

Speise
KARTE

TRIGONELLA

SUPPE

CREMA DI POMODORO

Tomatencremesuppe

10.50

CREMA DI SPINACI

Spinatcremesuppe

11.50

SALAT

INSALATA MISTA DI STAGIONE

Gemischter Saisonsalat

11.50

INSALATA VERDE

Grüner Salat

9.50

INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella und Cherry Tomaten

15.50

INSALATA DI RUCOLA

Rucola Salat mit Parmesan Scheiben, Cherry Tomaten, Oliven
(Italienisch Sauce)

12.50

INSALATA „TÖDI“

„Tödi“ Salat: Eisbergsalat, Speck, Oliven, Glarner Alpenkäse, Croutons
Apfel, Walnüsse (Honig-Senf-Sauce)

18.50

VORSPEISEN

INVOLTINI PRIMAVERA

Hausgemachte Frühlingsrolle, gefüllt mit Kartoffeln, Gemüse und Poulet
(süße Chilisauce) 2 Stück

8.50

BRUSCHETTA AL POMODORO

Vier Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum

10.50

BURRATA E CRUDO

Burrata, Rohschinken, getrocknete Feigen, Birnen, Walnüsse

24.50

PRIMI PIATTI – PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti mit Tomatensauce

18.50

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti mit Speck, Ei, Rahm, Parmesan, Pfeffer

24.50

PENNE ALL'ARRABBIATA

Penne Arrabiata mit Tomatensauce, Knoblauch- und Chili

20.50

PENNE ALLA BOLOGNESE

Penne mit Bolognese Sauce (Rind- und Schweinefleisch)

24.50

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON GAMBERI E MELANZANE

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, Crevetten und Auberginen

28.50

TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI CON CREMA TARTUFATA E SPECK

Tagliolini mit Steinpilzen, Trüffelcreme und Speck

29.50

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON CREMA AI FUNGHI PORCINI

Safranrisotto mit Steinpilzcreme

26.50

SECONDI PIATTI

**PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON BURRO ALLE ERBE,
VERDURE E PATATE DUCHESSE**

Gegrillte Poulet Brust mit Kräuterbutter, Gemüse
und Duchesse-Kartoffeln

(180-200 gr) 33.50

**GLARNER BURGER CON FORMAGGIO DELLE ALPI GLARONESI,
INSALATA, CIPOLLA ARROSTITA E POMMES**

Hamburger mit Schweinefleisch, Glarner Alpen Käse, Salat,
getrocknete Zwiebeln, Pommes beilagen

(180 gr) 25.50

**FILETTO DI MANZO CON BURRO ALLE ERBE,
VERDURE DI STAGIONE E POMMES**

Rinderfilet mit Kräuterbutter, Gemüse der Saison und Pommes

(200 gr) 50.50

**CORDON BLEU DI MAIALE RIPIENO DI PROSCIUTTO,
FORMAGGIO PER RACLETTE, FORMAGGIO DELLE ALPI GLARONESI,
PATATE FRITTE E VERDURE DI STAGIONE**

Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken, Raclette käse,
Glarner Alpenkäse, Pommes und Gemüse der Saison

(380 gr) 38.50

**STINCO DI MAIALE CON SALSA ALLA BIRRA E
RISOTTO AL PARMIGIANO**

Schweinshaxe mit Biersauce und Parmesan Risotto

(400 gr) 38.50

**BISTECCA DI TONNO CON SALSA AL SESAMO,
VERDURE DI STAGIONE E RISO JASMINE**

Thunfischsteak mit Sesam Sauce, Gemüse der Saison und Jasmin-Reis

(180 gr) 40.50

PIADINA SFOGLIATA

Focaccia aus Mehl, Wasser, Salz und Schweineschmalz,
ohne Hefe, rund und abgeflacht, gefüllt mit ...

- | | |
|---|--------------|
| D1. PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA E RUCOLA
Roh Schinken, Mozzarella und Rucola | 18.50 |
| D2. PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA, POMODORO FRESCO,
RUCOLA, GRANA PADANO E ACETO BALS.
Roh Schinken, Mozzarella, Tomaten, Rucola, Grana Padano und Balsamico | 19.50 |
| D3. PROSCIUTTO COTTO, INSALATA VERDE, SALSA TARTAR
Gekochter Schinken, grüner Salat, Tartar Sauce | 18.50 |
| D4. SPECK, FORMAGGIO PER RACLETTE, MELANZANE
Speck, Raclette Käse, Auberginen | 18.50 |
| D5. FORMAGGIO PER RACLETTE E VERDURE GRIGLIATE
Raclette Käse und gegrilltes Gemüse | 16.50 |
| D6. MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, RUCOLA, GRANA PADANO
Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Grana Padano | 14.50 |
| D7. BRESAOLA GLARONESE, FORMAGGIO SCABZIEGER, RUCOLA
Glarner Bresaola, Schabziegerkäse, Rucola | 22.50 |
| D8. PETTO DI POLLO, FORMAGGIO PER RACLETTE, PEPERONI
Poulet Brust, Raclette Käse, Paprika | 18.50 |
| D9. SALSICCIA, FORMAGGIO PER RACLETTE, SPINACI
Salsiccia, Raclette Käse, Spinat | 19.50 |
| D10. STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO, FORMAGGIO PER RACLETTE,
VERDURE GRIGLIATE
Rinderfiletstreifen, Raclette Käse, gegrilltes Gemüse | 21.50 |

CONTORNI/BEILAGEN

- | | |
|--------|-------------|
| Pommes | 6.00 |
| Salat | 7.00 |

PIZZA SPEZIALITÄT - "Pinsa Romana"

Die Basis der „Pinsa Romana“ besteht aus Weissmehl und natürlicher Hefe.

