












# SLICE

RISTORANTE • PIZZERIA

MENU

# ANTIPASTI

MOZZARELLA DI BUFALA  	klein	16.-
Mozzarella di Bufala, Tomaten, rote Zwiebeln, Basilikumöl und Salatbouquet	groß	22.-
INSALATA DI GAMBERI  	klein	16.50
Riesencrevetten, Rucola, Ananas, Datterini Tomaten und Cocktailsauce	groß	28.50
NÜSSLISALAT  		18.50
Nüsslisalat, karamellisierte Kastanien, Kürbis, Ei und Granatapfel		
TARTARE DI MANZO 	klein	21.50
Tatar aus magerem Schweizer Rindfleisch, Kapern, rote Zwiebeln und kleine Garnitur, serviert mit hausgemachtem Knoblauchbrot	groß	33.50
CARPACCIO DI CERVO  	klein	21.50
Hirschcarpaccio mit Feigen, Wildfruchtsauce und Kastanienstreusel	groß	31.50
INSALATA VERDE 		8.-
Grüner Salat		
INSALATA MISTA 		11.50
Gemischter Salat		




# ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO 	klein	10.50
Tomatensuppe mit Basilikumöl	groß	13.50
KÜRBISCREMESUPPE 	klein	11.50
Mit Kokosnuss-Milch	groß	14.-

# PASTE

SPAGHETTI SLICE 	32.50
Spaghetti Chitarra mit Crevetten, Cherry Tomaten, hausgemachte Crevettensauce und Dill	
GNOCCHI DI ZUCCA 	26.50
Kürbisgnocchi mit Gorgozola-Sauce und Baumnüssen	
PAPPARDELLE AL RAGU di CINGHIALE 	30.50
Papardelle mit Wildschwein-Bolognese	

# RISOTTI

RISOTTO ALLA ZUCCA E SPECK 	26.50
Risotto mit Kürbis und Speck-Chips	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI  	29.50
Steinpilzrisotto mit Trüffel	

# VEGETARIANO

VEGI-HERBST 	25.50
Spätzli, karamellierte Kastanien, Rotkohl, Rosenkohl, und Preiselbeer-Apfel	

Kleine Portionen erhältlich, 3.- günstiger

# CARNI

ENTRECÔTE DI CERVO	48.50
Hirsch-Entrecôte mit Kastaniencreme, Spätzli, Rotkohl und Preiselbeer-Apfel	
SPEZZATINO DI CINGHIALE	36.50
Wildschweinragout mit Rotweinsauce, Spätzli, Rotkohl und Rosenkohl	
ENTRECÔTE DI MANZO CAFFE DE PARIS 200g	48.50
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Trüffel-Kartoffelpüree und gebratenen Eierschwämmli	
PETTO DI POLLO RIPIENO	34.50
Pouletbrust gefüllt mit Mozzarella und Basilikum im Speckmantel an Marsalasaucе, frischem Spinat und Rosmarinkartoffeln	

# PESCE

TROTA SALMONATA 	35.50
Lachsforellenfilet mit Mandelkruste, frischem Spinat, Rosmarinkartoffeln und Orangenvinaigrette	

Kleine Portionen erhältlich, 3.- günstiger

# PIZZE

NAPOLI Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	21.50
DIAVOLA Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, schwarze Oliven	21.50
QUATTRO STAGIONI Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Pilze, Vorderschinken, Oregano	24.50
PARMA Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana-Padano-Splitter	27.-
CALZONE Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Ei	26.-
TONNO Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, getrocknete Tomaten	24.-
SPECK E GORGONZOLA Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Speckstreifen, Oregano	24.50
SLICE Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Zwiebeln, Speck, Peperoncini, Rucola	26.-
HAWAII Tomatensauce, Mozzarella, Ananas, Vorderschinken, Oregano	22.50
PROSCIUTTO Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	21.-

NATHAN 27.50  
Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, Mascarpone,  
Cherry-Tomaten, Rucola, Provola

## PIZZE VEGETARIANE

MARGHERITA 16.50  
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

VERDURE 22.-  
Tomatensauce, Mozzarella, grilliertes Mix-Gemüse, frischer Basilikum

SORRENTINA 25.50  
Tomatensauce, kalter Buffalo Mozzarella, Basilikum, Cherry-Tomaten

## PIZZE BIANCHE

(ohne Tomatensauce)

KIKI 26.-  
Mozzarella, Rosmarin Bratkartoffeln, Provola, Salsiccia

ATLANTIC 27.50  
Mozzarella, Mascarpone, Rauchlachs, Rucola

GAMBERONI 27.50  
Mozzarella, Crevetten, Basilikumpesto, Cherry-Tomaten

ZUCCA 27.50  
Mozzarella, Speck, Ei, Gorgonzola, Kürbis

MORTAZZA 27.50  
Mozzarella, Mortadella, Burrata, Pistazien, Balsamico-Glasur

Kleine Pizza erhältlich, 3.- günstiger.

# DEKLARATION



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch



vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 09.24

## Einwandfreie Produkte

Nachhaltigkeit und Regionalität beeinflussen unser tägliches Kochen und Einkaufen. Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren wir sie auf Anfrage gerne.

Eier: Niederlande.

Gemüse: Es geht nichts über feines, frisches Gemüse. Daher beziehen wir die saisonalen Zutaten wann immer möglich aus der Region.

## Fleisch:

Schwein • Schweiz

Rind • Schweiz | Irland

Poulet • Schweiz | EU (artgerechte Haltung)

Parmaschinken • Italien

Scharfer Salami • Italien

Vorderschinken • Schweinefleischerzeugnis gekocht Schweiz

Mortadella • Schweiz, Tessin

Salame nostrano • Italien

Wildschwein • EU

Hirsch • EU

## Fisch:

Wir setzen auch bei unseren Fischprodukten auf Nachhaltigkeit und Regionalität und beziehen diese wann immer möglich aus der nächsten Umgebung.

Lachs • Norwegen

Black Tiger Crevetten • unsere Crevetten kommen aus der Bianchi-Zucht in den Mangrovenwäldern von Ca Mau im Südwesten Vietnams. In dieser Zucht werden nur 250-500 Crevetten pro m<sup>3</sup> gehalten, gegenüber den normalen Verhältnissen sind es bis zu 10'000 Stück/m<sup>3</sup>.

Crevetten • Patagonia

Lachsforellenfilet • Turkey