RESTAURANT
QUELLENHOF
PIZZERIA
GOSSAU

HERZLICH WILLKOMMEN

LIEBE GÄSTE,

Schön, dass Sie bei uns sind.

Im Quellenhof vereinen wir die Leidenschaft für die italienische Küche mit herzlicher Gastfreundschaft und höchster Qualität. Wir wählen unsere Zutaten mit Sorgfalt aus, arbeiten mit frischen, authentischen Produkten und bereiten jedes Gericht mit Liebe zum Detail zu.

Ob für ein entspanntes Abendessen, ein besonderes Ereignis oder einen geselligen Moment mit Freunden – wir möchten, dass Sie sich bei uns zu Hause fühlen. Lassen Sie sich von den Aromen Italiens inspirieren und geniessen Sie eine Auszeit vom Alltag.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr Quellenhof Team

****

BENVENUTI

Cari Ospiti,

Siamo felici di avervi qui con noi.

Al Quellenhof uniamo la passione per la cucina italiana con l'ospialità autentica e la ricerca constante della qualità. Selezioniamo con cura i nostri ingredienti, lavoriamo con prodotti freschi e genuini e prepariamo ogni piatto con dedizione e attenzione ai dettagli. Che si tratti di una cena rilassante, di un'occasione speciale o di un momento convivale tra amici, il nostro desiderio è farvi sentire come a casa. Lasciatevi conquistare dai sapori dell'Italia e concedetevi una pausa di puro piacere.

Vi auguriamo una piacevole esperienza e…. buon appetito!

Il Team Quellenhof

ALLE UNSERE PREISE SIND IN CHF INKL. DER GESETZL. MWST / PREISE ½ PORT. / HAUPTGANG

SALATE

BLATTSALATE

EINE FEINE MISCHUNG AUS KNACKIGEN BLATTSALATEN

EINE FEINE MISCHUNG AUS KNACKIGEN GRÜNEN BLATTSALATEN, FRISCH, LEICHT UND ELEGANT

9.50

GEMISCHTER SALAT

BUNTGEMISCHTER SALAT MIT SONNENBLUMENKERNEN

EINE FARBENFROHE AUSWAHL AN FRISCHEN BLATTSALATEN, KNACKIGEN GURKEN UND KAROTTEN, SOWIE SAFTIGEN TOMATEN

12.50

LACHSSALAT

BLATTSALAT, TOMATEN, GURKEN, KAROTTEN, GRILLIERTER LACHS MIT BUTTER-SESAMGLASUR

FRISCHER BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, BEGLEITET VON ZARTEM GRILLIERTEM LACHS IN EINER FEINEN SESAMKRUSTE, VEREDELT MIT EINEM HAUCH BUTTER

16.50

SALAT CAPRESE

BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN, DEKORIERT MIT BASILIKUMPESTO UND BALSAMICO-CREMESAUCE

EINE KLASSISCHE VERBINDUNG VON SONNENGEREIFTEN TOMATEN UND CREMIGEM MOZZARELLA, BEGLEITET VON DUFTENDEM BASILIKUM UND RUCOLA, VOLLENDET MIT BASILIKUM

18.50/25.50

QUELLENHOFSALAT

GEMISCHTER SALAT, AVOCADO, BURRATA, CHERRYTOMATEN, BALSAMICO-PESTO

EINE RAFFINIERTE KOMPOSITION AUS KNACKIGEM SALAT, FRISCHER AVOCADO UND CREMIGER BURRATA, ERGÄNZT DURCH SONNENGEREIFTE CHERRYTOMATEN UND EINE FEINES BALSAMICO-DRESSING

18

CESARSALAT

EISBERGSALAT MIT SPECK – CROÛTONS UND GRANA-PADANO-DRESSING

KNACKIGER SALAT MIT ZARTEM POULET ODER FEINEN CREVETTEN, BEGLEITET VON GOLDBRAUNEN SPECK-CROÛTONS, EINE ELEGANTE INTERPRETATION DES KLASSISCHEN CAESAR-SALATS

