

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

Sämtliche Speisen werden vom
30 Meter entfernten

«Restaurant Resslirytti»

zubereitet und ins Hotel geliefert

Die Preise entsprechen denjenigen des Restaurants Resslirytti

+ CHF 2.00 Gedeckkosten pro Person.

11:30–13:30 Uhr | 17:30–22:00 Uhr

ANTIPASTI

Antipasto Ressleriytti

Vorspeisenteller mit Salami, Parmaschinken, Käse und eingelegtem italienischen Gemüse

Italian Appetizers with salami, Parma ham, cheese,
Italian pickled vegetables

19.50

Bruschette

Brotscheiben aus dem Holzofen mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum

Sliced bread, roasted in the wood oven with tomatoes,
garlic and basil

13.00

Carpaccio di manzo e Parmigiano

Fein geschnittenes Rindfleisch mit Parmesan Spänen

Thin sliced beef with Parmesan slices

22.50

INSALATE

Insalata verde

Grüner Salat

Green salad 9.50

Insalata mista

Gemischter Salat

Mixed salad 12.50

Caprese

Tomatenscheiben mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

Sliced tomatoes, mozzarella and basil with olive oil 17.00

PASTE TRADIZIONALI E CLASSICE

Alla Napoletana*

Mit Tomatensauce

With tomato sauce 20.00

Alla Carbonara *

Mit Rahm, Speck, Ei und Parmesan

With cream, bacon, eggs and Parmesan 23.50

All'Arrabbiata *

Mit Tomatensauce und Pfefferschoten

With spicy tomato sauce 23.50

Alla Bolognese *

Mit Tomatensauce und gehacktem Rindfleisch

With tomato sauce and minced beef 23.50

*** Penne oder/or Spaghetti**

PIZZE FORNO A LEGNA

Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano

Tomato, Mozzarella, Oregano 18.00

Prosciutto crudo

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Oliven, Oregano

Tomato, Mozzarella, Parma ham, Olives, Oregano 23.50

Siciliana

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Artischocken, Kapern,
Oregano

Tomato, Mozzarella, Anchovies, Artichokes, Capers,
Oregano 20.50

Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano

Tomato, Mozzarella, Ham, Oregano 20.00

Prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Oregano

Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Ham, Oregano 21.50

Quattro stagioni

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Salami, Schinken,
Artischocken, Oregano

Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Salami, Ham, Artichokes,
Oregano 22.50

Calabrese

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfer Salami, Oregano

Tomato, Mozzarella, Gorgonzola Cheese, spicy Salami,
Oregano 21.50

Tonno e cipolla

Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oregano

Tomato, Mozzarella, Tuna, Onions, Oregano 20.00

All' Arrabbiata

Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Oregano

Tomato, Mozzarella, spicy Salami, Oregano 20.00

Vegetariana

Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Champignons,
Oregano

Tomato, Mozzarella, Eggplant, Zucchini, Mushrooms,
Oregano

21.50

Per ogni ulteriore ingrediente

Für jede weitere Zutat berechnen wir zusätzlich

For each extra Ingredients we charge a supplement of

2.90

DEKLARATION VON FLEISCH UND FLEISCHERZEUGNISSEN

Rindshackfleisch

Schweiz

Schinken

Produktionsland: Schweiz

Herkunftsland: Schweiz

Vorderschinken

Produktionsland: Schweiz

Herkunftsland: Schweiz

Rohschinken

Produktionsland: Italien

Herkunftsland: Italien

Salami

Produktionsland: Italien

Herkunftsland: Italien

MENÙ PER BAMBINI

Minnie

Pizza Margerita 13.50

Mickey

Pizza mit Schinken 14.50

Pinocchio

Spaghetti mit Tomatensauce 14.50

Geppetto

Spaghetti Bolognese
(Tomatensauce mit gehacktem Rindfleisch) 15.50

BAMBINI DA DESSERT



Globi

Vanille Glace 5.50



Piet

Vanille- und Schokoladen Glace 5.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

DOLCI FATTI IN CASA

Mousse di cioccolato

Dunkles Schokoladenmousse 10.50

Tirami Sù

Hausgemacht 11.50

Panna Cotta

Gekochter Rahm mit gemischten Waldbeeren 10.50

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Eptinger blau	0.50 lt	3.50
Eptinger grün	0.50 lt	3.50
Coca Cola / Zero	0.33 lt	3.50
Sprite	0.33 lt	3.50
Fusetea Eistee lemon	0.33 lt	3.50
Apfelschorle	0.33 lt	3.50
Swiss Mountain Spring Tonic Water	0.20 lt	4.00
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	0.20 lt	4.00

