



# La Pergola

MENÜKARTE



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.

*La Pergola*  
Mit Belegschaft

Lieber Gast  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen  
auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Ihr Gastgeber



Liebe Gäste!

Wir freuen uns herzlichst, Sie in unserem Restaurant La Pergola begrüßen zu dürfen. Zusätzlich zu unserer Speisekarte werden wir auch versuchen etwaige Sonderwünsche zu erfüllen.

Falls es Ihnen bei uns gefällt, und Sie unsere Dienste in grösserer Runde – Familienfesten, Feiern und Ähnlichen – in Anspruch nehmen wollen, empfehlen wir Ihnen, sich mit uns zwecks Reservierung in Verbindung zu setzen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit

## *Speziell für Sie*

### FLEISCHGERICHTE NACH ART DES HAUSES

Rindsfilet an Jägersauce (mit Speck) <sup>(AGCL)</sup> mit Bratkartoffeln und Gemüse	43.50
Rindsfilet an Pfeffersauce <sup>(AGCL)</sup> mit Butterreis und Gemüse	43.50
Kalbssteak an Morchelsauce <sup>(AGCL)</sup> mit Kartoffelgratin und Gemüse	43.50
Rindsentrecôte an Pfeffersauce <sup>(AGCL)</sup> mit Kroketten und Gemüse	36.50

#### Die Beilagen können Sie auch wählen:

Kroketten Butterreis, Neue Kartoffeln nur Saison, Pommes – Frites, Butternudeln	
Kartoffelgratin	4.50
Nur Gemüse	6.50
+ Gemüse	4.50
Rösti	4.50
Morchelsauce	6.50

## SUPPEN

---

Boullion mit Backerbsen, Ei oder Flädli	8.50
Consomme mit Sherry <sup>(O)</sup>	8.50
Minestrone <sup>(AGL)</sup>	10.50
Crema di pomodori <sup>(AGL)</sup> Tomatencremesuppe	10.50
Zuppa all`aglio <sup>(AGL)</sup> Knoblauchsuppe	9.50
Broccolicremèsuppe <sup>(AGL)</sup>	10.50
Rieslingcremèsuppe <sup>(AGLO)</sup>	10.50
Steinpilzcremesuppe <sup>(AGL)</sup>	11.50
Gemüsecremesüppchen <sup>(AGL)</sup> mit Kräutercroutons	10.50

## VORSPEISEN

---

Klein      Gross

Insalata verde grüner Salat	8.50	15.00
Insalata di stagione <sup>(ACL)</sup> gemischter Salat	9.50	17.50
Maissalat <sup>(ACL)</sup> Mais und Peperoniwürfel auf Blattsalat Angerichtet	10.50	17.50
Insalata di pomodori Tomatensalat mit Zwiebelringen und Basilikum	10.50	15.50
Pomodori con mozzarella Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	14.50	18.50
Grosser Salatteller mit Ei <sup>(ACL)</sup>		18.50
Wurstkäsesalat <sup>(CL)</sup>	14.50	20.50
Griechischersalat	16.50	21.50
Avocado ripieno <sup>(CL)</sup> mit Crevettencocktail	16.50	22.50
Thonsalat <sup>(A)</sup>	14.50	20.50
Insalate Cesare <sup>(AC)</sup> Knackiger Salat mit Speck, Crouton und Ei	15.50	20.50
Chef-Salat <sup>(AC)</sup> Salat Pouletstreifen, Ei, Speck und Crouton	19.50	24.50
Nüsslisalat „Mimosa“ <sup>(AC)</sup> mit gehacktem Ei	14.50	20.50
Nüsslisalat <sup>(AC)</sup> mit Speck, Crouton und Ei	16.50	22.50
Avocado-Birnen-Salat <sup>(A)</sup> Blattsalat	15.50	22.50
Avocado-Champignons-Salat <sup>(A)</sup> Blattsalat	15.50	22.50
Avocado-Tomaten-Büffelmozzarella-Salat <sup>(A)</sup> Blattsalat	16.50	22.50
Nüsslisalat Fiesta <sup>(A)</sup> mit Steinpilzen und Kalbsleber	26.50	31.50
Pouletstreifen an Currygewürz <sup>(A)</sup> auf Blattsalat	19.50	22.50

