

La Pergola



Speise und
Getränkete

La Pergola

The logo for 'La Pergola' features the brand name in a gold, cursive script. Below the text is a decorative swoosh consisting of two parallel, curved lines. The upper line is red and the lower line is green, both tapering at the ends. The entire logo is centered on a white background.

Ein Lächeln kostet nichts und hat doch grosse Wirkung.
Es bereichert jene, für die es bestimmt ist,
Ohne jene zu schädigen, die es geben.
Es dauert nur einen Augenblick.
Aber die Erinnerung daran kann manchmal ewig dauern.

Niemand ist reich genug, um es nicht zu verdienen.
Es schafft häusliches Glück, hilft bei geschäftlichen Angelegenheiten,
und ist das fühlbare Zeichen der Freundschaft.
Ein Lächeln verschafft dem Müden Erholung,

Gibt dem Entmutigten Mut, tröstet den Traurigen.
Doch es kann weder gekauft, noch gestohlen werden,
denn es hat nur in dem Augenblick Wert, da es gegeben wird.

Und wenn Sie mitunter jemandem begegnen,
der Ihnen das Lächeln nicht schenkt, das Sie verdienen.
Seien Sie grosszügig und schenken Sie ihm das Ihrige.

Denn kein Mensch bedarf mehr eines Lächelns
Als derjenige, der anderen keines geben kann.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und
Hoffen, das Sie sich bei uns wohl fühlen.

Mit Belegschaft

Lieber Gast,

über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet an Jägersauce (Sauce mit Speck, Schweinefleisch) mit Bratkartoffeln und Gemüse <small>(180gr. Jede weiteren 50gr. SF. 10.00) (AGCL)</small>	49.00
Rindsfilet an Pfeffersauce mit Butterreis und Gemüse <small>(180gr. Jede weiteren 50gr. SF. 10.00) (AGCL)</small>	49.00
Kalbssteak an Morchelsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse <small>(180gr. Jede weiteren 50gr. SF. 10.00) (AGCL)</small>	49.00
Kalbs Cordon Bleu Gefüllt mit Käse und Vorderschinken -(Schweinefleisch) mit Pommes-Frites <small>(auf Wunsch können Sie auch Gorgonzolakäse wählen!) (AGCL)</small>	47.00

Die Beilagen können Sie auch wählen:

Kroketten, Butterreis, Neue Kartoffeln nur Saison, Pommes – Frites, Butternudeln	
Kartoffelgratin	9.00
Nur Gemüse	9.00
+ Gemüse	6.50
Rösti	7.00
Morchelsauce	12.50
Safranrisotto	10.50
Steinpilz-Risotto	15.50

DESSERTS

Tiramisu	12.50
Panna Cotta	10.50

*Probieren Sie unsere
hausgemachten Desserts*



SUPPEN

Boullion (A) mit Ei	8.50
Cream di pomodori (AGL) Tomatencrèmesuppe	10.50
Zuppa all`aglio (AGL) Knoblachsuppe	9.50
Broccolicremèsuppe (AGL)	10.50
Rieslingcremèsuppe (AGLO)	10.50
Steinplizcremèsuppe (AGL)	12.50



WORSPEISEN

BRUSCHETTA (AGL) Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Oliven und Parmesan		
4 kleine Stücke	13.50	
8 kleine Stücke		24.50
Schwarze Oliven oder Käsewürfli klein Antipasti	6.50	
Insalata verde (A) grüner Salat	10.50	17.00
Insalata di stagione (ACL) gemischter Salat	12.50	19.50
Maissalat (ACL) Mais und Peperoniwürfel, auf Blattsalat Angerichtet	11.50	18.50
Insalata di promodori Tomatensalat mit Zwiebelringen und Basilikum	12.50	18.50
Promodori con mozzarella Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	16.50	24.50
Grosser Salatteller mit Ei (ACL)		19.50
Griechischersalat	17.50	23.50
Avocado ripieno (CL) mit Crevettencocktail	19.50	28.50
Thonsalat (A)	17.50	25.50
Insalata Cesare (AC) Knackiger Salat mit Speck, Crouton und Ei	18.50	25.50
Chef-Salat (AC) Salat Pouletstreifen, Ei, Speck und Crouton	22.50	28.50
Nüsslisalat „Mimosa“ (AC) mit gehacktem Ei	15.50	21.50
Nüsslisalat (AC) mit Speck, Crouton und Ei	17.50	24.50
Avocado-Birnen-Salat (A) Blattsalat	16.50	23.50
Avocado-Champignon-Salat (A) Blattsalat	16.50	23.50
Avocado- Tomaten-Büffelmozzarella-Salat (A) Blattsalat	18.50	25.50
Nüsslisalat Fiesta (A) mit Steinpilz und Kalbsleber	28.50	34.50
Pouletstreifen an Currygewürz (A) auf Blattsalat	22.50	28.50

