

LE INSALATE / ANTIPASTI

Insalata verde Grüner Salat	7.50
Insalata mista Gemischter Salat	9.50
Insalata Caprese Tomatensalat mit frischem Mozzarella	12.50
Formentino con uovo Nüsslisalat mit Ei	10.50
Formentino con speck e funghi porcini Nüsslisalat mit Speck und Steinpilzen	13.50
Knobli-Pizza Mozzarella, Knoblauch. Olivenöl, Knoblauch	14.50
Bruschette Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum	9.50
Carpaccio di manzo alla Toscana con rucola Hochdünn geschnittenes Rindsfilet an Olivenöl "extra-vergine" mit Parmesansplittern und Rucola garniert	19.50
Insalata frutti di mare Italienischer Meeresfrüchtesalat	19.50

LE MINESTRE

Crema di pomodoro Tomatencrèmesuppe	7.50
Stracciatella Bouillon mit geschlagenem Ei	7.50

LE PASTE / RISOTTI

Tagliatelle con porcini e pomodorini	24.50
Tagliatelle mit Steinpilzen und Cherrytomaten	
Tagliatelle con vitello e porcini	26.50
Tagliatelle mit Kalbfleisch und Steinpilzen, Tomatenrahmsauce	
Tagliatelle con gamberi, zucchini e zafferano	25.50
Tagliatelle mit Crevetten und Zucchetti an Safransauce	
Tagliatelle al salmone e mascarpone	23.50
Tagliatelle mit Rauchlachs und Mascarpone, Vodka-Rahmsauce	
Gnocchi Gorgonzola e speck	19.50
Gnocchi an Gorgonzolasauce	
Gnocchi alla Sorrentina	18.50
Gnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella im Ofen gratiniert	
Spaghetti aglio, olio e peperoncini	18.50
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini	
Spaghetti allo scoglio	26.50
Spaghetti mit Meeresfrüchten	
Lasagne al forno	21.50
Lasagne mit Rindshackfleisch, Tomaten – und Béchamel-Rahmsauce	
Risotto con verdure	19.50
Risotto mit verschiedenen Gemüsen	
Risotto ai frutti di mare con pomodorini	26.50
Risotto mit Meeresfrüchten und Cherrytomaten	

CARNE / FLEISCH / FISCH

Cotoletta di maiale alla Milanese	25.00
Paniertes Schweinsschnitzel	
Scaloppina di maiale ai funghi	25.50
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen	
Cordon bleu di maiale classico	28.50
Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Greyerzer	
Cordon bleu di maiale Italia	29.50
Cordon bleu vom Schwein mit Rohschinken, Greyerzer, getr. Tomate	

Zuschlag 6 Franken mit Kalbfleisch ↑

Filetti di branzino al vino bianco	28.50
Wolfsbarschfilets an Weissweinsauce	
Gamberoni alla mediterranea	31.50
Riesencrevetten mit Cherrytomaten, Knoblauch, Weisswein	
Filetti di Egli e Lucioperca in pastella	29.50
Duett vom Egli – und Zanderknusperli serviert mit Sauce Tartar	
Frittura di calamari e gamberoni	32.50
Frittierte Calamari und Riesencrevetten	

Beilage nach Wunsch:

Pommes frites, hausgemachte Rösti, Butternudeln, Parmesanrisotto



Petto di pollo Caprese	28.50
Gebratene Pouletbrust im Rauchschenkenmantel, gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Tomaten auf Thymian-Honig-Jus	
Fegato di vitello alla veneziana	28.50
Geschnetzelte Kalbsleber "venezianische Art"	
Filetto di manzo alla griglia	43.50
Rindsfilet vom Grill * oder mit Gorgonzolasauce, Steinpilzsauce	
Medaglioni di maiale con salsa Calvados	31.50
Schweine-Medaillons mit Apfel-Calvados-Sauce	
Cordon bleu di maiale della casa (senza impanatura)	32.50
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Greyerzer im Parmaschinkenmantel (ohne Panade) mit Steinpilzsauce	



