



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 Herzen 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

Cicchetti | Die italienischen Tapas (Häppchen-Degustationsportionen)

Cicchetti sind in Italien so beliebt wie Tapas in Spanien, suchen Sie sich Ihre Lieblinge aus und probieren Sie die kleinen feinen Häppchen 1, 2 oder auch 3, gerne bringen wir Ihnen die Vielfalt Italiens und dem Mittelmeer-Raum auf den Tisch.

PURÉ di ceci (Vegetarisch)

Kichererbsen-Creme mit geröstetem Brot CHF 4.50

GAMBERONI aglio e peperoncino

3 Stk. Riesenkrevetten mit Knoblauch und Chili, Oliven und Kirschtomaten
Vecchia Romagna CHF 15.50

CRUDO & BRESAOLA

Italienischer Rohschinken & Bresaola CHF 9.50

CARPACCIO di manzo

Hauchdünnes Rindfleisch nach dem Original Rezept von Giuseppe Cipriani
Mariniert mit einer Olivenöl-Zitronenemulsion | Parmesan | Rucola CHF 9.50

MOZZARELLA di bufala (Vegetarisch)

Beste Büffelmozzarella mit Olivenöl und Salzflöcken CHF 7.90

VERDURE e OLIVE (VEGAN)

Marinierte Oliven und Gemüse CHF 6.50

CREMA di pomodoro e peperoni

Tomaten-Peperonisuppe mit geräuchtem Paprika und Kalbfleisch-Polpetta CHF 6.50

BRUSCHETTA di pomodoro

2 stk. klassische Bruschetta CHF 6.80

Insalata | Salate

INSALATA della casa (Vegetarisch)

frische auserlesene gemischte Salate mit Italienische – oder French-Dressing CHF 9.50

INSALATA di Rucola (Vegetarisch)

Rucolasalat mit Balsamicodressing, Parmesan & marinierte Tomaten CHF 10.50

Pesce | Fisch

PERSICO FRITTO

Egfilets im Backteig frittiert mit Pommes-frites & Remoulade kl. CHF 26.50 CHF 31.50

**weitere Fisch und Krustentier-Gerichte finden Sie bei unseren Empfehlungen die wir je nach Saison und Markt für Sie zusammenstellen*

Pasta | Pasta (die machen wir selber..)

BOLOGNESE „zia Maria“

Hausgemachte Casarecce mit Bolognese-Sauce nach sizilianischem Rezept CHF 23.80

SALSICCIA (Scharf)

Hausgemachte Fusilli mit Salsiccia & Nduja nach Nonna Rezept,
Knoblauch, Chili & Parmesan CHF 23.80

TRAPANESE

Hausgemachte Casarecce mit Speck, Tomaten & Parmesan
Pesto alla Trapanese
(Sizilianisches Pesto Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, Mandeln) CHF 24.80

MAMMA MIA (VEGAN)

Hausgemachte Gemüse-Spaghettini, Tomaten-Peperonisugo
Pesto-Basilikum & Fave CHF 23.80

Pasta als kleinere Portion Preisreduktion 3.00 CHF

Carne | Fleisch

TAGLIATA DI MANZO „Nostrano“

Rindsentrecote aufgeschnitten an Kräuter-Pesto, Kartoffelstampf
kräftige Jus, Gemüse-allerlei CHF 38.50

FETTINE DI MANZO del Sud

Feine Rindshufschnitzel kurz gebraten mit Oliven, Tomaten & Balsamicojus
Gemüse-allerlei & Kichererbsen Püree CHF 32.50

CORDON-BLEU vom einheimischen Schwein

mit Schinken & Raclette, Gemüse & Pommes-frites CHF 31.50

PETTO DI POLLO mit Aromen von Zitrone & Salbei

Schweizer Poulardenbrust, feines vom Gemüse & Tomaten-Risotto CHF 29.50

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

Empfehlung aus der Küche....

SWISS ALPIN LACHS..

SALMONE NDUJA (Pikant)

Schweizer Alpin Lachs mit Nduja-Kruste knusprig gebraten
mediterranes Kichererbsen Püree & feines vom Gemüse
(Nduja ist eine kalabrische Würzwurst die wir in unsere Panade einarbeiten, um dem Gericht
einen pikanten italienischen Touch zu verleihen)

CHF 36.00

SALMONE SPEZIALE

Schweizer Alpin Lachs Sous -vide und abgeflämmt,
Zitronen-Thymian- Fleur de sel | hausgemachte Gemüse-Spaghettini an leichtem
Tomaten-Paprikasud
(aus der ersten Schweizer Lachsfarm aus Misox ein italienisch sprachiger Teil von Graubünden)

Das 2013 gegründete Unternehmen gehört dank der Kreislaufanlagen-
Technologie (Recirculating Aquaculture System) zu einer der saubersten und
nachhaltigsten Fischfarmen der Welt.

CHF 36.00

RISOTTO VERDURE TRICOLORE

„a mondo mio“

Bester Carneroli Risotto in drei Aromen, mit Parmesan & Gemüse in
verschiedener Art

CHF 25.50

(Vegetarisch)

Fleisch- Fisch Herkunftsdeklaration

Rindfleisch:	Schweiz * wenn nicht anders deklariert
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
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.