TEIGWAREN

Lasagne Bolognese Verdi (AGCL) mit grünen Teigblätter Hausgemachte Lasagne (Bolognese Rindfleisch) (min. 20 min)	25.00
Gemüselasagne (AGCL) Lasagne al Verdure Hausgemachte Lasagne (min. 20min)	26.00

PAPPARDELLE

Pappardelle funghi e panna (AGCL) (Breite Nudeln) Steinpilze und Rahmsauce	26.00
Pappardelle al Salmone (ADGCL) (Breite Nudeln) mit Lachs an Rahmsauce	26.00
Pappardelle alla Calabrese (AGCL) (Breite Nudeln) mit Kalbsfleisch, Auberginen, Tomatensaucen und Peperocini	32.00

TAGLIATELLE

Geröstete Nudeln (ABCL) mit Crevetten, Gemüse, Nudel an Olivenöl gebraten	32.00
Nudeln mit Pouletgeschnetzeltes (AGCL) an Rahmsauce	29.00
Safran - Rahmnudeln mit Gemüse (AGCL)	28.00

PENNE

Penne con Broccoli (AGCL) mit Broccoli und Rahmsauce	21.00
Penne al Forno (AGCL) an Tomatenrahmsauce mit Käse überbacken und Basilikum	21.00
Penne Mascarpone (AGCL) mit Mascarpone, Rohschinken, Rucola, Parmesan und Rahmsauce	27.00
Penne Arrabiata (AGCL) mit Penne, Tomatensauce, Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Peperoncini	21.00
Älpermaccharoni (AGCL) mit Penne, Schinken, Zwiebeln, Rahmsauce und Käse (Apfelmus Portion +6.00 SFr.)	22.00

R A V I O L I

Ravioli al Pomodoro (AGCL) mit Tomatenrahmsauce und Basilikum	25.00
Ravioli al Salmone (AGCL) mit Dillrahmsauce	26.00
Ravioli con Verdura e Champignons (AGCL) gefüllt mit Spinat und Ricotta, mit Champignonsauce, zwiebeln und Kräutern, an Rahm -Käsesauce	25.00
Ravioli con Ruccola (AGCL) mit einer Füllung von zartem Spinat cremigem Ricotta, an Tomatenrahmsauce mit Ruccola und Parmesan	25.00
Ravioli al burro e Salvia (AGCL) Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung, serviert mit brauner Butter und frischem Salbei	24.00
Ravioli ai Funghi (AGCL) mit einer feinen, aromatischen Pilzfüllung an sämiger Steinpilz-Preiselbeeren Rahmsauce serviert	28.00

S P A G H E T T I

Spaghetti Bolognese (AGCL) mit reinem Rindfleisch	23.00
Spaghetti alla marinara (ABDGCLOR) mit Meeresfrüchten an Tomatensaucen, Zwiebeln, Knoblauch und wenig Peperoncini	28.00
Spaghetti alla boscaiola (AGCL) Steinpilze, Schinken, Kalbfleisch und Rahmsauce	32.00
Spaghetti alla carbonara (AGCL) Rahm und Schinken	23.00
Spaghetti al pesto (AGCL) mit Knoblauch, Rahm und Basilikum	23.00
Spaghetti -olio (AGCL) mit Knoblauch, Tomatenwürfel, Zwiebeln, Peperoncini und Olivenöl	19.00
Spaghetti la Pergola (AGCL) Champignon, Schinken und Rahmsauce	24.00
Spaghetti Pescatore (AGCL) mit Crevetten, Zwiebeln, Knoblauch, Schinken und Olivenöl	32.00
Spaghetti O Salamio (AGL) mit Negroni Salami scharf, Zwiebeln, Parmesan, Petersilie und verfeinert mit Rahm	28.00

