

Laguna

EISCAFÉ - RISTORANTE - PIZZERIA





Der Kenner weiß, wo der
gute Geschmack zuhause ist.

Mercedes-Benz

Das Beste oder nichts.



smart

open your mind.

Autohaus
Weippert

Umgehungsstraße 21 71088 Holzgerlingen Telefon 07031 7486-0

www.autohaus-weippert.de info@autohaus-weippert.de

Neu-, Jahres- und Gebrauchtwagen • Finanzierung/Leasing
Werkstattservice • G-Klasse-Kompetenzzentrum • Young- und Oldtimer
Ausrüstung/Nachrüstung • Accessoire-Shop

Für Zusätze - siehe bitte die Liste auf der letzten Seite!



050 Tee serviert im Pot
Schwarzer Darjeeling oder Earl Grey /
Grüner Tee / Früchtetee / Kamille
Rooibos Vanille / Kräutertee
3,20

Warme Getränke

052	Espresso Macchiato	2,90
040	Espresso	□ 2,70
041	Cappuccino	3,90
042	Cappuccino max	5,60
043	Tasse Kaffee	3,70
044	Kaffee max	□ 5,70
045	Schokolade mit Sahne	□ 4,20
046	Schokolade max mit Sahne	□ 5,60
047	Milchkaffee	□ 3,90
048	Milch mit Honig	3,00
049	Kaffee HAG	□ 3,70
051	Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)	□ 4,50
144	Latte macchiato	□ 4,10
147	Latte macchiato mit Geschmack	4,80

mit Amaretto-, Vanille-, Nuss-, Caramel- oder Zimtgeschmack

Erfrischungsgetränke

067	Tafelwasser still	0,5 l.	3,20
068	Tafelwasser	0,5 l.	3,80
069	Fanta ¹	0,3 l.	3,90
070	Fanta ¹	0,5 l.	4,90
071	Coca-Cola ^{1/9}	0,3 l.	3,90
072	Coca-Cola ^{1/9}	0,5 l.	4,90
073	Cola Zero ^{1/8/9}	0,3 l.	4,40
075	Spezi ^{1/9}	0,3 l.	3,90
076	Spezi ^{1/9}	0,5 l.	4,90
077	Apfelschorle	0,3 l.	3,90
078	Apfelschorle	0,5 l.	4,90
079	Eistee	0,3 l.	4,50
080	Eistee	0,5 l.	5,50
081	Sprite ³	0,3 l.	3,90
082	Sprite ³	0,5 l.	4,90
083	Bitter Lemon ¹⁰	0,3 l.	4,50
084	Ginger Ale ¹⁰	0,3 l.	4,50
088	Tonic Water ¹⁰	0,3 l.	4,50
085	Fanmix ¹	0,5 l.	4,50
086	Orangina	0,25l.	4,40
089	San Pellegrino	0,5 l.	5,70
091	Aqua Panna	0,5 l.	5,70
146	Red Bull ^{8/9}	0,25l.	4,50

Für Zusatzstoffe (z.B. 1) und Allergenkennzeichnung (z.B. A) siehe letzte Innenseite



Biere

012	Leibinger Helles vom Fass	G3	0,5 l.	4,90
013	Leibinger Pils vom Fass	G3	0,3 l.	3,90
025	Leibinger Pils vom Fass	G3	0,5 l.	4,90
014	Leibinger Kleines Bier	G1	0,3 l.	3,90
015	Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	G3	0,5 l.	4,90
016	Leibinger Seeradler naturtrüb	G1	0,33l.	4,40
017	Russ	G1	0,5 l.	4,90
018	Paulaner Kristallweizen	G1	0,5 l.	4,90
019	Paulaner Hefeweizen	G1	0,5 l.	4,90
020	Paulaner Hefeweizen dunkel	G1	0,5 l.	4,90
021	Paulaner Hefeweizen light	G3	0,5 l.	4,90
022	Paulaner Cola-Weizen	G3	0,5 l.	5,00
023	Leibinger Edel-Pils alkoholfrei	G3	0,33l.	3,90
024	Leibinger Radler	G3	0,5 l.	4,80
074	Leibinger Radler alkoholfrei	G3	0,5 l.	4,90
709	Diesel	G3	0,5 l.	4,90

Säfte & Nektare

616	Apfelsaft, Orangensaft, Mangonektar, Johannisbeernektar und Maracujanektar, Rhabarbernektar		0,3 l.	4,50
617	Apfelsaft, Orangensaft, Mangonektar, Johannisbeernektar und Maracujanektar, Rhabarbernektar		0,5 l.	5,50



 <p>RAMAZZOTTI <i>Aperitivo Rosato</i> Duo Ramazzotti Aperitivo Rosato, Tonic Water, Limettenspalten</p> <p>7,80 €</p>	 <p>RAMAZZOTTI <i>Aperitivo Rosato</i> Mio Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikumbblätter</p> <p>7,80 €</p>	 <p>LILLET <i>Always fresh as life!</i> Berry Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, verschiedene Beeren</p> <p>7,80 €</p>
 <p>LILLET <i>Always fresh as life!</i> Vive Lillet Blanc, Tonic Water, Gurkenscheibe, Erdbeere & Minze</p> <p>7,80 €</p>	 <p>MALFY ARANCIA TONIC Malfy con Arancia, Tonic Water, Orangeruchbe</p> <p>11,50 €</p>	 <p>MALFY CON LIMONE & LEMON Malfy Gin Con Limone Bitter Lemon Zitronenscheibe</p> <p>11,50 €</p>