16

26 MIT POULETBRUSTSTREIFEN

38 MIT GEBRATENEN RIESENCREVETTEN (GESCHÄLT)

SAUCE – ITALIENISCH – FRANZÖSISCH - HAUSDRESSING

SUPPEN

TOMATENSUPPE

TOMATEN – BROTCROÛTONS – RAHMSCHAUM

DIE FRISCHE UND INTENSITÄT SONNENGEREIFTER TOMATEN TRIFFT AUF KNUSPRIGE BROTCROÛTONS UND LEICHTEM RAHMSCHAUM, EIN HARMONISCHES ZUSAMMENSPIEL VON FRISCHE, CREMIGKEIT UND TEXTUR

10

KÜRBISCREMESUPPE

KÜRBIS – KOKOSMILCH – KÜRBISKERNÖL

DIE SAMTIGE SÜSSE DES KÜRBISSES VERBINDET SICH MIT DER FEINEN EXOTIK DER KOKOSMILCH, VOLLENDET DURCH DAS INTENSIVE, NUSSIGE AROMA DES KÜRBISKERNÖLS

14

MINESTRONE

VERSCHIEDENE GEMÜSE

EINE GEHALTVOLLE, DICKFLÜSSIGE GEMÜSESUPPE AUS DER TRADIOTIONELLEN ITALIENISCHEN KÜCHE

12

FISCHSUPPE

FISCH – MEERESFRÜCHTE – TOMATEN – AROMATISCHE KRÄUTER

EINE REISE DURCH DIE AROMEN DES MITTELMEERS; FISCH UND MEERESFRÜCHTE, LANGSAM IN EINEM AROMATISCHEN TOMATENFOND GEGART – INTENSIV, WARM UND VOLLMUNDIG

18.50

VORSPEISEN

BRUSCHETTE CLASSICA

GERÖSTETES BROT MIT FRISCHEN TOMATEN – KNOBLAUCH – BASILIKUM - OLIVENÖL

9

TRIS DI BRUSCHETTE

GRÜNE UND SCHWARZE OLIVENPASTE – STRACIATELLA – TRÜFFEL – TOMATEN

DREI MEDITERRANE VARIATIONEN, VEREINT IN EINEM HARMONISCHEN ZUSAMMENSPIEL AUS DER WÜRZE DER OLIVEN, DER CREMIGEN STRACIATELLA, DEM INTENSIVEM DUFT DES TRÜFFELS UND DER FRISCHE SONNENGEREIFTER TOMATEN

15.50

VITELLO TONNATO

DÜNN GESCHNITTENES KALBFLEISCH – THUNFISCHSAUCE – ROTE ZWIEBELN – APFELKAPERN

ZARTES KALBFLEISCH TRIFFT AUF EINE CREMIGE, AROMATISCHE THUNFISCHSAUCE. BEGLEITET VON FEINEN SARDELLEN UND EINEM DELIKATEN APFELKAPERN, WELCHE EINE ELEGANTE SÜSS-FRUCHTIGE NOTE VERLEIHEN

20.50/28.50

RINDSCARPACCIO

RUCOLA, CHAMPIGNON, PARMESAN, ZITRONE, ESTRAGONCREMÉ, ZITRONEN-VINAIGRETTE

FEIN GESCHNITTENES RINDSFLEISCH TRIFFT AUF FRISCHEN RUCOLA UND SÜSSE CHERRYTOMATEN, VERFEINERT MIT PARMESAN SOWIE ZARTEN ZITRUS UND KRÄUTERNOTEN

18.50/26.50

RINDSTARTARE

ROTE ZWIEBELRINGE. ESSIGGURKEN – KAPERN – TOASTBROT - BUTTER

FEIN GEHACKTES RINDSFLEISCH TRIFFT AUF

19.50/26.50

ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL

ROTE BEETE-CARPACCHIO – GERÖSTETE WALNÜSSE

CREMIGER ZIEGENKÄSE IM KNUSPRIGEN SPECKMANTEL TRIFFT AUF ROTE BEETE-CARPACCIO UND AROMATISCHE GERÖSTETE WALNÜSSE

18

ANTIPASTO QUELLENHOF (FÜR 2 PERSONEN)

MIT VERSCHIEDENEN SCHINKEN UND KÄSESORTEN, VITELLO TONNATO, CAPRESESALAT, EINGELEGTES GEMÜSE

48

CARPACCIO MOSAICO

THUNFISCH – LACHS –RUCOLA – MEERRETTICH – ZITRONEN-VINAIGRETTE

EIN FEINES MOSAIK AUS DEM MEER; THUNFISCH UND LACHS VERFEINERT MIT DER FRISCHE DER ZITRONE, DER WÜRZIGEN NOTE DER SARDELLE UND DER CHARAKTERVOLLEN SCHÄRFE DES MEERRETTICHS