TORTELLONI

Tortelloni al Forno (AGCL) mit Tomatenrahmsauce überbacken mit Käse	23.00
Tortelloni alla Panna (AGCL) Gefüllt mit Spinat und Ricotta, mit geriebenem Parmesan	23.00
Tortelloni con Pollo e Zafferano (AGCL) mit Pouletstreifen leicht pikant und Safransauce	29.00

GNOCCHI

Gnocchi Pomodoro e Panna (AGCL) mit Rahm und Tomatensauce überbacken mit Mozzarella und Basilikum	22.00
Gnocchi Gorgonzola (AGCLO) mit Gorgonzola und Rahm überbacken mit Mozzarella	23.00
Gnocchi Casalinga (AGCLO) mit Gnocchi mit Schinken, Champignons und Rahmsauce	25.00
Gnocchi Salmone (ADGCL) Gnocchi mit Rauchlachs, Rahmsauce und Zwiebeln	26.00
Gnocchi con Pollo e Funghi (AGCL) mit Steinpilzen, Pouletstreifen, Gemüsewürfel und Weissweinsrahmsauce, überbacken mit Mozzarella	29.00

RISOTTO

Risotto verde (AGL) mit grünem Gemüse	22.00
Risotto funghi (AGL) mit Zwiebeln und Steinpilzen	26.00
Risotto all salmone (ADGL) mit Zwiebeln und Rauchlachsstreifen	26.00

RÖSTI GERICHTE

Kalbsleber (AGL) mit Rösti	35.00
Appenzellerrösti (AGL) mit Speck, Teigwaren und Appenzeller Käse überbacken	25.00
Rösti „La Pergola“ mit Speck, Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Spiegelei und Käse überbacken	26.00
Emmentaler Rösti (AGL) mit Safran und Käse	24.00
Rösti Natur (AGL) mit Spiegelei	20.00
Zürcher Rösti (AGL) mit Lauch und Speck	24.00
Gärtner Rösti (AGL) verschiedene Gemüse	24.00
Rösti Hawaii (AGL) mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	24.00

Wir können kleine Portionen machen, aber der Preis bleibt gleich

Schweizerkost mit frischen Produkten Rösti

Die Erdäpfel für unsere Rösti bekommen wir in Säcken, direkt vom Bauernhof. Unsere Rösti sind wirklich «hausgemacht».

Das erklärt, weshalb Sie etwas mehr Zeit ins Restaurant La Pergola mitbringen sollten. «SwissLaPergola» nennt Mentor Desku, Besitzer und Gastronom aus Leidenschaft, seine Küche.

In unserem Restaurant erwartet Sie gute Schweizerkost mit frischen Produkten aus der Region, zubereitet nach traditionellen „aber der heutigen Zeit angepassten und verfeinerten“ Rezepten. Selbstverständlich stammen die Zutaten alle aus der Region.



CREPES

Gefüllte Crepes (AGCL) mit Broccolirahmsauce	24.00
Gefüllte Crepes (AGCL) mit Lachsstreifen an Rahmsauce, Zwiebeln und verschiedene Salate	26.00
Gefüllte Crepes (AGCL) mit Pouletgeschnetzeltes mit Champignons an Rahmsauce, Zwiebeln	29.00

