

## VORSPEISE | STARTER

**Grüner Blattsalat der Saison** CHF 12  
Green leaf salad of the season

**Rindercarpaccio | gehobelter Parmesan | Rucola** CHF 23  
Beef carpaccio | Shaved parmesan | Rocket salad

## OFENFRISCHE PINSAS | OVEN-FRESH PINSAS

### MARGHERITA

**Tomatensauce | Kirschtomate | Italienischer Mozzarella | Rucola** CHF 22  
Tomato sauce | Cherry tomato | Italian Mozzarella | Rocket salad

### PARMA

**Tomatensauce | Parmaschinken | Parmesan | Rucola** CHF 34  
Tomato sauce | Parma ham | Parmesan | Rocket salad

### DIABOLO

**Tomatensauce | Mozzarella | Scharfe Salami | Peperoncini** CHF 30  
Tomato sauce | Mozzarella | Spicy Salami | Peperoncini

### VEGETARIANA

**Tomatensauce | Olive | Tomate | Paprika | Pesto** CHF 25  
Tomato sauce | Olive | Tomato | Peppers | Pesto

**Alle Pinsas sind auch Gluten frei erhältlich** All Pinsas are also gluten free available +CHF 5

## DESSERT | DESSERT

**Tiramisu | Mokka Glacé** CHF 14  
Tiramisu | Mocha ice cream

**Panna Cotta | Waldbeere** CHF 14  
Panna Cotta | Wild berry

## PINSA

Die Pinsa ist eine Mischung von drei Mehlsorten und Sauerteig: Weizenmehl, Reismehl, Sojamehl.

Die Pinsa ist besser verdaulich als die Pizza, da sie eine längere Gärzeit (bis zu 72 Std.) hat.

The Pinsa is made from a mixture of three types of flour and leaven: wheat flour, rice flour, soy flour.

The Pinsa is more digestible than the pizza because it has a longer fermentation time (up to 72 hrs.).

Buon  
appetito!