22/28.50

MEDITERRANE TARTARE

AVOCADO – PAPRIKASCHOTEN – KAROTTEN-TARTAR – KNUSPRIGER OCTOPUS

EIN SPIEL MEDITERRANER AROMEN UND TEXTUREN, CREMIGE AVOCADO, FEIN GEWÜRZTES PAPRIKA-CHUTNEY, ZARTES KAROTTEN-TARTARE UND KNUSPRIGER OCTOPUS VEREINEN SICH ZU EINEM SPANNENDEN KONTRAST

22.50

MEERES-TARTARE AUF GURKEN-CARPACCIO

LACHS – CREVETTEN – AVOCADO – PHILADELPHIA – LIMMETTENCREME – LACHSKAVIAR

DIE FRISCHE DES MEERES AUF EINEM FEINEN GRÜNEN CARPACCIO, LACHS UND CREVETTEN TREFFEN AUF CREMIGE AVOCADO UND PHILADELPHIA, VERFEINERT MIT LIMETTE UND VOLLENDET DURCH EDLEN LACHSKAVIAR

22.50

IM GUSSPFÄNNCHEN SERVIERT:

GAMBERONI PIRI-PIRI

CREVETTEN SERVIERT MIT KNOBLAUCH, FRISCHEN PEPERONCINO AN OLIVENÖL, BEGLEITET VON PIZZABROT

19/24

PASTA

SPAGHETTI BOLOGNESE

SPAGHETTI – RINDFLEISCHRAGOUT – TOMATEN – AROMATISCHE KRÄUTER

EIN GROSSER KLASSIKER DER ITALIENISCHEN KÜCHE; SPAGHETTI MIT EINEM KRÄFTIGEN RINDFLEISCHRAGOUT, IN DEM SICH DIE SÜSSE DER TOMATEN MIT DER TIEFE DES FLEISCHES UND DEM DUFT AROMATISCHER KRÄUTER VERBINDET

18.50/22

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

SPAGHETTI – KNOBLAUCH – OLIVENÖL - GEMISCHTE MEERESFRÜCHTE

DIE SCHLICHTE ELEGANZ DER ITALIENISCHEN KÜCHE TRIFFT AUF DIE AROMEN DES MEERES. SPAGHETTI MIT AROMATISCHEM KNOBLAUCH UND OLIVENÖL, EINER FEINEN SCHÄRFE VON PEPERONCINO, KNACKIGEM GEMÜSE UND ZARTEN CREVETTEN

19.50/25.50

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

SPAGHETTI – SPECK – RAHM – EI – PARMESAN – SCHWARZER PFEFFER

EINE CREMIGE INTERPRETATION DES ITALIENISCHEN KLASSIKERS; DIE WÜRZE DES SPECKS TRIFFT AUF DIE SAMTIGE VERBINDUNG VON RAHM UND EI, ABGERUNDET MIT PARMESAN UND SCHARZEM PFEFFER

18.50/24.50

TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL

ZARTE RINDSFLEISCHSTREIFEN – TRÜFFELCREMESAUCE

FEINE TAGLIOLINI TREFFEN AUF DIE INTENSIVE ELEGANZ DES TRÜFFELS. EINE SAMTIGE TRÜFFELCREMESAUCE UMHÜLLT DIE PASTA, VOLLENDET MIT ZARTEN RINDSFLEISCHSTREIFEN

28/36

PENNE ALL’ARRABBIATA

PENNE-TOMATENSAUCE-KNOBLAUCH – PEPERONCINI – PETERSILIE

EIN ITALIENISCHER KLASSIKER MIT CHARAKTER; DIE FRUCHTIGKEIT DER TOMATEN VERBINDET SICH MIT DEM AROMA VON KNOBLAUCH UND DER FEINEN SCHÄRFE DES PEPERONCINO, VOLLENDET DURCH FRISCHE PETERSILIE

