

Liebe Gäste

Herzlich willkommen in unserer Pizzeria & Ristorante **PUNTO VERDE**.

Sie haben sich für ein gutes Essen in freundlichem Ambiente entschieden. Mit einem guten Wein und italienischer Küche verleihen wir dem Alltag einen Farbtupfer. Unsere Küche bereitet Ihnen die italienischen Spezialitäten frisch zu. Die Qualitätsweine sind passend zu den einzelnen Gerichten für Sie bereit.

An warmen Tagen bewirten wir Sie in unserem Garten, welcher auch für Kinder eingerichtet ist.

- Unser gesamtes Angebot erhalten Sie mittags und abends auch **«über die Gasse»**
- Sie planen ein **Familienfest**? Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl der Menüvorschläge
- Mit unseren **Geschenkgutscheinen** können Sie Freunde und Bekannte erfreuen.

Wir freuen uns, wenn Ihnen der Aufenthalt in unserer Pizzeria & Ristorante **PUNTO VERDE** gefallen hat. Wenden Sie sich bitte mit Anregungen oder Kritik an uns oder unsere Mitarbeiter.

Das Punto Verde Team **DANKT** für Ihren Besuch.

Deklaration

Unser Frischfleisch (Schwein, Kalb, Rind), das für die Zubereitung verwendet wird, stammt vorwiegend von einheimischen Produzenten.

Salamí und Rohschinken beziehen wir aus Italien. Hinterschinken kommt aus Italien oder der Schweiz.

Fische, Crevetten etc. stammen aus dem Pazifik, Alaska oder Vietnam.

Wir bemühen uns, stets unser Bestes zu geben und auch Sonderwünsche, sofern es möglich ist, zu erfüllen.

Allergene

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unser Personal. Danke.

Zuppe / Suppen

- | | | |
|----|---|---------|
| 30 | Uovo in Brodo
Bouillon mit Ei und Parmesan | Fr. 7.- |
| 31 | Bouillon mit Tortelloni | Fr. 7.- |
| 32 | Crema di Pomodoro
Fruchtige Tomatencremesuppe | Fr. 7.- |

Antipasti / Vorspeisen

- | | | |
|----|---|-----------|
| 33 | Insalata Verde
Grüner Salat | Fr. 6.50 |
| 34 | Insalata Mista
Gemischter Salat | Fr. 8.- |
| 35 | Insalata Pomodoro
Tomatensalat mit Zwiebeln | Fr. 7.- |
| 36 | Insalata Punto Verde
Fetta-Käse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Gurken | Fr. 8.- |
| 37 | Nüsslisalat mit Ei | Fr. 9.50 |
| 38 | Nüsslisalat mit Steinpilzen | Fr. 13.- |
| 39 | Mozzarella Caprese al Balsamico
Tomaten-Mozzarella-Salat an Balsamicosauce | Fr. 10.50 |
| 40 | Prosciutto Crudo & Melone | Fr. 14.50 |
| 41 | Rindscarpaccio
Mit fein geschnittenem Rindsfilet (roh), Ruccola und Parmesan-Scheiben | Fr. 18.50 |

Fitness-Teller (mit verschiedenen Salaten)

200	Poulet Cordon bleu (gefüllt mit Trutenschinken und Käse)	Fr. 21.50
201	Pouletschnitzel paniert	Fr. 21.50
202	Pouletschnitzel natur	Fr. 20.50
203	Schweinschnitzel paniert oder natur	Fr. 20.50
204	Schweins Cordon bleu (gefüllt mit Schinken und Käse)	Fr. 23.-
205	Schweinssteak mit Kräuterbutter	Fr. 25.-
206	Kalbssteak mit Kräuterbutter	Fr. 34.50
207	Salatteller mit Ei und Thunfisch	Fr. 17.50

Salatsaucen:

Olivenöl & Balsamico
Italienische Gewürzsauce
Französisches Salatdressing
Haussauce Balsamico

Grill- & Pfannen-Gerichte

74	Schweinsschnitzel paniert oder natur	Fr. 23.50
75	Schweins Cordon bleu (gefüllt mit Schinken und Käse)	Fr. 26.00
76	Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter	Fr. 28.50
77	Pouletschnitzel paniert	Fr. 23.50
78	Pouletschnitzel natur	Fr. 23.50
79	Poulet Cordon bleu (gefüllt mit Käse und Trutenschinken)	Fr. 24.50
80	Kalbssteak vom Grill mit Kräuterbutter	Fr. 35.50

Bei diesen Speisen ist eine Beilage nach Ihrer Wahl inbegriffen.

