

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 dem Alltag einen Farbtupfer verleihen. Unsere Küche bereitet Ihnen die italienischen Spezialitäten frisch zu. Die Qualitätsweine haben wir passend zu den einzelnen Gerichten für Sie bereit.

An warmen Tagen bewirten wir Sie in unserem Garten, welcher auch für Kinderspiele 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*innen.

Das Punto Verde Team DANKT für Ihren Besuch.

Deklaration

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

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

Fisch, Crevetten, etc. stammt aus dem Pazifik, Alaska oder Vietnam.

Unser Brot beziehen wir aus der Schweiz.

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

Alle Preise in CHF verstehen sich inkl. MwSt.

Zuppe / Suppen

- | | | |
|----|---|----------|
| 30 | Uovo in Brodo
Bouillon mit Ei und Parmesan | Fr. 10.– |
| 31 | Bouillon mit Tortelloni | Fr. 10.– |
| 32 | Crema di Pomodoro
Fruchtige Tomatencremesuppe | Fr. 10.– |

Antipasti / Vorspeisen

- | | | |
|----|--|-----------|
| 33 | Insalata Verde
Grüner Salat | Fr. 8.50 |
| 34 | Insalata Mista
Gemischter Salat | Fr. 10.50 |
| 35 | Insalata Pomodoro
Tomatensalat mit Zwiebeln | Fr. 9.50 |
| 36 | Insalata Punto Verde
Fetta-Käse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Gurken | Fr. 11.50 |
| 37 | Nüsslisalat mit Ei | Fr. 11.50 |
| 38 | Nüsslisalat mit Steinpilzen | Fr. 16.– |
| 39 | Mozzarella Caprese al Balsamico
Tomaten-Mozzarella-Salat an Balsamicosauce | Fr. 13.50 |
| 40 | Prosciutto Crudo & Melone | Fr. 21.50 |

Fitness-Teller (Verschiedene Salaten)

200	Poulet-Cordonbleu (gefüllt mit Käse und Trutenschinken)	Fr. 29.50
201	Pouletschnitzel paniert	Fr. 28.50
202	Pouletschnitzel natur	Fr. 26.50
203	Schweinsschnitzel paniert	Fr. 26.-
204	Schweins-Cordonbleu (gefüllt mit Schinken und Käse)	Fr. 30.50
205	Salatteller mit Ei und Thunfisch	Fr. 21.50
206	Egloffilet im Bierteig	Fr. 34.50

Salatsaucen:

Olivenöl & Balsamico

Italienische Gewürzsauce

Französisches Salatdressing

Hausauce Balsamico

Grill- & Pfannen-Gerichte

74	Schweinsschnitzel paniert	Fr. 29.50
75	Schweins-Cordonbleu (gefüllt mit Schinken und Käse)	Fr. 33.-
76	Pouletschnitzel paniert	Fr. 31.50
77	Pouletschnitzel natur	Fr. 29.50
78	Poulet-Cordonbleu (gefüllt mit Käse und Trutenschinken)	Fr. 32.50

Bei diesen Speisen ist eine Beilage nach Ihrer Wahl inbegriffen.

Beilagen:

Pommes frites, Risotto, Spaghetti, Gnocchi, Penne

Teigwaren werden natur serviert, für Ihre Sauce nach Wunsch wird ein Aufpreis von Fr. 6.- 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. 38.50 |
| 83 | Scaloppine ai Funghi
Kalbsschnitzel an Champignon-Rahmsauce | Fr. 38.50 |
| 84 | Scaloppine al Gorgonzola
Kalbsschnitzel an Gorgonzola Rahmsauce | Fr. 38.50 |

Bei diesen Speisen ist eine Beilage nach Ihrer Wahl inbegriffen.

Beilagen:

Pommes frites, Risotto, Spaghetti, Gnocchi, Penne

Teigwaren werden natur serviert, für Ihre Sauce nach Wunsch wird ein Aufpreis von Fr. 6.- verrechnet.