18/22

PENNE ALL’AMATRICIANA

PENNE – GUANCIALE – TROPEA ZWIEBELN – TOMATENSAUCE

EINE HOMMAGE AN DIE RÖMISCHE KÜCHE; RIGATONI IN EINER INTENSIVEN TOMATENSAUCE, VERFEINERT MIT WÜRZIGEM GUANCIALE UND DER MILDEN SÜSSE DER ROTEN TROPEA-ZWIEBEL

21/25

LINGUINE AGLI SCAMPI

LINGUINE – ZUCCHINICREME – HUMMERBUTTER – CREVETTEN-TARTARE

EINE ELEGANTE VERBINDUNG VON LAND UND MEER; DIE FEINE ZUCCHINICREME BEGLEITET DIE LINGUINE, VEREDELT MIT AROMATISCHER HUMMERPESTO UND DER FRISCHEN DELIKATESSE EINER CREVETTEN-TARATRE

24.50/32.50

LASAGNE AL FORNO (HAUSGEMACHT)

MIT FEINER HACKFLEISCHFÜLLUNG UND KÄSE – ÜBERBACKEN IM HOLZOFEN

HAUSGEMACHTE FLEISCHRAGOUT-LASAGNE

26

RISOTTO – RAVIOLI

RISOTTO BOSCAIOLA

PILZE – ERBSEN – RINDFLEISCHSTREIFEN

EIN RISOTTO MIT DEN AROMEN DES WALDES; ZARTE EIERSCHWÄMMLI UND FRISCHE ERBSEN VERBINDEN SICH MIT WÜRZIGEN RINDFLEISCHSTREIFEN ZU EINER CREMIGEN UND VOLLMUNDIGEN KOMPOSITION

23.50/28.50

HIMBEER-RISOTTO

HIMBEEREN – PROSECCO – LIMETTE – DORADENFILET – KARTOFFELKRUSTE

EIN ÜBERRASCHENDES ZUSAMMENSPIEL VON FRUCHT UND MEER; DIE FRISCHE VON HIMBEEREN UND ZITRONE TRIFFT AUF DIE ELEGANZ DES PROSECCO UND EIN ZARTES DORADENFILET IN GOLDBRAUNER KARTOFFELKRUSTE

36

VEGANES RISOTTO

SAFRAN – STEINPILZE – KÜRBIS – TOFU – KRÄUTERÖL

EIN RISOTTO VOLLER FARBEN UND AROMEN DER NATUR; EDLER SAFRAN TRIFFT AUF AROMATISCHE STEINPILZE, SÜSSEN KÜRBIS UND FEINEN TOFU, ABGERUNDET MIT DUFTENDEM KRÄUTERÖL

19/26

FIORI GEFÜLLT (LACTOSE- UND GLUTENFREI)

MIT GEHACKTEN CHAMPIGNONS UND ZUCCHINI AN OLIVENÖL UND SONNENGETROCKNETE TOMATEN

19/26

STEINPILZ-RAVIOLI

GEFÜLLT MIT STEINPILZEN AN TRÜFFEL-BUTTERSAUCE

22/26.50

RAVIOLI - BRASATO

GEFÜLLT MIT BRASATO AN DEMIGLAS BUTTERSALBEI

22/26.50

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

KARTOFFEL-KÜRBIS GNOCCHI

SPECK UND ZIEGENKÄSEFÜLLUNG – TRÜFFELSCHAUM

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-KÜRBIS-GNOCCHI, GEFÜLLT MIT FEINEM ZIEGENKÄSE UND SERVIERT AUF EINEM LUFTIGEN TRÜFFELSCHAUM

24.50/29.50

KRÄUTER-KARTOFFELGNOCCHI

SÜDTIROLER-SPECK – KÄSE – GEBRATENE STEINPILZE

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI MIT FEINEN KRÄUTERN, AROMATISCHEM SÜDTIROLER-SPECK, SERVIERT AUF EINEM SAMTIGEN STEINPILZSCHAUM

