

RESTAURANT **GRENZSTEIN** SPEISE KARTE

Grenzenlos geniessen



Liebe Gäste, Freunde und Bekannte

Herzlich willkommen im Restaurant-Pizzeria Grenzstein

Unsere Speisekarte enthält eine grosse Auswahl von Italienischen und schweizerischen Spezialitäten.

Bitte beachten Sie, dass alle Speisen frisch «à la Minute» zubereitet werden und nicht vorgekocht sind.

Damit die Speisen an einem Tisch gleichzeitig serviert werden können kann das, je nach Auswahl, zu Wartezeiten führen. Die gilt insbesondere für Speisen, die nicht auf der Karte stehen.

Allergiker

Wir bemühen uns um höchste Standards bei unserem Lebensmittel.
Sollten Sie Allergie Probleme haben bitten wir Sie uns zu informieren.



VORSPEISEN

Bruschette		12.00
<i>Gebackene Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, frischem Basilikum, Olivenöl</i>		
Rindsfiletcarpaccio	frisch mit Rindsfilet zubereitet <i>mit feiner Sauce, Parmesanspäne, Rucola</i>	24.00 34.00
		als Hauptspeise
Tatar "Metzgerin Art"	frisch mit Rindsfilet zubereitet <i>veredelt mit Cognac serviert mit Toast und Butter</i>	23.00 33.00
		als Hauptspeise
Gamberoni al Forno	<i>Riesencrevetten mit Knoblauch, Weisswein, Kräuterbutter überbacken</i>	25.50
Mozzarella in «Carrozza»		16.50
<i>Panierte Büffel-Mozzarella mit Tomatensauce und Parmesan überbacken</i>		

SUPPEN

Tomatencremesuppe		9.50
<i>mit frischem Basilikum, Olivenöl, Croutons und Rahmhaube</i>		
Minestrone		10.50
<i>Die Königin der Gemüsesuppe</i>		
Curry-Suppe		13.50
<i>rassige Hausgemachte Curry Suppe mit Poulet-Fleisch oder Crevetten</i>		

SALATE

Kleiner grüner Salat		7.50
<i></i>		
Gemischter Salat		9.50
<i>(mindestens 7 Sorten)</i>		
Insalata Caprese		28.00
<i>Tomaten- und echter Büffel-Mozzarella aus Campana, Olivenöl Balsamico und frischem Basilikum</i>		
	<i>kleine Portion</i>	15.00
Freiland Nüssli-Salat mit Ei		12.50
Freiland Nüssli-Salat «Cacciatore»		16.50
<i>Bauern Speck, Croutons, Trauben, frische Champignons und Wild Kräuter</i>		

PIZZA

Wir haben für Sie GLUTENFREIE PIZZA SOWIE PINSA ROMANA Fr. 2.50 Zuschlag

Pizza Margherita  **17.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

Pizza Napolitana **21.00**

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano

Pizza Prosciutto **19.00**

Tomatensauce, Mozzarella, hinter Schinken, Oregano

Pizza Prosciutto e Funghi **20.50**

Tomatensauce, Mozzarella, hinter Schinken, frische Champignon, Oregano

Pizza Tonnata **20.50**

Tomatensauce, Mozzarella, weisse Thon, Zwiebeln, Oliven und Oregano

Pizza Fiorentina  **20.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, frische Champignon, Oregano, Olivenöl

Mitnahmepreis oder kleine Portion – Reduktion Fr. 3.00

Pizza Quattro Stagione **22.50**

Tomatensauce, Mozzarella, hinter Schinken, frische Champignon, Artischocken, Oliven, Oregano

Pizza Bandiera Italiana **25.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, Parma Schinken, Rucola

Pizza della Casa  **23.50**

Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, Steinpilze, Méditerrané Ofen Gemüse, Frische Basilikum

Pizza Milanese **23.50**

Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Salami Nostrano, Peppéroni, Zwiebeln, Oregano

Pizza Ibo **22.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parma Schinken, Oregano

Pizza Calzone (zusammengelegte Pizza) **25.50**

Tomatensauce, Mozzarella, hinter Schinken, Ei, Salami Nostrano, scharfer Salami, Champignon, Oregano

Pizza Americana **20.00**

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano

Pizza «Buttafuoco» scharf 21.50

Tomatensauce, Mozzarella, Bauernspeck, Zwiebeln,
Peperoncini, Knoblauch, Oregano

Pizza "Miss Italy"  25.50

mit Tom. Mozz., Büffel-Mozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten und Grano Padano

Pizza "Frutti di Mare" 25.50

Meeres Früchten, eine Riesencrevette mit Olivenöl, Knoblauch,
und frische Kräuter

LE NOSTRE PIZZE « DOC»

Wir haben für Sie GLUTENFREIE PIZZA SOWIE PINSA ROMANA Fr. 2.50 Zuschlag

Pizza Quattro Formaggi (ohne Tomatensauce)  21.50

4 Verschiedene Käse und frische Kräuter

Pizza « Trentino » 25.50

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Mascarpone und Zwiebeln

Pizza «Piemontese» 27.50

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Parma Schinken,
Rucola und Grano Padano, Trüffelöl

