

chf

Specials..

von heute und morgen

Pizza bianca

Hänsel 22 / 25

Mozzarella Fior di Latte, Pfifferling,
Scamorza, Baumnuss, Rosmarien

Gretel 24 / 27

Mozzarella Fior di Latte, Pfifferling,
Gorgonzola, Landrauchschinken

Napoli verde 21 / 24

Mozzarella Fior di Latte, Scarola,
Sardelle, schwarze Olive, Kaper

Monatsbier

Stirling Pale Ale 33cl 7.5

La Nébuleuse SA, 5.3°
Renens, Schweiz

Aperitif

Kir Royal 9.5

Wermut Panaché 9.5

Wermut Produktions, Zürich

Pizza bianca

klein / normal

Noci**19 / 22**

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola,
Baumnuss, Birne

Big Jim**21 / 24**

Mozzarella Fior di Latte, piccante Mortadella,
Mascarpone, Spinatsalat

Pizza rossa**Marinara****14 / 17**

Tomate, Knoblauch, Oregano

Margherita**15 / 18**

Tomate, Mozzarella Fior di Latte,
Basilikum

Bufala**20 / 23**

Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum

Prosciutto e Funghi**20 / 23**

Tomate, Mozzarella Fior di Latte,
Schinken, Steinpilz

Diavola**19 / 22**

Tomate, Mozzarella Fior di Latte,
scharfer Salami, schwarze Olive

| | |
|--|----------------|
| Pizza rossa | klein / normal |
| Rucola Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Datteltomate, Parmesan | 18 / 21 |
| Sisi (vegan) Tomate, Steinpilz, Artischocke, Datteltomate, Rucola | 22 / 25 |
| Napoli rossa Tomate, Sardelle, Kaper, Olive, Oregano | 19 / 22 |
| Ortolana Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Zucchetti, Aubergine, Peperoni, Spinatsalat, Parmesan | 24 / 27 |
| Calzone Flint Parmaschinken, halbgetrocknete Tomate, Burrata, Rotwein- oder Balsamicoreduktion | 25 / 28 |

Die Karte kann Pizzen ohne Käse enthalten,
diese und andere Zutaten können selbstverständlich
gerne dazu oder abbestellt werden.

Jede Pizza auf Vorbestellung am Vortag
erhältlich mit Dinkelteig (+CHF 3) oder
glutenfrei (+CHF 5).

CHF

Salat

grüner Salat in der Schale 7.5
für 1 Pers.

grüner Salat aus der Schüssel 14
für 2 Pers.

jede weitere Person 6.5

gemischter Salat in der Schale 9
für 1 Pers.

gemischter Salat aus der Schüssel 17
für 2 Pers.

jede weitere Person 8

Déssert

Tages Déssert 5
Das Personal gibt gerne Auskunft

Glacé 5
Becher 140ml, Gasparini, Basel

Citron - Mandarine
Haselnuss - Pistache
Chriesijoghurt
Vanille - Chocolat
Rahmtäfel

Schaumwein

| | | |
|--|-------------|-----------|
| Toso Prosecco, 2015 | 10cl | 7 |
| Veneto, IT | 75cl | 46 |
| frisch, fruchtig, erinnert an weisse Pfirsiche und grüne Äpfel | | |

Weisswein

| | | |
|--|--------------|-----------|
| Liter Weisser, 2017 | 10cl | 6 |
| Riesling, Silvaner, Bacchus, Müller-Thurgau | 100cl | 39 |
| Weinreich, Rheinhessen, D | | |
| knackige Säure, schlanker Körper, Fruchtaromen von grünem Apfel und Zitrus | | |

| | | |
|---|-------------|-----------|
| Sicilia Bianco, 2017 | 10cl | 7 |
| Sociéta Agricola HORUS | 75cl | 46 |
| Insolia, Grillo, Moscato | | |
| Sizilien, IT | | |
| floral, exotische Früchte, milde Säure, leicht salzig und mineralisch | | |

| | | |
|--|-------------|------------|
| Herbst Müller-Thurgau, 2017 | 10cl | 7.5 |
| Müller-Thurgau | 75cl | 49 |
| Herbst Wein, Truttikon, CH | | |
| leicht, überraschende Mineralität, fruchtig, knackig, fast salziger Abgang | | |

