

H^ostaria

Pizzeria • Ristorante



SALAT

Insalata Verde 8.00

Grüner Salat mit italienischem oder französischem Dressing

Insalata Mista 9.00

Gemischter Salat mit italienischem oder französischem Dressing

Insalata Cesare 15.00

Gemischter Salat mit Pouletfleisch, Croutons, Parmesanflocken und hausgemachtem Caesar Dressing

Caprese di Bufala 15.00

Büffelmozzarella mit Cherrytomaten, Rucola und Basilikum Öl

Polpo Salat 26.00

Oktopus, Petersilie, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer





VORSPEISEN

BRUSCHETTA

Bruschetta Pomodoro  9.00

Frisch geröstetes Brot mit Tomaten und Basilikum Öl

Bruschetta Hostaria  12.00

Frisch geröstetes Brot mit Tomaten und Büffelmozzarella und Basilikumöl

Bruschetta di Mare 14.00

Frisch geröstetes Brot mit Mix aus Meeresfrüchten und Knoblauchöl

Bruschetta Tartufata  14.00

Frisch geröstetes Brot mit Trüffelcreme und Pecorinoflocken

Bruschetta Mista 15.00

Mix aus Bruschetta Pomodoro, Bruschetta Hostaria, Bruschetta di Mare, Bruschetta Tartufata

Unser Brot trägt nun ein besonderes Geheimnis in sich: unseren hauseigenen Sauerteig. Ein geheimes Rezept, das ihm seine unverwechselbare, perfekte Note verleiht.

VORSPEISEN

Zuppa del giorno 10.00

Tagessupe

Prosciutto e Melone 18.00

Fein geschnittener Parmaschinken serviert mit frischer, süsser Melone

Gamberi rustici 19.50

Gegrillte Riesengarnelen mit Cherrytomaten und Knoblauch

Carpaccio 19.50

Dünn geschnittenes Rinderfilet, garniert mit Rucola, Parmesan, Zitronensaft und Olivenöl

Tartare di manzo 22.00

Fein gewürztes, gehacktes Rinderfilet mit Kapern, Eigelb, Schalotten, Senf, Olivenöl und Zitronensaft

Tagliere italiano (für 2 personen) 35.00

Italienische Vorspeisenplatte mit diversen Salamisorten, Prosciutto, Mortadella und Käsespezialitäten



PASTA



SPAGHETTI

Spaghetti Aglio e Olio



16.50

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino

Spaghetti alla Napoletana



17.50

Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce, Basilikum und Olivenöl

Spaghetti alla Carbonara

23.50

Spaghetti mit Guanciale (Speck), Ei, Parmesan und schwarzem Pfeffer

Spaghetti alle Vongole

26.50

Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Peperoncino, Petersilie und Weissweinsauce

PENNE

Penne all'Arrabbiata



21.50

Penne mit scharfer Tomatensauce, Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl

Penne al Salmone

24.50

Penne mit Lachs, Rahmsauce, Cherrytomaten und Zwiebeln

TAGLIATELLE

Tagliatelle ai Gamberi e Zucchini

25.50

Tagliatelle mit Garnelen, Zucchini, Knoblauch, Cherrytomaten, Peperoncino und Olivenöl

Tagliatelle Hostaria

25.50

Tagliatelle mit Safrancreme, Salsiccia und Champignons

TORTELLINI

Tortellini Hostaria 27.00

Tortellini gefüllt mit Fleisch mit Parmesan/ Pecorino Crème und Trüffelcreme

GNOCCHI

Gnocchi al Gorgonzola 23.50

Gnocchi in cremiger Gorgonzolasauce mit Walnüssen und Parmesan

Gnocchi Hostaria 23.50

Gnocchi mit würziger Tomatensauce, frittierter Aubergine und Büffelmozzarella

RISOTTO

Risotto ai Funghi 23.00

Cremiges Risotto mit frischen Champignons, Steinpilzen, Zwiebeln, Knoblauch, Weisswein, Gemüsebouillon, Butter und Parmesan

Risotto al Gorgonzola e Radicchio 24.00

Cremiges Risotto mit Gorgonzola, Radicchio, Zwiebel und Walnüssen

Risotto Pescatora 25.00

Cremiges Risotto mit Meeresfrüchten, Knoblauchöl, leichter Peperoncino und Petersilie