Beilagen:

Pommes frites, Risotto, Croquetten, Spaghetti, Gnocchi, Penne

Teigwaren werden natur serviert, für Ihre Sauce nach Wunsch wird ein Aufpreis von Fr. 3.50 verrechnet.

Alle Fleischgerichte und Fleischwaren stammen aus Schweizer Produktion; Ausnahmen werden deklariert.

Spezielle Italienische Fleischgerichte

- | | | |
|----|---|-----------|
| 82 | Scaloppine al Limone
Kalbsschnitzel an leichter Zitronen-Rahmsauce | Fr. 29.50 |
| 83 | Scaloppine ai Funghi
Kalbsschnitzel an Champignon-Rahmsauce | Fr. 29.50 |
| 84 | Scaloppine al Gorgonzola
Kalbsschnitzel an Gorgonzola Rahmsauce | Fr. 29.50 |
| 85 | Saltimbocca alla Romana
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken | Fr. 30.50 |
| 86 | Piccata alla Milanese
Kalbsschnitzel in Ei und Parmesan gebraten,
wird mit Tomatenspaghetti serviert | Fr. 32.– |

Bei diesen Speisen ist eine Beilage nach Ihrer Wahl inbegriffen.

Beilagen:

Pommes frites, Risotto, Croquetten, Spaghetti, Gnocchi, Penne

Teigwaren werden natur serviert, für Ihre Sauce nach Wunsch wird ein Aufpreis von Fr. 3.50 verrechnet.

Alle Fleischgerichte und Fleischwaren stammen aus Schweizer Produktion; Ausnahmen werden deklariert.

Fisch-Gerichte

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 299 | Calamari in Ringe
Frittiert - Vorspeiseportion | Fr. 18.50 |
| 300 | Calamari (in Ringe)
Frittiert mit gemischtem Salat | Fr. 26.50 |
| 301 | Scampi
Grilliert mit gemischtem Salat | Fr. 32.50 |
| 302 | Pangasius Filet
Auf grossem Salatteller | Fr. 22.50 |
| 303 | Eglifilet im Bierteig
Auf grossem Salatteller | Fr. 24.50 |

Fischdeklaration:

Crevetten Vietnam

Pangasius Vietnam

Scampi Vietnam

Calamari Argentinien

Teigwaren zum Kombinieren

Spaghetti / Penne / Gnocchi / Tortelloni mit Käsefüllung

50	Aglio Olio e Peperoncino Olivenöl, Knoblauch, scharf	Fr. 14.00
51	Napoli Tomatensauce	Fr. 15.50
52	Bolognese Tomatensauce mit Rindshackfleisch	Fr. 17.50
53	Verdura Tomatensauce und verschiedene Gemüsesorten	Fr. 17.–
54	al Pesto Rahmsauce mit Basilikum und Olivenöl	Fr. 16.–
55	all Arrabiata Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino an Tomatensauce	Fr. 16.50
56	Carbonara Schinken und Ei an Rahmsauce	Fr. 17.50
57	ai Porcini Steinpilze an Rahmsauce	Fr. 19.–
58	Frutti di Mare Meeresfrüchte an Tomatensauce	Fr. 19.50
59	al Salmone Lachs mit Zucchetti an Rahmsauce	Fr. 18.50
60	Mare e Monti Crevetten und Champignons an Tomaten-Rahmsauce	Fr. 19.–
61	ai Broccoli Broccoli und Knoblauch an Rahmsauce	Fr. 16.–
62	al Gorgonzola Gorgonzolakäse an Rahmsauce	Fr. 16.50

Al Forno – Ofengerichte

- | | | |
|----|--|-----------|
| 63 | Lasagne verdi al Forno
Mit Rindfleischfüllung | Fr. 17.50 |
| 64 | Lasagne Verdure
Mit Gemüse und Ricottafüllung | Fr. 17.50 |
| 65 | Canelloni alla Nonna
Mit Spinat und Ricottafüllung | Fr. 17.50 |
| 66 | Penne Gritti
Schinken, Zucchetti und Gorgonzola mit Tomaten-Rahmsauce | Fr. 19.– |
| 67 | Penne dello Chef
Champignons und Knoblauch an Bolognesesauce | Fr. 19.– |
| 68 | Gnocchi alla Primavera
Schinken und Champignons an Rahmsauce | Fr. 19.– |
| 69 | Gnocchi alla Mediterranea
Crevetten, Zucchetti und Knoblauch an Tomatensauce | Fr. 19.– |

