



Bella - Italia

Antipasti della Casa	verschiedene kleine Häppchen	15.00
Insalata Caprese	Tomaten mit Buffalo-Mozzarella	18.00
Piatti mista	„zvieri Plättli“	18.00
Panini caldi al Tonno / Mozzarella di Bufala		7.50
warmes Focaccia-Brot gefüllt mit Ton oder Buffalo-Mozzarella		
Pasta:	als Vorspeise	11.00
Spaghetti: Carbonara / Tonno / Vongole		18.00
Tagliatelle al Tartufo	Bandnudeln mit Trüffel kl. Portion 21.00	25.00
Tagliatelle al Prosciutto	mit Schinken	19.00
Tortellini ai Spinaci, e Ricotta Parmeggiano		19.00
Maccaroni con Gorgonzola		19.00
Saltinbocca alla Romano con Risotto		28.00
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei		
Coniglio alla Nonna con Polenta	“Chüngel” nach Grossmutter Art	25.00
Calamari ripieni di Gamberi con Risotto Milanese		28.00
Tintenfisch gefüllt mit Garnelen dazu Safran-Reis		
Tiramisù		9.50
Cup Gelato Amaretto		9.00
Piatti di Formaggio		14.00
Mille e una Notte Donnafugata Nero d'Avola 1995 der Sassicaia des Südens	Flasche 99.-	1 dl 15.00
Grapperia über 120 versch. Sorten		8.00 14.00

Von Montag bis Freitag 12.00-14.00 Uhr

Menü I **16.50**
Jus d'orange
Kleiner gemischter Salat-
Fleisch mit Beilage
Tages-Dessert

Menü II **13.50**
Jus d'orange
Kleiner gemischter Salat-
Fisch oder Vegi mit Beilage
Tages-Dessert

Schnäppchen à la carte: **18.50**

Jeweils etwas von der Karte zum Spezialpreis

Für den kleinen Hunger:

394	Tagessuppe	6.50
363	Wienerli mit Kartoffelsalat	8.50
364	Bratwurst mit Pommes frites	11.00
358	Spaghetti Bolognese	13.50
359	Spaghetti Pesto	14.50
366	Rossweidteller Trutenschnitzel (Tschechien) auf Salatbeet	15.00
367	Schinkenhörnli	9.50
369	Rossweidteller kaltes Plättli	14.00
352	„Brettljause“ (Österreicher Zvieri und en Schnaps dazu)	16.00
370	Käseteller	12.00
371	Diverse Sandwiches	6.00
395	Portion Pommes frites	7.00

Für unsere kleinen Gäste:

372	Kinderschnipo	9.50
396	Tomatenspaghetti	11.50

Salate:

351	Beilagensalat grün oder gemischt	8.50
373	Kartoffelsalat	6.50
375	Tomatensalat mit Mozzarella	11.00
376	Bauernsalatschüssel	11.00
354	Griechische Salatschüssel	16.50
355	Salatteller mit Ei	15.50
362	Siedfleischsalat garniert	17.50
360	Wurstsalat garniert	15.00
361	Wurst-Käsesalat garniert	17.00

Vorspeisen:

401	Apéro Oliven	7.00
402	Antipasti della casa (hausgemachte, in feinstem Olivenöl eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse etc.)	8.00
403	Dim Sum (gedämpfte Asiatische Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse und Crevetten im Bambuskorbli serviert mit 3 versch. Saucen (Vietnam))	14.00
405	Pata Negra Exklusivität aus Andalusien, garn. mit Oliven (Schwarzfuß Wildschwein mit Eichel gefüttert, luftgetrocknet) probieren Sie dazu einen Sherry; ein Genuss!	22.00
406	Carpaccio (hauchdünnes Rindfleisch 60g mit Olivenöl beträufelt) und Pecorino	17.00

Hausspezialität:

382	Galgen-Spiess Filet vom Rind ^(CH) , Kalb ^(CH) , Schwein ^(CH) , Pferd ^(usa) Mit Kräuterbutter und Cafe de Paris, dazu Patatas fritas und Gemüse	39.00
390	Beefsteak-Tartar ^(CH) wird am Tisch zubereitet	20.00
389	Cordon-bleu (spezial) mit Kartoffelsalat	31.00

Aus der Pfanne:

