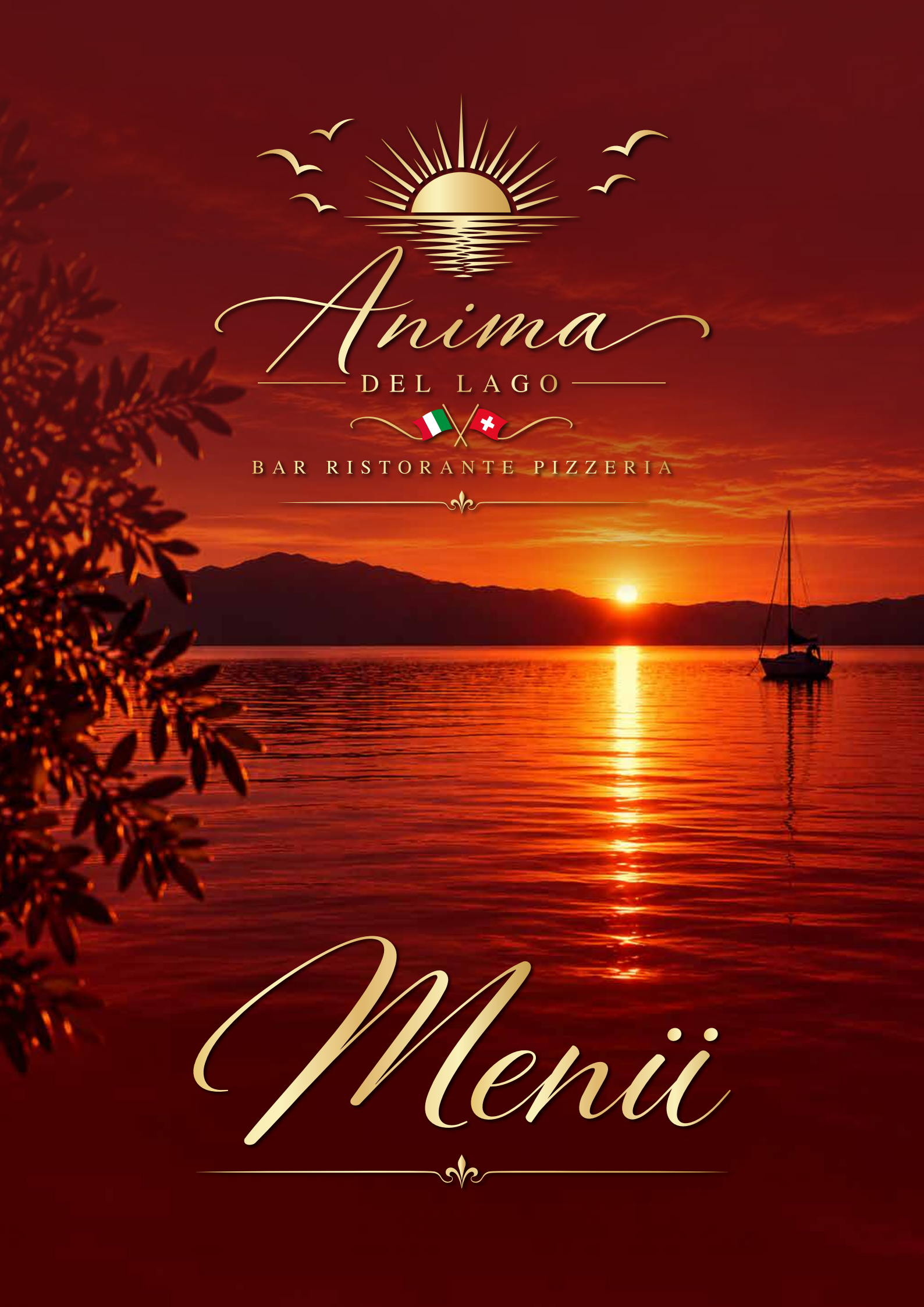

Anima
DEL LAGO
BAR RISTORANTE PIZZERIA
Menü

# Antipasti

## VORSPEISEN / ENTRÉES

**MONTANARE (8 Stück / pezzi / pièces)** (A, G) — **CHF 14.50**
Frittierte Teigbällchen mit Tomatensauce und Parmesan. / Montanare con salsa di pomodoro e parmigiano. /
Beignets de pâte frite avec sauce tomate et parmesan.

**TAGLIERE DI FORMAGGI** (G, H) — **kl. CHF 16.00 / reg. CHF 24.00**
Verschiedene italienische und Schweizer Käsesorten mit Nüssen und Honig.
Selezione di formaggi italiani e svizzeri con noci e miele.
Sélection de fromages italiens et suisses avec noix et miel.

**TAGLIERE DI SALUMI** (G) — **kl. CHF 19.00 / reg. CHF 27.00**
Verschiedene italienische und Schweizer Aufschnitte mit Butter, Essiggurken und Oliven.
Selezione di affettati italiani e svizzeri con burro, cetriolini e olive.
Sélection de charcuterie italienne et suisse avec beurre, cornichons et olives.

**TAGLIERE MISTO** (A, G, H) — **kl. CHF 32.50 / reg. CHF 49.50**
Verschiedene italienische und Schweizer Aufschnitte und Käsesorten mit Montanare,
Essiggurken, Oliven, Nüssen und Butter.
Selezione di affettati e formaggi italiani e svizzeri con montanare, cetriolini, olive, noci e burro.
Sélection de charcuterie et fromages italiens et suisses avec montanare, cornichons, olives, noix et beurre.