FISCH

Zander gebraten (ADGL) mit Bratkartoffeln und Rahmspinat	37.00
Salmone Grilliert (AGCL) Lachsfilet an Senf-Rahmsauce, Reis und Spinat (mind. 20 Min.)	36.00
Gamberoni Bombay (ABGL) Riesencrevetten in Mehl an Currysauce mit frischen Früchten und Butterreis	39.00
Gamberoni alla Livornese (ABGLO) mit Pouletgeschnetzeltes mit Champignons an Rahmsauce, Zwiebeln und verschiedenen Salate	39.00
Gamberoni Rotes Thai-Curry (ABGLO) Riesencrevetten in Mehl an Rotes Thai-Curry mit Butterreis (mind. 20 Min.)	40.00
<i>Nur Gemüse</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>+ Gemüse</i>	<i>Fr. 6.50</i>

FLEISCH

Geschnetzeltes „Züricher Art“ (AGLO) an Champignon-Rahmsauce mit Rösti (Kalbfleisch CH)	41.00
Wienerschnitzel (AGCL) mit Pommes-Frites (Kalbfleisch)	40.00
Scaloppine al limone (AGCL) Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce mit Butternudeln und Gemüse (Kalbfleisch)	41.00
Saltimbocca alla Romana (AGL) Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken (Schweinefleisch) nach Römerart mit Risotto (Kalbfleisch)	41.00
Scaloppina inpanata (AGCL) Schnitzel paniert vom Nierenstück mit pommes-Frites (Schweinefleisch CH)	29.00
Filetto d`agnello Provençale (AGL) Lammrückenfilet Rosa gebraten, Bratkartoffeln und Saisongemüse	43.00
Cordon Bleu (AGCL) Gefüllt mit Käse und Vorderschinken mit Pommes - Frites (auf Wunsch können Sie auch Gorgonzolakäse wählen!) (Schweinefleisch)	35.00
Kalbs Cordon Bleu (AGCL) Gefüllt mit Käse und Vorderschinken-(Schweinefleisch)mit Pommes - Frites (auf Wunsch können Sie auch Gorgonzolakäse wählen!)	47.00
M-Kalbs Cordon Bleu (AGCL) Gefüllt mit Käse und mit Pommes - Frites (auf Wunsch können Sie auch Gorgonzolakäse wählen!)	47.00
Petto di Pollo (AGLO) Pouletbrustfilet mit Cognac-Sauce, mit Butternudeln (Pouletfleisch aus der Schweiz)	31.00
Cordon Bleu „Picante“ (AGCL) Gefüllt mit Käse, Rohschinken und Peperoncini, Serviert mit Pommes - Frites (Schweinefleisch)	35.00
Lauch-Cordon Bleu (AGCL) Gefüllt mit Käse, Lauchgemüse, Schinken, Serviert mit Pommes - Frites (Schweinefleisch)	35.00
Riz Casimir (AGL) Pouletfleisch (Pouletfleisch aus der Schweiz)	33.00

P I Z Z E

Pizza Margherita (AGCL) Tomaten, Mozzarella und Oregano	17.50
Pizza Sven (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Spiegelei, Champignons, Knoblauch, Zwiebeln und Oregano	26.50
Pizza Heinz (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Spiegelei, pikante Salami, Speck, Knoblauch, Zwiebeln und Oregano	27.50
Pizza Priscilla (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Oregano	22.50
Pizza Eli (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Speck, Lauch, Champignons und Schlagrahm vor dem Servieren	23.50
Pizza Fabienne (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Ei und Rohschinken	25.50
Pizza alla Laura (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Parmesan	25.50
Pizza Quattro Stagioni (AGCL) Tomaten, Champignons, Vorderschinken, Peperoni, Lauch und Mozzarella	23.50
Pizza al Gorgonzola (AGCL) Tomaten, Gorgonzola und Mozzarella	22.50
Pizza Prosciutto (AGCL) Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken	22.50
Pizza Prosciutto e Funghi (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	23.50
Pizza La Pergola (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Meeresfrüchte, und Oregano	28.50
Pizza Napoli (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	22.80
Pizza alla Piemontese (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Knoblauch und Kräuter	26.50
Pizza da Tonno (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, schwarze Oliven und Oregano	24.50
Pizza Vegetariana (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Broccoli, Auberginen und Paprikascheiben	23.50
Pizza ai Camberoni (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten und Knoblauch	28.50
Pizza da Capo (AGCL) Tomaten, Basilikum und Knoblauch (wenig Käse)	17.50
Pizza Pollo (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Pouletstreifen an Currygewürz	27.50
Pizza Calzone (zugedeckt) (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Basilikum und Ei	25.50

