



La Pergola

MENÜ

SPEISEN & GETRÄNKE

LIEBER GAST

Ein Lächeln kostet nichts und hat doch grosse Wirkung.
Es bereichert jene, für die es bestimmt ist,
ohne jene zu schädigen, die es geben.
Es dauert nur einen Augenblick,
aber die Erinnerung daran kann manchmal ewig dauern.

Niemand ist reich genug, um es nicht zu verdienen.
Es schafft häusliches Glück, hilft bei geschäftlichen
Angelegenheiten und ist das fühlbare Zeichen der Freundschaft.
Ein Lächeln verschafft dem Müden Erholung,
gibt dem Entmutigten Mut, tröstet den Traurigen.

Doch es kann weder gekauft noch gestohlen werden,
denn es hat nur in dem Augenblick Wert, da es gegeben wird.

Wenn Sie mitunter jemandem begegnen,
der Ihnen das Lächeln nicht schenkt, das Sie verdienen,
seien Sie grosszügig und schenken Sie ihm das Ihrige,
denn kein Mensch bedarf mehr eines Lächelns
als derjenige, der anderen keines geben kann.

Wir freuen uns über Ihren Besuch
und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Ihr Gastgeber

Mentor Desku





SUPPEN

Bouillon ^(A) mit Ei	8.50
Crema di Pomodoro ^(AGL) Tomatencremesuppe	10.50
Zuppa all' Aglio ^(AGL) Knoblauchsuppe	9.50
Rieslingcremesuppe ^(AGLO)	10.50
Steinpilzcremesuppe ^(AGL)	12.50

VORSPEISEN

	klein	gross
Bruschetta ^(AGL) mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Oliven und Parmesan		
4 kleine Stücke	13.50	
8 kleine Stücke		24.50
Schwarze Oliven oder Käsewürfel kleine Antipasti-Portion	6.50	
Insalata Verde ^(A) grüner Salat	10.50	17.00
Insalata di Stagione ^(ACL) gemischter Salat	12.50	19.50
Insalata di Pomodori Tomatensalat mit Zwiebelringen und Basilikum	12.50	18.50
Pomodori con Mozzarella Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	16.50	24.50
Grosser Salatteller mit Ei ^(ACL)		19.50
Griechischer Salat	17.50	23.50
Avocado Ripieno ^(CL) mit Crevettencocktail, Toast, Butter	19.50	28.50
Thonsalat ^(A)	17.50	25.50
Insalata Cesare ^(AC) Knackiger Salat mit Speck, Croûton und Ei	18.50	25.50
Chefsalat ^(AC) Salat mit Pouletstreifen, Ei, Speck und Croûton	22.50	28.50

VORSPEISEN

	klein	gross
Nüsslisalat „Mimosa“ ^(AC) mit gehacktem Ei	15.50	21.50
Nüsslisalat ^(AC) mit Speck, Croûton und Ei	17.50	24.50
Avocado-Birnen Salat ^(A) mit Blattsalat	16.50	23.50
Avocado-Champignon Salat ^(A) mit Blattsalat	16.50	23.50
Avocado-Tomaten-Büffelmozzarella Salat ^(A) mit Blattsalat	18.50	25.50
Nüsslisalat Fiesta ^(A) mit Steinpilz und Kalbsleber	28.50	34.50
Pouletstreifen an Currygewürz ^(A) auf Blattsalat	22.50	28.50