# Insalate

## SALATE / SALADES

**GRÜNER SALAT / INSALATA VERDE / SALADE VERTE** — **kl. CHF 6.50 / reg. CHF 8.00**

**GEMISCHTER SALAT / INSALATA MISTA / SALADE MÊLÉE** — **kl. CHF 8.50 / reg. CHF 10.50**

**NÜSSLISALAT / INSALATA VALERIANA / SALADE DE DOUCETTE** (A, C) — **CHF 13.50**
Frischer Nüsslisalat mit Ei, knusprigem Speck und Croûtons. / Insalata valeriana con uovo, speck croccante e crostini. /
Salade de doucette avec œuf, lardons croustillants et croûtons.

**CAPRESE** (G) — **kl. CHF 14.50 / reg. CHF 18.00**
Mozzarella Fior di Latte, saftige Tomaten und frisches Basilikum. /
Mozzarella fior di latte, pomodori succosi e basilico fresco. / Mozzarella fior di latte, tomates et basilic frais.

**CAESAR SALAT / INSALATA CAESAR / SALADE CÉSAR** (A, C, G, J) — **CHF 24.50**
Großer Salatteller mit Cherrytomaten, Mais, gegrillten Pouletstreifen, Speck, Parmesan, Croûtons und Kernenmix.
Ricca insalata con pomodorini, mais, straccetti di pollo, speck, parmigiano, crostini e mix di semi.
Grande salade avec tomates cerises, maïs, aiguillettes de poulet, lardons, parmesan, croûtons et graines.

# Pasta

## TEIGWAREN / PÂTES

**(Glutenfreie Pasta / Pasta senza glutine / Pâtes sans gluten: + CHF 4.00)**
**(Kleine Portion / Porzione piccola / Petite portion: - CHF 2.00)**

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA "MAISON" (A, C, G, L) — CHF 25.00
Mit Weisswein, Speck, Eigelb, Parmesan, ein bisschen Rahm und Curry.
Con vino bianco, speck, tuorlo d'uovo, parmigiano, un tocco di panna e curry.
Avec vin blanc, lardons, jaune d'œuf, parmesan, une touche de crème et du curry.

### SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE (A, I) — CHF 24.50
Mit klassischer Rindshackfleischsauce.
Con tradizionale ragù di carne bovina.
Avec sauce bolognaise traditionnelle au bœuf.

### SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (A) — CHF 20.50
Mit Knoblauch, Olivenöl, scharfen Peperoncini, Cherrytomaten und frischer Petersilie.
Con aglio, olio d'oliva, peperoncino piccante, pomodorini e prezzemolo fresco.
Avec ail, huile d'olive, piment fort, tomates cerises et persil frais.

### RIGATONI AL POMODORO (A) — CHF 18.50
Mit hausgemachter Tomatensauce und Basilikum.
Con salsa di pomodoro fatta in casa e basilico.
Avec sauce tomate maison et basilic.

### RIGATONI AL PESTO ROSSO (A, G) — CHF 20.50
Mit einer cremigen Paprikarahmsauce.
Con una gustosa salsa alla panna e peperoni.
Avec une sauce crémeuse à la crème et aux poivrons.

### TORTELLINI ALLA PANNA (A, C, G) — CHF 21.50
Gefüllt mit Ricotta und Spinat, an einer feinen Rahmsauce.
Ripieni di ricotta e spinaci, con una delicata salsa alla panna.
Farcis à la ricotta et aux épinards, sauce onctueuse à la crème.

# Carne

## FLEISCH / VIANDES

**(Inklusive einer Beilage nach Wahl / Include un contorno a scelta / Une garniture au choix incluse)**
**(Jede weitere Beilage / Ogni contorno aggiuntivo / Garniture supplémentaire: + CHF 5.00)**

### KLASSISCHES CORDON BLEU (A, C, G)
**CHF 32.00**

Vom Schwein oder Poulet, Vorderschinken und Raclette.
Di maiale o pollo, prosciutto cotto e raclette.
De porc ou de poulet, jambon cuit et raclette.

### SCHWEINSRAHMSCHNITZEL / SCALOPPINA DI MAIALE ALLA PANNA / ESCALOPE DE PORC À LA CRÈME (A, G)
**kl. CHF 26.00**
**reg. CHF 29.00**

Schweineschnitzel an einer cremigen Champignonrahmsauce.
Scaloppina di maiale con salsa alla panna e funghi champignon.
Escalope de porc accompagnée d'une sauce crémeuse aux champignons.

### SCHWEINSSTEAK / BISTECCA DI MAIALE / STEAK DE PORC
**200g** (G)
**CHF 31.50**
**+100g = +CHF 10.00**

Schweinssteak vom Grill. / Bistecca di maiale. / Steak de porc grillé.

### POULETBRUST / PETTO DI POLLO / POITRINE DE POULET
**200g** (G)
**CHF 31.50**

Pouletbrust, serviert nach Wahl, mit Kräuterbutter oder Champignonrahmsauce. / Petto di pollo con burro alle erbe o salsa alla panna e funghi. / Poitrine de poulet, servie au choix, avec beurre d'herbes ou sauce crémeuse aux champignons.