P I Z Z E

Pizza Hawaii (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Ananas und Vorderschinken	21.50
Pizza Salami (AGCL) Tomaten, Mozzarella, pikante Salami und Oregano	23.80
Pizza Capricciosa (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Spiegelei	23.50
Pizza Piccante (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Peperoni, Peperoncini, Vorderschinken und Knoblauch	25.80
Pizza Principe (AGCL) Tomaten, Mozzarella und geräucherten Lachstreifen	26.50
Pizza Melanzane (AGCL) Tomaten, Mozzarella, grillierte Auberginen und Knoblauch	21.50
Pizza Padana (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Rohschinken und grillierte Auberginen	25.50
Pizza Imperiale (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rohschinken und Ruccola	27.50
Pizza Funghi (AGCL) Tomaten, Mozzarella und Champignons	22.50
Pizza Padrone (AGCL) Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Kalbfleisch, Zwiebeln, Peperoni, Scharf, Knoblauch und Oregano	32.50
Pizza Mascarpone (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Tomatenwürfel Roschinken, Ruccola und Parmesan	29.50
Pizza Beni (AGCL) Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Gorgonzola Spinat, Knoblauch und Oregano	25.50
Pizza ai spinaci e Gamberoni (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Spinat, Crevetten, Knoblauch und 2 Riesencrevetten	29.50
Pizza Adem (AGCL) Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Champignons, Buffalo Mozzarella und Oregano	23.50
Pizza Nico (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Spiegelei, Champignons und Oregano	24.50
Pizza Leo (AGCL) Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Speck, Mais, Champignons, Buffalo Mozzarella und Oregano	25.50
Pizza Menti (AGCL) Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Buffalo Mozzarella, Rohschinken, Ruccola, Parmesan und Oregano	27.50
Pizza Monika (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und Gorgonzola	24.50
Pizza Diavola (AGCL) Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini und Oregano	25.80

P I Z Z E

Pizza Popeye (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Zwiebeln, Ei, Oregano und Gorgonzola	24.50
Pizza Pucinella (AGCL) Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Tomatewürfeli, Basilikum, Buffalo Mozzarella und Oregano	27.50
Pizza Galli (AGCL) Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Gorgonzola, Ei und Oregano	27.50
Pizza Andrea (AGCL) Tomaten, Mozzarella, grillierte Auberginen Gorgonzola und Knoblauch	23.50
Pizza Simi (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Knoblauch, Gorgonzola und Kräuter	26.50

Wir berechnen für leere Teller 3.00Fr

*Vorderschinken (Schweinefleischerzeugnis gekocht)

Pizza Brot 7.50 Fr

Trinkgeldkasse für die Küche

Auf diese Weise kann auch das Personal
in der **Küche profitieren!**



Gruppen

Liebe Gäste, es wäre sehr nett um **Ihre Hilfe**. Wir sind auf Ihre Unterstützung angewiesen und sehr dankbar, wenn Sie ihre Konsumation selber ausrechnen und den Gesamtbetrag zusammenlegen.

Bitte beachte, dass (**Keine Einzelinkasso**) möglich ist.

ENTENSPEZIALITÄTEN

Entenbrust pikant (AGL) knuspriges Entenbrust mit Ingwer, Morcheln, Paprika, frischen Champignons, Reis	49.50
Entenbrust mild (AGL) Knusprig gebratene Ente süß-saurer Soße mit Butterreis	43.50
Entenbrust mild (AGL) Knuspriges Entenbrust mit Knoblauch und Pfeffer auf grünen Bohnen Reis	41.00
Entenbrust pikant (AGL) Entenbrust mit „Curry“ und Früchten Reis	41.50
Entenbrust Nuss Sauce (AGL) mit Butternudeln	41.00
Entenbrust an Portwein-Rahmsauce (AGL) mit Butternudeln und Ruebli	41.00
Entenbrust an Orangensauce (AGL) Trockenreis	41.00
Entenbrust (AGL) knuspriges Entenbrust an Honig - Zitronenthymiansauce, mit Butternudeln und Gemüse	41.00