23.50/28.50

QUELLENHOF -GNOCCHI

SCHWARZE KARTOFFEL-GNOCCHI MIT OKTOPUS – TROPEA – ZWIEBELN UND BUNTE KIRSCHTOMATEN AN WEISSWEINSAUCE

24.50/29.50



KINDERMENUS

PIZZA PROSCIUTTO

PIZZA MIT SCHINKEN

14

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT MIT POMMES FRÎTES

14

PENNE ALLA BOLOGNESE

MIT HACKFLEISCH SAUCE

14

CHICKEN NUGGETS

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRÎTES

12

FLEISCHGERICHTE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

PARMASCHINKEN – SALBEI – DEMI-GLACE – PARMESAN-RISOTTO - GEMÜSE

EIN KLASSIKER DER RÖMISCHEN KÜCHE; ZARTES KALBFLEISCH, VERFEINERT MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI, BEGLEITET VON EINER EDLEN DEMI-GLACE

42

RINDSFILET (200 GRAMM)

RINDERFILET – DEMIGLACE SAUCE -MILLEFEUILLE-KARTOFFELN - GEMÜSE

EIN ZARTES RINDERFILET, SORGFÄLTIG ZUBEREITET UND BEGLEITET VON EINER DEMIGLACE-SAUCE, WELCHE IHREN CHARAKTER UNTERSTREICHT

58

SCHWEINSSTEAK

SCHWEINSSTEAK – PFEFFERSAUCE – POMMES FRÎTES

ZART UND SAFTIG, SORGFÄLTIG ZUBEREITET MIT EINER HARMONISCHEN SAUCE SERVIERT – EIN UNKOMPLIZIERTER KLASSIKER MIT VIEL GESCHMACK

30.50

KALBSLEBERLI ALLA VENEZIANA

KALBSLEBER – TROPEA-ZWIEBELN – DEMI-GLACE – PARMESAN-RISOTTO

EINE HOMMAGE AN DIE VENEZIANISCHE TRADITION; ZARTE LEBER TRIFFT AUF DIE MILDE SÜSSE DER TROPEA-ZWIEBELN UND DIE KRÄFTIGE TIEFE EINER DEMI-GLACE

44

OSSOBUCO

KALBSHAXE – SELLERIE – KAROTTEN – ZWIEBELN – SCHMORFOND – SAFRANRISOTTO - GEMÜSE

EIN ITALIENISCHER KLASSIKER, LANGSAM GESCHMORT MIT SELLERIE, KAROTTEN UND ZWIEBELN, BIS DAS FLEISCH ZART UND AROMATISCH IST

38

ZÜRCHER-GESCHNETZELTES

KALBFLEISCH – CHAMPIGNON – RAHM - TAGLIATELLE - GEMÜSE

EIN KLASSIKER DER ZÜRCHER-KÜCHE; ZARTE KALBFLEISCHSTREIFEN MIT CHAMPIGNONS IN EINER CREMIGEN, FEIN ABGESTIMMTEN RAHMSAUCE

38

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

GEGRILLTE BABY-TINTENFISCHE

BABY-TINTENFISCHE – OLIVENÖL – AROMATISCHE KRÄUTER – ZITRONE - ROSMARINKARTOFFELN

ZARTE BABY-TINTENFISCHE AUF DEM GRILL SCHONEND ZUBEREITET, UM IHREN NATÜRLICHEN GESCHMACK DES MEERES ZU BEWAHREN. BEGLEITET VON MEDITERRANEN AROMEN UND EINER FRISCHEN ZITRONENOTE

45

LACHSFILET

LACHS – AROMATISCHE KRÄUTER – ZITRONE - TAGLIOLINI

EIN ZARTES STÜCK LACHS, SCHONEND GEGART, DAMIT ES SEINE SAFTIGKEIT BEWAHRT. VERFEINERT MIT FEINEN KRÄUTERN UND DER FRISCHE DER ZITRONE

32

FISCH-MIX VOM GRILL

AUSWAHL AN FISCH – MEERESFRÜCHTE – AROMATISCHE KRÄUTER – ZITRONE - GEMÜSE

EINE ERLESENE AUSWAHL AN FISCH UND MEERESFRÜCHTEN VOM GRILL. JEDES PRODUKTE BEWAHRT SEINEN EIGENEN CHARAKTER, VERFEINERT MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN UND EINER FEINEN ZITRONENNOTE

48

JEDE ZUSÄTZLICHE BEILAGE CHF 5.00

PIZZAS

MARGHERITA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA,OREGANO

14.50

NAPOLETANA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KAPERN, SARDELLEN, OLIVEN

21.50

DIAVOLA

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,SCHARFE SALAMI,PEPERONI,PEPERONCINI,ZWIEBELN,EI

23

PAESANA

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,PILZE,SCHINKEN,SPINAT,KNOBLAUCH