### RINDSENTRECÔTE / ENTRECÔTE DI MANZO / ENTRECÔTE DE BŒUF
**200g** (G)
**CHF 41.00**
**+100g = +CHF 10.00**

Entrecôte mit Kräuterbutter oder Champignonrahmsauce.
Controfiletto di manzo con burro alle erbe o salsa alla panna e funghi.
Entrecôte avec beurre d'herbes ou sauce crémeuse aux champignons.

### CHICKEN NUGGETS (A, C, J)
**kl. CHF 19.00**
**reg. CHF 22.50**

Chicken Nuggets mit hausgemachter Cocktail-Sauce. /
Chicken Nuggets con salsa cocktail della casa. / Chicken Nuggets avec sauce cocktail maison.

## BEILAGEN / CONTORNI / GARNITURES:

***Crispy Sticks / Gemischter Salat / Tagliatelle* (A, C)**
***Crispy Sticks / Insalata mista / Tagliatelle* (A, C)**
***Crispy Sticks / Salade mêlée / Tagliatelles* (A, C)**

***Zusätzliche Beilage / Contorno aggiuntivo / Accompagnement supplémentaire*: + CHF 5.00**

# Pesce

## FISCH / POISSONS

**(Inklusive einer Beilage nach Wahl / Include un contorno a scelta / Une garniture au choix incluse)**
**(Jede weitere Beilage / Ogni contorno aggiuntivo / Garniture supplémentaire: + CHF 5.00)**

### FRITTIERTES EGLI-FILET / FILETTO DI PERSICO FRITTO / FILET DE PERCHE FRIT (Estland / Polen) (A, D)

**kl. CHF 32.00**
**reg. CHF 35.00**

Goldbraun und knusprig gebackene Eglifilets. / Filetti di pesce persico dorati e croccanti. / Filets de perche croustillants et dorés.

### FRITTIERTES ZANDER-FILET / FILETTO DI LUCCIOPERCA FRITTO / FILET DE SANDRE FRIT (Estland / Polen) (A, D)

**kl. CHF 28.00**
**reg. CHF 31.00**

Knusprig ausgebackene Zanderfilets. / Filetti di luccioperca dorati e croccanti. / Filets de sandre croustillants et dorés.

### LACHSFORELLEFILET / TROTA SALMONATA / TRUITE SAUMONÉE (Schweiz) (D, G)

**CHF 34.50**

Lachsforelle an einer cremigen Dill-Rahmsauce. / Trota salmonata svizzera accompagnata da una vellutata salsa alla panna e aneto. / Truite saumonée suisse, nappée d'une sauce onctueuse à la crème et à l'aneth.

### RIESENKREVETTE NACH PROVENZALISCHER ART / GAMBERONI ALLA PROVENZALE / GAMBAS À LA PROVENÇALE (B, L)

**CHF 41.50**

Tomaten, Weisswein, Knoblauch und aromatische Kräuter. / Pomodoro, vino bianco, aglio ed erbe aromatiche. / Tomate, vin blanc, ail et herbes aromatiques.

## BEILAGEN / CONTORNI / GARNITURES:

***Crispy Sticks / Gemischter Salat / Tagliatelle* (A, C)**
***Crispy Sticks / Insalata mista / Tagliatelle* (A, C)**
***Crispy Sticks / Salade mêlée / Tagliatelles* (A, C)**

***Zusätzliche Beilage / Contorno aggiuntivo / Accompagnement supplémentaire*: + CHF 5.00**

# Fonduta

## KÄSEFONDUE / FONDUE AU FROMAGE

**(Ab 2 Personen / Da 2 persone / Dès 2 personnes — Wintersaison / Stagione invernale: Okt.-März)**

**MOITIÉ-MOITIÉ** (A, G, L) — **CHF 28.50**
Serviert mit Brot. / Servito con pane. / Servi avec du pain.

**KRÄUTER / ERBE / HERBES** (A, G, L) — **CHF 29.50**
Serviert mit Brot. / Servito con pane. / Servi avec du pain.

# Piadina

**LA TRADIZIONE** (A, G) — **CHF 15.00**
Parmaschinken, Rucola und Stracciatella-Käse. / Prosciutto crudo, rucola e stracciatella. /
Jambon cru, roquette et stracciatella.

**LA SAPORITA** (A, G) — **CHF 14.00**
Vorderschinken, Büffelmozzarella und frische Tomaten. / Prosciutto cotto, mozzarella di bufala e pomodori freschi. /
Jambon d'épaule, mozzarella de bufflonne et tomates fraîches.

**IL CACCIATORE** (A, G) — **CHF 16.50**
Bresaola, Grana Padano-Splitter, Rucola und Cherrytomaten. / Bresaola, scaglie di Grana Padano, rucola e pomodorini. /
Bresaola, copeaux de Grana Padano, roquette et tomates cerises.

**L'ANIMA** (A, D, G) — **CHF 16.00**
Räucherlachs, Philadelphia und Rucola. / Salmone affumicato, Philadelphia e rucola. /
Saumon fumé, Philadelphia et roquette.

**IL VESUVIO** (A, G) — **CHF 14.50**
Scharfe Salami, Burrata und schwarze Oliven. / Salame piccante, burrata e olive. / Salami piquant, burrata et olives.