FLEISCH

Rindsfilet an Pfeffersauce (180g) (ADGL) mit Reis und Gemüse	49.00
Kalbssteak an Morchelsauce (180g) (ADGL) mit Kartoffelgratin und Gemüse (Kalbfleisch ^{CH})	53.00
Geschnetzeltes „Züricher Art“ (AGLO) an Champignon-Rahmsauce mit Rösti	41.00
Wienerschnitzel (AGCLO) mit Pommes frites (Kalbfleisch ^{CH})	40.00
Scaloppine al Limone (AGCL) Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce mit Butternudeln und Gemüse (Kalbfleisch ^{CH})	41.00
Saltimbocca alla Romana (AGL) Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken (Schweinefleisch ^{CH}) nach Römerart mit Risotto (Kalbfleisch ^{CH})	41.00
Scaloppina Inpanata (AGCL) Schnitzel paniert vom Nierenstück mit Pommes frites (Schweinefleisch ^{CH})	31.00
Cordon bleu (AGCL) gefüllt mit Gruyèrekäse und Vorderschinken, Pommes frites (auf Wunsch können Sie auch Gorgonzolakäse wählen!) (Schweinefleisch ^{CH})	36.00
Kalbs Cordon bleu (AGCL) gefüllt mit Gruyèrekäse mit Pommes frites (Kalbfleisch ^{CH})	49.00
Petto di Pollo (AGLO) Pouletbrustfilet an Rahmsauce-, mit Butternudeln (Pouletfleisch ^{CH})	31.00
Cordon bleu „Picante“ (AGCL) gefüllt mit Käse, Rohschinken und Peperoncini, mit Pommes frites (Schweinefleisch ^{CH})	36.00
Lauch-Cordon bleu (AGCL) gefüllt mit Käse, Lauchgemüse, Schinken, mit Pommes frites (Schweinefleisch ^{CH})	36.00

Beilagen

Kartoffelgratin	9.00	CHF
Nur Gemüse	9.00	CHF
+ Gemüse	6.50	CHF
Rösti	7.00	CHF
Morchelsauce	12.50	CHF
Safranrisotto	10.50	CHF
Steinpilzrisotto	15.50	CHF
Champignon-Rahmsauce	6.50	CHF

LASAGNE

Lasagne Bolognese (AGCL)	27.00
hausgemachte Lasagne mit weissen Teigblättern, (Bolognese mit Rindfleisch, mind. 20 min)	
Lasagne al Verdure (AGCL)	28.00
hausgemachte Gemüsel Lasagne (mind. 20min)	

TAGLIATELLE

Geröstete Nudeln (ABCL)	35.00
mit Crevetten, Gemüse, Nudeln an Olivenöl gebraten	
Nudeln mit Pouletgeschnetzeltes (AGCL)	31.00
an Rahmsauce	
Safran-Rahmnudeln mit Gemüse (AGCL)	30.00
Nudeln al Salmone	30.00
mit Rauchlachs, an Rahmsauce	

PENNE

Penne con Broccoli (AGCL)	24.00
mit Broccoli und Rahmsauce	
Penne al Forno (AGCL)	24.00
an Tomatenrahmsauce mit Käse überbacken und Basilikum	
Penne Mascarpone (AGCL)	28.00
mit Mascarpone, Rohschinken, Rucola, Parmesan und Rahmsauce	
Penne Arrabiata (AGCL)	24.00
mit Tomatensauce, Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven, Peperoncini und Basilikum	
Äplermaccharoni (AGCL)	24.00
mit Penne, Schinken, Zwiebeln, Rahmsauce, Käse und Speck (Apfelmus-Portion: +6.00 CHF)	

TORTELLONI

Tortelloni al Forno (AGCL)	23.00
mit Tomaten-Rahmsauce überbacken mit Käse	
Tortelloni alla Panna (AGCL)	23.00
Gefüllt mit Spinat und Ricotta, mit geriebenem Parmesan an Rahmsauce	
Tortelloni con Pollo e Zafferano (AGCL)	33.00
mit Pouletstreifen an Safransauce, leicht pikant	



RAVIOLI

Ravioli al Pomodoro Panna (AGCL) mit Tomatenrahmsauce und Basilikum	26.00
Ravioli al Salmone (AGCL) mit Rauchlachs, an Rahmsauce	28.00
Ravioli con Verdura e Champignons (AGCL) gefüllt mit Spinat und Ricotta, mit Champignonsauce, Zwiebeln und Kräutern, an Rahm-Käsesauce	26.00
Ravioli con Rucola (AGCL) mit einer Füllung von zartem Spinat, cremigem Ricotta, an Tomatenrahmsauce mit Rucola und Parmesan	26.00
Ravioli al burro e Salvia (AGCL) Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung, serviert mit brauner Butter und frischem Salbei	25.00
Ravioli al Funghi (AGCL) mit einer feinen, aromatischen Pilzfüllung an sämiger Steinpilz-Preiselbeeren-Rahm- sauce	28.00