HUGO



Prosecco, Malfy, Basilikumblätter,
Mintblätter

7,00€

 <p>Sambuca PUR ODER AUF EIS</p> <p>4,50 €</p>	 <p>Crema PUR ODER AUF EIS</p> <p>4,80 €</p>	 <p>Cremachino MIT ESPRESSO UND MILCHSCHAUH</p> <p>5,80 €</p>	 <p>Il Premio PUR</p> <p>6,90 €</p>
---	--	--	--



FERRARI

Ferrari Maximum	0,1l.	7,50
Blanc de Blancs	0,75l.	43,00
Trentodoc		

Ferrari Maximum	0,1l.	8,00
Rosé Trentodoc	0,75l.	46,00

Flasche Prosecco 29,50



FRANCIACORTA
Grande Spumante
BERLUCCHI

Max Rosé	0,1 l.	6,50
	0,75l.	41,00

70% Chardonnay, 30% Pinot noir Trastari

61 Saten	0,7 l.	41,00
----------	--------	-------

100% Chardonnay Trastari

61 Rosé	0,75l.	44,00
---------	--------	-------

40% Pinot noir, 60% Chardonnay Trastari

Italienische Weine weiss & rosé P

	0,2 l	0,5 l.
027 Chardonnay DOC vom Faß	7,50	17,80
028 Frascati DOC	7,50	17,80
029 Pinot Grigio DOC	7,90	18,80
004 Rosé IGT	7,50	17,80
005 Schorle weiss oder rosé	5,20	

Italienische Weine rot P

	0,2 l	0,5 l.
006 Merlot IGT	7,50	17,80
007 Chianti DOC	7,90	18,80
008 Montepulciano DOC	7,50	17,80
009 Lambrusco IGT	7,50	17,80
010 Barbera DOC	7,90	18,80
011 Schorle rot	5,20	

Bodenseeweine Weingut Markgraf von Baden P

Müller-Thurgau trocken QW	0,2 l.	7,50
Weissburgunder trocken QW	0,2 l.	7,90
Spätburgunder Rosé trocken QW	0,2 l.	7,90
Spätburgunder Rotwein trocken QW	0,2 l.	7,90
Bodensee Müller-Thurgau trocken, VDE Gutswein	0,75 l.	29,90
Bodensee Weißburgunder trocken, VDE Gutswein	0,75 l.	31,90
Bodensee Spätburgunder Rosé trocken, VDE Gutswein	0,75 l.	31,90
Bodensee Spätburgunder trocken, VDE Gutswein	0,75 l.	33,90



Spumante - Schaumweine 0,75l.

- 1501 **Ferrari Brut Trentodoc - Ferrari / Trentino** 0,1 l. 7,50 0,75l. 43,00
Alter als der gleichnamige Renstall und mindestens genauso geschichts- und prestigeträchtig, der älteste, nach klassischer Flaschengärmethode arbeitende Betrieb wird in der 3. Generation von der Familie Lunelli ganz im Sinne von Giulio Ferrari fortgeführt
- 1502 **Ferrari Brut Rosé Trentodoc - Ferrari / Trentino** 0,1 l. 8,00 0,75 l. 46,00
In der roséfarbenen Variante treffen bestens gereifte Pinot Nero- und Chardonnaytrauben zusammen und ergeben einen Schaumwein der elegant und mit einem leicht süßen Abgang von Mandeln verwöhnt
- 1503 **Astoria Prosecco Treviso Spumante extra dry „Re Label“ DOC** 26,00
sehr fruchtig, erinnert an Apfel und Birne mit einem zarten Hauch Zitrusfrüchten
Schmackhaft und persistent, lebhaft und leicht
A: 11,0 % / R Giera

Italienische Flaschenweine rot 0,75l.

- 1532 **Gaglioppo IGT Calabria - Statti / Kalabrien** 34,00
Intensiv duftender Gaglioppo, erinnert an Waldbeeren und Sauerkirschen mit Hauch von Veilchen und Hibiskus. Ein Rotwein der auch gut zu Grillgerichten passt.
A: 13% / R: Gaglioppo
- 1533 **Aliotto Toscana IGT - Tenuta Podernovo / Toscana** 27,50
Ein dunkel rubinroter Wein mit eleganten Fruchtnoten, kombiniert mit balsamischen und mineralischen Tönen im schönen Gleichgewicht. 12 Monate im Barrique gereift
A: 13% / R: Sangiovese, Merlot, Cabernet
- 1534 **Toricoda Primitivo Salento IGT - Tormaresca / Apulien** 33,00
Spätestens seit der Erklärung zum Weltkulturerbe sind die traditionellen Trulli-Bauten für die Region ebenso bekannt, wie die fruchtige Rebsorte Primitivo. Dieser Ausnahmewein reift 10 Monate im Barrique
A: 14% / R: Primitivo
- 1535 **Chiaromonte Nero d'Avola DOC - Firriato / Sizilien** 27,50
Der intensiv nach roten Beeren duftende Nero d'Avola gilt als die Rebsorte Siziliens. Dieser gelungene Vertreter reift 6 Monate in Barriques und präsentiert dann seinen facettenreichen Charakter
A: 13,5% / R: Nero d'Avola
- 1536 **Santagostino Baglio Soria Rosso IGT - Firriato / Sizilien** 29,50
In diesem Wein finden Nero d'Avola und Syrah vortrefflich zusammen: Aromen von Kirsch- und Zwetschgenkompott, Gewürzen und leichte Holznoten. Am Gaumen schmeichelt das zarte und doch komplexe Tannin. A: 14,5% / R: Nero d'Avola, Syrah
- 1537 **Harmonium DOC Sicilia - Firriato / Sizilien** 49,00
Der Große vom Weingut hat von allem mehr: mehr harmonische Nero d'Alva Frucht aus den 3 besten Lagen, mehr Charakter, Aromenvielfalt und samtige Tanninstruktur und mehr Spass und Genuss beim Trinken. A: 14,5% / R: Nero d'Avola
- 1539 **N.C. IGT - Argiano / Toscana** 35,00
Sofort präsenster Super-Tuscan aus der Montalcino-Region, üppige Frucht, extra-weiches Tannin-Aromen die zu einem guten Stück Rindfleisch passen, aber auch zu Pasta und Pizza
A: 13,5% / R: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah
- 1540 **Pian Delle Vigne Brunello di Montalcino DCG, Antinori / Toscana** 82,00
Weltbekanntester Wein mit groß angelegtem, vielschichtigem Bouquet mit Kirsch-Brombeer- & Vanillenoten. Samtig am Gaumen, perfekt zu Wildgerichten, komplexen Fleischgerichten oder gereiftem Käse
A: 14% / R: Sangiovese Grosso

Italienische Flaschenweine rot 0,75l.

- 1520 **Barbera d'Alba DOC - Cordero di Montezemolo / Piemont** 32,50
Eine würzige schokoladige Vorzeige-Barbera, Wärme und weiche Tannine die 8 Monate in Eichenfässern perfekt reifen konnten. Ein idealer Begleiter von Pasta, Fleisch und Pilzgerichten
A: 14% / R: Barbera d'Alba
- 1521 **Cremosina Barbera d'Asti Superiore DOCG - Bersano / Piemont** 36,00
Ein anderer Boden macht aus der fruchtigen Barbera Rebe einen strukturreichen Wein, die lange Reifung in Eichenholzfässern sorgt für eine feine Tannine-Struktur. Passt zu feiner Pasta oder Bratengerichten perfekt.
A: 14,5% / R: Barbera d'Asti
- 1522 **Codelfosso Dolcetto d'Alba DOC- Bersano / Piemont** 29,50
Gar nicht süß (dolce) sondern trocken und herblich anmutend ist diese Rotweinspezialität ein Genuss zu Pasta und Reis aber auch zu Fisch und Fleisch
A: 13% / R: Dolcetto
- 1523 **Nirvasco Barolo DOCG - Bersano /Piemont** 68,00
Ein klassischer Barolo ist das Beste was das Piemont an Weinen zu bieten hat. Dieser ist kraftvoll und doch elegant mit Duft nach Veilchen, Lakritz und Pflaume, entfaltet am Gaumen seine Kraft
A: 14% / R: Nebbiolo
- 1524 **Rosso di Montalcino DOC - Argiano / Toscana** 32,00
Dieser elegante perfekt ausbalancierte Wein, der jung getrunken Freude bereitet und gereift seinen Charakter entfaltet passt wunderbar zu Rinderfilet und feinen Nudeln
A: 14% / R: Sangiovese Grosso
- 1525 **Brunello di Montalcino DOCG - /Toscana** 55,00
der 30 Monate gereifte Brunello präsentiert sich granatrot mit feinen Rotfruchtnoten. Trocken aber dennoch weich am Gaumen zeigt er das volle Potential eines grossen Sangiovese
Er gilt als König der Toscana A: 14% / R: Sangiovese Grosso
- 1526 **Morellino Riserva DOCG - Grillesino / Toscana** 28,50
In der Maremma ist die Natur noch wild. Die Sangiovese-Weine sind hier warm und mit üppigem Tannin ausgestattet. Intensive Aromen von Kirsche, Pflaume und schwarzen Früchten paaren sich mit Noten von Tabak, Schokolade, Vanille A: 14% /R: Sangiovese
- 1527 **Santa Cristina Chianti Superiore DOCG - Santa Cristina / Toscana** 28,50
Dieser Rotwein steht ganz und gar für den Begriff „Toscana“. Pur im Bouquet von roten Früchten und Vanille. Wunderbar im vollen Geschmack und herrlichem Finale
A: 13% /R: Sangiovese, Merlot
- 1528 **Querci Antica Lacrima di Morro d'Alba DOC - Velenosi / Marken** 34,00
Ein intensiv-fruchtiger Rotweingenuss, der nach Erdbeere, Sauerkirsch und Veilchen duftet. Am Gaumen ein voller Genuss, der zu kräftigen Schmorgerichten und tomatiger Pasta passt.
A: 12,5% / R: Lacrima di Morro d'Alba
- 1531 **Rubrato Aglianico Irpinia DOC - Feudi di San Gregorio / Kampanien** 34,00
Das Weingut wird liebevoll das Antinori de Südens betitelt, wird dort doch mit dem gleichen Enthusiasmus, Respekt und Qualitätsbewusstsein vor Reben gearbeitet. Dieser Einsteiger- Aglianico ist frisch, fruchtig und delikate aromatisch A: 13,5% / R: Aglianico

Italienische Flaschenweine weiß & rosé 0,75l.

- 1505 **„Winkl“ Sauvignon Blanc DOC - Terlan/Südtirol** 45,00
Allein aus der Lage Winkl stammt die Trauben für diesen grünlich schimmernden, fruchtig duftenden Sauvignon. Ideal zu Ziegenkäse oder Spargel aber auch zu Fisch und Salaten
A: 13,5 % / R: Sauvignon Blanc
- 1507 **„Prestige“ Lugana DOP - Ca' Maiol / Lombardei** 33,00
DER italienische Mode-Weisswein darf auch bei uns nicht fehlen. Mit klarer Identität, Noten grüner Apfel, Limetten und wildem Thymian. Nicht nur zu Fisch ein klares Muss.
A: 13% / R: Trebbiano di Lugana
- 1508 **Gavi DOCG del Comune di Gavi - Bersano / Piemont** 28,50
der ausdrucksstarke, trockene und frische Gavi di Gavi zählt sicherlich mit zu den bekanntesten italienischen Weissweinen. Immer elegant und mit frischem Säurespiel
A: 12,5% / R: Cortese
- 1510 **Roero Arneis DOCG - Arneis / Piemont** 28,50
Fruchtig mit duftenden Anklängen von Akazienblüten, Äpfeln, Pfirsich und grünen Haselnüssen der Geschmack ist frisch, fruchtig, aromatisch und leicht mineralisch
A: 13% / R: Arneis
- 1511 **Vivia DOC Maremma - Le Mortelle / Toscana** 29,00
Exotisch duftende Cuvée aus regionaltypischen Rebsorten. Herrlich unkompliziert und dank angenehmer Länge trotz seiner Frische ein vielfältiger Speisebegleiter
A: 12,0 % / R: Vermentino, Viognier
- 1512 **Falanghina IGT - Feudi di San Gregorio / Kampanien** 28,50
dieser leichte Weisswein bereitet vor allem jung genossen viel Freude. Das aromatische Bouquet des strohgelben Weines enthüllt den Duft weisser Früchte
A: 13% / R: Falanghina
- 1513 **Greco di Tufo DOCG - Feudi di San Gregorio / Kampanien** 32,00
der mineralisch geprägte Greco ist ein Weisswein mit ausgeprägtem Aromenspektrum und üppig am Gaumen begleitet er komplexe Speisen hervorragend
A: 12,5% / R: Greco
- 1514 **Tormaresca Chardonnay Puglia IGT - Tormaresca / Apulien** 28,00
Dieser reinsortige Chardonnay ist der internationale Vertreter unserer Weinkarte
Strukturiert, leicht cremig, aber dezent fruchtig ist er auch ein echter Allrounder
A: 12,5% / R: Chardonnay
- 1515 **Scaia Chardonnay - Veneto IGT / Venetien** 27,50
Der Scaia aus Veneto ist ein Cuvée aus Garganega, Trebbiano und Chardonnay-Trauben. Sein Bouquet aus Blumen und weissen Früchten mit einer Note von Birnen. Im Geschmack fruchtig und frisch, gut passend zu Antipasti und Fischgerichten
A: 12,5% / R: Chardonnay
- 1516 **Santagostino Baglio Soria Bianco DOC - Firriato / Sizilien** 26,50
Ein Blend aus den besten Rebsorten der süditalienischen Insel. Pfirsich und Melone paaren sich mit Vanille und Haselnuss, den dem dezenten Holzfassausbau zu verdanken sind. Bestechende Eleganz und Struktur
A: 13% / R: Catarratto, Chardonnay
- 1517 **Visione Rosato - Feudi di San Gregorio / Kampanien** 27,00
Ein kristallklarer, frischer Rose mit einem Bouquet aus frischen Blüten, Walderdbeeren und Himbeeren. Passend zu Fischspeisen, Antipasti und Pizza
A: 12,5% / Aglianico
- 1518 **Rose Riviera del Garda Class. Chiaretto - Ca' Maiol / Lombardei** 28,50
Ein sommerfrischer Rosé, unkompliziert wie ein Tag am Gardasee. Exotisch in der Nase, sanft und trocken am Gaumen, wohlstrukturiert und aromatisch im Finale
A: 13% / R: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese

SENF

DESTILLERIE



Williams
2 cl 4,00



Cöxchen
2 cl 4,00



Mirabelle
2 cl 4,00



Whisky
2 cl 5,50



Dry Gin
mit Thomas Henry Tonic Water
2 cl 10,50



337 Bodensee Müller-Thurgau
trocken
VDP Gutswein
0,75l. 27,50 €

338 Bodensee Weißburgunder
trocken
VDP Gutswein
0,75l. 29,00 €

339 Bodensee Spätburgunder Rosé
trocken
VDP Gutswein
0,75l. 29,00 €

340 Bodensee Spätburgunder
trocken
VDP Gutswein
0,75l. 30,50 €

www.markgraf-von-baden.de

Weingut Markgraf von Baden · Schloss Salem · 78802 Salem

Spirituosen 4 cl & 2 cl

056	Averna	4 cl	4,80
057	Ramazotti	4 cl	4,80
058	Fernet Branca	4 cl	4,80
059	Amaretto	4 cl	4,30
087	Jägermeister	4 cl	4,00
060	Sambuca	2 cl	4,00
061	Grappa	2 cl	5,00
064	Bailey's	2 cl	5,00
065	Tequila	2 cl	4,00
066	Jack Daniels	2 cl	6,00

Aperitivi / Aperitifs

092	Glas Prosecco	0,1 l	4,90
094	Flasche Prosecco	0,75 l	29,50
106	Aperol & Prosecco ¹	0,2 l	7,90
105	San Bitter & Prosecco ¹	0,2 l	7,90
104	Red Bull & Prosecco ^{1/9}	0,2 l	7,90
095	Campari Soda ¹	4 cl	7,90
096	Campari Orange ¹	4 cl	7,90
097	San Bitter ¹	0,1 l	4,00
098	Martini bianco oder rosso	4 cl	5,50
099	Bacardi-Cola ^{1/9}	4 cl	7,90
101	Wodka Lemon ¹⁰	4 cl	8,90
107	Wodka & Red Bull ^{1/9}	4 cl	9,80
108	Jack Daniels & Cola ^{1/9}	4 cl	9,80
148	Crodino	0.1 l	4,00
100	Limoncello	2 cl	4,00





Riva - der Name ist Programm. Das in seiner Bauweise einmalige Restaurant zitiert die legendäre italienische Riva Boote, die elegantesten Motorboote weltweit, der Traum der Schönen und Reichen. Ein Traum in Mahagoni und weißem Leder ist auch das Riva in Sipplingen. Die Gäste sitzen praktisch auf dem Wasser und blicken rundum aufs Wasser. So sensationell wie die Lage ist auch das Speiseangebot, Fisch- und Fleischspezialitäten auf beste mediterrane Art zubereitet, Kaffee und Kuchen und haus-gemachtes Eis. Bootsbesitzer (auch wenn es kein Riva Boot ist) freuen sich; das Riva hat einen eigenen Anlegesteg.

RIVA Ristorante - Bistro
 Seestrasse 1a / 78345 Sipplingen
 Tel: 07551 - 93 61 91
www.ristorante-riva.de

Öffnungszeiten:
 Montag bis Sonntag von 11.00 bis 23.30 Uhr
 Warme Küche durchgehend von 11.30 - 22.30 Uhr



In schönem Ambiente oder auf unserer grossen Terrasse den Blick über den See schweifen lassen. Kaffee, frische Kuchen, regionale Speisen sowie erlesene Weine und Cocktails. Allein oder gemeinsam mit Freunden, das bedeutet Cafe Walker. Ihr Wohlfühlplatz in Überlingen am Bodensee Von früh bis spät, wir heissen Sie herzlich willkommen.

Besuchen Sie uns:
 Hafenstrasse 2
 88652 Überlingen
 Tel: 07551 63492
cafe.walker@web.de

offen
 Sonntag bis Donnerstag 11:00 - 01:00 h
 Freitag bis Samstag 11:00 - 02:00 h

Küche
 Sonntag bis Donnerstag 11:00 - 23:00 h
 Freitag bis Samstag 11:00 - 00:00 h



Antipasti - Vorspeisen

200	Antipasto Italiano verschiedene Aufschnittsorten und Käse	P	16,90
202	Insalata di Mare / Meeresfrüchte-Salat (Meeresfrüchtemischung mit zugeführtem Tomatensaft)	C O	16,90
204	Bruschetta - geröstetes Brot mit Tomaten	G1	6,90
205	Rinder-Carpaccio mit Rucola & Grana Padanoschuppen in Balsamico ²	D	16,90
206	Kraken alla Siciliana vom Grill Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch (mit zugegebenem Wasser und Sierungsmittel)	O	17,50
207	Vitello tonnato kalter Kalbsbraten mit Thunfischcreme	B	16,90
214	Kraken piccante in Salsa di Pomodoro Tintenfisch in Tomatensauce mit Zwiebeln und Knoblauch (mit zugegebenem Wasser und Sierungsmittel)	O	17,90

Zuppe - Suppen

208	Zuppa di Pomodoro/Tomatensuppe	D	6,80
209	Minestrone/Gemüsesuppe	G1	6,80

Insalata - Salate

210	Pizza-Brot mit Tomatensauce	G1	6,90
196	Pizzabrot alla „Genovese“ mit Cherrytomaten und Basilikumpesto	G1	8,80
211	Kleiner gemischter Salat		7,80
212	Grosser gemischter Salat		9,80
215	Insalata Caprese mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum	D	11,90
201	Insalata di Pomodoro , mit Tomaten, Zwiebeln und Grana Padanoschuppen	D C	11,50
216	Salat „Laguna“ mit Salami, Ei, Hinterschinken ^{1,2} & Thunfisch	D A B P	16,50
218	Insalata Buon Gustaia gemischter Salat mit Garnelen, Rucola, Tomaten & Grana Padanoschuppen (Shrimps verarbeitet, mit Wasserzusatz und Zusatzstoffen)	D C	16,50
219	Gemischter Salat mit grilliertem Hühnerfleisch mit doppelter Portion Hühnerfleisch + 5.-- €		16,90
221	Salat „Toscana“ gemischt mit Thunfisch, weissen Bohnen, Zwiebeln & Tomaten		16,50
197	Salat „Surprise“ gemischt - Prosciutto crudo ³ , Eier & Schafskäse	D A	16,50
198	Fitnesssteller grosser gemischter Salat mit gegrilltem Kalbsschnitzel		18,90
199	Grosser gemischter Salat mit Lachs vom Grill mit doppelter Portion Lachs + 5.-- € (Lachs mit 5% Wasser glaziert)		18,90

³Prosciutto crudo = italienischer luftgetrockneter Landschinken



PIZZA / PIZZE alle Pizzen mit Tomaten und Käse

222	Pizza Margherita mit Tomatensoße & Käse	GI D	9,90
223	Pizza Funghi mit frischen Pilzen & Käse	GI D	11,20
224	Pizza Salami mit Salami & Käse ⁵	GI D P	11,20
225	Pizza Prosciutto mit Hinterschinken ¹² & Käse ^{2/4/5/6}	GI D P	11,20
226	Pizza Contadina mit Salami & Pilzen ⁵	GI D P	11,50
227	Pizza Regina mit Hinterschinken ¹² & Pilzen ^{2/4/5/6}	GI D P	11,50
228	Pizza Capricciosa mit Salami, Artischocken, Zwiebeln & Oliven ^{3/7}	GI D P	11,90
229	Pizza Quattro Stagioni mit Hinterschinken ¹² , Pilzen, Artischocken & Peperoni ^{2/4/5/6}	GI D P	11,90
230	Pizza Napoli mit Sardellen, Käse & Oliven ⁷	GI D B	11,90
231	Pizza Tonno mit Thunfisch, Zwiebeln & Oliven ⁷	GI D B	12,90
232	Pizza Pino mit Salami, Hinterschinken ¹² , Thunfisch & Knoblauch ^{2/4/5/6}	GI D P	12,90
233	Pizza Gamberetti mit Garnelen & Knoblauch ⁵ <small>(Stromps verarbeitet, mit Wasserzutat und Zusatzstoffen)</small>	GI D C	14,50
234	Pizza Quattro Formaggi mit 4 verschiedenen Käse ^{1/2}	GI D	13,90
237	Pizza Nico mit scharfer Salami & Peperoni ⁵	GI D P	13,50
238	Pizza Marinara mit Meeresfrüchten, Knoblauch & Kapern <small>(Meeresfrüchtelochung mit zugeführtem Trinkwasser)</small>	GI D C	14,90
239	Pizza Vegetariana mit verschiedenen Gemüsen & Käse	GI D	13,90
240	Pizza Hawaii mit Hinterschinken ¹² & Ananas ^{2/4/5/6}	GI D P	11,90
241	Pizza Caprese mit frischen Tomaten, Mozzarella & Thunfisch	GI D B	12,90
242	Pizza pazza mit Thunfisch, Spinat, Gorgonzola & Knoblauch	GI D B	12,90
243	Pizza mit Rucola & Gorgonzola	GI D	14,50
244	Pizza mit Rucola & Prosciutto crudo * ²	GI D P	14,50
246	Pizza Calzone mit Hinterschinken ¹² , Pilzen & Artischocken ^{2/4/5/6}	GI D C	13,90
247	Pizza Calzone quattro formaggi bianca - mit 4 Käsesorten	GI D P	14,90
249	Pizza Mozzarella mit frischem Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikum	GI D P	13,50
248	Pizza LAGUNA mit Speck, Spinat, Eier & Zwiebeln	GI D P	13,90

*Prosciutto crudo = italienischer luftgetrockneter Landtschinken

Alle unsere Pizzen sind mit Edamer Käse (45% iTr) und Tomatensoße zubereitet.
Auf Wunsch erhalten Sie Ihre Pizza auch mit Mozzarella = Aufpreis 1,50 €

Für spezielle Bestellungen von Zusatzbeilagen, die auf der Karte so nicht angegeben sind, müssen wir einen Aufpreis verlangen!
Wir bitten um Verständnis.