**LA CONTADINA** (A, G) — **CHF 13.00**
Mozzarella und Gemüse. / Mozzarella e verdure. / Mozzarella et légumes.

# Pizza

**(Glutenfreie Pizza / Senza glutine / Sans gluten: + CHF 4.00**
**Laktosefreie Mozzarella / Senza lattosio / Sans lactose: + CHF 3.00)**
**(Kleine Pizza / Porzione piccola / Petite pizza: - CHF 3.00**
**Takeaway-Rabatt / Sconto asporto / Remise à l'emporter: - CHF 2.00)**

## FOCACCIA BIANCA (A, G) — CHF 10.00
Knuspriges Pizzabrot mit Olivenöl, aromatischem Rosmarin und Parmesan. / Focaccia con olio d'oliva, rosmarino e parmigiano. / Focaccia à l'huile d'olive, romarin et parmesan.

## FOCACCIA ROSSA (A) — CHF 10.00
Knuspriges Pizzabrot mit Tomatensauce, Oregano und feinem Knoblauchöl. /
Focaccia con salsa di pomodoro, origano e olio al profumo d'aglio. / Focaccia à la sauce tomate, origan et huile d'olive parfumée à l'ail.

## BIANCANEVE (A, G) — CHF 16.50
Tomaten und Mozzarella. / Pomodoro e mozzarella. / Tomate et mozzarella.

## MAIALINO (A, G) — CHF 19.50
Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken. / Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto. / Tomate, mozzarella et jambon d'épaule.

## MISTA (A, G) — CHF 22.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Champignons. / Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e champignon. /
Tomate, mozzarella, jambon d'épaule et champignons.

## LE 4 STAGIONI (A, G) — CHF 22.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Peperoni und Artischocken.
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, peperoni e carciofi.
Tomate, mozzarella, jambon d'épaule, champignons, poivrons et artichauts.

## POKER CHEESE (A, G) — CHF 23.50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Raclette und Parmesan. / Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, formaggio da raclette e parmigiano. /
Tomate, mozzarella, Gorgonzola, fromage à raclette et parmesan.

## MEZZA LUNA (A, C, G) — CHF 22.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons und Spiegelei.
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon e uovo all'occhio di bue.
Tomate, mozzarella, jambon d'épaule, champignons et œuf au plat.

## FURIA DEL LAGO (A, G) — CHF 22.50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven und scharfe Peperoncini. / Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive e peperoncini. /
Tomate, mozzarella, salami piquant, olives et piments forts.

## BOSCAIOLO (A, G) — CHF 24.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, scharfe Salami, Speck und Champignons.
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame piccante, speck e champignon.
Tomate, mozzarella, jambon d'épaule, salami piquant, lard et champignons.

## MARINAIO (A, D, G) — CHF 21.50
Tomaten, Mozzarella, Thon, Kapern und Zwiebeln. / Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi e cipolle. /
Tomate, mozzarella, thon, câpres et oignons.

**BELLA NAPOLI** (A, D, G) **CHF 21.50**
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven. / Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e olive. /
Tomate, mozzarella, anchois, câpres et olives.

**AUSO HAUT** (A, G) **CHF 22.50**
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas. / Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas. /
Tomate, mozzarella, jambon d'épaule et ananas.

**DER SCHWIZZER** (A, G) **CHF 24.00**
Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Raclette-Käse. / Pomodoro, mozzarella, speck, cipolle e formaggio da raclette. /
Tomate, mozzarella, lard, oignons et fromage à raclette.

**L'ISOLA VERDE** (A, G) **CHF 21.50**
Tomaten, Mozzarella und verschiedenes Gemüse. / Pomodoro, mozzarella e verdure miste. /
Tomate, mozzarella et légumes.

**FRUTTI DI MARIO** (A, B, G, N) **CHF 24.50**
Tomaten, Mozzarella und erlesene Meeresfrüchte. / Pomodoro, mozzarella e frutti di mare selezionati. /
Tomate, mozzarella et fruits de mer sélectionnés.

# Pizze speciali

## SPEZIALPIZZEN / PIZZAS SPÉCIALES

**ANIMA DEL LAGO** (A, B, D, G) **CHF 28.50**
Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Räucherlachs und Rucola. / Pomodoro, mozzarella, gamberoni, salmone affumicato e rucola. /
Tomate, mozzarella, crevettes géantes, saumon fumé et roquette.

**EMYX** (A, G) **CHF 27.00**
Tomaten, Büffelmozzarella, Bresaola, Cherrytomaten und Rucola.
Pomodoro, mozzarella di bufala, bresaola, pomodori cerasi e rucola.
Tomate, mozzarella de bufflonne, bresaola, tomates cerises et roquette.

**MISCH** (A, G) **CHF 25.00**
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Stracciatella-Käse und Oregano. /
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, stracciatella e origano. / Tomate, mozzarella, jambon d'épaule, stracciatella et origan.

**ALEKS** (A, G) **CHF 26.50**
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, cremige Burrata, Cherrytomaten und Rucola.
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata, pomodori cerasi e rucola.
Tomate, mozzarella, jambon cru, burrata, tomates cerises et roquette.