Unsere hausgemachte Spargelcrèmesuppe

7.50

Agnolotti mit frischen Spargeln und Rauchlachs

22.50

Kalbsschnitzeln mit Steinpilzen

dazu Spargeln

Sauce Hollandaise

34.50

Überbackene Pouletbrust

mit Greyerzer, Spargeln und Speck

27.50

Hausgemachte Spargel-Lasagne

21.00

Pizza mit Spargeln und gehackte Eier

21.50

Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisù

10.50



PIZZE / PIZZEN

Margherita	15.00
Tomaten, Mozzarella, Oregano	
Prosciutto e funghi	17.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano	
4 Stagioni	21.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Pilze, Peperoni, Oregano	
Capricciosa	20.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Oregano	
Hawaii	18.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	
Calzone	20.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, gekochtes Ei, Oregano	
Italia	23.50
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Grana Padano, Oregano	
Rustica	23.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfer Salami, Knoblauch Peperoni, Artischocken, Pilze, Sardellen, Oregano	
Ortolana	21.50
Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse, Oregano	
Frutti di mare	23.50
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	
Cacciatore	19.50
Tomaten, Mozzarella, Speck, Pilze, Zwiebeln, Oregano	

PIZZE / PIZZEN

Rock-ente	24.50
Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Mascarpone, Kräuterbutter, Oregano	
Alzbach	24.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Cherrytomaten, Mascarpone Büffelmozzarella, Oregano	
Napoli	20.50
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oliven, Sardellen, Oregano	
Norway	22.50
Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Mascarpone, Oregano	
4 Formaggi	21.50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Gruyère, Raclette, Grana Padano	
Calabrese	21.50
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	
Saporita	22.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, scharfer Salami, Kapern, Sardellen	
Carpaccio	25.50
Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Grana Padano, Oregano	
Porcini	23.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Oregano	
Sole mio	19.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Speck, Ei	
Veneziana	25.50
Tomaten, Mozzarella, Kalbsleber, Zwiebeln	

GETRÄNKE

Kaffee

Kaffee crème / Espresso / Koffeinfrei	4.00
Schale	4.20
Doppelter Espresso	5.50
Cappuccino / Latte Macchiato	4.80
Ovomaltine / Caotina	4.50
Verschiedene Teesorten	4.50
Corretto Grappa	6.00

Alkoholfreie Getränke offen	2 dl	3dl	5dl
Mineralwasser / Fanta / Icetea	3.10	3.90	4.50
Rivella Rot / Süssmost / Coca Cola	3.10	3.90	4.50
Sprite / Citro	3.00	3.50	4.80
Energy-Drink Red Bull			2.5dl 5.50
Hahnenwasser	1.00	2.00	3.00

Alkoholfreie Getränke im Flächli

Rhazünser Mineral		5dl	5.90
Arkina ohne Kohlensäure		5dl	5.90
Coca Cola / Cola zero		3.3dl	4.50
Rivella blau / Süssmost		3.3dl	4.50
Schweppes Tonic / Bitter Lemon		2.0dl	4.50
Sanbitter rosso		1.0dl	4.00
Orangenjus	3.10	3.90	5.50

Herkunft vom Fleisch

Das Personal gibt Ihnen gerne Auskunft.

Schwein, Kalb:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz
Rind:	Irish, Argentina, Spanien
Poulet:	Schweiz
Poulet für Teigwaren:	Brasilien
Eier:	Schweiz
Wurstwaren:	Schweiz, Italien, Spanien
Vorderschinken:	Schweiz
Rohschinken:	Italien, Spanien
Geriebener Käse:	Italien, Grana Padano
Meeresfrüchten:	Pazifik
Zander, Egli:	Deutschland
Lachs:	Norwegen
Doradenfilets:	Italien
Riesencrevetten:	Argentina

Fleisch mit ausländischer Herkunft kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

**Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MWST.
Änderungen vorbehalten.**

**Restaurant Alzbach
Salvo & Alina
Alzbachstrasse 10
5734 Reinach AG / Telefon 062/7717116**

Aperitifs / Digestifs mit Alkohol

	Vol. %	cl	
Campari Orange		4	9.00
Campari Bitter	23	4	7.00
Cynar	16.5	4	7.00
Aperol Spritz / Hugo	11	4	8.50
Martini bianco / rosso	15	4	7.00
Amaro Lucano	30	4	7.00
Baileys	17	4	7.00
Limoncello	30	4	7.00
Aperol Spritz		2 dl	8.50
Gespritzter Weisswein süss / sauer		2,5 dl	6.50

Bier offen

Feldschlösschen San Miguel

Herrgöttli	2 dl	3.40	3.80
Stange	3 dl	4.00	4.50
Grosses	5 dl	5.20	6.00

Bier in Flaschen

Original Feldschlösschen Lager	5 dl	5.50
Original Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3 dl	4.50
Schneider Weisse Original	5 dl	6.20

Aus der Region mit Alkohol

Suure Moscht mit / ohne Alkohol	5 dl	5.50
---------------------------------	------	------