cirka 20 Minuten

HERKUNFT

Unser Fleisch stammt aus / Our meat comes from

Kalb und Schwein stammt aus der Schweiz*
Poulet Schweiz
Poulet Teilstücke: Herkunft Schweiz EU
Lamm: Neuseeland*
Kaninchen: EU
Enten: Herkunft Frankreich
Meeresfrüchte: Thailand*
Wild: Österreich(A)/ Neuseeland(NZ)
Lachs: Norwegen / Zucht Zander: Polen /
Fischzucht Binnengewässer Riesencrevetten: Vietnam / Fischzucht
Geflügel/Poultry: Schweiz/Schweiz, Switzerland,
Kalb/Veal: Schweiz/Schweiz, Switzerland
Rind/Beef: Schweiz/Schweiz, Australien*
Lamm/Lamb: Australien/Australia, Neuseeland/New Zealand

*Bemerkungen:

Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE

A glutenhaltiges Getreide	F Sojabohnen	N Sesam
B Krebstiere	G Milch (Laktose)	O Schwefeldioxid und Sulfite
C Eier	H Scalenfrüchte (Nüsse)	P Lupinen
D Fisch	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnüsse	M Senf	

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

*Bemerkungen:

* kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

* Betreffend Herkunft fragen Sie bitte das Servicepersonal oder beachten Sie den Tagesanschlagn bzw. die Tageskarte

Glutenhaltig: Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werde.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Lieber Gäste,

über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Falls Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie bitte unsere Servicekraft an. Gerne reichen wir Ihnen unsere „ALLERGIKERTARTE“ auf der Sie ein kleines Angebot an Gerichten finden, bei denen wir allerlei Allergene leichter ausschließen können. Unser separater Allergen-Ordner gibt Auskunft über all die in den Speisen der Standartkarte enthaltenen allergenen Zutaten.

Ihr Gastgeber Mentor Desku

WEINE

1 DL

Flasche

Weisswein

Chardonnay

Grünlich-gelb schimmernde Farbe, zartes Bouquet nach Südfrüchten und ein ausgeprägter Körper mit angenehmer Säure.

6.90

46.50

Rotwein

Brunello di Montalcino Campogiovanni

Finessenreiches Bukett mit vielfältigen Noten von roten Früchten und exotischen Gwürzen, Nuancen von Veilchenduft, edle kraft am Gaumen mit schöner Konzentration, angenehmer Säure und aberundeten Tanninen

105.50

Mas Mallola Priorat Marco Abella (Spanin)

Der Wein hat intensiv fruchtige Aromen. Frische Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen und Blumen sind vorherrschend, mit dezenten Hinweisen von Anis, Fenschel und süßer Vanille sowie Röstaromen und erdigem Schiefer. Am Gaumen frisch und freundlich, samtige Tannine.

75.50

Edizione Cinque Autoctoni

Der Edizione Cinque Autoctoni ist ein ungefilterter Wein aus 5 typisch süditalienischen Rebsorten: Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro und rote Malvasia. Dieser Wein verkörpert eine völlig neue Generation von süditalienischen Weinen.

75.50

Vino nobile di Montepulciano DOCG Riserva

Dunkles Purpurrot. Duftet intensiv nach roten Beeren, Vanille und schwarzem Pfeffer. Voller Körper mit runden Tanninen. Ein nobler Toskaner mit langem Abgang.

8.90

64.50

„Masi“ Campo Fiorin, Vino da tavola del Veronese MO, Masi

Ein Wein mit Kraft, Eleganz und viel Fülle. Das „Ripasso“-Verfahren vereinigt die Charakteren von Valpolicella und Amarone grossartig. Passt zu allen Fleischgerichten und zum Käse. (Ripasso: In der noch warme Amarone-Maische „zieht“ ein junger Valpolicella restlichen Extrakt und Würze)

