

Pinsa

Montag bis Samstag
von 11.00–15.30 Uhr.
Sonntag von
14.00–16.00 Uhr.



Vegetariana

Tomatensauce mit Basilikum | Cherrytomaten | Parmesan

CHF 21.60

Picante

Tomatensauce mit Basilikum | Chorizo | Olivenöl | Parmesan

CHF 21.60

Prosciutto & Rucola

Rohschinken | Rucola | Parmesan | Balsamico

CHF 21.60

Antipasti

Zucchini | getrocknete Tomaten | Aubergine | Peperoni

CHF 21.60

Greek

Feta | Oliven | Zucchini | Cherrytomaten

CHF 21.60

Erbe aromatiche

Frische Kräuter | Olivenöl | Meersalz | Pfeffer

CHF 21.60

Individuale

3 Zutaten nach Wahl

Basis

Tomatensauce
Crème fraîche
Mandelcrème

Toppings

Oliven
Peperoni
Zucchini
Antipasti Gemüse
Pilze
Zwiebeln
Cherrytomaten
Getrocknete Tomaten

Parmesan
Feta
Mozzarella
Balsamico
Rucola

Schinken
Speck
Chorizo
Salami
Prosciutto
Lachs

CHF 23.90

Auf Wunsch: Glutenfreier Boden +1.50 CHF

Fleisch & Aufschnitt: Schweiz | Fisch: Norwegen

Flammkuchen

Montag bis Samstag
von 11.00–15.30 Uhr.
Sonntag von
14.00–16.00 Uhr.



Klassiker

Crème fraîche mit Kräutern | Speckstreifen | Zwiebeln

CHF 18.30

Traditionell

Crème fraîche mit Kräutern | Schinken | Champignons

CHF 18.30

Mediterran

Crème fraîche mit Kräutern | Rohschinken | Ziegenkäse | Birnen | Baumnüsse

CHF 19.30

Lachs & Rucola

Crème fraîche mit Kräutern | Lachs | Zwiebeln | Rucola | Pinienkerne

CHF 19.30

Spinat & Ricotta

Crème fraîche mit Kräutern | Spinat | Ricotta | Zwiebeln | Sonnenblumenkerne

CHF 18.30

Exotic

Crème fraîche mit Kräutern | Poulet | Ananas | Curry | schwarzer Sesam

CHF 19.30

Gemüse

Mandelcrème | frisches Gemüse

CHF 18.30

Saisonal

Details zur aktuellen Kreation finden Sie auf dem separaten Schild auf der Theke.

ab CHF 18.30



**Haben Sie unseren saisonalen
Flammkuchen schon probiert?**

Pinsa

Monday to Saturday
from 11.00–15.30.
Sunday from
14.00–16.00.



Vegetarian

Tomato sauce with basil | Cherry tomatoes | Parmesan

CHF 21.60

Picante

Tomato sauce with basil | Chorizo | Olive oil | Parmesan

CHF 21.60

Prosciutto & Rocket salad

Cured ham | Rocket salad | Parmesan | Balsamic vinegar

CHF 21.60

Antipasti

Courgette | Dried tomatoes | Eggplant | Paprika

CHF 21.60

Greek

Feta | Olives | Courgette | Cherry tomatoes

CHF 21.60

Aromatic herbs

Fresh herbs | Olive oil | Sea salt | Pepper

CHF 21.60

Individual

3 ingredients of your choice

CHF 23.90



Base

Tomato sauce
Crème fraîche
Almond cream

Toppings

Olives
Paprika
Courgette
Antipasti vegetable
Mushrooms
Onions
Cherry tomatoes
Dried tomatoes

Parmesan
Feta
Mozzarella
Balsamic vinegar
Rocket salad

Ham
Bacon
Chorizo
Salami
Prosciutto
Salmon

On request: Gluten-free base +1.50 CHF

Meat & cold cuts: Switzerland | Fish: Norway

Tarte flambée

Monday to Saturday
from 11.00–15.30.
Sunday from
14.00–16.00.



Classic

Crème fraîche with herbs | Bacon strips | Onions

CHF 18.30

Traditional

Crème fraîche with herbs | Ham | Mushrooms

CHF 18.30

Mediterranean

Crème fraîche with herbs | Cured ham | Goat cheese | Pear | Walnuts

CHF 19.30

Salmon & Rocket salad

Crème fraîche with herbs | Salmon | Onions | Rocket salad | Pine nuts

CHF 19.30

Spinach & Ricotta

Crème fraîche with herbs | Spinach | Ricotta | Onions | Sunflower seeds

CHF 18.30

Exotic

Crème fraîche with herbs | Chicken | Pineapple | Curry | Black sesame

CHF 19.30

Vegetable

Almond cream | Fresh vegetables

CHF 18.30

Seasonal

Details of the current creation can be found on the separate sign on the counter.

ab CHF 18.30



Have you already tried our
seasonal tarte flambée?

Pinsa

Du Lundi au Samedi
de 11.00–15.30.
Dimanche de
14.00–16.00.



Végétarienne

Sauce tomate au basilic | Tomates cerises | Parmesan

CHF 21.60

Picante

Sauce tomate au basilic | Chorizo | Huile d'olive | Parmesan

CHF 21.60

Prosciutto & Roquette

Jambon cru | Roquette | Parmesan | Vinaigre balsamique

CHF 21.60

Hors d'oeuvre

Courgettes | Tomates séchées | Aubergines | Piments

CHF 21.60

Grec

Feta | Olives | Courgettes | Tomates cerises

CHF 21.60

Herbes aromatiques

Herbes fraîches | Huile d'olive | Sel de mer | Poivre

CHF 21.60

Individuelle

3 ingrédients au choix

CHF 23.90



Base

Sauce tomate
Crème fraîche
Crème d'amandes

Toppings

Olives
Poivrons
Courgettes
Légumes antipasti
Champignons
Oignons
Tomates cerises
Tomates séchées

Parmesan
Feta
Mozzarella
Vinaigre balsamique
Roquette

Jambon
Bacon
Chorizo
Salami
Prosciutto
Saumon

Sur demande: Fond sans gluten +1.50 CHF

Viande & Charcuterie: Suisse | Poisson: Norvège

Tarte flambée

Du Lundi au Samedi
de 11.00–15.30.
Dimanche de
14.00–16.00.



Classique

Crème fraîche aux herbes | Lardons | Oignons

CHF 18.30

Traditionnel

Crème fraîche aux herbes | Jambon | Champignons

CHF 18.30

Méditerranéen

Crème fraîche aux herbes | Jambon cru | Fromage de chèvre | Poires | Noix d'arbre

CHF 19.30

Saumon & Roquette

Crème fraîche aux herbes | Saumon | Oignons | Roquette | Pignons de pin

CHF 19.30

Épinards & Ricotta

Crème fraîche aux herbes | Épinards | Ricotta | Oignons | Graines de tournesol

CHF 18.30

Exotique

Crème fraîche aux herbes | Poulet | Ananas | Curry | Sésame

CHF 19.30

Légumes

Crème d'amandes | Légumes frais

CHF 18.30

Saisonnier

Vous trouverez les détails de la création actuelle sur l'étiquette séparée sur le comptoir.

ab CHF 18.30



Avez-vous déjà goûté à notre
tarte flambée de saison?