



Speisekarte

Herzlich Willkommen – schön dass Sie bei Freunden zu Gast sind

Unsere Küche ist in unserer Kindheit geboren und lebt mit uns, ein Teil unseres Herzens schlägt für die wunderschöne Schweiz und ein Teil für das Sonnenverwöhnte Italien.

Genau diese Mischung probieren wir Ihnen manchmal traditionell und ebenso neu Interpretiert auf den Teller zu zaubern.

Einige Klassiker bleiben ein Leben lang in unserer Speisekarte und einige Spezialitäten wechseln wir Saisonal, und je nach dem was der Fischer an der Angel hat oder der Jäger vor der Flinte, welches Gemüse im Moment die schönste Farbe hat wir probieren es zu finden.

Wir verwenden keinerlei Fertigpulver für Saucen und Suppen, sowie unsere Grund Fonds sind mit Liebe, Zeit und frischen Produkten angesetzt.

Unsere Pizza & Pasta wird mit natürlichen und gesundem Weizen hergestellt und die Gelato nach traditionellen italienischen Rezepten.

Wir wünschen Ihnen viel Spass und einen guten Appetit

Familie Carmelo Lazzara & Tom Brönnimann mit Team

Antipasti | Vorspeisen

INSALATA della casa (Vegetarisch)

frische auserlesene gemischte Salate mit Itlienne – oder French-Dressing CHF 8.80

INSALATA formentino (Vegan)

frischer Nüsslersalat mit haus-eingelegtem Kürbis & Balsamicodressing CHF 12.50

ZUPPA di funghi di bosco (Vegetarisch)

Cremige Waldpilzsuppe mit Vecchia-Romagna CHF 10.50

CARPACCIO di manzo

Hauchdünnes Rindfleisch nach dem Original Rezept von Giuseppe Cipriani
Mariniert mit einer Olivenöl-Zitronenemulsion | Parmesan | Rucola CHF 18.50

Pasta | Pasta (die machen wir selber..)

BOLOGNESE „zia Maria“

Hausgemachte Casarecce mit Bolognese-Sauce nach sizilianischem Rezept CHF 24.80

SALSICCIA (Scharf)

Hausgemachte Fusilli mit Salsiccia & Nduja nach Nonna Rezept,
Knoblauch, Chili & Parmesan CHF 25.80

I MIGLIORI

Hausgemachte Casarecce, Jus & Rahm,
Rindsfiletstreifen, Steinpilze & Parmesan CHF 27.80

TRIANGOLI VEGAN (Vegan)

Frische Tofu- Peperoni Triangoli im Dinkelteig, Olivenöl, Rucola,
Kirschtomaten & Oliven CHF 26.50

Pasta als kleinere Portion Preisreduktion 3.00 CHF

Pesce | Fisch

TROTA SALMONATA Grabenmühle

Gebratenes Lachsforellenfilet

an Erbsen-Proseccorisotto & Safranschaum

kl. CHF 29.00 CHF 35.00

LAVARELLO FRITTO (Solange es im See hat)

Thunersee Felchen im Knusperteig nach Mühle Art (extra knusprig)

Pommes-frites & Remoulade

kl. CHF 27.50 CHF 34.00

Carne | Fleisch

SALTIMBOCCA Interpretazione

Kalbssaltimbocca nach unserer Interpretation, klassisch gebraten
und als Praline gebacken, Kräuterrisotto, Rosmarinjus, Gemüse

kl. CHF 28.50 CHF 33.50

CORDON-BLEU vom einheimischen Schwein

mit Schinken & Raclette, Gemüse & Safranrisotto

CHF 31.50

SCALOPPINE IMPANATE alla viennese

Paniertes Schweinsschnitzel Wiener Art vom einheimischen Schwein, Pommes-frites

Hausgemachte Panade, Preiselbeerketchup & Gemüsepfännchen

kl. CHF 24.50 CHF 28.50

FILETTO DI MANZO (Emmentaler Rind)

Rindsfiletmedaillons, geschmolzene Kräuterbutter

Steinpilzrisotto & Gemüse

140gr. kl. CHF 37.50 200gr CHF 45.50

BRASATO agro-dolce (Berner Oberland Bio Rind)

Suure Mocke vom BEO BEEF, frische Brasato-Ravioli & Gemüse

CHF 34.50



**wir behalten uns vor, für Änderungen jeglicher Art einen Aufpreis zu berechnen.*

Empfehlungen aus der Küche... Herbst & Wild

Vorspeisen oder Snacks:

NÜSSLER & STEINPILZ

mit Steinpilzen an Balsamicosauce (Steinpilze aus der Region)

CHF 14.50

BÜFFEL-MOZZARELLA mit Balsamico-Honig-Randen (Vegetarisch)

Randencreme, Sauerrahm & Rucolablätter

CHF 15.90

Hauptgerichte:

WILDSCHWEIN-Entrecote an Steinpilzsauce (Steinpilze aus der Region)

gebratene Polenta, Riesling Apfel & Herbstgemüse

CHF 29.50

REHPFEFFER Mühle mit Pilzen & Speck

hausgemachte Spätzli, Riesling Apfel & Herbstgemüse

CHF 32.50

STEINPILZ-Risotto (Steinpilze aus der Region) (Vegetarisch)

mit Safran & Parmeggiano-Reggiano

CHF 26.50

Unsere Pizza (wer Sie kennt liebt nur Sie..) (11.30 – 22.00 Uhr)