SPAGHETTI

Spaghetti alla Boscaiola (AGCL) Steinplize, Schinken, Kalbfleisch und Rahmsauce	34.00
Spaghetti alla Carbonara (AGCL) Rahm, Speck und Schinken	23.00
Spaghetti al Pesto (AGCL) mit Knoblauch, Rahm, Basilikum, Pinienkerne und Parmesan	23.00
Spaghetti Aglio e Olio (AGCL) mit Knoblauch, Tomatenwürfel, Zwiebeln, Peperoncini und Olivenöl	19.00
Spaghetti la Pergola (AGCL) Champignon, Schinken und Rahmsauce	24.00
Spaghetti Pescatore (AGCL) mit Crevetten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl, Cherry Tomaten	34.00
Spaghetti o Salmio (AGL) mit Negroni-Salami scharf, Zwiebeln, Parmesan, Petersilie, verfeinert mit Rahm	28.00



GNOCCHI

Gnocchi Pomodoro Panna ^(AGCL) mit Rahm, Basilikum, Tomatensauce überbacken, mit Mozzarella	25.00
Gnocchi Gorgonzola ^(AGCLO) mit Gorgonzola und Rahm überbacken mit Mozzarella	25.00
Gnocchi Casalinga ^(AGCLO) mit Schinken, Champignons und Rahmsauce	26.00
Gnocchi Salmone ^(ADGCL) mit Rauchlachs, an Rahmsauce	28.00

RISOTTO

Risotto alle verdure ^(AGL) mit Gemüse	22.00
Risotto Funghi ^(AGL) mit Zwiebeln und Steinpilzen	26.00
Risotto al Salmone ^(ADGL) mit Zwiebeln und Rauchlachs	28.00

FISCH

Zander gebraten ^(ADGL) mit Bratkartoffeln und Rahmspinat	37.00
Salmone grilliert ^(AGCL) Lachsfilet an Senf-Rahmsauce, Reis und Spinat (mind. 20 Min.)	36.00
Gamberoni Bombay ^(ABGL) Riesencrevetten in Mehl an Currysauce mit frischen Früchten und Butterreis	39.00
Gamberoni alla Livornese ^(ABGLO) mit Butterreis und Knoblauchsauce	39.00

Nur Gemüse 9.00 CHF
+ Gemüse 6.50 CHF



RÖSTI-GERICHTE

Kalbsleber ^(AGL) mit Rösti	35.00
Appenzellerrösti ^(AGL) mit Speck, Appenzeller Käse überbacken (Teigwaren)	25.00
Rösti „La Pergola“ mit Speck, Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Spiegelei und Käse überbacken	26.00
Rösti Natur ^(AGL) mit Spiegelei	22.00
Gärtner Rösti ^(AGL) mit verschiedene Gemüse	24.00
Rösti Hawaii ^(AGL) mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	24.00

Schweizerkost mit frischen Produkten: Rösti

Die Kartoffeln für unsere Rösti bekommen wir in Säcken, direkt vom Bauernhof. Unsere Rösti sind wirklich "hausgemacht".

Das erklärt, weshalb Sie etwas mehr Zeit ins Restaurant La Pergola mitbringen sollten.

"SwissLaPergola" nennt Mentor Desku, Besitzer und Gastronom aus Leidenschaft, seine Küche.

In unserem Restaurant erwartet Sie gute Schweizerkost mit frischen Produkten aus der Region, zubereitet nach traditionellen „-aber der heutigen Zeit angepassten und verfeinerten-“ Rezepten. Selbstverständlich stammen die Zutaten alle aus der Region.



PIZZE

Pizza Margherita (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella und Oregano	17.50
Pizza Sven (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Spiegelei, Champignons, Knoblauch, Zwiebeln und Oregano	26.50
Pizza Heinz (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Spiegelei, pikante Salami, Speck, Knoblauch, Zwiebeln und Oregano	29.00
Pizza Priscilla (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Oregano	22.50
Pizza Fabienne (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Ei und Rohschinken	25.50
Pizza alla Laura (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Parmesan	25.50
Pizza Quattro Stagioni (AGCL) mit Tomaten, Champignons, Vorderschinken, Peperoni, Lauch und Mozzarella	23.50
Pizza al Gorgonzola (AGCL) mit Tomaten, Gorgonzola und Mozzarella	22.50
Pizza Prosciutto (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken	22.50
Pizza Prosciutto e Funghi (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	23.50
Pizza La Pergola (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Meeresfrüchten, und Oregano	28.50
Pizza Napoli (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	22.80
Pizza alla Piemontese (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Knoblauch und Kräutern	26.50
Pizza da Tonno (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, schwarzen Oliven und Oregano	24.50
Pizza Vegetariana (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Broccoli, Auberginen und Peperonischeiben	24.00
Pizza al Camberoni (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten und Knoblauch	28.50