Weisswein

| | | |
|---|-------------|------------|
| Weissherbst Truttikon, 2017 | 10cl | 7.5 |
| Pinot Noir, Federweisser | 75cl | 49 |
| Herbst Wein, Truttikon, CH belebende Säure und feine Pinot-Noir Frucht rote Beeren, Kirschen, fruchtiger knackiger Sommerwein | | |
| Pinot Grigio, 2017 | 75cl | 36 |
| «Savardo» Breganze DOC Veneto, IT Cantina Beato Bartolomeo milde Säure, Akazienblüten, reife exotische Früchte, Brotkruste | | |
| Roero Arneis DOCG, 2018 | 75cl | 39 |
| Azienda Agricola Careglio Piemont, IT ausgewogen, verspielt, Akazienblüten und Ginster | | |
| Vermentino Colli di Luni, 2016 | 75cl | 52 |
| “Pianacce” DOC Azienda Agricola Giacomelli Ligurien, IT verführerisch fruchtig und blumig, frische Wiesenblumen, Noten von Zitrusfrüchten, kräftig im Abgang | | |

Rotwein

| | | |
|---|-------------|-----------|
| El Tiempo que nos une, 2017 | 10cl | 6 |
| Monastrell DOP | 75cl | 39 |
| Bodega Cerron, Jumilla, ESP | | |
| leicht fruchtig, Hauch von dunkler Schokolade und Tabak | | |
| | | |
| Barbera D'Asti, 2015 | 10cl | 7 |
| Barbera, Piemont DOCG | 75cl | 46 |
| Adriano Grasso, Calosso, IT | | |
| reife rote Früchte, blumig mit Gewürz Noten, rund mit seidiger Textur | | |
| | | |
| Bolgheri, 2016 | 10cl | 8 |
| Cabernet Sauvignon | 75cl | 52 |
| Merlot, Sangiovese | | |
| Livorno, IT | | |
| rubinrote Farbe, intensiv, vollmundig und harmonisch | | |
| | | |
| Merlot «Tarlàp» | 10cl | 9 |
| Valli Ossolane DOC, 2016 | 75cl | 59 |
| Cantine Garrone | | |
| Merlot, Nordpiemont, IT | | |
| Ausbau im grossen Holzfass, frischfruchtig, vegetal und beerig | | |

Rotwein

| | | |
|--|-------------|-----------|
| Dal Campo 2016 | 50cl | 28 |
| Chianti DOCG Sangiovese, Canaiolo Toscana, IT rubinrot, leichte Noten von Kirschen und Veilchen Anhaltendes Bouquet, sanft, mit guter Struktur und Säure | | |
| Nero d'Avola Vittoria DOC | 75cl | 45 |
| "...Sole e Terra", 2017 Sociéta Agricola HORUS Sizilien, IT frisch, fruchtig, Geschmack von Kirschsafft, mittelschwer, weiche Gerbstoffe | | |
| Dolcetto d'Alba DOC | 75cl | 45 |
| Selezione "Bussia", 2014 Barale Fratelli, Barolo Piemont, IT floral, frische dunkle Kirschen, Lakritze | | |
| Ripa delle More 2015 | 75cl | 68 |
| Sangiovese, Merlot Cabernet Sauvignon Castello Vicchiomaggio Toscana, IT würzig pfeffriger Auftakt, komplexe, breite Struktur am Gaumen | | |

CHF

Offen Bier

| | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|
| Appenzeller Quöllfrisch Hell | 20cl | 3.5 |
| Brauerei Locher, Appenzell | 30cl | 4.5 |
| | 50cl | 6.5 |
| Stadtguet Amber | 25cl | 4 |
| Brauerei Stadtguet, Winterthur | 30cl | 4.5 |
| | 50cl | 6.5 |