PIZZA

Marinara



15.00

San Marzano DOP, Olivenöl, Knoblauch und Oregano

Margherita



16.00

San Marzano DOP, Fior di latte (Mozzarella), Basilikum

Piccante

18.00

San Marzano DOP, Fior di latte (Mozzarella) und scharfe Salami

Tonno e Cipolla

18.00

San Marzano DOP, Fior di latte (Mozzarella), Thunfisch und Zwiebel

Prosciutto

18.00

San Marzano DOP, Fior di latte (Mozzarella) und Schinken

Prosciutto Funghi

19.00

San Marzano DOP, Fior di latte (Mozzarella), Schinken und Champignons

Napoli

19.00

San Marzano DOP, Fior di latte (Mozzarella), Sardellen und Kapern

Ortolana



19.50

San Marzano DOP, Fior di latte (Mozzarella), Zucchini, Auberginen und Peperoni

Autunno



20.00

San Marzano DOP, Fior di latte (Mozzarella), Steinpilze, karamellisierte Zwiebel und Parmesanflocken

Capricciosa

21.00

San Marzano DOP, Fior di latte (Mozzarella), schwarze Oliven, Artischocken, Schinken und Champignons



Alle zusätzlichen Zutaten kosten 2 CHF

Diavola 22.00

San Marzano DOP, Fior di latte (Mozzarella), scharfe Salami, Friarielli und Gorgonzola

Bufala  22.00

San Marzano DOP, Fior di latte (Mozzarella), Büffelmozzarella und Cherrytomaten

PIZZA BIANCA

Carbonara 20.00

Fior di latte (Mozzarella), Ei, Speck (Pancetta), Parmesanflocken und schwarzer Pfeffer

Boscaiola 20.00

Fior di latte (Mozzarella), Champignons, Salsiccia und Parmesanflocken

Formaggi  19.00

Fior di latte (Mozzarella), Gorgonzola, Pecorino und Parmesanflocken

PIZZA SPECIALE

Funghi  20.50

San Marzano DOP, Fior di latte (Mozzarella), Steinpilze und Champignons

Parma 22.00

San Marzano DOP, Fior di latte (Mozzarella), Rohschinken, Rucola und Parmesanflocken

Mortadella Pistacchio 22.00

Fior di latte (Mozzarella), Mortadella, Büffelmozzarella und Pistazien

Napoletana alla Hostaria 23.00

San Marzano DOP, Fior di latte (Mozzarella), Friarielli und Salsiccia

Frutti di Mare 23.00

San Marzano DOP, Fior di latte (Mozzarella), Meeresfrüchte, Petersilie und Knoblauchöl



Alle zusätzlichen Zutaten kosten 2 CHF

PANUOZZO

Panuzzo Caprese (inkl. Salat)  20.00

Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Balsamico-Ölcreme

Panuzzo Ortolano (inkl. Salat)  20.50

Fior di latte (Mozzarella), Zucchini, Auberginen und Peperoni

Panuzzo Crudo (inkl. Salat) 22.00

Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Rohschinken

Panuzzo Mortadella Pistacchio (inkl. Salat) 22.00

Büffelmozzarella, Mortadella und Pistazien

Panuzzo Goloso (inkl. Salat) 22.00

Büffelmozzarella, geräucherter Lachs, Rucola und Pesto

Panuzzo Napoli (inkl. Salat) 23.00

Fior di latte (Mozzarella), Salsiccia und Friarielli

CALZONE

Calzone Hostaria 26.00

San Marzano DOP, Fior di Latte (Mozzarella), Salami Napoli und

Ricotta (italienischer Frischkäse)





FLEISCH

Scaloppine al limone

28.00

Kalbsschnitzel mit Zitronensaft und gegrilltem Gemüse nach Art Chefs

Scaloppine al vino bianco

30.00

Kalbsschnitzel mit Weissweinsauce und gegrilltem Gemüse nach Art des Chefs

Scaloppine ai Porcini

33.00

Kalbsschnitzel mit Steinpilzen und gegrilltem Gemüse nach Art des Chefs

FISCH



Trota Salmonata con patate arrosto

28.00

Gebratene Lachsforelle, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und Zitronenbutter

Luccioperca alla Parmigiana

31.00

Zanderfilet mit gebratenen Auberginen, Tomatensauce und Mozzarella



Fritto Misto di Pesce

36.00

Gemischte frittierte Fischplatte mit Calamari, Garnelen, Sardellen und Oktopus, serviert mit Dip



Für unsere kleinen Gäste:

KINDER MENÜ

Bunny Pizza (2 Zutaten inkl.)