Mitnahmepreis oder kleine Portion – Reduktion Fr. 3.00

TEIGWAREN / PASTA

Spaghetti Napoli  16.50

mit würziger Tomatensauce, frischem Basilikum und Olivenöl

Spaghetti «Bolognese» 23.50

Klassiker wird nur mit Qualität Rindfleisch Stück selbst gewolft
(Ohne Hackfleisch) zubereitet

Spaghetti «Carbonara» ohne Rahm 24.50

Klassiker mit Bauern Speck, Pecorino, Parmesan und Ei

Spaghetti del Ibo 30.50

mit zartem Rindsfiletwürfeln, Curry, Tomatensauce, Rahm, Parmesan

Spaghetti «dello Chef» 32.50

Kalbfleisch, Bauern Speck, Steinpilze, Peperoni, Pesto, Pinienkerne, Parmesan

Spaghetti al «Cartoccio» con Frutti di Mare 29.50
Meeres Früchten, eine Riesencrevette mit Olivenöl, Knoblauch, Weisswein, Tomatensauce und frische Kräuter in Goldige Alu-Folie überbacken

Penne all`arrabbiata  19.50
mit frische Peperoncini, Knoblauch, Schalotten, frischem Basilikum und Olivenöl

HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

Lasagne «Maison» 24.50
Hausgemachte Lasagne mit Qualität Rindfleischstück selbst gewolft. zubereitet. an Tomatensauce, Rahm und Parmesan überbacken

Tagliatelle (frisch) al Salmone «Grenzstein» 29.50
Frische Rauchlachs mit Vodka flambiert, Rahm, Baby Spinat, Kirsch Tomaten und frischen Kräutern

Raviolo al Burro e Salvia 27.00
Hausgemachte Jumbo Ravioli mit Rindsbraten gefüllt. Salbei, Butter, Cherry Tomaten und Parmesan

Ravioli al Tartufo 29.50
Teigwaren mit Trüffel Aroma und Ricotta. An Rahmsauce mit schwarze Trüffel Scheiben und gehackten Trüffel

Triangolo al Pomodoro e Mascarpone  23.00
Frische Spinat Teigwaren mit Ricotta und Spinat gefüllt. an Tomatensauce, Mascarpone und Parmesan

Fagotini Formaggio e Noci  26.50
Frische Teigwaren mit Käse und Nuss Füllung. mit karamellisierten Baumnüssen und Birnen an Gorgonzolarahmsauce

Gnocchi «Sorrentina»  24.50
Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce Sauce, Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum und Parmesan überbacken

Gnocchi «al Gorgonzola o Pesto» 23.50
Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzola oder Hausgemachte Pesto Sauce

RISOTTO

Risotto "Mare e Monti"

Zitronenrisotto mit 2 Black Tiger Crevetten mit schale, vom Grill, Baby Spinat

31.50

Risotto "Piemontese"

Rindsfiletwürfel, Bauern Speck, Safran, Tomatenwürfel, Parmesan

32.50

FISCH + VEGI

immer mit Gemüse und eine Beilage

Gamberoni alla Griglia

Riesencrevetten vom Grill

42.50

Lachs Filet-Tranche frisch an Zitronen, Buttersauce

35.50

serviert mit Baby Spinat und Salzkartoffeln

FLEISCHGERICHTE

immer mit Gemüse und eine Beilage

Schweins – Cordon Bleu

mit Schinken und Ibo-Käsemischung

33.50

Wiener Schnitzel

Panierte Kalbschnitzel Wiener Art

42.50

Piccata Milanese

Kalbsschnitzel paniert mit Ei und Parmesan: dazu Champignon und Schinkengarnitur

42.50

Filet «Stroganoff»

Mit zartem Rindsfiletwürfel (scharf oder mittelscharf)

43.50

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

serviert mit Rösti

39.50

Kalbsleber «Veneziana» serviert mit Rösti

mit Schalotten Ringe, Cognac, frische Kräuter und Butter

39.50

«Riz Casimir» mit Kalbfleisch

*Mit feiner rassiger Currysauce im Butterreisring, Früchten, Rahmhaube und Mandeln
mit Poulet-Fleisch*

36.50

30.50

Mistkratzerli im Ofen (Haus Spezialität)

„inkl. Gemischter-Salat voraus“ Wartezeit 30 Minuten

42.50

Alle Gerichte mit einer Beilage:

Nudeln, Rösti, Pommes Frites, Butterreis, Gemüse, Risotto,
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln mit Rosmarin.

Auf Wunsch eine zweite Beilage gegen Zuschlag von Fr. 6.50

FLEISCHHERKUNFT:

- Kalb-Schwein (CH)
 - Pata Negra (ES)
 - Rind – CH, U.S.A., Südamerika und Australien Importiertes Rindfleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
 - Poulet (CH)
 - Crevetten und Meeresfrüchte (Vietnam)
- Lachs (Norwegen)