## TEIGWAREN

---

Lasagne Bolognese Verdi mit grünen Teigblätter <sup>(AGCL)</sup> Hausgemachte Lasagne (Bolognese Rindfleisch)	20.50
Gemüselasagne Lasagne al Verdure (AGCL) Hausgemachte Gemüselasagne	21.50

## PAPPARDELLE

---

Pappardelle funghi e panna (Breite Nudeln) <sup>(AGCL)</sup> Steinpilze und Rahmsauce	21.50
Pappardelle al salmone (Breite Nudeln) <sup>(ADGCL)</sup> mit Lachs an Rahmsauce	21.50
Pappardelle alla Calabrese (Breite Nudeln) <sup>(AGCL)</sup> mit Kalbsfleisch, Auberginen, Tomatensauce und Peperocini	26.50
Pappardelle Gustoso (Breite Nudeln) <sup>(AGCL)</sup> mit Steinpilzen, Pouletstreifen, Basilikum, Tomaten und Parmesan	24.50

## TAGLIATELLE

---

Geröstete Gemüse nudeln <sup>(ABCL)</sup> mit Crevetten in Olivenöl gebraten	26.50
Nudeln mit Pouletgeschnetzeltes <sup>(AGCL)</sup> an Rahmsauce	22.50
Safran – Gemüserahmnudeln <sup>(AGCL)</sup>	24.50

## PENNE

---

Penne con Broccoli <sup>(AGCL)</sup> mit Broccoli und Rahmsauce	18.50
Penne al Forno <sup>(AGCL)</sup> an Tomatenrahmsauce mit Käse überbacken und Basilikum	18.50
Penne Mascarpone Mit Mascarpone, Rohschinken, Rucola, Parmesan und Rahmsauce	23.50
Penne Arrabiata <sup>(AGCL)</sup> Mit Penne, Tomatensauce, Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Peperoncini	19.50
Penne Gorgonzola <sup>(AGCLO)</sup> Mit Penne und einer feiner Gorgonzolasauce	18.50
Älpermaccharoni <sup>(AGCL)</sup> Mit Penne, Schinken, Zwiebeln, Rahmsauce und Käse	19.50

## RAVIOLI

---

Ravioli <sup>(AGCL)</sup> mit Tomatenwürfeln, Basilikum an Rahmsauce	19.50
Ravioli al Pomodoro <sup>(AGCL)</sup> mit Tomatensauce und Basilikum	19.50
Ravioli al Salmone <sup>(ADGCL)</sup> mit Dillrahmsauce	22.50
Ravioli con Verdura e Champignons <sup>(AGCL)</sup> Gefüllt mit Spinat und Ricotta, mit Champignonssauce, Zwiebeln und Kräutern, an Käsesauce	21.50
Ravioli con Ruccola <sup>(AGCL)</sup> mit einer Füllung von zartem Spinat cremigem Ricotta, an Tomatensauce mit Ruccola und Parmesan	24.50
Ravioli al burro e Salvia <sup>(AGCL)</sup> Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung, serviert mit brauner Butter und frischem Salbei	20.50
Ravioli ai Funghi <sup>(AGCL)</sup> mit einer feinen, aromatischen Pilzfüllung an sämiger Steinpilz- Preiselbeeren Rahmsauce serviert	23.50

## SPAGHETTI

---

Spaghetti Napoli <sup>(AGCL)</sup>	16.50
Spaghetti Bolognese <sup>(AGCL)</sup>	19.50
Spaghetti alla marinara <sup>(ABDGCLOR)</sup> mit Meeresfrüchten an Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch und wenig Peperoncini	22.50
Spaghetti alla boscaiola <sup>(AGCL)</sup> Steinpilze, Schinken, Kalbfleisch und Rahmsauce	26.50
Spaghetti alla carbonara <sup>(AGCL)</sup> Rahm und Schinken	18.50
Spaghetti al pesto <sup>(AGCL)</sup> mit Knoblauch, Rahm und Basilikum	19.50
Spaghetti – olio <sup>(AGCL)</sup> mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	17.50
Spaghetti la Pergola <sup>(AGCL)</sup> Champignon, Schinken, und Rahmsauce	21.50
Spaghetti Pescatore <sup>(ADGLO)</sup> mit Crevetten, Zwiebeln, Knoblauch, Schinken und Olivenöl	26.50

## TORTELLONI

---

Tortelloni al Forno <sup>(AGCL)</sup> Mit Tomatenrahmsauce	19.50
Tortelloni alla Panna <sup>(AGCL)</sup> Gefüllt mit Spinat und Ricotta, mit geriebenem Parmesan	19.50
Tortelloni con Pollo e Zafferano <sup>(AGCL)</sup> mit Pouletstreifen leicht pikant und Safransauce	24.50
Tortelloni mit Fleischfüllung <sup>(AGCL)</sup> an einer Gemüserahmsauce	21.50

## GNOCCHI

---

Gnocchi pomodoro e panna <sup>(AGCL)</sup> mit Rahm und Tomatensauce überbacken mit Mozzarella und Basilikum	19.50
Gnocchi gorgonzola <sup>(AGCLO)</sup> mit Gorgonzola und Rahm überbacken mit Mozzarella	20.50
Gnocchi Casalinga <sup>(AGCL)</sup>	20.50
Gnocchi mit Schinken, Champignons und Rahmsauce	
Gnocchi Salmone <sup>(ADGCL)</sup>	20.50
Gnocchi mit Rauchlachs, Rahmsauce und Zwiebeln	
Gnocchi con Pollo e Funghi <sup>(AGCL)</sup> mit Steinpilzen, Pouletstreifen, Gemüsewürfel und Weissweinsrahmsauce, überbacken mit Mozzarella	24.50
Gemüseteller <sup>(AGCL)</sup> mit 6 Sorten Gemüse und Spiegelei	24.50
Auberginen – Tomatengratin <sup>(AGL)</sup> mit frischen Tomatenscheiben, Basilikum auf Kartoffelboden Tomatenrahmsauce mit Parmesan und Mozzarella überbacken	25.50
Auberginen – Couscous Gratin <sup>(AGL)</sup> Couscous - Provenzale Gefüllt mit Tomaten Spiegel	24.50
Auberginenpiccata mit Tomatenspaghetti	23.50

## RISOTTO

---

Risotto verde <sup>(AGL)</sup> mit grünen Gemüse	19.50
Risotto Siciliana <sup>(AGL)</sup> mit Kapern, Sardellen, Thon, Oliven und Peperoncini	24.50
Risotto funghi <sup>(AGL)</sup> mit Steinpilzen	21.50
Risotto al salmone <sup>(ADGL)</sup> mit Rauchlachsstreifen	21.50
Risotto con finferli <sup>(AGL)</sup> Spinat Risotto mit Eierschwämmli	23.50

## CREPES

---

Gefüllte Crepes <sup>(AGCL)</sup> mit Lauchrahmsauce und verschiedenen Salate	21.50
Gefüllte Crepes <sup>(AGCL)</sup> mit Broccolirahmsauce und verschiedenen Salate	21.50
Gefüllte Crepes <sup>(AGCL)</sup> mit Hüttenkäse und verschiedenen Salate	21.50



## FLEISCH

---

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ <sup>(AGLO)</sup> an Champignon-Rahmsauce mit Butternudeln oder Rösti (Kalbfleisch)	32.50
Wienerschnitzel <sup>(AGCL)</sup> mit Pommes-Frites (Kalbfleisch)	34.50
Scaloppine al limone <sup>(AGCL)</sup> Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Butternudeln und Gemüse (Kalbfleisch)	35.50
Saltimbocca alla Romana <sup>(AGL)</sup> Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken nach Römerart mit Risotto	35.50
Scaloppina inpanata <sup>(AGCL)</sup> Schnitzel Paniert vom Nierstück mit Pommes - Frites (Schweinefleisch)	27.50
Filetto d`agnello <sup>(AGL)</sup> Lammrückenfilet vom Grill auf Verschiedenen Salaten	37.50
Filetto d`agnello Provençale <sup>(AGLO)</sup> Lammrückenfilet Rosa gebraten, Bratkartoffeln und Saisongemüse	37.50
Piccata di Vittello <sup>(AGCL)</sup> Kalbspiccata Milanese im Ei und Käse gewendet, mit Risotto oder Tomatenspaghetti	36.50
Scaloppina allo panna <sup>(AGL)</sup> Rahmschnitzel an Champignon - Rahmsauce mit Butternudel (Schweinefleisch)	29.50
Scaloppine <sup>(AGL)</sup> Kalbsschnitzel an Orangensauce mit Breitenudeln und Gemüse	34.50
Cordon Bleu <sup>(AGCL)</sup> Gefüllt mit Käse und Vorderschinken mit Pommes - Frites (auf Wunsch können Sie auch Gorgonzolakäse wählen!) (Schweinefleisch)	32.50
Petto di Pollo <sup>(AGLO)</sup> Pouletbrustfilet mit Cognac-Sauce, mit Butternudeln	28.50
Cordon Bleu "Picante" <sup>(AGCL)</sup> Gefüllt mit Käse, Rohschinken und Peperoncini. Serviert mit Pommes - Frites (Schweinefleisch)	32.50
Riz Casimir <sup>(AGL)</sup> Pouletfleisch	28.50

## FISCH

---

Pangasiusfilet <sup>(ADGLO)</sup> Pangasiusfilet „grilliert“ an Weissweinsauce mit Butterreis	31.50
Zander gebraten <sup>(ADGL)</sup> mit Bratkartoffeln und Rahmspinat	34.50
Gamberoni Bombay <sup>(ABGL)</sup> Riesencrevetten an Currysauce mit frischen Früchten und Butterreis	36.50
Gamberoni alla Livornese <sup>(ABGL)</sup> Riesencrevetten an Knoblauchsauce mit Butterreis	36.50
Salmone Grilliert <sup>(ADGL)</sup> Lachsfilet an Senfsauce, Reis und Spinat (min 20 min)	33.50



# PIZZE

---

<b>Pizza Margherita</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella und Oregano	15.50
<b>Pizza Priscilla</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, Speck und Oregano	18.50
<b>Pizza Eli</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, Speckwürfeli, Lauch, Champignons und Schlagrahm vor dem Serviere	19.50
<b>Pizza Fabienne</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, Ei und Rohschicken	22.50
<b>Pizza alla Laura</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Parmesan	23.50
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Champignons, Vorderschinken, Peperoni, Artischocken und Mozzarella	18.50
<b>Pizza al Gorgonzola</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Gorgonzola und Mozzarella	19.50
<b>Pizza Prosciutto</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken	18.50
<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	19.50
<b>Pizza La Pergola</b> <sup>(AFBGCLR)</sup> Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Sardellen, Muscheln, Kapern und Oregano	21.50
<b>Pizza Napoli</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	18.80
<b>Pizza alla Piemontese</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Knoblauch und Kräuter	22.50
<b>Pizza da Toni</b> <sup>(ADGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, Thon, Artischocken und Champignons	20.50
<b>Pizza Vegetariana</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, Broccoli, Auberginen und Paprikascheiben	19.50
<b>Pizza ai Camberoni</b> <sup>(ABGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten und Knoblauch	24.50
<b>Pizza da Capo</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Basilikum und Knoblauch ( wenig Käse )	15.50
<b>Pizza Pollo</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, Pouletstreifen an Currygewürz	22.50
<b>Pizza Calzone (zugedeckt)</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Basilikum und Ei	23.50
<b>Pizza Hawaii</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, Ananas und Vorderschinken	18.50
<b>Pizza Salami</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, pikante Salami und Oregano	21.80
<b>Pizza Capricciosa</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Spiegelei	21.50
<b>Pizza Piccante</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Peperoni, Peperoncini, Vorderschinken und Knoblauch	21.80
<b>Pizza Principe</b> <sup>(AFGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella und geräucherter Lachs	22.50
<b>Pizza Melanzane</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, grillierte Auberginen und Knoblauch	18.50
<b>Pizza Padana</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, Rohschinken und grillierte Auberginen	23.50
<b>Pizza Imperiale</b> <sup>(AGCL)</sup> Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rohschinken und Rucola	24.50

## PIZZE

---

<b>Pizza Funghi</b> (AGCL) Tomaten, Mozzarella und Champignons	19.50
<b>Pizza Padrone</b> (AGCL) Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Kalbfleisch und Oregano	26.50
<b>Pizza Mascarpone</b> (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Tomatenwürfel Roschinken, Rucola und Parmesan	26.50
<b>Pizza Beni</b> (AGCL) Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Gorgonzola Spinat, Knoblauch und Oregano	23.50
<b>Pizza ai spinaci e Gamberoni</b> (ABGCL) Tomaten, Mozzarella, Spinat, Crevetten, Knoblauch und 2 Riesencrevetten	25.50
<b>Pizza Adem</b> (AGCL) Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Champignons, Buffalo Mozzarella und Oregano	23.50
<b>Pizza Nico</b> (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Spiegelei, Champignons, und Oregano	21.50
<b>Pizza Leo</b> (AGCL) Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Speck, Mais, Champignons, Buffalo Mozzarella und Oregano	24.50
<b>Pizza Menti</b> (AGCL) Tomaten, Basilikum, Mozzarella, Buffalo Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesan und Oregano	24.50
<b>Pizza Monika</b> (AGCL) Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und Gorgonzola	21.50

---

Wir berechnen für leere Teller 3.00

\*Vorderschinken (Schweinefleischerzeugnis gekocht)

## RÖSTI GERICHTE

---

<b>Kalbsleber</b> (AGL) mit Rösti	30.50
<b>Appenzellerrösti</b> (AGL) mit Speck, Teigwaren und Appenzeller Käse überbacken	23.50
<b>Rösti „La Pergola“</b> (AGCL) mit Speck, Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Spiegelei und Käse überbacken	24.50
<b>Rösti Orientale</b> (AGL) mit Pouletstreifen, Curry und Früchten	23.50
<b>Berner Rösti</b> (AGL) mit Speck, Schinken und Käse	23.50
<b>Tessiner Rösti</b> (AGL) mit Luganini (Tessiner Wurst ) und Rosmarin	23.50
<b>Emmentaler Rösti</b> (AGL) mit Safran und Käse	23.50
<b>Rösti Pilz</b> (AGL) mit Pilzen und Speck	23.50
<b>Rösti Natur</b> (AGCL) mit Spiegelei	19.50
<b>Zürcher Rösti</b> (AGL) mit Lauch und Speck	22.50
<b>Gärtner Rösti</b> (AGL) verschiedenen Gemüse	22.50
<b>Neuenburger Rösti</b> (AGL) mit Eierschwämli, Knoblauch und Zwiebeln	22.50

# RÖSTI GERICHTE

---

Rösti Hawaii <sup>(AGL)</sup> mit Schinken, Ananas und Käse über backen	22.50
Röstiboden mit drei Gemüseportionen <sup>(AGCL)</sup> und Hollandaisesauce	24.50
Röstiboden mit Tomaten und Mozzarella <sup>(AGL)</sup>	24.50
Röstiboden mit verschiedenen Salaten <sup>(AGL)</sup> und Hüttenkäse	23.50
Röstiboden mit drei Riesengarnituren <sup>(AGL)</sup> mit Zitronensauce	28.50

# ENTENSPEZIALITÄTEN

Entenbrust <sup>(AL)</sup> mit Frühlingssalat und Orangenfilet	35.50
Entenbrust <sup>(AGL)</sup> an Calvadosauce, mit Butternudeln, Gemüse	37.50
Entenbrust pikant <sup>(AGL)</sup> knuspriges Entenbrust mit Ingwer, Morcheln, Paprika, frischen Champignons, Reis	42.50
Entenbrust mild <sup>(AGL)</sup> Knusprig gebratene Ente mit Lauch, Paprika, Erbsen, Champignons Reis	38.50
Entenbrust mild <sup>(AGL)</sup> Knusprig gebratene Ente süß-saurer Soße mit Tomaten, Gurken, Ananas, frischen Champignons	41.50
Entenbrust süßlich-pikant <sup>(AGL)</sup> Knuspriges Entenfleisch mit Tamarinden-Chili-Sauße, Cashew Nüsse und Basilikum Reis	42.00
Entenbrust mild <sup>(AGL)</sup> Knuspriges Entenfleisch mit Knoblauch und Pfeffer auf grünen Bohnen Reis	38.00
Entenbrust süßlich-pikant <sup>(AGL)</sup> Knusprige Ente mit Zwiebeln, Pepperoni, Nüssen und Basilikum Reis	38.50
Entenbrust pikant <sup>(AGL)</sup> Ente mit „Curry“ und Früchten Reis	37.50
Entenbrust Nuss- Sauce <sup>(AGL)</sup> mit Butternudeln	36.00
Entenbrust an Portwein-Rahmsauce <sup>(AGL)</sup> Mit Butternudeln und Ruebli	36.00
Entenbrust an Orangensauce <sup>(AGL)</sup> Trockenreis	36.00
Entenbrust an Portwein-Orangensauce und Parmesan <sup>(AGL)</sup> Butterreis und Karotten	39.50
Entenbrust an Curry-Sauce <sup>(AGL)</sup> Indische Art Butterreis	36.00
Entenbrust mit Pfefferschoten <sup>(AGL)</sup> Breite Nudeln	36.00
Entenbrust mit Ananas <sup>(AGL)</sup> Butterreis	36.00
Entenbrust <sup>(AGL)</sup> Ente süß-sauer mit Gemüse-Reis	36.00
Entenbrust <sup>(AGL)</sup> knuspriges Entenbrust an Honig – Zitronenthymiansauce, mit Butternudeln und Gemüse	36.00

# HERKUNFT

---

- Kalb und Schwein stammt aus der Schweiz und EU
- Poulet Ungarn\* Brasil\*EU
- Poulet Teilstücke: Herkunft Schweiz, Deutschland, Frankreich\*, Ungarn\*, Polen\*, Brasil\* EU
- Lamm: Herkunft Schweiz, Neuseeland, Australien
- Kaninchen: Herkunft Frankreich\*,Ungarn\*,Polen\* EU
- Strauss: Herkunft Südafrika, Neuseeland Australien
- Enten: Herkunft Frankreich
- Truthahn: Herkunft Ungarn\* EU
- Meeresfrüchte:Thailand
- Wild: Österreich(A)/ Neuseeland(NZ) EU
- Lachs: Norwegen / Zucht Zander: Polen / Fischzucht Binnengewässer Riesencrevetten: Vietnam / Fischzucht

Unser Fleisch stammt aus / Our meat comes from

- Geflügel/Poultry: Schweiz/Switzerland, Ungarn/Hungary, Brasilien/Brazil EU
- Kalb/Veal: Schweiz/Switzerland EU
- Rind/Beef: Schweiz/Switzerland, Argentinien/Argentina, Brasilien/Brazil • EU
- Lamm/Lamb: Australien/Australia, Neuseeland/New Zealand
- Pferd: Canada

\***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

## Mittagsmenü Fleischherkunft

- Kalb und Schwein stammt aus der Schweiz EU
- Poulet Ungarn\* Brasil\*, Schweiz
- Poulet Teilstücke: Herkunft Schweiz, Deutschland, Frankreich\*, Ungarn\*, Polen\*, Brasil\*China\* \* Thailand\*
- Lamm: Herkunft Schweiz, Neuseeland, Australien
- Kaninchen: Herkunft Frankreich\*,Ungarn\*,Polen\*
- Strauss: Herkunft Südafrika, Neuseeland Australien
- Enten: Herkunft Frankreich, Ungarn, Frankreich, Bulgarien
- Truthahn: Herkunft Ungarn\*
- Meeresfrüchte:Thailand \* Thailand\*
- Wild: Österreich(A)/ Neuseeland(NZ) Schweiz(CH)

Unser Fleisch stammt aus / Our meat comes from

- Geflügel/Poultry: Schweiz/Switzerland, Ungarn/Hungary, Brasilien/Brazil, \* Thailand\*
- Kalb/Veal: Schweiz/Switzerland
- Rind/Beef: Schweiz/Switzerland, Argentinien/Argentina\*, Brasilien/Brazil\*, Ungarn•
- Lamm/Lamb: Australien/Australia, Neuseeland/New Zealand

### \*Bemerkungen:

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

\* kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

\* 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 Tagesanschlag bzw. die Tageskarte

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

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



**OFENFRISCHES  
PIZZABROT**  
FÜR NUR FR. 3.50



# WEINE

1 DL

Flasche

---

## Weisswein

---

Chardonnay

6.90

46.50

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

## Rotwein

---

Vino nobile di Montepulciano DOCG MO

6.90

46.50

Harmonischer, feiner Rotwein aus einheimischen Sorten. Komplex, feine Aromen von Holz, reifen roten Früchten.

„Masi“ Campo Fiorin

6.90

46.50

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)

„Masi“ AMARONE Costasera

95.50

## Hauswein

---

Primitivo

5.90

39.00

Moët & Chandon

95.50

Prosecco Il

8.50

39.50

Litchi

8.50

39.50

## Offenweine

---

10 CL

50 CL

Schweiz

Weisswein

Riesling

5.50

23.50

Féchy

5.50

24.50

Italien

Rosé

Rosato

5.50

25.50

Rot

7.5 DL

Chianti

8.50

54.50

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

---

Hugo			12.50
Aperol spritz			12.50
Mentor			12.50

## 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
Ramazotti	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			9.50
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

## Spirituosen

Kirsch	37.5 %	2 cl	7.50
Pflümli	37.5 %	2 cl	7.50
Grappa Pansanella	37.5 %	2 cl	7.50
Grappa Montalcino	43 %	2 cl	9.50
Obstbranntwein	37.5 %	2 cl	7.50
Kräuter	40 %	2 cl	7.50
Williams	40 %	2 cl	9.50
Williams Morand	43 %	2 cl	10.50
Calvados	40 %	2 cl	9.50
La Vieille Prune	42 %	2 cl	10.50
Vecchia Romagna	40 %	2 cl	10.50
Bacardi	37.5 %	4 cl	10.50
Wodka	40 %	4 cl	9.50
Gin	37.50 %	4 cl	12.50
Tequila	38 %	2 cl	10.50

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

---

## Cognac

Rémy Martin	40 %	2 cl	15.50
Napoléon Grand Réserve	40%	2 cl	14.50
Godeau	40 %	2 cl	14.50

## Whisky

Ballantine's	40 %	4 cl	12.50
Johnnie Walker Red Label	40 %	4 cl	12.50
Chivas Regal	40 %	4 cl	18.50
Jameson Irish Whisky	40 %	4 cl	16.50
Jack Daniels	40 %	4 cl	16.50

## Longdrinks

Malibu			14.50
Malibu mit Orangensaft			
Bloody Mary			14.50
Wodka mit Tomatensaft			
Screwdriver			14.50
Wodka mit Orangensaft			
Tequila Sunrise			14.50
Tequila, Sirup und Orangensaft			
Cuba Libre			15.50
Bacardi mit Cola			
Wodka, Roter Wodka			10.50

## Grappa

Grappa Chardonnay	41 %	2 cl	14.50
Grappa Moscato	41 %	2 cl	14.50
Grappa Brunello	41 %	2 cl	14.50
Grappa Frior	40 %	2 cl	10.50
Grappa Nardini Riserva	50 %	2 cl	14.50
Barrique			
Grappa Amarome	42 %	2 cl	16.50
Barrique Antica			
Grappa Berta	45 %	2 cl	19.50

## Bier offen und in Flaschen

Feldschlösschen		3 dl	5.20
		4 dl	6.20
Weizen Bier		50 cl	8.50
Alkoholfrei		33 cl	6.90

# HEISSE & KALTE GETRÄNKE

---

## Mineralwasser offen

Citro, Ice Tea	3 dl	4.80
	4 dl	5.80
	5 dl	6.50
Natur mit Zitrone, Sirup	3 dl	4.80
	4 dl	5.80

## 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	4.00

## Mineralwasser in Flaschen

Schweppes Bitter Lemon	1,8 dl	5.50
Schweppes Tonic	1,8 dl	5.50
Rivella rot / blau, grün, Coca Cola und Cola light, Citro,	3 dl	5.20
Rhazünser	5.0 dl	6.20
Red Bull Energy Drink		6.50

## Kaffee, Tee und Milchgetränke

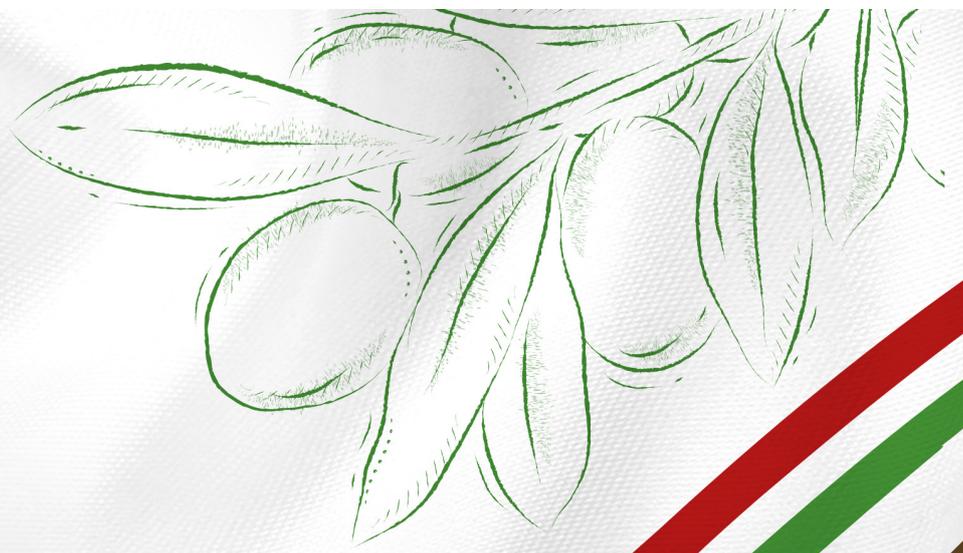
Kaffee, Espresso		4.40
Doppelter Espresso		7.00
Cappucino		5.90
Latte macchiato		5.90
Coretto Grappa		8.50
Kaffee fertig, Kaffee Luz	2 cl	9.50
Schümli Pflümli	2 cl	9.50
Kaffee Williams	2 cl	10.50
Schwarztee		5.20
Pfefferminz, Hagenbutten, Lindenblüten, Kamillen		5.20
alle Milch Getränke sind Dampferhitzt		
Milch kalt oder warm	2 dl	5.60
Caotina kalt oder warm	2 dl	5.80
Ovomaltine kalt oder warm	2 dl	5.80
Punsch Rum/Orange/Apfel		5.80

## Fruchtsäfte

Orangensaft	2 dl	4.50
Tomatensaft	2 dl	5.50
Apfelsaft	3 dl	5.80



*La Pergola*



*Wir wünschen Ihnen einen  
Guten Appetit*

