



RISTORANTE | PIZZERIA | KRIENS Herbst

NUSSLISALAT MIMOSA Nüsslisalat mit gehacktem Ei an french dressing	14.50	23.50
MOZZARELLA DI BUFFALO ALLA CAPRESE <b>vegetarisch</b> Mozzarella di buffalo mit Cherry-Tomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan, Balsamico und Olivenöl	16.50	
SPAGHETTI DEL SOLE <b>vegetarisch</b> Spaghetti mit Cherry-Tomaten, Basilikum, Peperoncini, Rucola, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan	22.50	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Spaghetti mit Schinken, Zwiebeln Eigelb, Rahmsauce und Parmesan	23.50	
SPAGHETTI MARINA Spaghetti mit Riesencrevetten, Knoblauch, Basilikum, Cherry-Tomaten, Peperoncini, Rucola und Olivenöl	27.50	
TAGLIATELLE ALLA CHRISTINA <b>vegetarisch</b> Tagliatelle an Tomaten-Wodka-Rahmsauce mit Basilikum und Parmesan	23.50	
TAGLIATELLE POSTINO Tagliatelle mit gebratenen Pouletbruststreifen an Safranrahmsauce und Parmesan	27.50	
GNOCCHI DELLA CASA <b>vegetarisch</b> Kartoffelgnocchi mit gebratenen Steinpilzen, Cherry-Tomaten und Rucola an rezenter Rahmsauce und Parmesan	26.50	
REHGESCHNETZELTES HOFMATT Rehgeschnetzelttes an Calvados-Wildrahmjus mit Apfel dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien	37.—	
WILDER HERBSTTELLER <b>vegetarisch</b> hausgemachte Spätzli, geschmortes Rotkraut und glasierte Kastanien dazu sautierte Eierschwämmli mit Kräutern, Calvados-Wildrahmjus mit Apfel	28.—	
BRASATO TICINELLO Rindsschmorbraten in kräftiger Merlot-Sauce, Järgergarnitur dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	34.—	
PETTO DI POLLO FIRENZE <b>vom Grill</b> Schweizer Pouletbrust auf Orangensauce dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	29.—	
SCALOPPINE AL LIMONE Schweizer Kalbsschnitzel gebraten, mit Olivenöl und Zitrone dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	37.—	
KALBSLEBER VENEZIANA Geschnetzelte Kalbsleber in Kräuterbuttersauce dazu Weisswein-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse	35.—	
SCALOPPINE PAVAROTTI Kalbsschnitzel gebraten auf Rucola, mit Parmesan und zerlassener Butter dazu Pommes frites und Tagesgemüse	39.—	



RISTORANTE | PIZZERIA | KRIENS

Herbst

## Pizze aus dem Holzfeuerofen

PIZZA MARGHERITA vegetarisch	Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oregano	17.50
PIZZA TOSCANA vegetarisch	Tomaten, Mozzarella, Cherry-Tomaten, Mascarpone, Rucola, Basilikum, Oregano	23.50
PIZZA RENATO vegetarisch	Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Rucola, Aceto Balsamico, Parmesan, Oregano	22.50
PIZZA FIORENTINA NUOVA vegetarisch	Tomaten, Mozzarella, Cherry-Tomaten, Spinat, Mascarpone, Oregano	23.50
PIZZA FANTASIA	Tomaten, Cherry-Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Mascarpone, Basilikum und Oregano	24.50
PIZZA QUATTRO STAGIONI	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano	23.50
PIZZA PROSCIUTTO	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	21.50
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	21.50
PIZZA CALABRESE	Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oregano	21.50
PIZZA CAPRICCIOSA	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Zwiebeln, Oliven, Oregano	23.50
PIZZA HAWAII	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	21.50
PIZZA SICILIANA	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Oregano	22.50
PIZZA VESUVIO	Tomaten, Mozzarella, Speck, pikante Salami, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, Oregano	23.50
PIZZA DIAVOLA	Tomaten, Mozzarella, Speck, pikante Salami, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano	23.50
PIZZA 506	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Salami, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuterbutter, Oregano	25.50
PIZZA MÖCKE	 Tomaten, Mozzarella, marinierte Rindshuftstreifen, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuterbutter und Oregano	26.50

Schinken = Vorderschinken / Parmesan = Grana Padano

Deklaration

Kalbfleisch: swiss veal, schweizer Tierhaltung mit Kleinbeständen aus regionalen Berggebieten  
Schweinefleisch: „Origine“ aus Luzerner Tierhaltung / Poulet und Rindfleisch: Schweiz  
Rinds-Entrecote und Rib-Eye: Schweizer Weide-Rind / Fischknusperli, Riesencrevetten: Vietnam  
Rehfleisch: Oesterreich / Lachs: Norwegen / Schinken = Vorderschinken / Parmesan = Grana Padano

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MWST.