

PINSA Romana

Die Pinsa, vom lateinischen pinsere (zerquetschen), geht in Wahrheit auf uralte Rezepte aus dem antiken Rom zurück, nach welchem die Bauern Getreide wie Hirse, Gerste und Dinkel zusammen mit Salz und aromatischen Kräutern zu Focacce verarbeitet. Das Geheimnis ihres leichten Teigs besteht übrigens darin, dass er 48 bis 72 Stunden lang aufgehen muss. Die heutige Pinsa wird nach demselben Verfahren und aus den gleichen Zutaten zubereitet, und lehnt sich so stark wie möglich an das Originalrezept an.



MARGHERITA Fr. 16.50
(Tomatensauce, Mozzarella)

VEGETARIANA Fr. 18.00
(Tomatensauce, Mozzarella, Gemüsegewürfel, Oregano)

PROSCIUTTO Fr. 18.00
(Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken (CH))

DIAVOLA Fr. 18.00
(Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami (IT), Knoblauch, frische Peperoncini)

FRANCESE Fr. 18.00
(Crème fraîche, Mozzarella, Speck geräuchert (CH), Zwiebeln)

Grösse ca. 36 x 18 cm

Snacks

Nachos mit Käse überbacken Fr. 13.50 

Hotdog Fr. 7.00 

Hotdog Bowlingstyle Fr. 9.00
(Käse/Röstzwiebeln)

Schnitzelbrot Fr. 8.50 

Schnitzelbrot Bowlingstyle Fr. 11.00
(Käse/Röstzwiebeln)

Hamburger Fr. 6.50 

Cheesburger Fr. 8.50

Chnolibrot Fr. 7.50 

by Bäckerei Schefer

Schinken-Käse-Toast Fr. 8.50 

by Bäckerei Schefer

Chips

Chips & Nüssli klein Fr. 10.00 

Chips & Nüssli gross Fr. 16.00
(empfohlen ab 7 Personen)

Chips & Popcorn klein Fr. 10.00 

Chips & Popcorn gross Fr. 16.00
(empfohlen ab 7 Personen)

Dessert

Auch hochwertige Einsiedler Glacé, hergestellt aus feinstem Einsiedler Bergmilch, gibt es bei uns zu geniessen.

Bergmilchglace Schokolade Fr. 4.50

Bergmilchglace Vanille Fr. 4.50

Bergmilchglace Erdbeeren Fr. 4.50

Bergmilchglace Mocca Fr. 4.50

Bergmilchglace Joghurt-Himbeere Fr. 4.50

Bergmilchglace Dulce di Lecce Fr. 4.50