PIZZE

Pizza da Capo (AGCL) mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch (wenig Käse)	17.50
Pizza Pollo (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Pouletstreifen an Currygewürz	27.50
Pizza Calzone (zugedeckt) (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Basilikum und Ei	25.50
Pizza Hawaii (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Ananas und Vorderschinken	21.50
Pizza Salami (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami und Oregano	23.80
Pizza Capricciosa (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Spiegelei	23.50
Pizza Piccante (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Peperoni, Peperoncini, Vorderschinken und Knoblauch	25.80
Pizza Principe (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella und geräucherten Lachsstreifen	26.50
Pizza Melanzane (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, grillierten Auberginen und Knoblauch	21.50
Pizza Padana (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Rohschinken und grillierten Auberginen	25.50
Pizza Imperiale (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Rohschinken und Rucola	27.50
Pizza Funghi (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella und Champignons	22.50
Pizza Padrone (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Kalbsgeschnetztes, Peperoni, Scharf, Zwiebeln	32.50
Pizza Mascarpone (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Tomatenwürfel, Rohschinken, Rucola und Parmesan	32.00
Pizza Beni (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami, Gorgonzola, Spinat, Knoblauch und Oregano	25.50
Pizza al Spinaci e Gamberoni (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Crevetten, Knoblauch und 2 Riesencrevetten	29.50
Pizza Adem (AGCL) mit Tomaten, Basilikum, Champignons, Büffelmozzarella und Oregano	23.50



PIZZE

Pizza Nico (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Spiegelei, Champignons und Oregano	24.50
Pizza Leo (AGCL) mit Tomaten, Basilikum, Speck, Mais, Champignons, Büffelmozzarella und Oregano	25.50
Pizza Menti (AGCL) mit Tomaten, Basilikum, Büffelmozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesan und Oregano	29.00
Pizza Monika (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und Gorgonzola	24.50
Pizza Diavola (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini und Oregano	25.80
Pizza Popeye (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Zwiebeln, Ei, Oregano und Gorgonzola	24.50
Pizza Pulcinella (AGCL) mit Tomaten, Büffelmozzarella, pikante Salami, Tomatenwürfel, Basilikum, und Oregano	27.50
Pizza Galli (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami, Gorgonzola, Ei und Oregano	27.50
Pizza Andrea (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, grillierten Auberginen, Gorgonzola und Knoblauch	23.50
Pizza Simi (AGCL) mit Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Knoblauch, Gorgonzola und Kräuter	26.50

Wir berechnen für leere Teller 3.00 CHF

* Schinken (Schweinefleischerzeugnis gekocht)

Pizza Brot 7.50 CHF

DESSERTS

Tiramisu 12.50

Panna Cotta 10.50

Weitere Desserts finden Sie in unserer separaten Dessertkarte – fragen Sie gerne unser Servicepersonal.



WEINE

 1 dl
  Flasche

Weisswein

Chardonnay Grünlich-gelb schimmernde Farbe, zartes Bouquet nach Südfrüchten und ein ausgeprägter Körper mit angenehmer Säure.	6.90	46.50
---	------	-------

Rotwein

Brunello di Montalcino Campogiovanni Finessenreiches Bukett mit vielfältigen Noten von roten Früchten und exotischen Gewürzen, Nuancen von Veilchenduft, edle Kraft am Gaumen mit schöner Konzentration, angenehmer Säure und abgerundeten Tanninen.		105.50
--	--	--------

Mas Mallola Priorat Marco Abella <small>(Spanien)</small> Der Wein hat intensiv fruchtige Aromen. Frische Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen und Blumen sind vorherrschend, mit dezenten Hinweisen von Anis, Fenchel und süsster Vanille sowie Röstaromen und erdigem Schiefer. Am Gaumen frisch und freundlich, samtige Tannine.		75.50
---	--	-------