365	Schweinssteak ^(CH) an Pilzrahmsauce und Pommes frites	25.00
377	Trutenschnitzel ^(Tschechien) gefüllt mit Mozzarella und Tomaten auf Salatbeet und dazu Reis	25.00 25.00
378	Original Wienerschnitzel (riesig) mitKartoffelsalat	28.00
391	Rindshuft-Steak ^(CH) flambiert in der Gusspfanne serviert mit Basmatireis oder Pommes frites	28.00
379	Äplermakkaroni mit Schinken	15.00
380	Lachsfilet im Kräutermantel an Zitronen-Dillsauce und Reis	26.00

Vom Grill: mit Reis, Pommes frites oder Teigwaren

430	Holzfäller-Steak ^(CH)	26.00
386	Schweinskotelette ^(CH)	20.50
357	Crevetten-Spiess ^(Südostasien)	22.00
392	Diavolo-Spiess (Rindshuft) mit Kräuterbutter ^(CH)	22.00
381	Entrecôte Cafe de Paris ^(CH)	29.00
393	Lammniersteak mit Kräuterbutter ^(Aus)	28.00
387	Pferdefilet Cafe de Paris ^(USA)	29.00

Dessert:

703	Caramel-Köpfli mit Rahm	4.50
705	Merengues mit Rahm	7.50
	feine Glace.... <i>verlangen Sie die Karte!</i>	

Grapperia:

123 versch. Grappas, div. Spezielle Edelbrände. Der Chef berät Sie gerne

Bier vom Fass	20cl	30cl	50cl
102 Müllerbräu Gold	2.90	103 3.60	105 4.80
112 Müllerbräu Zwickel	3.00	113 3.70	115 4.90

Bier Flaschen

100 Müllerbräu Lager	50cl	4.80
151 Tannenzäpfle	33cl	5.00
152 Eiszäpfle	33cl	5.00
153 Miller	33cl	5.00
154 Foster	33cl	5.00
155 Rothaus Weizen Hefe	50cl	6.00
250 Ritter Gold Apfelwein 4%	50cl	4.90
101 Müllerbräu Alkoholfrei	50cl	4.80

Mineral offen	20cl	30cl	50cl
202 San Pellegrino	2.80	203 3.50	205 4.70
212 San Pellegrino Panna	2.80	213 3.50	215 4.70
222 Coca Cola	2.80	223 3.50	225 4.70
232 Coca Light	2.80	233 3.50	235 4.70
242 Sprite	2.80	243 3.50	245 4.70
252 Rivella rot	2.80	253 3.50	255 4.70
262 Rivella blau	2.80	263 3.50	265 4.70
272 Rivella grün	2.80	273 3.50	275 4.70
282 Süssmost	2.80	283 3.50	285 4.70
292 Valencia Orangen Saft 100%	5.00		

Mineral Flaschen

201 Schweppes Tonic	20cl	4.50
211 Swizly swiss Cider	33cl	5.00
221 Almdudler	35cl	4.50
231 Kombucha Carpe Diem	33cl	5.50
241 Traktor Bio Smoothis Ananas, Fraise, & Pampleousse	25cl	5.50
251 Traktor Bio Smoothis Mango & passionsfrucht	25cl	5.50
261 Tomaten-Saft	20cl	5.00
271 Ritter Gold Apfelwein Alkoholfrei	50cl	4.90
281 Sanbitter	10cl	5.00

Warme Getränke

301 Café Crème Bacio d'amore (Gourmet Mischung aus drei Kontinenten)	3.60
302 Espresso	3.60
303 Espresso doppio	5.50
311 Tee div. Sorten	3.50
312 Ovo, Schokolade	3.50
313 Punsch	3.50
316 Coretto	5.60
317 Coretto vom ganz guten	6.50
318 Café Luzern	5.60
319 Café Fertig / GT	5.80

<i>Schaumweine</i>	<i>1 dl</i>	<i>2 dl</i>	<i>Flasche</i>
695 Gespritzter		6.50	
696 Prosecco Valdobbiadene Dei Casel, Adriano Adami, GR. 2 Gläser	7.50		697 45.00
699 Champagner			95.00