7.90

54.50

„Masi“ AMARONE Costasera

95.50

Hauswein

Cüpl

Flasche

Primitivo

6.90

45.00

Dom Pérignon Blanc

450.00

Prrier-Jouet

350.00

Moët & Chandon

95.50

Prosecco Il

8.50

46.50

10 cl

50cl

Weisswein (Schweiz)

Riesling

6.90

26.50

Féchy

6.90

26.50

Rosé

Rosato

6.50

45.50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Hugo			14.50
Aperol spritz			14.50
Zoje			15.50
Hibiskus Sirup Monin, Prosecco , Mineral, Limetten und Eis			
Mentor			15.50
Fragola, Holundersirup, Prosecco , Mineral, Limetten und Eis			
Laura			15.50
Hibiskus Sirup, Prosecco , Schwepps Russian Wild Berry, Limetten und Eis			

Aperitif

Martini weiss	15 %	4 cl	9.50
Cynar	16.5 %	4 cl	9.50
Campari	23 %	4 cl	9.50
Campari mit Orangen Jus	23 %	4 cl + 2 dl	14.50
Rossi	18 %	4 cl	9.50
Appenzeller	29 %	4 cl	9.50
Fernet Branca	40%	2 cl	9.50
Ramazzoti	30 %	2 cl	9.50
Pernod	40 %	2 cl	9.50
Sherry Tio Pepe	17 %	4 cl	9.50
Porto Sandemann	19 %	4 cl	9.50
San Bitter (Alkoholfrei)			6.50
Crodino (Alkoholfrei)			6.50
Gespritzter Weisswein			10.50
Averna	32%		9.50

Liqueur

Grand Marnier	40 %	2 cl	12.50
Amaretto	21 %	2 cl	9.50
Contreau	40%	2 cl	9.50
Cassis	15 %	2 cl	8.50
Baileys	17 %	2 cl	9.50
Grappa Chardonnay	41 %	2 cl	11.50
Grappa Moscato	41 %	2 cl	11.50
Grappa Brunello	41 %	2 cl	14.50
Grappa Fior	40 %	2 cl	14.50
Grappa Nardini Riserva	50 %	2 cl	9.50
Barrique	50 %	2 cl	14.50
Grappa Amarone	42 %	2 cl	14.50
Barrique Antica	42 %	2 cl	14.50
Grappa Berta	45 %	2 cl	19.50

HEISSE & KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser offen

Citro, Ice Tea	3 dl	5.40
	5 dl	6.40
Mineralwasser mit Kohlensäure mit Zitronenschnitz, Sirup	3 dl	5.40

Hahnenwasser

Sauberes Trinkwasser ist ein kostbares Gut.

In Winterthur steht es in ausreichendem Masse und in erstklassiger Qualität zur Verfügung.

Verrechnung wegen Personal, Glas- und Energiekosten	3 dl	4.00
	5 dl	5.00

Mineralwasser in Flaschen

Schweppes Bitter Lemon	1,8 dl	6.20
Schweppes Tonic	1,8 dl	6.20
Rivella rot / blau, Coca Cola und Cola zero, Citro, Valser	3.3 dl	6.00
	5.0 dl	6.50
Red Bull Energy Drink		6.50

Bier offen und in Flaschen

Birra Moretti Offen	2 dl	4.50
	3 dl	5.50
	4 dl	6.50
Weizen Bier	50cl	9.00
alkoholfrei	33 cl	6.90

Kaffee und Milchgetränke

Kaffee, Espresso		5.20
Doppelter Espresso		7.00
Cappucino		6.50
Latte macchiato		6.50
Coretto Grappa		9.50
Kaffee fertig, Kaffee Luz	2 cl	9.50
Schümli Pflümli	2 cl	9.50
Kaffee Williams	2 cl	10.50
Schwarztee		5.20

Kaffee, Tee und Milchgetränke

Pfefferminz, Hagenbutten, Lindenblüten, Kamillen		5.20
alle Milch Getränke sind Dampferhitzt		
Milch kalt oder warm	2 dl	5.60
Caotina kalt oder warm	2 dl	5.80



Wir wünschen Ihnen einen

Guten Appetit



FOLGEN & BEWERTEN SIE UNS

WWW.LA-PERGOLA.CH