Edizione Cinque Autoctoni Der Edizione Cinque Autoctoni ist ein ungefilterter Wein aus fünf typisch süditalienischen Rebsorten: Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro und rote Malvasia. Dieser Wein verkörpert eine völlig neue Generation von süditalienischen Weinen.		75.50
---	--	-------

Vino nobile di Montepulciano DOCG Riserva Dunkles Purpurrot. Duftet intensiv nach roten Beeren, Vanille und schwarzem Pfeffer. Voller Körper mit runden Tanninen. Ein nobler Toskaner mit langem Abgang.	8.90	64.50
--	------	-------

„Masi“ Campo Fiorin , <small>Vino da tavola del Veronese MO, Masi</small> Ein Wein mit Kraft, Eleganz und viel Fülle. Das „Ripasso“-Verfahren vereinigt die Charakteren von Valpolicella und Amarone grossartig. Passt zu allen Fleischgerichten und zum Käse. (Ripasso: In der noch warmen Amarone-Maische „zieht“ ein junger Valpolicella den restlichen Extrakt und die Würze)	7.90	54.50
---	------	-------

„Masi“ AMARONE Costasera		95.50
---------------------------------	--	-------



HAUSWEINE

 1 dl  Flasche

Rotwein

Primitivo – Hauswein La Pergola 6.90 45.00

Vollmundiger italienischer Rotwein mit intensiven Aromen von dunklen Beeren und Pflaumen, begleitet von feinen würzigen Nuancen. Kraftvoll, ausgewogen und mit langem, harmonischem Abgang.

Weisswein (Schweiz)

Riesling 6.90 26.50

Feinfruchtiger Weisswein mit lebendiger Säure und Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einem Hauch Pfirsich. Frisch, ausgewogen und elegant im Abgang.

Féchy 6.90 26.50

Feiner, eleganter Weisswein aus dem Waadtland mit dezenter Frucht, zarten Zitrusnoten und einer angenehm mineralischen Frische. Harmonisch und ausgewogen im Abgang.

Rosé

Rosato 6.50 45.50

Fruchtiger Roséwein mit Aromen von roten Beeren und einem Hauch Zitrus. Frisch, harmonisch und angenehm leicht im Abgang.

Champagner

Dom Pérignon Blanc 450.00

Edler Champagner mit feiner Perlage und komplexen Aromen von reifen Früchten, Brioche und dezenten Röstaromen. Elegant, harmonisch und mit langem, raffiniertem Abgang.

Perrier-Jouët 350.00

Feiner Champagner mit eleganter Perlage und floralen Noten, begleitet von frischer Frucht und einer harmonischen, lebendigen Struktur. Raffiniert und ausgewogen im Abgang.

Moët & Chandon 95.50

Eleganter Champagner mit feiner Perlage, frischen Zitrusnoten und Aromen von hellen Früchten. Harmonisch, lebendig und mit ausgewogenem Abgang.



KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser offen

Citro, Ice Tea	5 dl	6.40
----------------	------	------

Mineralwasser mit Kohlensäure	3 dl	5.40
-------------------------------	------	------

Trinkwasser

Sauberes Trinkwasser ist ein kostbares Gut. In Winterthur steht es in ausreichendem Masse und in erstklassiger Qualität zur Verfügung.

Verrechnung wegen Personal-, Glas- und Energiekosten	3 dl	4.00
--	------	------

Mineralwasser in Flaschen

Schweppes Bitter Lemon	1,8 dl	6.20
------------------------	--------	------

Schweppes Tonic	1,8 dl	6.20
-----------------	--------	------

Rivella rot / blau, Coca Cola und Cola zero, Citro	3,3 dl	6.00
--	--------	------

Mineral	5,0 dl	6.50
---------	--------	------

Red Bull Energy Drink		6.50
-----------------------	--	------

Bier offen und in Flaschen

Birra Moretti Offen	2 dl	4.50
---------------------	------	------

	3 dl	6.00
--	------	------

	4 dl	7.00
--	------	------

Birra Moretti, Zero, alkoholfrei	3 dl	6.90
----------------------------------	------	------