Aperitif / Digestiv

JEREZ - XÉRÈS – SHERRY siehe nächste Seite

200 Cola/Tonic/O-Saft dazu			2.50
501 Amaro Averna 32%		4 cl	7.00
502 Aperol 11%		4 cl	6.00
503 Campari 23%		4 cl	6.00
504 Cynar 16,5%		4 cl	6.00
505 Fernet Branca 40%		4 cl	7.00
506 Martini Bianco 15%		4 cl	6.00
507 Ramazzotti 30%		4 cl	6.00
508 Rossi 16.5%		4 cl	6.00
509 Sambuca 42%		4 cl	7.00
515 Appenzeller 29%		4 cl	6.00
516 Pastis 45%		4 cl	7.00
517 Amaretto 28%		2 cl	6.00
518 Baileys 17%		4 cl	7.00
521 Gin Beefeater 40%		4 cl	9.00
522 Wodka Absolut 40%		4 cl	9.00
523 Tequila Sierra Silver 40%		4 cl	9.00
524 Tequila Chuevo Especial Gold 40%		4 cl	12.00
525 Havana Silver 37,5%		4 cl	9.00
526 Havana Gold 40%		4 cl	12.00
527 Havana Añejo Reserva 43%		4 cl	15.00
528 Ballantine's 40%		4 cl	6.00
529 Div. Single Malt (Lagavullin, Michel Couvreur, Glenkinchie etc.)		4 cl	14.00
530 Macallan (18 Jahre Fasslagerung) 43%		4 cl	16.00
531 Armagnac Chabot Napoléon 40%		2 cl	16.00
532 Div Brandy aus SP (min. 10 Jahre im Barrique gelagert) 40%		2 cl	14.00
533 Brandy Del Penedès Octavivs 40% (über 30 Jahre im Barrique gelagert)		2 cl	16.00
534 Vecchia Romagna 38%		4 cl	6.00
535 Veterano 36%		2 cl	6.00
536 Calvados Château du Breul 41%		2 cl	8.00
537 Div. Edelbrände		2 cl	8.00
538 Div. Brände		2 cl	4.50

Grapperia

541 Über 120 versch. Sorten		2 cl	8.00
542 Grappa Selezione del Capo (besonders feine auserwählte Grappas)		2 cl	14.00

Coktails nach Tagesangebot

546 Caipiriña		4 cl	12.00
----------------------	--	------	--------------

Cigarren / Wasserpfeife

Feine Burmesische Cigarren für	595 1.50	596 4.00	597 6.00
598 Cohiba Esplendidos Hechoa mano en Cuba			26.00
599 Shisha mit: 2 Apples / Strowberry / Mint / und Wochenspezialität			16.00

Zum Apéro eine Spezialität aus Andalucía

SHERRYMANIA! JEREZ - XÉRÈS – SHERRY

Das Gebiet:

Die Wiege des Sherry's ist ein weitläufiges Dreieck in Andalusien (Spanien), dessen Scheitelpunkt Jerez de la Frontera, Puerto de Santa Maria und Sanlucar de Barrameda bilden.

Die Trauben:

1264 führte Yáñez Palomino die nach ihm benannte Palomino-Traube in der Jerez Gegend ein (heute tragen 95% der Weinreben diese Trauben).

Eine weitere Sorte ist die Pedro Ximénez Traube und schliesslich auch noch die Moscatel-Traube.

Die Herstellung:

Sherry wird nach einem altüberlieferten System, dem sogenannten System der „criaderas“ und „solera“ ausgebaut. Dabei lagert der Wein in 600-Liter-Fässern aus Amerikanischer Eiche. Die Luftzufuhr ist wichtig, damit sich die „Blume“, eine zarte Oberflächenhefe, als dünne Schicht auf dem Wein bilden kann. Sie schützt ihn und ist für Geschmack und Typ des Sherry ausschlaggebend.

Der Wein reift in mindestens drei übereinander liegenden Fassreihen: die unterste „solera“, lagert den ältesten Sherry, die oberste den jüngsten. Entnimmt man der unteren Lage einen Teil des Weines zum Verzehr, wird diese Menge aus der darüberliegenden Reihe (primera criadera) ersetzt.

Ebenso wird die Menge der zweiten Reihe mit Wein aus der dritten Reihe (segunda criadera) aufgefüllt. So mischen sich die jüngeren Weine kontinuierlich mit den älteren, so dass Art und Typ des Sherry's immer gleich bleiben.