Pasta - Teigwaren

250	Spaghetti Pomodoro mit Tomatensauce	GI	9,80
251	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsauce vom Rind	GI	11,20
252	Spaghetti Carbonara mit Ei, Speck & Sahnesauce	GI D A P	12,90
253	Spaghetti Ciociara mit Hinterschinken ¹² , Erbsen, Pilzen & Tomaten/Sahnesauce	GI D P	12,90
254	Spaghetti del Cafone mit Olivenöl, Knoblauch & Peperoni	GI	11,50
255	Spaghetti Siciliana mit Auberginen, geriebenem Fetakäse & frischen Tomaten	GI D	12,90
256	Spaghetti Golfo di Sorrento mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Tomatensauce (scharf/pikant) <small>(Meeresfrüchtmischung mit angefüllten Fischkugeln)</small>	GI D O C	15,50
259	Spaghetti Buon Gustaia mit Hackfleisch vom Rind, frischen Pilzen, Knoblauch & Sahne	GI D	12,90
264	Gnocchi mit 4 verschiedenen Käse	GI D	12,50
266	Gnocchi Sorrentina mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum	GI D	12,50
269	Tortellini alla Panna mit Hinterschinken ¹² in Sahnesauce	GI D P	12,50
273	Penne al Salmone mit Lachs <small>(Lachs mit 1% Wasser glasiert)</small>	GI B	14,90
274	Penne Mamma mia (scharf/pikant)	GI	11,50
275	Penne Contadina mit Gorgonzola, Speck, Spinat & Sahne	GI D P	12,50
280	Tagliatelle Caruso mit Hühnerfleisch, Pilzen, Knoblauch & Zwiebeln	GI	12,90
283	Tagliatelle Verdura e Pollo in Tomatensauce mit frischem Gemüse und Hähnchenfleisch	GI	14,90
284	Tagliatelle Gamberetti mit Garnelen & frischen Tomaten <small>(Shrimp verobriert mit Wasserzutat und Zusatzstoffe)</small>	GI	14,90
286	Lasagne mit Hackfleisch vom Rind	GI D P	13,30
288	Penne al Forno Röhrennudeln mit Hinterschinken ¹² , Tomaten & Sahnesauce im Ofen überbacken	GI D P	13,30
272	Penne Wodka mit Zwiebeln, Speck, Tomaten, Sahne und Wodka	GI D P	13,30
276	Penne alla Pollo Hühnerfleisch mit frischem Paprika und Zwiebeln in Tomatensauce	GI D P	13,90



Pesce - Fischspeisen

- 301 **Fischteller „Laguna“** D 29,90
gegrillte Calamari, Lachs, 2 Garnelen, dazu Beilage & ein kleiner Salat
(Tintenfischstücken mit zugesetztem Wasser und Säuerungsmittel / Garnelen verarbeitet, mit Wasserzusatz und Zusatzstoffen)
- 305 **Zanderfilet in Zitronensauce** D 21,90
dazu Beilage & ein kleiner Salat
- 306 **Garnelen vom Grill** D 27,90
dazu Beilage & ein kleiner Salat (Garnelen verarbeitet, mit Wasserzusatz und Zusatzstoffen)
- 307 **Lachsfilet vom Grill** D 24,90
dazu Beilage & ein kleiner Salat (Lachs mit 5% Wasser glasiert)
- 308 **Calamari alla Romana / Tintenfisch frittiert** G1 A 19,50
dazu Beilage & ein kleiner Salat (Tintenfischstücken mit zugesetztem Wasser und Säuerungsmittel)
- 309 **Calamari alla griglia / gegrillte Calamari** 22,90
dazu Beilage & ein kleiner Salat (Tintenfischstücken mit zugesetztem Wasser und Säuerungsmittel)

Zu unseren Fischspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch als Beilage Reis, Röstkartoffeln, Pommes oder frisches Tagesgemüse.

per Bambini - für die Kleinen

- 320 **Kinder-Teller** G1 A 6,50
Spaghetti oder Penne mit Tomaten- oder Bolognesesauce oder Tortellini mit Sahnesauce und Hinterschinken
- 1320 **Kinderschnitzel** G1 A D 9,80
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes

Risotto - Reis

- 289 **Risotto con Funghi e Pollo** D 14,90
mit frischen Pilzen und Hühnerfleisch
- 290 **Risotto Marinara** D 14,90
mit Meeresfrüchten in Tomatensauce (Meeresfrüchtemischung mit zugeführtem Trinkwasser)
- 291 **Risotto Verdura** D 13,90
mit verschiedenen frischen Gemüsen
- 292 **Risotto Salmone** D 14,90
mit Lachs in Rosasauce (Lachs mit 5% Wasser glasiert)

Bitte beachten Sie, dass es diese oben stehenden Fischspeisen nicht in der Zeit von 14.30Uhr bis 17.30 Uhr gibt!!