Flaschen Bier

| | | |
|---------------------------------|-------------|------------|
| Stadtguet Schwarz | 33cl | 5.5 |
| Brauerei Stadtguet, Winterthur | | |
| Moretti Premium Lager | 33cl | 5.5 |
| Birra Moretti, Pollein, IT | | |
| Andechser Weissbier Hell | 50cl | 7 |
| Klosterbrauerei Andechs, D | | |
| Leermond alkoholfrei | 33cl | 5.5 |
| Brauerei Locher, Appenzell | | |

chf

Aperitif & Digestif

| | | | |
|------------------------------|--|--|------------|
| Gespritzter Weisswein | | | 7.5 |
| Campari Orange | | | 8.5 |
| Giselle Sprizz | | | 11 |
| Giselle Gin Tonic | | | 16 |
| Gin Tonic | | | 14 |

| | | | |
|----------------|------------|------------|----------|
| Campari | 25° | 4cl | 7 |
| Mailand, IT | | | |

| | | | |
|------------------|------------|------------|----------|
| Ramazotti | 30° | 4cl | 7 |
| Mailand, IT | | | |

| | | | |
|----------------------------|------------|------------|----------|
| Wermut Weiss | 16° | 4cl | 7 |
| Wermut Produktions, Zürich | | | |

| | | | |
|--------------------------|------------|------------|----------|
| Giselle | 16° | 4cl | 8 |
| Belle Giselle SA, Zürich | | | |

| | | | |
|---------------------------|------------|------------|----------|
| Disaronno Amaretto | 28° | 4cl | 7 |
| Saronno, IT | | | |

| | | | |
|-----------------------------------|------------|------------|----------|
| Draft Brothers | 40° | 2cl | 9 |
| Old Will & Old Plum Winterthur | | | |

| | | | |
|--|------------|------------|----------|
| Grappa Senza Nome | 45° | 2cl | 9 |
| Barbera Trester Piemont, IT klare Nuancen von Eichenholz, Gewürzen und Kakao | | | |

CHF

Limos

| | | |
|----------------------------|-------|-----|
| Coba Mineral | 33cl | 4.5 |
| laut / still | 100cl | 8.5 |
| Ice Tea | 30cl | 4.5 |
| hausgemacht | 50cl | 6 |
| Fritz Kola | 33cl | 4.5 |
| zuckerfrei | | |
| Rivella | 33cl | 4.5 |
| rot / blau | | |
| Elmer Citro | 33cl | 4.5 |
| Orangina | 25cl | 4.5 |
| Gazosa Mirtillo | 35cl | 5.5 |
| Chinotto | 27cl | 4.5 |
| Gents | | |
| Tonic / Lemon / Ginger Ale | 20cl | 5 |
| San Bitter | 10cl | 4.5 |
| Zitronen Limonade | 30cl | 5 |
| hausgemacht | 50cl | 6.5 |
| Hahnenwasser | 50cl | 3 |
| (abends) | | |

Säfte

| | | |
|---------------------------|------|-----|
| Kirschsaft-Schorle | 30cl | 5 |
| | 50cl | 6.5 |
| Süssmost / Schorle | 30cl | 4.5 |
| | 50cl | 6 |

CHF

Kaffee

miró manufactura de café, Zürich

| | |
|-----------------------|------------|
| Espresso | 4 |
| Doppio | 5.5 |
| Kaffee Crème | 4.5 |
| Caffè Corretto | 6.5 |

Tee

| | |
|-----------------------|----------|
| Assam Bio | 5 |
| Verveine Bio | 5 |
| Minze Bio | 5 |
| Früchtetee Bio | 5 |

Allergene:

Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal!

Herkunft Fleisch

Poulet: Schweiz

Schwein: Schweiz, Italien

Rind: Schweiz

Herkunft Fisch

Sardellen: Italien, Mittelmeer / Schwarzes Meer

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.