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

Teigwaren zum Kombinieren

Spaghetti / Penne / Gnocchi / Tortelloni mit Käsefüllung

50	Aglio Olio e Peperoncino Olivenöl, Knoblauch, scharf	Fr. 18.–
51	Napoli Tomatensauce	Fr. 19.–
52	Bolognese Tomatensauce mit Rindshackfleisch	Fr. 23.–
53	Verdura Tomatensauce und verschiedene Gemüsesorten	Fr. 21.–
54	al Pesto Rahmsauce mit Basilikum und Olivenöl	Fr. 21.–
55	all Arrabiata Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino an Tomatensauce	Fr. 20.50
56	Carbonara Schinken und Ei an Rahmsauce	Fr. 21.50
57	ai Porcini Steinpilze an Rahmsauce	Fr. 23.–
58	Frutti di Mare Meeresfrüchte an Tomatensauce	Fr. 24.–
59	al Salmone Lachs mit Zucchetti an Rahmsauce	Fr. 25.–
60	Mare e Monti Crevetten und Champignons an Tomaten-Rahmsauce	Fr. 26.–
61	ai Broccoli Broccoli und Knoblauch an Rahmsauce	Fr. 20.50
62	al Gorgonzola Gorgonzolakäse an Rahmsauce	Fr. 20.50

Al Forno – Ofengerichte

- | | | |
|----|---|-----------|
| 63 | Lasagne verdi al Forno
Mit Rindfleischfüllung | Fr. 23.50 |
| 64 | Canelloni alla Nonna
Mit Spinat und Ricottafüllung | Fr. 21.50 |
| 65 | Penne Gritti
Schinken, Zucchini und Gorgonzola mit Tomaten-Rahmsauce | Fr. 22.50 |
| 66 | Penne dello Chef
Champignons und Knoblauch an Bolognesesauce | Fr. 22.50 |
| 67 | Gnocchi alla Primavera
Schinken und Champignons an Tomaten-Rahmsauce | Fr. 22.50 |
| 68 | Gnocchi alla Mediterranea
Crevetten, Zucchini und Knoblauch an Tomatensauce | Fr. 25.50 |

Risotto

- | | | |
|----|---|----------|
| 90 | Risotto Verdura
Verschiedene Gemüsesorten | Fr. 22.– |
| 91 | Risotto ai Porcini
Gebratene Steinpilze | Fr. 25.– |
| 92 | Risotto al Marínara
Meeresfrüchte | Fr. 27.– |
| 93 | Risotto al Salmone
Mit Lachswürfel | Fr. 29.– |
| 94 | Risotto alla Milanese
Safran | Fr. 21.– |
| 95 | Risotto Hawaií
Schinken, Ananas und Curry | Fr. 22.– |

Pizze / Pizza vom Holzofen

101	Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano	Fr. 16.–
102	Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken,	Fr. 19.–
103	Prosciutto e Funghi Tomaten, Mozzarella, Oregano, Champignons, Schinken	Fr. 20.–
104	Funghi Tomaten, Mozzarella, Oregano, Champignons	Fr. 17.50
105	Napoli Tomaten, Mozzarella, Oregano, Oliven, Kapern, Sardellen	Fr. 19.50
106	Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Oregano, Champignons, Artischocken, Peperoni, Schinken	Fr. 23.50
107	Verdura Tomaten, Mozzarella, Karotten, Blumenkohl, Zucchetti, Spargeln, Broccoli, Erbsen	Fr. 21.–
108	al Tonno Tomaten, Mozzarella, Oregano, Thon, Zwiebeln	Fr. 22.–
109	Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Oregano, Gorgonzola	Fr. 19.50
110	Fiorentina Tomaten, Mozzarella, Oregano, Spinat, Ei, Knoblauch	Fr. 20.50
111	Yigit Tomaten, Mozzarella, Oregano, Kalbfleisch, Champignons, Gorgonzola	Fr. 25.–
112	Hawaiï Tomaten, Mozzarella, Oregano, Schinken, Ananas	Fr. 21.–

113	Porcíní Tomaten, Mozzarella, Oregano, Steinpilze	Fr. 23.–
114	Diavolo (rassig) Tomaten, Mozzarella, Oregano, Salamí Picante, Peperoni, Zwiebeln, Oliven	Fr. 24.50
115	Rebsteín Tomaten, Mozzarella, Oregano, Broccoli, Rohschinken, Ei, Knoblauch	Fr. 25.–
116	Tíratore Tomaten, Mozzarella, Oregano, Artischocken, Oliven, Rohschinken	Fr. 25.–
117	Punto Verde Tomaten, Mozzarella, Oregano, Steinpilze, Speck, Zwiebeln	Fr. 25.–
118	Pescatore Tomaten, Mozzarella, Oregano, Meeresfrüchte	Fr. 23.50
119	Verderosa Tomaten, Mozzarella, Oregano, Pesto, Crevetten	Fr. 26.–
120	Arrabiata (rassig) Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rindshackfleisch, Peperoni, Zwiebeln	Fr. 24.50
121	Quattro Formaggi Tomaten, Mozzarella, Oregano, 4 verschiedene Käsesorten	Fr. 22.50
122	Pere – Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Oregano, Gorgonzola, Birne	Fr. 21.50
123	Salmone Tomaten, Mozzarella, Oregano, Lachs, Zwiebeln, Knoblauch	Fr. 24.50
124	Vesufía Tomaten, Mozzarella, Oregano, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch	Fr. 20.50
125	Siciliana Tomaten, Mozzarella, Oregano, Pouletfleisch, Ananas, Curry	Fr. 24.–