23.50

CLASSICA

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,ROHSCHINKEN,GRANAPADANO,RUCOLA,BASILIKUMPESTO

25.50

PROSCIUTTO

TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,SCHINKEN,OREGANO

21.50

TONNO E CIPOLLA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN

21.50

PROSCIUTTO E FUNGHI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE

22.50

CALZONE (ZUGEDECKT)

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA,PILZE, SPINAT, SCHINKEN, PEPERONI

24.50

QUATTRO STAGIONI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA,SCHINKEN,PILZE,ARTISCHOCKEN,PEPERONI

24

FRUTTI DI MARE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA,FRUTTI DI MARE, D'OLIVIA, DI OLIVIA OLIO EXTRA VERGINE BASILIKUMPESTO

28.50

CAPRICCIOSA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOCKEN

23.50

GUSTOSA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, OLIVEN, SARDELLEN, OREGANO

24.50

DISCO VOLANTE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, GORGONZOLA ZWIEBELN, KNOBLAUCH

24.50

RICOTTA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RICOTTA, SPINAT, KNOBLAUCH

22

CAPRESE

TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA, CHERRYTOMATEN, BASILIKUMPESTO

23.50

BRESAOLA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, PARMESAN-STREIFEN, BASILIKUMPESTO

26.50

CHRISTIAN

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, ZUCCHINI, MASCARPONE, RUCOLA

25.50

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, VIER VERSCHIEDENE FEINE KÄSESORTEN

23

PIZZA SANTA MARIA

BÜFFELMOZZARELLA, PARMASCHINKEN, CHERRYTOMATEN, BASILIKUMPESTO

27.50

PIZZA ITALIA

MOZZARELLA, RUCOLA, CHERRYTOMATEN, PARMESANSTREIFEN

23.50

PIZZAS

BURRATA

TOMATENSAUCE, BURRATA, RUCOLA, TRÜFFEL, CHERRYTOMATEN, BASILIKUMPESTO

27

PIZZA CHEF

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ZUCCHINI AUBERGINEN, PEPERONI, SPECK, EI

25.50

VERDURE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ZUCCHINI, AUBERGINEN, GRILLIERTE PEPERONI, SPINAT

22.50

TIROLESE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, TIROLERSPECK, ZWIEBELN, GORGONZOLA

26.50

DELISIO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPINAT, GORGONZOLA, RUCOLA

23.50

QUELLENHOF

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RINDSCARPACCIO, RUCOLA, PARMESANSTREIFEN

27.50

SALAME PICCANTE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, ZWIEBELN

21.50

SALAME DOLCE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SÜSSER SALAMI, ZWIEBELN

21.50

JEDE ZUSÄTZLICHE AUFLAGE AUFPREIS

3.00

KLEINE PIZZA

REDUKTION CHF 3

DESSERTS

KLASSISCHES TIRAMISU

MASCARPONE – KAFFEE – LÖFFELBISQUIT – KAKAO

DER ITALIENISCHE KLASSIKER IN SEINER ZEITLOSEN FORM; LUFTIGE MASCARPONECREME, AROMATISCHER KAFFEE UND ZARTE LÖFFELBISQUITS, VOLLENDET MIT FEINEM KAKAO

12

NUTELLAMISU

MASCARPONE – NUTELLA – LÖFFELBISQUIT – KAKAO

EINE VERFÜHRERISCHE INTERPRETATION DES KLASSISCHEN TIRAMISU; CREMIGE MASCARPONE TRIFFT AUF DIE SAMTIGE SÜSSES VON NUTELLA UND VERBINDET SICH MIT ZARTEN LÖFFELBISQUITS

12

LOTUS FRESH CHEESECAKE

LOTUS BISCOFF – ORANGE – VANILLE – MASCARPONE

EINE FEINE CHEESECAKE-KOMPOSITION MIT KNUSPRIGEN LOTUS BISCOFF, CREMIGES MASCARPONE UND ELEGANTEN NOTEN VON VANILLE UND ORANGE – FRISCH, AROMATISCH UND VERFÜHRERISCH

