

Hugo

Holunderblütensirup, Prosecco

11.00

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco

11.00

Giselle Mandarin Spritz

Giselle, Mandarinsirup, Prosecco

11.00

Lillet Ginger Fizz

Lillet rose, Ginger Ale

11.00

Rosa Rum

Kokossirup, Erdbeersirup, Bacardi, Ginger Ale

12.50

Malfy Lemon

Malfy Zitronen-Gin, Bitter Lemon

12.50

Herzlich Willkommen

Restaurant Pizzeria

3Spitz

www.pizzeriadreisnitz.ch

Manzoni Spritz

Goba Manufaktur Appenzell

Alkoholfreies Apérogetränk mit Fruchtsaft

6.50

Fizzy Gazzosa Ticinese

Zitrone oder Mandarine

5.50

Blue-Mango

Mango-, Curaçaosirup, Bitter Lemon

7.00

Virgin Ale

Pfefferminzsirup, Limetten, Ginger Ale, Soda

7.00

VORSPEISEN

Kürbissuppe

10.50

Grüner Salat

9.50

Gemischter Salat

10.50

Nüsslisalat mit Ei

14.50

Blattsalat mit Champignons und Speck

15.50

Hausgemachte französische Sauce / italienische Sauce / Olivenöl und Aceto Balsamico

HAUPTSPEISEN

Veggie Burger

Fleischloser Burger aus Erbsenprotein

im Bun Brötli mit Currysauce,

Salat, Rotkohl, gebackenem Zwiebelring dazu Sweet Potato Fries

29.90

Rindstatar 140g

Toast, Butter, Garnitur

33.90

Eglifilet im Bierteig

Gemüse und Bratkartoffeln, Tatarsauce

33.90

Fitnesssteller

Schweineschnitzel, Kräuterbutter, Salatvariation

28.50

Thonsalat garniert

21.00

Salatteller mit Ei

21.00



PASTA

Orecchiette alla Nonna

Kalbfleisch, Knoblauch, Weisswein, Rahm

27.50

Orecchiette al Caruso

Champignons, Schinken und Tomatenrahmsauce

23.90

Spaghetti alla Carbonara

Speck, Ei, Rahm und Parmesan

24.90

Spaghetti ai gamberi

Crevetten, Knoblauch, Peperoncino, Rucola, Cherrytomaten

27.50

Penne integrali alla Pugliese

Vollkorn-Teigwaren mit Brokkoli, Knoblauch, Peperoncino, Cherrytomaten, Tomatensauce

25.90

Gnocchi al Salmone

Zucchetti, Lachs, Rahm, Safran

27.50

Gnocchi al Gorgonzola

an Gorgonzolasauce

24.90

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, Sweet Potato Fries

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*

45.50

Kalbgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce dazu Rösti

37.90

Kalbsleberli dazu Rösti

35.90

Rindshohrückensteak

Rucola, Grana Padano, Balsamico, Gemüse, Bratkartoffeln

44.50

Rindsfilet

Pfeffersauce, Gemüse, Pommes-Frites

45.90

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 VEGGIE Mozzarella, Champignons, Peperoni, getrocknete Tomaten, Rucola, Grana Padano Chf 24.50

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

PINSA ROMOLO Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken, Cherrytomaten, Rucola, Balsamico Chf 25.50

PINSA SALMONE Crème fraîche, Kapern, Zwiebeln, Lachs Chf 27.50

PINSA A MODO MIO Crème fraîche, 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 17·50

Funghi - Champignons 19·50

Capricciosa - Artischocken, Peperoni, Champignons 21·50

Verdura - Gemüse 21·50

Gorgonzola 22·00

Melanzane - Auberginen, Rucola, Cherrytomaten 23·50

Fantasia - Grana Padano, Rucola, Cherrytomaten 22·00

Vegana - ohne Mozzarella, Auberginen, Zucchetti, Peperoni 22·90

Prosciutto - Schinken 19·50

Prosciutto e funghi - Schinken, Champignons 21·00

Hawaii - Schinken, Ananas 22·00

Quattro Stagioni - Schinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oliven 23·90

Calzone - zugedeckte Pizza, Schinken, Champignons, Ei 22·90

Padrone - Kalbfleisch, Knoblauch 25·00

Parma - Rohschinken 24·50

Inverno - Gorgonzola, Rohschinken 25·00

Calabrese alla Franco - scharfe Salami, Zwiebeln 22·50

RossoNero - scharfe Salami, Mascarpone, Oliven 25·00

Rustica - Salami, Speck, Zwiebeln, Ei 23·90

Trentino - Speck, Gorgonzola, Knoblauch 23·50

Napoli - Sardellen, Kapern 20·00

Frutti di Mare - Meeresfrüchte, Knoblauch 23·50

Tonno - Thon, Zwiebeln 23·50

*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 / *

Epesses - 5.20 / 25.50 / *

Merlot Bianco Ticino - 5.40 / 25.50 / *

Fontana Soave Chardonnay Trebbiano Veneto - 5.70 / 28.50 / 42.00

rosé

Rose Œil de Perdrix du Valais - 4.90 / 24.50 / *

Rose Bachmann Stäfa - 4.90 / 24.50 / *

rot

Chianti il Cipresso - 4.20 / 21.00 / *

Züri-Clävner - 4.90 / 24.50 / *

Merlot del Ticino - 5.50 / 26.00 / *

Cabernet Sauvignon Californien - 4.60 / 22.90 / *

rot

Yvorne Les Bornises Rouge - * / 26.00 / *

Malbec Gaucho Argentinien - * / 24.50 / *

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