Der Teig hat einen Gär-Prozess von 36 Stunden.

Das macht das Endprodukt unglaublich schmackhaft sowie sehr gut verdaulich.

P1. MARGHERITA	Tomatensauce, Mozzarella, Grana Padano	16.50
P2. 4 FORMAGGI	Tomatensauce, Mozzarella, gemischte Käsesorten	21.00
P3. SALAME	Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, milde Salami, Paprika, Grana Padano	22.00
P4. PROSCIUTTO	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Grana Padano	18.50
P5. FUNGHI E PROSCIUTTO	Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Schinken, Grana Padano	20.50
P6. PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA	Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesan Scheiben	25.00
P7. DIAVOLA	Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Mascarpone, Grana Padano	22.00
P8. NAPOLI	Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern	21.00
P9. VEGETARIANA	Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Gemüse, Grana Padano	23.00
P10. TONNO	Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven	21.00
P11. CAPRICCIOSA	Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Champignons, Oliven, Grana Padano	22.50
P12. PORCINI E SPINACI	Tomatensauce, Steinpilze, Spinat, Büffelmozzarella, Grana Padano	24.00
P13. HAWAII	Tomatensauce, Mozzarella, Ananas, Schinken, Grana Padano	20.00
P14. CALABRIA	Tomatensauce, Büffelmozzarella, Aubergine, scharfer Salami, Grana Padano	24.00
P15. BUFALA E CRUDO	Büffelmozzarella, Mozzarella, Cherrytomaten, Rohschinken	26.00

P16. BURRATA E RUCOLA	Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan Scheiben, Burrata-Käse	24.00
P17. RAJI	Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Speck, Gorgonzola, Grana Padano	24.00
P18. BRACCCIO DI FERRO	Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Mascarpone, Grana Padano	20.00
P19. AFFUMICATA	Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Speck, Grana Padano	22.00
P20. MELANZANE E PEPERONI	Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Paprika, Mascarpone, Grana Padano	21.00
P21. OCCHIO DI BUE	Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Spiegelei, Grana Padano	22.00
P22. MANZO	Tomatensauce, Mozzarella, Rindstreifen, Steinpilze, Parmesan Scheiben	27.00
P23. FRUTTI DI MARE	Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte	24.00
P24. ARLECCHINO	Tomatensauce, Mozzarella, Poulestreifen, gelbes Currypulver, Paprika, Mascarpone, Grana Padano	24.00
P25. FORNARINA	Zwiebel und Rosmarin	12.00
P26. PAPPAGALLO	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Spinat, Knoblauch, Grana Padano	25.00
P27. FIORENTINA	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Gorgonzola, Knoblauch, Grana Padano	25.00
P28. GAMBERI E ZUCCHINE	Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Zucchini, Knoblauch, Grana Padano	25.00
P29. SALSICCIA E FUNGHI	Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Champignon, Grana Padano	23.00
P30. PARMIGIANA	Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Aubergine, Parmesan	23.00
P31. BOSCAIOLA	Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Spinat, Steinpilzen, Parmesan	26.00
P32. TRIGONELLA	Mozzarella, Cherry Tomaten, Glarner Bresaola, Rucola und Schabziegerkäse	28.00

ES IST MÖGLICH:

- GLUTENFREIE PIZZA + 3.50
- KLEINE PIZZA - 3.00

PIZZA-ZUSÄTZE:

- BÜFFELMOZZARELLA + 5.00
- PARMASCHINKEN + 5.00 -
- MASCARPONE + 2.00
- GORGONZOLA + 2.00
- AUFSCHNIT + 2.00
- SARDELLEN + 2.00
- GEMÜSE + 2.00
- ZWIEBEL + 1.00

KINDERMENU

SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti mit Tomatensauce

10.50

PENNE AL BURRO

Butter-Penne

9.50

**CROCCHETTE DI POLLO IMPANATE CON
PATATE FRITTE**

Chicken Nuggets (5 Stück) mit Pommes

14.50

WIENERLI CON PATATE FRITTE

Wienerli (2 Stück) mit Pommes

12.50

Für Kinder, die Lust auf Pizza haben, können Sie eine kleine
Pinsa Romana von der Speisekarte bestellen

INFORMAZIONI

ORIGINE – HERKUNFT

Fleisch:

Rind – Schweiz
Kalb – Schweiz
Schwein - Schweiz
Poulet – Schweiz, Deutschland

Fisch:

Thunfischsteak – Sri Lanka
Thunfisch dose – Thailand
Sardellen dose - Spanien
Lachs - Norwegen
Crevetten – Italien, Vietnam
Seebarsch - Sri Lanka
Eglifilet – Atlantico

Bäckerei:

Brot – Romers Bäckerei
Gipfeli - Romers Bäckerei

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

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

ALLE PREISE SIND IN CHF UND INKL. 8.1% MWST