## EXTRA ZUTATEN / INGREDIENTI AGGIUNTIVI / INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

**CHF 1.50** — Zwiebeln / Cipolla / Oignons - Knoblauch / Aglio / Ail - Kapern / Capperi / Câpres - Oliven / Olive / Olives - Auberginen / Melanzane / Aubergines - Cherrytomaten / Pomodorini / Tomates cerises - Peperoni / Peperoni / Poivrons - Mais / Mais / Maïs - Zucchini / Zucchine / Courgettes - Champignons / Champignon / Champignons.

**CHF 2.50** — Extra Mozzarella (G) / Mozzarella extra (G) / Mozzarella supplémentaire (G) - Vorderschinken / Prosciutto cotto / Jambon cuit - Scharfe Salami / Salame piccante / Salami piquant - Speck / Speck / Lard fumé - Gorgonzola / Gorgonzola / Gorgonzola - Grana-Padano-Splitter (G) / Scaglie di Grana Padano (G) / Copeaux de Grana Padano (G) - Ei (C) / Uovo (C) / Œuf (C) - Sardellen (D) / Acciughe (D) / Anchois (D) - Rucola / Rucola / Roquette - Trüffelöl / Olio al tartufo / Huile de truffe.

**CHF 4.00** — Parmaschinken / Prosciutto di Parma / Jambon de Parme - Bresaola / Bresaola / Bresaola - Büffelmozzarella (G) / Mozzarella di Bufala (G) / Mozzarella de bufflonne (G) - Burrata (G) / Burrata (G) / Burrata (G) - Stracciatella (G) / Stracciatella (G) / Stracciatella (G) - Riesencrevetten (B) / Gamberoni (B) / Crevettes géantes (B) - Lachs (D) / Salmone (D) / Saumon (D).

# Menu Bambini

## KINDERMENÜ / MENU ENFANT

**(Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre / Per i nostri piccoli ospiti fino a 12 anni / Pour nos petits clients jusqu'à 12 ans)**

### ZANDERKNUSPERLI MIT CRISPY STICKS / LUCCIOPERCA CROCCANTE CON CRISPY STICKS / SANDRE CROUSTILLANT AVEC CRISPY STICKS (A, D) — CHF 14.00

Knusprig gebackene Zanderfilets mit crispy sticks. / Filetti di luccioperca dorati e croccanti con crispy sticks. / Filets de sandre croustillants avec crispy sticks.

### SCHNIPO / SCALOPPINA DI MAIALE IMPANATA / ESCALOPE DE PORC PANÉE (A, C) — CHF 13.00

Paniertes Schweineschnitzel mit crispy sticks. / Scaloppina di maiale impanata con crispy sticks. / Escalope de porc panée avec crispy sticks.

### CHICKEN NUGGETS MIT CRISPY STICKS (A) — CHF 11.00

Knusprige Chicken Nuggets mit crispy sticks. / Nuggets di pollo croccanti con crispy sticks. / Nuggets de poulet croustillants avec crispy sticks.

### PIZZA MARGHERITA O. PROSCIUTTO (A, G) — CHF 11.00

Kleine Pizza nach Wahl: Margherita oder Prosciutto (Vorderschinken). / Piccola pizza a scelta: Margherita o Prosciutto cotto. / Petite pizza au choix : Margherita ou Prosciutto (jambon d'épaule).

### SALAT / INSALATA / SALADE — CHF 5.00

Kleiner gemischter Salat für Kinder. / Piccola insalata mista per bambini. / Petite salade mêlée pour enfants.

### PENNE MIT TOMATENSAUCE / PENNE AL POMODORO / PENNE SAUCE TOMATE (A) — CHF 10.00

Penne mit hausgemachter Tomatensauce. / Penne con salsa di pomodoro fatta in casa. / Penne avec sauce tomate maison.

### CRISPY STICKS

Spezial-Pommes frites / Patatine fritte speciali / Frites spéciales

kl. CHF 7.00
reg. CHF 9.00

# Bevande

## GETRÄNKE / BOISSONS

### APERITIFS & BITTER / APERITIVI & BITTER / APÉRITIFS & BITTER (4 cl)

| | |
|---|---|
| **CAMPARI** (23% vol) | CHF 8.00 |
| **MARTINI ROSSO** (15% vol) | CHF 8.00 |
| **MARTINI BIANCO** (15% vol) | CHF 8.00 |
| **CYNAR** (16,5% vol) | CHF 8.00 |
| **PASTIS 51** (45% vol) | CHF 8.00 |

### ALKOHOLFREIE APERITIFS / APERITIVI ANALCOLICI / APÉRITIFS SANS ALCOOL

| | |
|---|---|
| **MARTINI VIBRANTE** | 4 cl - CHF 5.00 |
| **SANBITTER ROSSO** | 10 cl - CHF 5.00 |
| **CRODINO ROSSO** | 17,5 cl - CHF 5.50 |

### ZUSÄTZE / AGGIUNTE / SUPPLÉMENTS

| | |
|---|---|
| **SODA** (10 cl) | CHF 1.50 |
| **ORANGENSAFT** (10 cl) | CHF 2.00 |

### APERITIFS / APERITIVI / APÉRITIFS

| | |
|---|---|
| **GESPRITZTER WEISSWEIN / ROSÉ**<br>Süss oder Sauer / Dolce o Secco / Sucré ou Amer | CHF 9.00 |
| **APEROL SPRITZ** | CHF 12.00 |
| **CAMPARI SPRITZ** | CHF 12.00 |
| **LIMONCELLO SPRITZ** | CHF 12.00 |
| **HUGO** | CHF 12.00 |
| **MOINE PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY** (ca. 11% vol) | 1 dl - CHF 8.50<br>75 cl - CHF 53.00 |

# Vini

WEINE / VINS

## SCHWEIZER WEINE / VINI SVIZZERI / VINS SUISSES

### *Weissweine / Vini Bianchi / Vins Blancs*

| | |
|---|---|
| MAROLF CHASSELAS | 1 dl - CHF 5.50 \| 5 dl - CHF 24.00 |
| HASENLAUF CHASSELAS | 1 dl - CHF 5.50 \| 5 dl - CHF 24.00 |
| TSCHUGGER CHARDONNAY | 1 dl - CHF 6.50 \| 5 dl - CHF 32.00 \| 75 cl - CHF 45.00 |
| TSCHUGGER SAUVIGNON BLANC | 75 cl - CHF 45.00 |

### *Roséweine / Vini Rosati / Vins Rosés*

| | |
|---|---|
| MAROLF ŒIL DE PERDRIX | 1 dl - CHF 5.50 \| 5 dl - CHF 24.00 |
| HASENLAUF ŒIL DE PERDRIX | 1 dl - CHF 5.50 \| 5 dl - CHF 24.00 |
| CHARMELIEU ŒIL DE PERDRIX | 5 dl - CHF 24.00 |
| MAROLF LES TROIS FILLES | 75 cl - CHF 45.00 |
| TSCHUGGER DIVICO ROSÉ | 1 dl - CHF 6.50 \| 5 dl - CHF 32.00 \| 75 cl - CHF 45.00 |

### *Rotweine / Vini Rossi / Vins Rouges*

| | |
|---|---|
| TSCHUGGER PINOT NOIR | 1 dl - CHF 5.50 \| 5 dl - CHF 24.00 |
| TSCHUGGER L'OR ROUGE | 75 cl - CHF 46.00 |

# Vini

WEINE / VINS

## ITALIENISCHE WEINE / VINI ITALIANI / VINS ITALIENS

### *Weissweine / Vini Bianchi / Vins Blancs*

| | |
|---|---|
| PINOT GRIGIO - FRIULI | 1 dl - CHF 5.50 \| 5 dl - CHF 24.00 |
| ANGELO BIANCO - VENETO | 1 dl - CHF 6.00 \| 5 dl - CHF 29.50 \| 75 cl - CHF 42.00 |
| RUNCNEUV ARNEIS LANGHE DOC - PIEMONTE (13% vol) | 75 cl - CHF 47.00 |

### *Roséweine / Vini Rosati / Vins Rosés*

| | |
|---|---|
| LANGHE ROSATO DOC - ROBERTO SAROTTO | 75 cl - CHF 43.00 |

### *Rotweine / Vini Rossi / Vins Rouges*

| | |
|---|---|
| LAMBRUSCO | 1 dl - CHF 5.50 \| 5 dl - CHF 24.00 \| 75 cl - CHF 34.00 |
| PRIMITIVO LUCARELLI IGP PUGLIA | 1 dl - CHF 6.50 \| 5 dl - CHF 32.00 \| 75 cl - CHF 45.00 |
| SYRAH ROSSO - VENETO | 1 dl - CHF 6.50 \| 5 dl - CHF 32.00 \| 75 cl - CHF 45.00 |
| ROSSO PASSO VENETO IGT | 75 cl - CHF 45.00 |
| ELENA BARBERA D'ALBA DOC - ROBERTO SAROTTO | 75 cl - CHF 68.00 |

# Birre

## BIER / BIÈRES

### BIER VOM FASS / BIRRE ALLA SPINA / BIÈRES PRESSION

| | |
|---|---|
| **BIRRA MORETTI** (4,6% vol) | 20 cl - CHF 4.40 \| 30 cl - CHF 5.00 \| 50 cl - CHF 6.50 |
| **SAISON BIER (SOMMERSAISON)** (4,3 - 5,6% vol) | 20 cl - CHF 4.80 \| 30 cl - CHF 5.50 \| 50 cl - CHF 7.00 |

### FLASCHENBIER & SUURE MOST / BIRRE IN BOTTIGLIA E SIDRO / BIÈRES EN BOUTEILLE & CIDRE

| | |
|---|---|
| **MORETTI ZERO** (0% vol) | 33 cl - CHF 5.00 |
| **ERLACHER WÄUE** (4,8% vol) | 33 cl - CHF 6.00 |
| **AARE BIER** (4,8% vol) | 33 cl - CHF 6.00 |
| **PERONI NASTRO AZZURRO** (5,1% vol) | 33 cl - CHF 6.00 |
| **CORONA** (4,5% vol) | 33 cl - CHF 6.00 |
| **RAMSEIER SUURE MOST** (4% vol) | 50 cl - CHF 6.00 |
| **RAMSEIER SUURE MOST ALKOHOLFREI** | 50 cl - CHF 6.00 |
| **SCHNEIDER WEISSE** (5,4% vol) | 50 cl - CHF 7.50 |

# Bevande Analcoliche

## SOFTGETRÄNKE / BOISSONS SANS ALCOOL

**HAUSGEMACHTE LIMONADE / LIMONATA DELLA CASA / LIMONADE MAISON** — 30 cl - CHF 5.00 | 50 cl - CHF 6.50

**COLA / COLA ZERO / ICE TEA PFIRSICH / APFELSCHORLE / RIVELLA / CITRO** — 20 cl - CHF 4.00 | 30 cl - CHF 5.00 | 50 cl - CHF 6.00

**KINDERSIRUP** — Gratis

**COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / FANTA** — 33 cl - CHF 5.50

**LURISIA** — 27 cl - CHF 5.50
Aranciata / Aranciata Rossa / Chinotto

**EL TONY MATE** — 33 cl - CHF 5.50

**RED BULL** — 25 cl - CHF 6.00

**KINLEY** — 20 cl – CHF 5.00
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale

**THREE CENTS** — 20 cl – CHF 5.00
Pink Grapefruit / Pineapple Soda / Sparkling Lemonade / Ginger Beer

**ORANGENSAFT / SUCCO D'ARANCIA / JUS D'ORANGE** — 20 cl - CHF 5.00 | 30 cl - CHF 5.50

**WASSER MIT/OHNE KOHLENSÄURE** — 20 cl - CHF 4.00 | 30 cl - CHF 5.00 | 50 cl - CHF 6.00

**MINERALWASSER – FLASCHE / ACQUA MINERALE – BOTTIGLIA / EAU MINÉRALE – BOUTEILLE** — 33 cl - CHF 5.50 | 75 cl - CHF 11.00

**SEE-WASSER / ACQUA DELLA CASA / EAU DE LA MAISON** — 30 cl - CHF 2.00 | 50 cl - CHF 3.00 | 1 l - CHF 5.00

Gratis bei Bestellung einer Flasche Wein / Gratuita con una bottiglia di vino / Gratuite avec une bouteille de vin.

# Cocktails & Longdrinks

## SIGNATURE

| | |
|---|---|
| GIN TONIC | CHF 15.00 |
| VODKA RED BULL | CHF 15.00 |
| VODKA SOUR | CHF 16.00 |
| AMARETTO SOUR | CHF 16.00 |
| MOJITO | CHF 16.00 |
| NEGRONI | CHF 16.00 |
| SHOT (2 cl) | CHF 5.00 |

# Mocktails

## ALKOHOLFREI / ANALCOLICI / SANS ALCOOL

| | |
|---|---|
| VIRGIN APEROL | CHF 9.50 |
| VIRGIN HUGO | CHF 9.50 |
| VIRGIN MOJITO | CHF 9.50 |

# Bevande Calde

## HEISSGETRÄNKE / BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| KAFFEE CRÈME / ESPRESSO / RISTRETTO | CHF 4.90 |
| DEKA | CHF 4.90 |
| ESPRESSO MACCHIATO | CHF 5.00 |
| AMERICANO | CHF 5.00 |
| SCHALE | CHF 5.50 |
| FLAT WHITE | CHF 5.50 |
| CAPPUCCINO | CHF 5.50 |
| LATTE MACCHIATO | CHF 6.00 |
| ICED LATTE MACCHIATO | CHF 6.50 |
| DOPPELTER ESPRESSO | CHF 7.00 |
| MATCHA LATTE / KALT | CHF 7.50 |
| BABYCCINO | CHF 2.00 |
| OVOMALTINE / CAOTINA / WARM ODER KALT | CHF 5.00 |
| LÄNGGASS TEE<br>Assam Halmari / Long Jing / Kamille / Mélange Rouge / Verveine / Menthe du Maroc / Ginger Lemon / Berner Rosen | CHF 5.00 |
| SIRUP / SCIROPPO / SIROP | CHF 0.50 |
| KAFFEE MIT SCHUSS | CHF 7.50 |
| KAFFEE FERTIG / LUZ | CHF 7.50 |
| ESPRESSO CORRETTO GRAPPA / SAMBUCA | CHF 8.00 |
| KAFFEE BAYLIS | CHF 9.50 |

# Distillati & Liquori

## EDELBRÄNDE & SPIRITUOSEN / EAUX-DE-VIE & LIQUEURS

### EDELBRÄNDE / DISTILLATI / EAUX-DE-VIE (2 cl) — CHF 9.00

Vieille Prune (40% vol)
Williams (37,5% vol)
Calvados (40% vol)

### KRÄUTER & LIKÖRE / AMARI & LIQUORI / AMERS & LIQUEURS (2 cl)

Averna (29% vol)
Amaro Montenegro (23% vol)
Appenzeller (29% vol)
Branca Menta (28% vol)
Fernet Branca (39% vol)
Limoncello (28% vol)
Baileys (17% vol)
Jägermeister (35% vol)
Ramazzotti (30% vol)

CHF 8.00

Sambuca (40% vol)
Vecchia Romagna (40,8% vol)
Amaretto Disaronno (28% vol)
Grand Marnier (40% vol)

CHF 9.00

### WHISKY, RUM & GIN (4 cl) — CHF 10.00

Ballantine's (40% vol)
Johnnie Walker Red Label (40% vol)
Jack Daniel's (40% vol)
Bacardi Carta Blanca (40% vol)
Bombay Gin (40% vol)
Hendrick's Gin (41,4% vol)

### TROJKA VODKA (17% - 40% vol) — 4cl - CHF 8.50

### ABSOLUT VODKA (40% vol) — CHF 10.00

### VODKA BELVEDERE (40% vol) — CHF 12.00

### COGNAC & GRAPPA / COGNAC & GRAPPE / COGNAC & EAUX-DE-VIE DE MARC (2 cl) — CHF 8.00

Rémy Martin VSOP (40% vol)
Vieux Marc Marolf - Grappa (42% vol)
Grappa Berta Elisi (43% vol)
Grappa Riserva (40% vol)
Grappa Amarone (41% vol)
Grappa Moscato (41% vol)

*Die farbigen Trojka-Sorten sind Vodka-Liköre. Je nach Sorte liegt der Alkoholgehalt bei ca. 17–40% vol.*

# Tradizione Autentica

## AUTHENTISCHE TRADITION / TRADITION AUTHENTIQUE

Die italienische Pizza ist eines der authentischsten Symbole der ***gastronomischen Tradition*** des Landes. Ein ***einfacher*** Teig aus ausgewählten Zutaten, der sorgfältig ruhen und aufgehen darf, trifft auf Tomaten, Mozzarella und hochwertige Produkte. Von der klassischen Margherita bis zu den zahlreichen regionalen Spezialitäten erzählt jede Pizza eine Geschichte von ***Handwerkskunst***, ***Geschmack*** und ***Geselligkeit***.

La pizza italiana è uno dei simboli più autentici della ***tradizione gastronomica*** del Paese. Un impasto ***semplice***, preparato con ingredienti selezionati e lasciato lievitare con cura, incontra pomodoro, mozzarella e materie prime di qualità. Dalla classica Margherita alle tante specialità regionali, ogni pizza racconta una storia fatta di ***artigianalità***, ***gusto*** e ***convivialità***.

La pizza italienne est l'un des symboles les plus authentiques de la ***tradition gastronomique*** du pays. Une pâte ***simple***, préparée avec des ingrédients sélectionnés et soigneusement laissée lever, s'associe à la tomate, à la mozzarella et à des produits de qualité. De la classique Margherita aux nombreuses spécialités régionales, chaque pizza raconte une histoire de ***savoir-faire***, ***de goût*** et ***de convivialité***.

Anima
DEL LAGO
BAR RISTORANTE PIZZERIA

# Location unica

## EINZIGARTIGE LOCATION / LOCATION UNIQUE

Eine einzigartige Lage direkt am ***See***, wo Natur, Ruhe und Panorama Teil des Erlebnisses werden. Am Seestrandweg 10, 3234 Vinelz, schaffen die ***entspannte Atmosphäre*** am Seeufer und der Blick auf das Wasser eine besondere Kulisse – perfekt für gesellige Momente und um die ***Schönheit*** der Landschaft zu geniessen.

Una location unica affacciata direttamente sul ***lago***, dove natura, tranquillità e panorama diventano parte dell'esperienza. A Seestrandweg 10, 3234 Vinelz, l'***atmosfera rilassata*** della riva del lago e la vista sull'acqua creano una cornice speciale, perfetta per vivere momenti di convivialità e lasciarsi conquistare dalla ***bellezza*** del paesaggio.

Un lieu unique directement au bord du ***lac***, où la nature, la tranquillité et le panorama font partie intégrante de l'expérience. Au Seestrandweg 10, 3234 Vinelz, l'***atmosphère paisible*** du bord du lac et la vue sur l'eau créent un cadre exceptionnel, idéal pour partager des moments conviviaux et profiter de la ***beauté*** du paysage.

Anima
DEL LAGO
BAR RISTORANTE PIZZERIA

# The taste of a *Special* moment.



*Schweinefleisch*
*Maiale*
*Porc*



*Vegetarisch*
*Vegetariano*
*Végétarien*



*Vegan*
*Vegano*
*Végétalien*

## Allergene / Allergeni / Allergènes:

A: Glutenhaltiges Getreide / Cereali contenenti glutine / Céréales contenant du gluten • B: Krebstiere / Crostacei / Crustacés • C: Eier / Uova / Œufs • D: Fische / Pesce / Poissons • E: Erdnüsse / Arachidi / Arachides • F: Sojabohnen / Soia / Soja • G: Milch / Laktose (Milchprodukte) / Latte / Lattosio (Latticini) / Lait / Lactose (Produits laitiers) • H: Schalenfrüchte (Nüsse) / Frutta a guscio (noci, ecc.) / Fruits à coque (noix, etc.) • I: Sellerie / Sedano / Céleri • J: Senf / Senape / Moutarde • K: Sesamsamen / Semi di sesamo / Graines de sésame • L: Schwefeldioxid / Sulfite / Anidride solforosa / Solfiti / Anhydride sulfureux / Sulfites • M: Lupinen / Lupini / Lupins • N: Weichtiere / Molluschi / Mollusques

## Herkunftsdeklaration / Origine / Provenance:

***Fleisch, Fisch & Meeresfrüchte / Carne, Pesce & Frutti di mare / Viande, Poisson & Fruits de mer :***

Für Informationen zur Herkunft von Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten sowie zum Vorhandensein von Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Per informazioni sulla provenienza della carne, del pesce e dei frutti di mare, nonché sulla presenza di allergeni, vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale di servizio.

Pour toute information sur l'origine de la viande, du poisson et des fruits de mer ainsi que sur la présence d'allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel de service.