Carne - Fleischspeisen

- | | | |
|-----|---|------------|
| 310 | Cotoletta di maiale
Schweineschnitzel mit Pommes frites | GI A 18,90 |
| 311 | Scaloppina di vitello al Limone
Kalbsschnitzel in Zitronensauce, dazu Beilage | D 21,90 |
| 312 | Cotoletta di vitello
Kalbsschnitzel mit Pommes frites | 24,90 |
| 313 | Rumpsteak , vom Grill
dazu Beilage | 26,90 |
| 314 | Rumpsteak Pepe mista, vom Grill
Rindersteak in schwarzen, rotem & grünem Pfeffer,
dazu Beilage | 28,90 |
| 316 | Scaloppina ai funghi
Kalbschnitzel mit Champignonsauce, dazu Beilagen | D 23,90 |
| 317 | Saltimbocca alla Romana
Kalbsmedaillon mit Prosciutto crudo* & Salbei, dazu Beilage ² | 22,90 |
| 318 | Pollo alla Griglia
Hühnerbrustfilet vom Grill, mit Champignonsauce dazu Beilage | D 19,80 |

*Prosciutto crudo = italienischer luftgetrockneter Lamschinken

Zu den Fleischspeisen servieren wir Ihnen auf Wunsch als Beilage Pommes frites, Reis, Röstkartoffeln oder frisches Tagesgemüse und ein kleiner Beilagensalat.

Bitte beachten Sie, dass es diese oben stehenden Fleischspeisen nicht in der Zeit von 14.30Uhr bis 17.30 Uhr gibt!!



Burger

- | | | | |
|-----|--|-------|-------|
| 601 | Crispy Chicken-Burger
Blattsalat, Tomate, Gurke, Chester-Käse,
Burgersauce und Pommes | GIADM | 16,50 |
| 603 | Cheeseburger, ca 220 gr Angus-Fleisch
mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Cheddar Käse,
Grillbacon, Burgersauce und Pommes | GIADM | 16,90 |
| 605 | Italian Burger, ca 220 gr Angus-Fleisch
mit Mozzarella-Käse, Tomaten,
frische Rucola-Pesto-Sauce und Pommes | GIADM | 16,50 |
| 606 | BBQ Burger, ca 220 gr Angus-Fleisch
mit Blattsalat, Grillbacon, Gurke, Cheddar Käse
Tomaten und BBQ-Sauce und Pommes | GIADM | 16,90 |
| 607 | Greek Burger
Fetakäse, Auberginen, Zucchini, Tomate,
Zazikisauce und Pommes frites | GIADM | 16,50 |
| 608 | Chicken Burger
mit Hühnerbrustfilet, Blattsalat, Tomaten,
Mozzarella, Zwiebeln, Sauce und Pommes | GIADM | 16,50 |

Bitte beachten Sie, dass es diese oben stehenden Fleischspeisen
nicht in der Zeit von 14.30Uhr bis 17.30 Uhr gibt!!



Crêpes-eine süsse Sache

- | | | | |
|-----|--|-------|------|
| 397 | Crêpes alla Banana mit Bananen, Nusseis, Nussauce & Sahne ¹ | DAGIL | 8,90 |
| 401 | Crêpes gefüllt mit Nutella, Vanille-Eis & Sahne | DAGIL | 8,90 |

Diverse Dessert & Kuchen

- | | | | |
|------|--------------------------------|------|------|
| 528 | Apfelstrudel mit Eis und Sahne | GIAD | 6,90 |
| 520 | Tiramisu | GIAD | 6,90 |
| 529 | Panna cotta | GIAD | 6,90 |
| 530 | Crème brulée | GIAD | 6,90 |
| 1208 | Schokosoufflé | GIAD | 7,50 |
| 531 | Cassata | GIAD | 6,90 |
| 521 | Kuchen | GIAD | 4,50 |
| 527 | Torte | GIAD | 4,90 |
| 451 | Sahne | D | 1,80 |

Unsere Preise sind in Euro ausgezeichnet und beinhalten die ges. MwSt

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

- | | |
|--|-------------------------------------|
| (A) enthält Eier | (H) enthält Erdnüsse |
| (B) enthält Fisch | (K) enthält Lupine |
| (C) enthält Krebstiere | (L) enthält Schalenfrüchte |
| (D) enthält Milch | (M) enthält Senf |
| (E) enthält Sellerie | (N) enthält Sojabohnen |
| (F) enthält Sesamsamen | (O) enthält Weichtiere |
| (G) enthält glutenhaltiges Getreide
G1 Weizen, G2 Roggen, G3 Gerste
G4 Hafer G5 Dinkel G6 Kammut | (P) enthält Schwefeloxyd u Sulphite |

- 1 mit Farbitoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Süßungsmittel
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Antioxidationsmittel
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 geschwärzt
- 8 mit Tiarnin
- 9 Coffeinhaltig
- 10 Cholesterin
- 11 Phenylalaninquelle
- 12 Hinterschinken
(Schweinefleisch 99% (EW), Wasser, Salz, Stärke, Aromen, Antioxidationsmittel, Natriumascorbat, Natriumnitrit, ohne Laktose und Milchweiss, glutenfrei)