126	Salame Tomaten, Mozzarella, Oregano, Salami	Fr. 20.50
127	Pancetta Tomaten, Mozzarella, Oregano, Speck, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch	Fr. 23.–
128	Al Padrone Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rohschinken, Gorgonzola, Champignons	Fr. 25.–
129	Rójal Tomaten, Mozzarella, Oregano, Kalbfleisch, Aubergine, Peperoni	Fr. 26.–
130	Günes (Sonne) Tomaten, Mozzarella, Oregano, Pouletfleisch, Mais, Broccoli	Fr. 24.50
131	Levin Tomaten, Mozzarella, Oregano, Thon, Champignons, Knoblauch	Fr. 23.–
132	Selen Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rohschinken, Parmesan, Ruccola	Fr. 25.–
133	Apollo Tomaten, Mozzarella, Oregano, scharfe Salami, Zwiebeln, 3 Stück Sardellen	Fr. 25.–

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

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

Zwiebeln, 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. 9.50
Aperol Spritz	11 %		Fr. 11.50
Hugo Spritz	6,9 %		Fr. 9.50
Cynar	23 %	4 cl	Fr. 9.50
Campari	23 %	4 cl	Fr. 9.50
Campari-Orange			Fr. 11.50
Martini Bianco	15 %	4 cl	Fr. 9.50
Kirsch Fassbind	41 %	4 cl	Fr. 9.50
Williams	40 %	4 cl	Fr. 9.50
Appenzeller	29 %	4 cl	Fr. 9.50

Italienische Getränke

Vecchia Romagna	38 %	4 cl	Fr. 12.-
Amaro Ramazotti	30 %	4 cl	Fr. 9.50
Amaretto di Saronno	28 %	4 cl	Fr. 11.-
Grappa di Barolo	43 %	4 cl	Fr. 13.-
Grappa Giulia Berta	40 %	4 cl	Fr. 12.-
Sambuca extra Molinari	42 %	4 cl	Fr. 11.-

Diverse Getränke im Offenausschank

Mineral mit oder ohne Kohlensäure	3dl	Fr. 4.-	5dl	Fr. 5.50
Hahnenwasser	3dl	Fr. 1.50	5dl	Fr. 2.50
Coca-Cola	3dl	Fr. 4.-	5dl	Fr. 6.-
Fanta	3dl	Fr. 4.-	5dl	Fr. 6.-
Rivella Rot	3dl	Fr. 4.-	5dl	Fr. 6.-
Eistee	3dl	Fr. 4.-	5dl	Fr. 6.-
Sprite	3dl	Fr. 4.-	5dl	Fr. 6.-
Shorley	3dl	Fr. 4.-	5dl	Fr. 6.-
Diverse Süsswasser			1.5 Liter	Fr. 15.-
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure			1.0 Liter	Fr. 11.-

Diverse Getränke Fläschli

Mineral o. Kohlensäure	3dl	Fr. 5.-
Mineral mit Kohlensäure	3dl	Fr. 5.-
Coca-Cola	3dl	Fr. 5.-
Coca-Cola Zero	3dl	Fr. 5.-
Rivella Rot	3dl	Fr. 5.-
Rivella Blau	3dl	Fr. 5.-

Warme Getränke

Café crème	Fr. 4.70
Espresso	Fr. 4.70
Doppelter Espresso	Fr. 6.-
Café Hag	Fr. 4.70
Cappucino/Latte	Fr. 5.50
Ovomaltine/Schoggi	Fr. 6.50
Div. Tee	Fr. 4.70
Café Correto (Grappa)	Fr. 6.30

Bier im Offenausschank

Stange	3dl	Fr. 5.-
Kübel	5dl	Fr. 6.-
Ladies	2dl	Fr. 4.-
Panaché	3dl	Fr. 5.-

Flaschen-Biere / Saft

Lager Hell	58cl	Fr. 6.50
Lager Hell light	58cl	Fr. 6.50
Maisbier	50cl	Fr. 6.50
Sonnenbräu Alkoholfrei	50cl	Fr. 5.80
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei	50cl	Fr. 6.20