14.50

INGWER PANNA COTTA

RAHM – INGWER - APRIKOSENKOMPOTT

EINE SAMTIGE PANNA COTTA MIT EINER FEINEN INGWERNOTE, BEGLEITET VON FRUCHTIGEM APRIKOSENKOMPOTT – EIN HARMONISCHES SPIEL ZWISCHEN WÜRZE UND SÜSSER FRUCHTIGKEIT

10

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

SCHOKOLADE – BUTTER – EI – ZUCKER - VANILLEGLACE

EIN ZARTES SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT INTENSIVEM SCHOKOLADENAROMA UND EINEM VERFÜHERISCH WARMEN, CREMIGEN KERN

12.50

TRIS VON MOUSSES

NOUGATMOUSSE – WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE – DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

DREI RAFFINIERTE MOUSSES IN EINER HARMONISCHEN KOMPOSITION; FEINES NOUGAT, CREMIGE WEISSE SCHOKOLADE UND DIE INTENSIVE TIEFE DUNKLER SCHOKOLADE

14.50

SAISONAL DESSERTS

GLACÉGENUSS MIT MÖVENPICK

Deklaration der Produkte - Origin of products

Brot	Schweiz / hausgemacht im Pizzaofen
Toastbrot	Österreich
Riesencrevetten	Asien-Vietnam / Aquakultur
Salmfilets Orkney Spezial	Europa- Norwegen/ Aquakultur/FAO-Fangzone Nr. 5
Forellenfilets	Europa / Aquakultur/FAO-Fangzone Nr. 5
Saiblingfilets	Europa / Aquakultur/FAO-Fangzone Nr. 5
Pulpo	Mittlerer Ostatlantik Marokko/Wildfang/Fischfallenkörbe /FAO Fangzone Nr. 34
Seeteufelfilet	Nordostatlantik-Norwegen/Wildfang/Grundschleppernetz /FAO-Fangzone Nr. 27
Loupe de Mer Filets	Europa/Aquakultur
Seezunge	Nordostatlantik-Holland/Wildfang/Grundschleppernetz /FAO-Fangzone Nr. 27
Doradenfilet	Griechenland - Aquakultur
Redsnaper	Sri Lanka - Wildfang Fangzone 57
Zanderfilet	Russland - KZ - Wildfang Zone 04-05
Thunfisch	FA 071 , 57, 51 - Wildfang
Calamares	Italien - FA 041 - Wildfang
Vongole	Italien - Holland - Aquakultur
Tobiko (Fischeier)	LV TW / FA 71 - Taiwan - Wildfang
Salmroggen (Lachskaviar)	MSC - kontrollierte Aquakultur
Rohschinken	Schweiz / Italien
Salami, Salami scharf	Schweiz / Italien
Schinken	Schweiz
Panchetta Speck	Schweiz
Bresaola	Italien
Salsiccia	Schweiz
Südtirolerspeck	Italien
Bratwurst	Schweiz
Fleischkäse	Schweiz
Mozzarella	Schweiz Suisse-Premium
Büffelmozzarella	Italien Cioffi
Ricotta	Schweiz Suisse-Premium
Mascarpone	Schweiz / Italien
Grana Padano / Parmean	Italien
Gorgonzola	Italien
Tomatensauce / Pelati	Italien
Stracciatella-Käse	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz / Ungarn
Chicken Nuggets	Schweiz
Kalbsschnitzel (Cordonbleu)	Schweiz
Schweinsschnitzel (Cordonbleu)	Schweiz
Rindsfilet	Argentinien*/USA/UR *Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
Rindshuft	Argentinien / Urugay
Lammfilet	Australien/Neuseeland
Schweinssteak	Schweiz
Ossobucco (Kalb)	Schweiz
Kalbsleberli	Schweiz
Truthahn	Ungarn
Rindstartar	Rindsfilet
Rindscarpaccio	Rindsfilet
Vitello tonnato	Kalb
Hackfleisch	Rind
Lachstartare	Europa- Norwegen/ Aquakultur/FAO-Fangzone Nr. 5

Salatsauce italienisch:	Zwiebeln,Sonnenblumenöl,Olivenöl,Knoblauch,Kräuter,Balsamico
Salatsauce Haus und Französisch:	Zwiebeln,Rahm,Milch,Essig,Mayonnaise,Gewürze,Kräuter,Bouillon

Lieber Gast: Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Alle unsere Preise sind CHF incl. der gesetzl. MwSt