Risotto

- | | | |
|----|--|-----------|
| 90 | Risotto Verdura
Verschiedene Gemüsesorten | Fr. 18.50 |
| 91 | Risotto ai Porcini
Gebratene Steinpilze | Fr. 19.50 |
| 92 | Risotto al Marinara
Meeresfrüchte | Fr. 20.50 |
| 93 | Risotto al Salmone
Mit Lachswürfel | Fr. 20.50 |
| 94 | Risotto Inperiale
Zucchetti, Kalbfleisch | Fr. 20.50 |
| 95 | Risotto Broccoli
Broccoli | Fr. 17.50 |
| 96 | Risotto alla Milanese
Safran | Fr. 18.50 |
| 97 | Risotto Hawaii
Schinken, Ananas und Curry | Fr. 19.50 |
| 98 | Risotto Quattro Formaggi
4 verschiedene Käsesorten | Fr. 18.50 |

Pizze / Pizza vom Holzofen

101	Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano	Fr. 13.–
102	Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken,	Fr. 15.–
103	Prosciutto e Funghi Tomaten, Mozzarella, Oregano, Champignons, Schinken	Fr. 16.–
104	Funghi Tomaten, Mozzarella, Oregano, Champignons	Fr. 15.–
105	Napoli Tomaten, Mozzarella, Oregano, Oliven, Kapern, Sardellen	Fr. 16.–
106	Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Oregano, Champignons, Artischocken, Peperoni, Schinken	Fr. 17.50
107	Verdura Tomaten, Mozzarella, Karotten, Blumenkohl, Zucchetti, Spargeln, Broccoli, Erbsen	Fr. 17.–
108	al Tonno Tomaten, Mozzarella, Oregano, Thon, Zwiebeln	Fr. 17.50
109	Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Oregano, Gorgonzola	Fr. 17.50
110	Fiorentina Tomaten, Mozzarella, Oregano, Spinat, Ei, Knoblauch	Fr. 18.–
111	Yigit Tomaten, Mozzarella, Oregano, Kalbfleisch, Champignons, Gorgonzola	Fr. 19.50
112	Hawaií Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken, Ananas	Fr. 18.50

113	Porcíní Tomaten, Mozzarella, Oregano, Steinpilze	Fr. 18.50
114	Diavolo (rassig) Tomaten, Mozzarella, Oregano, Salamí Picante, Peperoni, Zwiebeln, Oliven	Fr. 19.–
115	Rebsteín Tomaten, Mozzarella, Oregano, Broccoli, Rohschinken, Ei, Knoblauch	Fr. 19.–
116	Tíratore Tomaten, Mozzarella, Oregano, Artischocken, Oliven, Rohschinken	Fr. 19.–
117	Punto Verde Tomaten, Mozzarella, Oregano, Steinpilze, Speck, Zwiebeln	Fr. 19.50
118	Pescatore Tomaten, Mozzarella, Oregano, Meeresfrüchte	Fr. 19.50
119	Verderosa Tomaten, Mozzarella, Oregano, Pesto, Crevetten	Fr. 21.–
120	Arrabiata (rassig) Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rindshackfleisch, Peperoni, Zwiebeln	Fr. 19.50
121	Quattro Formaggi Tomaten, Mozzarella, Oregano, 4 verschiedene Käsesorten	Fr. 18.–
122	Pere – Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Oregano, Gorgonzola, Birne	Fr. 17.50
123	Salmone Tomaten, Mozzarella, Oregano, Lachs, Zwiebeln, Knoblauch	Fr. 18.50
124	Vesufia Tomaten, Mozzarella, Oregano, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch	Fr. 16.50
125	Siciliana Tomaten, Mozzarella, Oregano, Pouletfleisch, Ananas, Curry	Fr. 18.50

126	Salame Tomaten, Mozzarella, Oregano, Salami	Fr. 17.50
127	Pancetta Tomaten, Mozzarella, Oregano, Speck, Spinat, Zwiebel, Knoblauch	Fr. 19.–
128	Al Padrone Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rohschinken, Gorgonzola, Champignons	Fr. 19.50
129	Royal Tomaten, Mozzarella, Oregano, Kalbfleisch, Aubergine, Peperoni	Fr. 19.50
130	Günes (Sonne) Tomaten, Mozzarella, Oregano, Pouletfleisch, Mais, Broccoli	Fr. 18.50
131	Levin Tomaten, Mozzarella, Oregano, Thon, Champignons, Knoblauch	Fr. 18.50
132	Selen Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rohschinken, Parmesan, Ruccola	Fr. 19.50

Pizzen sind auch kleiner erhältlich (Fr. 2.– günstiger).