Säfte

Tomatensaft Michel	0.20 lt	4.00
Orangensaft (frisch gepresst)	0.20 lt	4.00

Bier/Cider

Ueli Bier Spezial	5 %	0.33 lt	4.50
Wilde Maa Craft Cider	4.8%	0.275lt	4.50
Feldschlösschen (alkoholfrei)		0.33 lt	4.00

Aperitifs

Aperol Spritz	11 %		8.50
Martini weiss	15 %	4 cl	4.50
Cynar	16.5 %	4 cl	5.00
Campari	23 %	4 cl	5.00
Appenzeller Alpenbitter	29 %	4 cl	5.00
Pernod	40 %	2 cl	4.50
Orangesaft Zusatz (Ramseier)			1.50

Scotch Whisky

J.Walker Red Label	40 %	4 cl	6.00
J.Walker Black Label 12J.	40 %	4 cl	8.00

Single Malt Whisky

Aberlour 12J.	40 %	4 cl	8.00
Lagavulin CM 16J.	43 %	4 cl	11.00

Whisky Likör

Bailey's Irish Cream	17 %	4 cl	5.00
----------------------	------	------	------

Rum

Havana Club Anejo Reserva 5J	40 %	4 cl	5.50
------------------------------	------	------	------

Gin

Bombay Gin Sapphire	40 %	4 cl	6.00
---------------------	------	------	------

Hendrick's	41 %	4 cl	7.00
------------	------	------	------

nginious! SWISS BLENDED GIN (BEST SWISS GIN 2018)	45 %	4 cl	9.00
------------------------------------------------------	------	------	------

Vodka

Absolut Blue	40 %	4 cl	6.00
--------------	------	------	------

Cognac

Hennessy VS	40 %	2 cl	7.50
-------------	------	------	------

Rémy Martin VSOP	40 %	2 cl	7.50
------------------	------	------	------

Grappa

di Ornellaia Eligo	45 %	2 cl	7.00
--------------------	------	------	------

Brand

Vielle Prune Fassbind	40 %	2 cl	5.50
-----------------------	------	------	------

Kirsch Fassbind	41 %	2 cl	4.50
-----------------	------	------	------

Williamine Morand	43 %	2 cl	4.50
-------------------	------	------	------

Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto, Kaffee Hag	3.50
Doppelter Espresso	5.50
Milchkaffee, Cappuccino, Latte macchiato	3.80
Caotina, Ovomaltine	3.80

Tee in der Tasse

Schwarztee

- English Breakfast Traditional
- Earl Grey «The Royal Blend»
- Chai Tea «Supreme Masala» (Orientalischer Gewürztee)

Grüntee

- Finest Japan Sencha

Früchtetee

- Strawberry Dream

Rooibos

- Rooibos Bourbon-Vanilla

Kräutertee

- Verveine/Eisenkraut
- Mentha nana
- Kamillenblüten

Wellness Tee

- Relaxing Time
- Ingwer-Zitronengras 3.80

PROSECCO & CHAMPAGNER

Champagner

Perrier Jouet, Grand Brut		75 cl	85.00
(Offenausschank ab 3 dl)	Glas	10 cl	12.00

Prosecco

Soligo Extra Dry D.O.C.		75 cl	40.00
Treviso (IT)	Glas	10 cl	6.00

WEIN

Weisswein

Cuvée d'Or blanche, SiebeDupf, Liestal (CH)		75 cl	40.00
	Glas	10 cl	6.00
Pinot Grigio «Gur zur Sand», Malojer-Gummerhof, Südtirol (Offenausschank ab 3dl)		75 cl	46.00
	Glas	10 cl	7.00
Chablis AC, Alain Geoffroy, Chablis (F)		75 cl	50.00
		37.5 cl	30.00

Rotwein

Cuvée d'Or rouge, SiebeDupf, Liestal (CH)		75 cl	40.00
	Glas	10 cl	6.00
Merlot San Zeno Riserva, Claudio Tamborini, Tessin (CH)		75 cl	50.00
		37.5 cl	27.00
Chianti Classico San Jacopo, Tenuta Vicciomaggio, Toskana (IT)		75 cl	43.00
		37.5 cl	25.00
Valpolicella Classico Sup. Ripasso DOC, Rubinelli Vajol, Veneto (IT)		75 cl	50.00
La Hoja Crianza, Tierra Labastida, Rioja Alavesa (ESP)		75 cl	36.00
(Offenausschank ab 3dl)	Glas	10cl	6.00
Nuits-St.Georges Village, Domaine David Duband, Burgund (F)		75 cl	81.00
		37.5 cl	43.00