Alle Weine in Jerez reifen mindestens drei Jahre – das entspricht dem Mindestalter für Finos und Manzanillas. Die Amontillados altern mindestens fünf Jahre, die Oloroso sieben.

Die Vielfalt des Sherry's ist eine Herausforderung für jeden Gourmet. Ursprünglich wurde Sherry als Aperitif betrachtet, jedoch bietet die breite Skala innerhalb der Weine eine grosse Vielfalt zu jeder Gelegenheit.

Probieren Sie dazu unser Trockenfleisch Pata Negra - Cingiale Nero -Schwarzfuss Wildschwein (siehe unter Vorspeisen)

Fino:

611 Viva La Pepa Romate, secco, 16% Vol.	4cl	Fr.	5.-
612 Colosio secco, 15% Vol	4cl	Fr.	5.-
614 Marismeño, secco, 16% Vol.	4cl	Fr.	6.-
615 Emilio Lustau, secco, 17% Vol.	4cl	Fr.	7.-

Strohgelb oder goldfarben, delikates Mandelaroma, trocken und leicht im Gaumen, mit einer Reifung unter einer Hefeschicht, genannt „flor“. Ideal zu Pata Negra sowie zu allen Arten von Tapas (Antipasti), Meeresfrüchte, Fisch, Schinken und mildem Käse. Wird gut gekühlt serviert.

Manzanilla:

621 Viva La Pepa Romate, secco, 16% Vol.	4cl	Fr.	5.-
622 Emilio Lustau, secco, 17% Vol.	4cl	Fr.	7.-

Strohgelb, trocken und leicht im Gaumen, mit einer Reifung unter einer Hefeschicht. Ein ausgezeichneter Begleiter zu Pata Negra, zu allen Arten von Tapas (Antipasti) sowie zu Meeresfrüchten, weissem Fisch und Schinken. Gut gekühlt servieren.

Amontillado:

631 Viva La Pepa Romate, secco, 18% Vol.	4cl	Fr.	5.-
634 Emilio Lustau, secco, 18.5% Vol.	4cl	Fr.	6.-
632 NPU(Non Plus Ultra) Superiore, secco, 18% Vol.	4cl	Fr.	7.-
633 La Sacristia de Romate secco, 19, % Vol.	4cl	Fr.	12.-

Bernsteinfarben mit einem leichten Haselnuss-Aroma, mild und vollmundig im Gaumen. Als Aperitif sowie vorzüglich zu weissem Fleisch, gekochtem Fisch und zu Hartkäse.

Oloroso:

641 Viva La Pepa Romate, secco, 18% Vol.	4cl	Fr.	5.-
642 Don Jose Sanchez Romate, secco, 18% Vol.	4cl	Fr.	7.-
643 Emilio Lustau, secco, 19.5% Vol.	4cl	Fr.	6.-
644 La Sacristia de Romate secco, 19, % Vol.	4cl	Fr.	12.-
645 Emilio Lustau secco, Single Cask Jg. 2000 19,5 % Vol.	Fl.	Fr.	175.-

Anfangs trocken, bernsteinfarben, mit einem dem Namen entsprechend (der Wohlriechende) intensivem Nuss-Aroma. Passt vorzüglich als Aperitif, zu Pata Negra sowie zu Wild und rotem Fleisch.

Palo Cortado:

649 Emilio Lustau, secco, 19% Vol.	4cl	Fr.	9.-
------------------------------------	-----	-----	-----

In der Nase wie ein Amontillado und auf dem Gaumen ein Oloroso, einer der schönsten Jerez- Arten, aber leider immer weniger produziert

Cream:

651 Viva La Pepa Romate, dulce, 17% Vol.	4cl	Fr.	5.-
--	-----	-----	-----

Cream-Sherry, die süsse Variante des Oloroso, ist ausgesprochen mild und lieblich, von dunkler bis sehr dunkler Farbe. Er harmoniert besonders mit Gebäck und Dessert, aber auch mit Käse.

Vino Dulce:

661 Viva La Pepa Romate, Pedro Ximénes dulce dulce, 17% Vol.	4cl	Fr.	5.-
662 Moscatel dulce, 18 % Vol.	4cl	Fr.	9.-

Aus sehr reifen Moscatel oder Pedro Ximénes Trauben gekeltert; die Gärung wird durch Zugabe von Alkohol unterbrochen; süsslich bis sehr süss, das beste zum Dessert.