Natürlich können Sie auch Ihre Lieblingspizza kreieren,
Aufpreis pro mehr Belag:

Zwiebel, Oliven, Ei, Knoblauch, Mais	Fr. 1.–
Peperoni, Champignons, Spinat, Gorgonzola, Artischocken, Sardellen, Broccoli, Aubergine	Fr. 2.–
Salami, Schinken, Crevetten, Steinpilze, Speck, Rohschinken	Fr. 3.–

GETRAENKE

Aperitivi / Aperitifs

Aperitivo della Casa (Prosecco)			Fr. 8.-
Aperol	11 %		Fr. 9.-
Hugo Spritz	6,9 %		Fr. 7.50
Cynar	23 %	4cl	Fr. 8.-
Campari	23 %	4cl	Fr. 8.-
Campari-Orange			Fr. 10.-
Martini Bianco	15 %	4cl	Fr. 7.-
Kirsch Fassbind	41 %	4cl	Fr. 8.-
Williams	40 %	4cl	Fr. 8.-
Appenzeller	29 %	4cl	Fr. 8.-
Chivas Regal	40 %	4cl	Fr. 13.-
Absolut Vodka	40 %	4cl	Fr. 9.50

Italienische Getränke

Vecchia Romagna	38 %	4cl	Fr. 8.-
Amaro Ramazotti	30 %	4cl	Fr. 8.-
Amaretto di Saronno	8 %	4cl	Fr. 8.50
Grappa Paesanella	37,5 %	4cl	Fr. 7.-
Grappa di Barolo	43 %	4cl	Fr. 9.50
Grappa Giulia Berta	40 %	4cl	Fr. 9.-
Sambuca extra Molinari	42 %	4cl	Fr. 8.-

Diverse Getränke im Offenausschank

Henniez mit oder ohne Kohlensäure	3dl	Fr. 3.50	5dl	Fr. 5.30
Hahnenwasser	3dl	Fr. 1.50	5dl	Fr. 2.50
Coca-Cola	3dl	Fr. 3.50	5dl	Fr. 5.50
Fanta	3dl	Fr. 3.50	5dl	Fr. 5.50
Rivella Rot	3dl	Fr. 3.50	5dl	Fr. 5.50
Eistee	3dl	Fr. 3.50	5dl	Fr. 5.50
Sprite	3dl	Fr. 3.50	5dl	Fr. 5.50
Shorley	3dl	Fr. 3.50	5dl	Fr. 5.50
Diverse Süsswasser			1.5 Liter	Fr. 13.-
Mineralwasser			1.0 Liter	Fr. 9.-

Diverse Getränke Fläschli

Henniez o. Kohlensäure	3dl	Fr. 4.-
Henniez mit Kohlensäure	3dl	Fr. 4.-
Coca-Cola	3dl	Fr. 4.-
Coca-Cola Zero	3dl	Fr. 4.-
Rivella Rot	3dl	Fr. 4.-
Rivella Blau	3dl	Fr. 4.-
Schweppes Bitter Lemon	2dl	Fr. 4.-
Schweppes Tonic	2dl	Fr. 4.-

Warme Getränke

Café crème	Fr. 3.70
Espresso	Fr. 3.70
Doppelter Espresso	Fr. 5.-
Café Hag	Fr. 3.70
Cappucino/Latte	Fr. 4.50
Ovomaltine/Schoggi	Fr. 4.50
Div. Tee	Fr. 3.70
Café Correto (Grappa)	Fr. 5.30

Bier im Offenausschank

Stange	3dl	Fr. 4.50
Kübel	5dl	Fr. 5.50
Ladies	2dl	Fr. 3.50
Panaché	3dl	Fr. 4.50

Flaschen-Biere / Saft

Lager Hell	58cl	Fr. 5.80
Lager Hell light	58cl	Fr. 5.80
Maisbier	50cl	Fr. 6.-
Weizengold	50cl	Fr. 6.50
Sonnenbräu Alkoholfrei	50cl	Fr. 5.60
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei	50cl	Fr. 6.-

