olivenöl	28.50

Unsere hausgemachten Teigwaren sind luftgetrocknet und ohne Eier zubereitet.

Risotto

Risotto Tartufo	mit schwarzen Trüffeln und Trüffelöl	27.50
-----------------	--------------------------------------	-------

Fleisch/ Fisch

Wildschweinburger mit hausgemachtem Kräuterbrot und Ofenkartoffeln	29.50
Entrecôte – Stroganoff mit Peperoni an einer Rahmsauce Mit Orangen- Curry Casarecce	37.50
Forellensaltimbocca begleitet von Zitronen- Chili Butter, mit Zitronenrisotto und Wurzelgemüse	35.50

Hausgemachte Saisonspezialitäten

Rote Ravioli mit Kartoffel- Trüffel- füllung und Mascarpone An einer Safranrahmsauce, mit caramelisierten Baumnüssen Und frittiertem Strohgemüse	29.50
--	-------

kleine Portionen jeweils CHF 2.- günstiger

Pizza

Margarita	Tomaten, Mozzarella	14.50
Aglio	Tomaten, Mozzarella, Knoblauch	15.50
Funghi	Tomaten, Mozzarella, Pilze	17.50
Prosciutto	Tomaten, Mozzarella, Schinken	17.50
Prosciutto/Funghi	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze	19.50
Salami	Tomaten, Mozzarella, Salami (scharf)	19.50
Gorgonzola	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	19.50
Hawaii	Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Ananas	20.50
Napoli	Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen	19.50
Fiorentina	Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Spinat	19.50
Calzone Fiorentina	Gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Spinat	19.50
Calzone	Gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei	21.00
Contadino	Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Peperoni	20.50
Parma	Tomaten, Mozzarella, Parma-Schinken	21.50
Tonno	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Artischocken, Kapern	21.50
Mare	Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	21.50
Diavolo	Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoncini, Knoblauch, Gorgonzola	21.50
Quattro Stagioni	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Peperoni, Kapern	21.50
Quattro Formaggi	Tomaten, Mozzarella, Bel Paese, Taleggio, Gorgonzola	21.50
Capricciosa	Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Schinken, Peperoni, Zwiebeln	21.50
Zingara	Tomaten, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Peperoncini, Schinken	21.50
Vegetaria	Tomaten, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Auberginen, Artischocken, Spinat, Pilze	21.50

Don Gallo	Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch, Mais, Zwiebeln, Curry	21.50
Enrico	Tomaten, Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Zwiebeln, Ei, Bohnen	23.50
Tarelli	Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch mit Zitronen mariniert, Zwiebeln	23.50
Trüffel	Tomaten, Pecorino, Schwarzer Trüffel, Trüffelöl	27.50
Zapponeta	Tomaten, Mozzarella, Peperoncini gefüllt mit Thunfisch, Zwiebeln, kleine braune Oliven	20.50
Pizzabrot		5.50
kleine Pizza jeweils CHF 2.- günstiger		

Pizzazutaten

Sie können die Pizzas mit folgenden Pizza-Zutaten ergänzen:

Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncini, Kapern, Mais, Mozzarella, Pfefferkörner	1.00
Schinken, Pilze, Oliven, Peperoni, getrocknete Tomaten, Salami, frische Ananas, Ei, Artischocken, Spinat, Bohnen, Speck, Auberginen in Öl, Mascarpone	2.00
Sardellen, Steinpilze, Gorgonzola, Parmaschinken, Crevetten, Trüffelöl, Meeresfrüchte	3.00
Pouletfleisch, Thunfisch	5.00

Dinkelpizza

Sämtliche Pizzen sind als Dinkelpizza erhältlich Aufpreis 2.00

Kinderpizza

Von 17.00-18.00 Uhr sowie nach Absprache und je nach Kapazität können die Kinder ihre Pizza mit dem Pizzaiolo selber machen.

Kinderpizza 8.50

Der Pizzapass ist bei den Kinderpizzas nicht gültig.

Bevande

Aperitivo

Weisser Martini	4cl / 15Vol.%	6.50
Cinzano Rosso	4cl / 15Vol.%	6.50
Cynar	4cl / 16.5Vol.%	6.50
Ramazotti	4cl / 30Vol.%	6.50
Campari	4cl / 23Vol.%	6.50
Campari Orange		8.90
Buchberger Cüpli	10cl	8.90
Aperol Spritz mit Schaumwein		10.50
Pernod	2cl / 40Vol.%	6.50
Sherry	4cl/ 15Vol.%	7.50
Tawny Porto	4cl/ 20Vol.%	7.50
Vintage Bechtel	4cl/ 18Vol.%	9.50
Crodino	10cl (ohne Alkohol)	3.90
Orangenjus	20cl (ohne Alkohol)	4.90
Tomatenjus	20cl (ohne Alkohol)	4.90
Tröpfel	10cl (ohne Alkohol)	8.50

Mineralwasser/Süssgetränke

Vivi Kola	33cl	4.30
Vivi Kola Siro	33cl	4.30
Gazosa	35cl	4.80
Gazosa Arancia dolce	35cl	4.80
Gazosa Arancia amara	35cl	5.10
Gazosa Mirtillo	35cl	5.10
Rivella Rot	33cl	4.30
Ice Tea Lemon	33cl	4.30
Apfelschorle	33cl	4.30
Passugger/ Allegra	47cl mit/ohne Kohlensäure	5.50
	77cl mit/ohne Kohlensäure	8.20
Wasser, Karaffe	50cl	3.50

Bier

Falken First Cool	33cl	4.40
Edelfalke	33cl	4.40
Falken Alkoholfrei	33cl	4.20
Falken Panaché	50cl	5.90
Hülse	33cl	4.40

Eigenbrand

Obstbrand	2cl / 43 Vol.%	7.50
Weinbrand	2cl / 43 Vol.%	7.50

Grappa/ Marc

Morellino	2cl / 42 Vol.%	7.50
Brunello	2cl / 43 Vol.%	7.50
Barolo	2cl / 43 Vol.%	7.50
di Sagrantino	2cl / 42 Vol.%	7.50
Moscato	2cl / 45 Vol.%	8.50
Amarone	2cl / 43 Vol.%	7.90
Marc Egghöfler	2cl / 45 Vol.%	8.50

Spirituosen

Amaretto Disaronno	2cl / 48 Vol.%	6.50
Brandy Vecchia Romagna	2cl / 48 Vol.%	6.50
Fernet – Branca	4cl / 40 Vol.%	6.50
Averna	4cl / 29 Vol.%	6.50
Limoncello	2cl / 28 Vol.%	6.50
Vieille Prune	2cl / 40 Vol.%	7.50
Williams	2cl / 37.5 Vol.%	7.50
Grand Marnier	2cl / 40 Vol.%	7.50
Baileys	4cl / 17 Vol.%	6.50

Caffè / Schokolade / Tee

Espresso, Ristretto	3.90
Caffé Crema	3.90
Milchcaffé	4.20
Cappuccino	4.70
Coretto	6.30
Latte Macchiato	5.50
Doppelter Espresso	4.90

Warme oder kalte Schokolade	4.70
-----------------------------	------

Verschiedene Tee	3.90
------------------	------