„Zur Mühle“

Pesto | Büffelmozzarella | Thon | Kirschtomaten

CHF 22.50

„Margherita“ *v*

Tomatensauce | Mozzarella | Oregano

CHF 15.00

„Napoli“

Tomatensauce | Mozzarella | Sardellen | schwarze Oliven | Oregano | Kapern

CHF 19.00

„Prosciutto“

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken

CHF 19.00

„Diavola“

Tomatensauce | Mozzarella | scharfe Salami | schwarze Oliven

CHF 19.50

„Calzone“ (gedeckte Pizza)

Tomatensauce | Mozzarella | Hinterschinken | Artischocken

CHF 19.50

„Amore e fuoco“

Tomatensauce | Mozzarella | scharfe Salami | Knoblauch | Chili

CHF 20.50

„Valtellina“

Tomatensauce | Mozzarella | Bresaola | Parmesan | Rucola

CHF 22.00

„Profumo di bosco“ *v*

Tomatensauce | Büffelmozzarella | Steinpilze | Rucola | Parmesan | Balsamico

CHF 23.50

„Tonno e cipolla“

Tomatensauce | Mozzarella | Thon | Zwiebeln | Kapern

CHF 20.50

„Speck e zola“

Tomatensauce | Mozzarella | Gorgonzola | Speck

CHF 19.50

„Sofia“

Mozzarella | Schinken | scharfe Salami | Champignons | Kirschtomaten | Oliven

CHF 22.50

„Quattro stagioni“

Tomatensauce | Mozzarella | Champignons | Hinterschinken

Artischocken | Oliven

CHF 20.00

„Terra-Mare“

Tomatensauce | Büffelmozzarella | Thon | Riesencrevetten ASC | Kirschtomaten | Zucchini

CHF 25.50

„Vegetariana“ *v*

Tomatensauce | Mozzarella | grillierte Gemüse

CHF 19.50

„Crudo“

Tomatensauce | Mozzarella | italienischer Rohschinken | Parmesan

CHF 22.50

„Italia“ *v*

Tomatensauce | Kirschtomaten | Basilikum-Pesto

Büffelmozzarella

CHF 22.00

„Frutti di mare“

Tomatensauce | Mozzarella | Meeresfrüchte | Riesencrevetten ASC

CHF 22.50

„Zola e pere“

Mozzarella | Gorgonzola | Mandeln | Birnen | Honig
(auch mit Tomatensauce erhältlich)

CHF 20.50

„Caprese con crudo“

Tomatensauce | italienischer Rohschinken | Tomaten | Basilikum-Pesto
Büffelmozzarella

CHF 23.00

„Sfiziosa“

Tomatensauce | Steinpilze | Rindscarpaccio | Rucola | Parmesan
Kirschtomaten | Balsamicocreme | Büffelmozzarella

CHF 25.20

„Contadina“

Tomatensauce | Mozzarella | Champignons | Speck | Oliven | Zwiebeln

CHF 19.50

„Romagnola“

Tomatensauce | Mozzarella | Speck | scharfe Salami | Champignons | Zwiebeln

CHF 20.50

„Hawaii“

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Ananas

CHF 19.50

„Salsiccia e friarielli“

Tomatensauce | Mozzarella | Salsiccia | Friarielli (Brocoletti) | Nduja (scharf) | Knoblauch

CHF 23.50

„Saporita“

Tomatensauce | Mozzarella | scharfe Salami | Speck | Knoblauch | Friarielli

CHF 22.50

„Parmigiana speciale“

Tomatensauce | Mozzarella | Büffelmozzarella | Pesto | Pinienkerne
italienischer Rohschinken | grillierte Auberginen

CHF 24.50

Aufpreise Pizza Zutaten:

Für zusätzliche Zutaten auf der Pizza verrechnen wir einen Aufpreis zum Beispiel:

scharfe Salami : 2.00 Steinpilze : 2.50 Riesencrevette : 4.50 Büffelmozzarella : 4.50 Tonno : 2.50 ect.

LEXIKON: Nduja (Kalabrische scharfe Wurstpaste) Salsiccia (Traditionelle italienische gezupfte Bratwurst mit Fenchelsamen)
Friarielli (Brocoletti/Rübstiel) MSC (Nachhaltige Fischerei) ASC (Umweltgerechte Aquakultur) wir verwenden richtigen originalen
Safran.

√ Gerichte ohne Fleisch und Fisch

*Für Änderungen jeglicher Art, behalten wir uns vor, einen Aufpreis zu berechnen

Fleisch- Fisch Herkunftsdeklaration

Rindsfilet	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Parmaschinken, Salami, Coppa, Bresaola:	Italien
Hinterschinken & Speck:	Schweiz
Reh	Europa (Wenn erhältlich Schweiz)
Thon / Krevetten	Thailand
Sardellen	Italien
Egli / Zander	Schweiz Estland

Unsere regionalen Partner:

Fisch vom Thunersee (Steinpilze & Trüffel)	Familie Johannes von Gunten Merligen
Forellenfilets	Grabenmühle Sigriswil / Forellenzucht Rubigen
Gemüse & Salate	Familie Stucki Noflen Krenger Uetendorf
Brot & Backwaren	Bäckerei Spicher Gunten
Fleisch und Fisch	Michel Comestibles Interlaken / Mérat Bern / H&R Interlaken
Weine & Diverse	Scana Saviva / Winehouse / Sacripanti / Geiselbrecht

„Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
und / oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne“

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.