Vini aperti della casa / offene Hausweine

Bianchi / Weissweine	2 dl	3 dl	5 dl
«Terra Mia» Pinot Grigio Venezia DOC Nüesch Weine, Balgach Aromatisch, mit Aromen von Zitrus, Äpfeln und reifen Birnen. Traubensorte: Pinot Grigio	Fr. 8.80	Fr. 13.20	Fr. 22.–

Rossi / Rotweine

Montepulciano d'Abruzzo DOC (Hauswein) Nüesch Weine, Balgach In der Nase spürt man die Sonne von Süditalien mit würzigen Noten, kräftiges Kirschen- und Pflaumen- aroma. Traubensorte: Montepulciano	Fr. 8.80	Fr. 13.20	Fr. 22.–
«Sasso al Vento» Primitivo Salento IGT Provinco Italia SpA, Rovereto, Apulien Aromatisch mit Duft von reifen Heidelbeeren, schwarzen Kirschen und Pflaumen. Traubensorte: Primitivo	Fr. 11.20	Fr. 16.80	Fr. 28.–

Vini in Bottiglia / Flaschenweine

Bianco / Weisswein

50 cl

Balgach Federweiss AOC St.Gallen

Fr. 25.50

Nüesch Weine, Balgach

Sehr aromatische Nase mit Aromen von reifen, roten Beeren und frischen exotischen Früchten.

Traubensorte: Blanc de Pinot Noir

Rossi / Rotweine

50 cl

Merlot Piave DOC

Fr. 23.-

Nüesch Weine, Balgach

Dieser Merlot brilliert mit einer granatroten Farbe. Seine Säure ist gut eingebunden und seine eleganten Tannine machen ihn zu einem hervorragenden Essensbegleiter. Seine Pflaumen- und Waldbeeraromen findet man in der Nase als auch im Gaumen.

Traubensorte: Merlot

«federicco» Primitivo Puglia IGP

Fr. 24.50

Nüesch Weine, Balgach

Aromen nach Dörripflaumen und reifen Früchten.

Traubensorte: Primitivo

La Stella Barbera d'Asti superiore DOCG 2022

Fr. 26.50

Marco Bonfante, Nizza Monferrato, Piemont

Aromen von roten Beeren und dunklen Steinfrüchten, sehr feine würzige Noten.

Traubensorte: Barbera

Vini in Bottiglia / Flaschenweine

Speziell für Sie ausgewählt:

Rossi / Rotweine

75 cl

Südtiroler Lagrein DOC Terra

Fr. 47.–

Ritterhof Weingut-Tenuta, Kaltern

Dezente Aromatik nach dunklen Beeren, Waldbeeren und würzigen Aromen. Ausgewogene, aber robuste Struktur, kräftige Gerbstoffe, mittelgewichtiger Körper.

Traubensorte: Lagrein

Bure Alto Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC Fr. 52.50

Tenuta Villa Girardi, San Pietro in Cariano

Aromatische Nase mit Duft von reifen, dunklen Beeren und schwarzen Kirschen, aber auch würzige Noten, Lakritze und Mocca. Im Gaumen ausgewogen, samtene Gerbstoffe, fülliger und doch eleganter Körper. Fruchttige und würzige Aromen, saftig und langanhaltend.

Traubensorten: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

«Sasso al Vento» Primitivo Salento IGT

Fr. 39.–

Provinco Italia SpA, Rovereto, Apulien

In der Nase aromatisch mit Duft von reifen Heidelbeeren, schwarzen Kirschen und Pflaumen. Im Gaumen weiche Gerbstoffe, fülliger Körper und schmelziger, langanhaltender Abgang.

Traubensorte: Primitivo

«Santagostino - Baglio Soria» Sicilia DOC rosso 2020 Fr. 51.–

Casa Vinicola Firriato, Paceco, Sizilien

In der Nase aromatisch, Duft nach reifen Beeren und Steinobst. Würzige Noten, etwas Leder, Lakritze. Im Gaumen füllig mit samtene Gerbstoffen und fester Struktur. Schmelzig und voll, mit langem Abgang.

Traubensorten: Nero d'Avola, Syrah

Toscana rosso «Traluna» IGT, Toscana/Italien

Fr. 45.50

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 samtene Gerbstoffen. Ausgewogen.

Traubensorten: Sangiovese, Alicante Bouschet.