11.00

Pizza in Form eines süßen Hasenkopfes, mit zwei
Zutaten nach Wahl

Spaghetti alla Napoletana (Kinderportion) **11.00**

Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce, Basilikum
und Olivenöl

Chicken Nuggets mit Pommes (Sauce inkl)

11.00

Chicken Nuggets mit Pommes



DESSERT

Alle unsere Desserts sind selbst gemacht und mit viel Liebe zubereitet.

Tiramisu (der Bestseller) ★ 10.00

Hausgemachtes Tiramisu nach
traditionellem italienischem
Rezept

Panna Cotta

9.00

Hausgemachte Panna Cotta mit drei verschiedenen Saucen: Erdbeer-,
Schokoladen- und Karamellsauce

Cheesecake della stagione

9.50

Hausgemachter Cheesecake mit saisonalem Topping

Crème brûlée

9.50

Hausgemachte Vanillecreme mit knuspriger Karamellkruste

Brownie

9.50

Hausgemachter Brownie mit knackigen Walnüssen

Pizza Nutella

13.00

Pizza mit Nutella

WARME GETRÄNKE

Espresso 4.50

Doppelter Espresso 6.00

Café crème 4.50

Cappuccino 5.00

Latte macchiato 5.00

Tee 4.00



Getränke

Wasser

0,5l 0,75l

Acqua San Pellegrino	5,50	7,50
Acqua Panna (Still)	5,50	7,50

Softgetränke

0,3l 0,5l

Coca Cola	4	5,50
Coca Cola Zero	4	5,50
Fanta	4	5,50
Sprite	4	5,50
Rivella Rot	4	5,50
Eistee	4	5,50
Shorley	4	5,50
Möhlsoft (ohne Alkohol)		5,50

Bier

0,3l 0,5l

Lager (Schützengarten)	4,50	6
Weisser Engel (Schützengarten)		7
Schwarzer Bär	5	
Birra Moretti	5	
Panache	4,50	6
Möhlsoft (mit Alkohol)		5,50
Alkoholfreies Bier (Schützengarten)	5	
Alkoholfreies Panache		6
Alkoholfreies Weisser Engel (Schützengarten)		7

La Dolce Fizz – Hostaria

Limonaden

0,5l

Capri Berry (Erdbeer-Limette-Minze)	6
Amalfi Raspberry (Himbeere-Zitrone)	6
Mango di Napoli (Mango-Minze)	6
Sambuco di Sicilia (Holunder-Zitrone)	6



Alle Preise in dieser Speisekarte verstehen sich
in CHF und inkl. MwSt (8,1%/2.6%)



Informationen

Wir möchten erklären, warum unser Pizzateig so besonders ist:

Wir machen keine Kompromisse, wenn es um Qualität geht. Unser Teig bekommt die Zeit, die er braucht: mindestens 12 Stunden Reifezeit.

Wir verwenden das beste italienische Mehl „Caputo“ sowie natives Olivenöl extra. Für unsere Tomatensauce verwenden wir ausschliesslich ganze italienische San-Marzano-Tomaten.

Unsere Fior di latte (Mozzarella) wird zu 100 % aus Kuhmilch hergestellt und zeichnet sich durch eine besonders zarte und cremige Konsistenz aus.

Herkunftsländer Fleisch und Fisch

Schinken (Prosciutto Cotto): Schweiz/ Italien

Salami: Schweiz/ Italien

Rohschinken (Prosciutto Parma): Schweiz/ Italien

Rindfleisch: Schweiz/ Italien

Speck (Guancale/ Pancetta): Schweiz/ Italien

Mortadella: Italien

Lachsforelle: Türkei

Garnelen/Crevetten: Indien

Muscheln: Vietnam

Oktopus: Spanien

