

Hugo

Holunderblütensirup, Prosecco

9.50

Prosecco Lampone

Pfefferminzsirup, Himbeeren, Prosecco

9.50

Lillet Wild Berry

Lillet rose, Schweppes Russian Wild Berry

9.50

Aperol Spritz

9.50

Ramazotti Rosato

Ramazotti Rosato, Tonic

9.50

Malfy Lemon

Malfy Zitronen-Gin, Bitter Lemon

12.00

Herzlich Willkommen

Restaurant Pizzeria

3Spitz

www.pizzeriadreispitz.ch

Vivi-Soda

Zitronen-Ingwer-Limonade

5.00

Blutorangen-Ingwer-Limonade

5.00

Fritz-Spritz

Bio-Rhabarber-Schorle

4.80

Blue-Mango

Mango-, Curaçaosirup, Bitter Lemon

7.00

VORSPEISEN

Grüner Salat

9.00

Gemischter Salat

9.90

Nüsslisalat mit Ei

13.90

Blattsalat mit Champignons und Speck

14.90

Caprese

Tomaten, Mozzarella, Oliven

15.90

Hausgemachte französische Sauce / italienische Sauce / Olivenöl und Aceto Balsamico

HAUPTSPEISEN

Wurst-Käsesalat einfach / garniert

16.50 / 19.90

Thonsalat garniert

19.90

Salatteller mit Ei

19.90

Fitnesssteller

Schweineschnitzel, Kräuterbutter, Salatvariation

28.50

Eglifilet im Bierteig

Gemüse und Bratkartoffeln, Tatarsauce

33.90

Rindstatar 140g

Toast, Butter, Garnitur

33.90

PASTA

Orecchiette alla Nonna

Kalbfleisch, Knoblauch, Weisswein, Rahm

26.90

Orecchiette al Caruso

Champignons, Schinken und Tomatenrahmsauce

23.90

Spaghetti al Padrone

Kalbfleisch, Knoblauch und Tomatensauce

26.90

Spaghetti ai gamberi

Crevetten, Knoblauch, Peperoncino, Rucola, Cherrytomaten

26.90

Penne integrali all'amatriciana

Vollkorn-Teigwaren

Speck, Zwiebeln, Tomatensauce, Cherrytomaten

25.90

Gnocchi al Salmone

Zucchetti, Lachs, Rahm, Safran

25.90

Gnocchi al Gorgonzola

an Gorgonzolasauce

24.50

CORDON - BLEUS

Fleischkäse-Cordonbleu

Raclettekäse, Pommes-Frites

22.90

Schweine-Cordonbleu

Schinken, Raclettekäse, Gemüse, Pommes-Frites

33.90

Kalbs-Cordonbleu

Schinken, Raclettekäse, Salatbouquet, Pommes-Frites

39.90

HITS UND KLASSIKER

Schweineschnitzel paniert

Gemüse, Pommes-Frites

28.90

Schweinerahmschnitzel

Champignonsrahmsauce, Nudeln

28.90

Pouletbrust-Burger

Honigsenf, Spiegelei, Salatbouquet, Country-Cuts

29.90

Pouletgeschnetzeltes an roter Curry-Kokos-Gemüsesauce

Jasminreis

31.50

Pouletgeschnetzeltes «Casimir»

Jasminreis, Früchtegarnitur

31.50

Piratenspiess

Kalbfleisch mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und

Salbei eingewickelt, am Spiess dazu Pommes-Frites

43.50

Kalbgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce dazu Rösti

37.90

Kalbsleberli dazu Rösti

34.50

Rindshohrückensteak

Rucola, Grana Padano, Balsamico, Gemüse, Bratkartoffeln

43.50

Rindsfilet

Pfeffersauce, Gemüse, Pommes-Frites

44.90

PINSA ROMANA



Was ist eine Pinsa Romana?