Vini aperti della casa / offene Hausweine

Bianchi / Weissweine	2 dl	3 dl	5 dl
Pinot grigio delle Venezia (Hauswein) «Vigna Alta» IGT, Veneto/Italien	Fr. 8.40	Fr. 12.60	Fr. 21.–
Chardonnay Australia «Sunny Hill»	Fr. 9.60	Fr. 14.40	Fr. 24.–
Fürstlich Weiss Aus Riesling Silvaner Trauben	Fr. 8.40	Fr. 12.60	Fr. 21.–

Rosato / Roséweine

Toscana «Trasquanello» IGT (Hauswein) Sangiovese, Canaiolo / Italien	Fr. 8.40	Fr. 12.60	Fr. 21.–
--	----------	-----------	----------

Rossi / Rotweine

Montepulciano d'Abruzzo DOC (Hauswein)	Fr. 8.40	Fr. 12.60	Fr. 21.–
Merlot Veneto	Fr. 8.80	Fr. 13.20	Fr. 22.–
Fürstlich Rot	Fr. 9.40	Fr. 14.10	Fr. 23.50
Valpolicella Ripasso «Bure Alto» DOC, Veneto/Italien	Fr. 12.40	Fr. 18.60	Fr. 31.–

Víni in Bottiglia / Flaschenweine

Rossi / Rotweine

50 cl

Merlot Veneto
Selezione Italien

Fr. 22.–

Primitivo Puglia «fedeRICCO»
Apulien/Italien

Fr. 24.50

Primitivo Salento «Sensa Parole» IGT amabile
Apulien/Italien, Master Campus, San Potito Ultra

Fr. 26.50

Primitivo SorPasso «Cavatina» IGP
Apulien/Italien

Fr. 24.50

Nero D'Avola Sicilia «sanRICCO» IGT
Sizilien/Italien, Azienda Vinicola Cre, Casoli

Fr. 24.50

Barbera d'Asti superiore «Stella Rossa» DOC M
Marco Bonfante, Nizza-Monferrato, Piemont/Italien

Fr. 24.50

Fürstlich Rot Cuvée
Pinot noir – vielschichtiges Bouquet, dezente Gerbstoffe,
harmonischer Genuss

Fr. 23.50

Vini in Bottiglia / Flaschenweine

Speziell für Sie ausgewählt:

Rossi / Rotweine

75 cl

Santagostino rosso «Baglio Soria» IGT MO

Fr. 48.50

Casa Vinicola Firriato, Paceco, Sicilia

Firriato wurde im «Gambero rosso» als neuer Stern am sizilianischen Weinhimmel genannt. Dafür sorgt eine internationale Gruppe von Oenologen.

Dieser Wein zeigt ein klares, tiefes Rubinrot; ist in der Nase gehaltvoll, würzig mit Düften nach roten Beeren. Der Gaumen ist trocken, weich und voll mit samtigem langem Abgang. Er wurde im «Gambero rosso» bereits mit 2 Gläsern ausgezeichnet.

Traubensorten: 50 % Nero d'Avola, 50 % Syrah (8 Monate Barriqueausbau)

Toscana rosso «Traluna» IGT, Toscana/Italien

Fr. 41.50

Tenuta Villa Trasqua, Castellina in Chianti

Sattes Rubinrot, aromatisch, Duft nach reifen Früchten, vor allem roten und schwarzen Beeren, würzige Aromen, Nelken, Zimt.

Im Gaumen weich, füllig, mit samtigen Gerbstoffen. Ausgewogen.

Traubensorten: Sangiovese, Alicante Bouschet.

Valpolicella classico superiore Ripasso

Fr. 46.50

«Bure Alto» DOC, Veneto/Italien

Tenuta Villa Girardi, San Pietro in Cariano

Dunkle, intensive, rubinrote Farbe. Aromatische Nase, Duft von reifen, dunklen Beeren, schwarzen Kirschen, aber auch würzige Noten.

Im Gaumen ausgewogene, samtene Gerbstoffe, fülliger doch eleganter Körper. Fruchtige und würzige Aromen, saftig und lang anhaltend.

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara.