



## Pinsa

### Naturale – die Einsteigerin – perfekt zum Apéro

Olivenöl, Fleur de Sel, Thymian, Oregano 15.50

**NEU!!!**

### Margherita – so einfach, so gut – nicht nur Kids lieben sie

Tomatensauce, Mozzarella (Kuhmilch), Basilikum 18.50

### Alpina – die Heisse – mit Schinken\* oder vegi

Tomatensauce, Bergkäse, Schinken, Zwiebeln, Thymian, Oregano 21.00

Vegi-Variante, ohne Fleisch 19.00

\*auch mit Salami picante oder Speck

### Romana – die Klassische, kalt belegt – ein Traum

Rohschinken, Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum 24.50

Vegi-Variante, ohne Rohschinken 19.00

### Rosella – die Leichte – heisser Bergkäse, kalte Tomatenwürfeli

Bergkäse, Thymian, Oregano, Tomatenwürfeli, Basilikum 19.00

## zum Apéro

### s' Depot-Plättli – reich belegt

Rohschinken, Knonauerli, gekochter Schinken, Büffelmozzarella, würziger Bergkäse, hausgemachte Oliven- und Tomaten-Paté, auf Rucola angerichtet, inkl. ½ Pinsa Naturale 21.50

**NEU!!!**

**Oliven- oder Tomaten-Paté hausgemacht mit ½ Pinsa naturale 11.50**

**Tomaten getrocknet in Öl eingelegt 4.50**

**Grüne Oliven 4.50**

**Bergkäse 6.00**

**Knonauerli 8.00**

## Handwerker-Znüni & Dessert

### Wienerli mit Brot - Combo

1 Paar Wienerli, Senf, Brot und Getränk (Kaffee oder Süssgetränk) 8.50

ohne Getränk 6.50

### Nougat Eistorte

Feine Rahmglacé-Eistorte mit Nougat-Stückli 8.00