*Die Pinsa Romana, eine echte Revolution nach römischer Art!
Ihre typische ovale Form und die handgearbeitete Struktur machen sie einzigartig und verleihen ihr ein unverwechselbares rustikales und originales Aussehen. Dieses exklusives Rezept wurde 2007 von der Familie Di Marco aus Rom konzipiert. Der Teig der Pinsa Romana besteht aus Reis-, Soja- und Weizenmehl, Wasser, Hefestarter, Olivenöl, Salz. Die Gärung von 72 Std macht ihn gesund, vegan und leicht verdaulich.*

PINSA FOCCACIA Olivenöl, Salz, frischem Rosmarin Chf 14.50

PINSA LEGGERA Auberginen, Zucchetti, Artischocken, Cherrytomaten, Pesto Chf 24.50

PINSA PICCANTE Mozzarella, Burrata, Oliven, scharfe Salami, Zwiebeln Chf 24.50

PINSA ROMOLO

Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken, Cherrytomaten, Rucola, Balsamicosauce Chf 25.50

PINSA SALMONE Crème fraiche, Kapern, Zwiebeln, Lachs Chf 25.50

PINSA A MODO MIO

Crème fraiche, Speck, Zwiebeln, Champignons Chf 24.50

PINSA POLLO PAZZO Cheddar, Poulet, Jalapenos, BBQ-Sauce Chf 25.50

PINSA CREMOSA Mozzarella, Gorgonzola, Birnen, Radicchio, Feigenpurée Chf 25.50

PINSA MONDO

Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Peperoni, Artischocken, Pesto Chf 25.50

Glutenfreie Variante + Chf 1.50



PIZZERIA

Margherita 16.90

Funghi - Champignons 19.00

Capricciosa - Artischocken, Peperoni, Champignons 21.00

Verdura - Gemüse 21.00

Gorgonzola 21.50

Melanzane - Auberginen, Rucola, Cherrytomaten 23.00

Fantasia - Grana Padano, Rucola, Cherrytomaten 21.00

Vegana - ohne Mozzarella, Auberginen, Zucchetti, Peperoni 22.50

Prosciutto - Schinken 19.00

Prosciutto e funghi - Schinken, Champignons 19.90

Hawaii - Schinken, Ananas 21.00

Quattro Stagioni - Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oliven 23.00

Calzone - zugedeckte Pizza, Schinken, Champignons, Ei 22.50

Padrone - Kalbfleisch, Knoblauch 24.90

Parma - Rohschinken 24.00

Inverno - Gorgonzola, Rohschinken 24.50

Calabrese alla Franco - scharfe Salami, Zwiebeln 22.00

RossoNero - scharfe Salami, Mascarpone, Oliven 24.50

Rustica - Salami, Speck, Zwiebeln, Ei 23.50

Trentino - Speck, Gorgonzola, Knoblauch 22.90

Napoli - Sardellen, Kapern 19.50

Frutti di Mare - Meeresfrüchte, Knoblauch 22.90

Tonno - Thon, Zwiebeln 22.90

*Gerne informieren wir über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.*

Fleisch-Fischherkunft : Schwein, Kalb, Rind, Poulet-SCHWEIZ Crevetten-Vietnam, Eglifilet-Polen

Preise inkl. MwSt

WEINE

1dl / 5dl / 7.5dl

weiss

Féchy - 4.40 / 21.50 / *

Epresses - 5.20 / 25.50 / *

Merlot Bianco Ticino - 5.40 / 25.50 / *

Fontana Soave Chardonnay Trebbiano Veneto - 5.70 / 28.50 / 42.00

rosé

Rose du Valais - 4.90 / 23.90 / *

Rose Bachmann Stäfa - 4.90 / 23.90 / *

rot

Chianti il Cipresso - 4.00 / 19.50 / *

Züri-Clävner - 4.90 / 23.90 / *

Merlot del Ticino - 5.50 / 26.00 / *

Cabernet Sauvignon Californien - 4.60 / 22.90 / *

rot

Yvorne Les Bornises Rouge - * / 26.00 / *

Malbec Gaucho Argentinien - * / 23.50 / *

rot

Passo del Cardinale Primitivo di Manduria - 5.70 / 28.50 / 39.50

Antica Osteria Garofoli Loreto, Montepulciano, Sangiovese - 4.70 / 23.50 / 34.50

Rioja Baron de Ley Reserva - * / * / 39.50

Tucumen Malbec Argentinien, Mendoza, Bodega Budeguer - * / * / 44.50