Weizenbier	50 cl	9.50
------------	-------	------



WARMER GETRÄNKE

Kaffee und Milchgetränke

Kaffee, Espresso		5.20
Doppelter Espresso		7.00
Cappuccino		6.50
Latte Macchiato		6.50
Coretto Grappa		9.50
Kaffee fertig, Kaffee Luz	2 cl	9.50
Schümli Pflümli	2 cl	6.50
Kaffee Williams	2 cl	6.50

Tee und Milchgetränke

Schwarz, Pfefferminz, Hagebutten, Lindenblüten, Kamille	2 cl	5.20
Milch kalt oder warm	2 cl	5.60
Caotina kalt oder warm	2 cl	5.80



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Hugo	14.50
Apérol Spritz	14.50
Sarti Spritz Prosecco Mineral, Limetten und Eis	17.00
Mentor Fragola, Holundersirup, Prosecco , Mineral, Limetten und Eis	15.50
Laura Hibiskus-Sirup, Prosecco, Schweppes Russian Wild Berry, Limetten und Eis	15.50

Apéritif

Martini weiss	15 %	4 cl	5.20
Cynar	16,5 %	4 cl	5.20
Campari	23 %	4 cl	5.20
Campari mit Orangen jus	23 %	4 cl	14.50
Appenzeller	29 %	4 cl	9.50
Fernet Branca	40 %	2 cl	9.50
Ramazotti	30 %	2 cl	9.50
Pernod	40 %	2 cl	9.50
Sherry	17 %	4 cl	9.50
Porto Sandemann	19 %	4 cl	9.50
San Bitter (alkoholfrei)			6.50
Crodino (alkoholfrei)			6.50
Gespritzter Weisswein			10.50
Averna	32 %		9.50



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Grappe e Digestivi

Grand Marnier	40 %	2 cl	12.50
Amaretto	21 %	2 cl	9.50
Baileys	17 %	2 cl	9.50
Grappa Chardonnay	41 %	2 cl	11.50
Grappa Moscato	41 %	2 cl	11.50
Grappa Brunello	41 %	2 cl	14.50
Grappa Nardini Riserva	50 %	2 cl	9.50
Barrique	50 %	2 cl	14.50
Grappa Amarone	42 %	2 cl	14.50
Barrique Antica	42 %	2 cl	14.50
Grappa Berta	45 %	2 cl	19.50



Liebe Gäste

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Wunsch gerne ausführlich über alle in unseren Gerichten enthaltenen Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Bitte zögern Sie nicht, uns anzusprechen – wir beraten Sie kompetent und empfehlen Ihnen passende Alternativen.

Ihr La Pergola Team

Legende der allergenen Stoffe

A glutenhaltiges Getreide	F Sojabohnen	N Sesam
B Krebstiere	G Milch (Laktose)	O Schwefeloxid und Sulfite
C Eier	H Schalenfrüchte (Nüsse)	P Lupinen
D Fisch	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnüsse	M Senf	

HERKUNFT DER PRODUKTE

Fleisch

Kalb & Schwein:	Schweiz*
Poulet:	Schweiz
Poulet-Teilstücke:	Schweiz / EU
Ente:	Frankreich
Wild:	Österreich (A) / Neuseeland (NZ)
Rind:	Schweiz / Australien*

Fisch & Meeresfrüchte

Lachs:	Norwegen
Zander (Zucht):	Polen
Riesencrevetten:	Vietnam (Fischzucht)
Meeresfrüchte:	Thailand*

* Bemerkungen

- Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
- Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Betreffend Herkunft einzelner Produkte wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder beachten Sie den Tagesanschlag bzw. die Tageskarte.

Glutenhaltige Zutaten: Eine unbeabsichtigte Vermischung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1 % MwSt und in CHF.

DANKE, DASS SIE UNS UNTER- STÜTZEN



Trinkgeldkasse für die Küche

Damit auch unser Küchenteam an Ihrer Wertschätzung teilhaben kann.

Eine kleine Bitte an unsere Gruppengäste

Wir wären Ihnen sehr dankbar für Ihre Unterstützung.

Bitte helfen Sie uns, indem Sie Ihre Konsumation selbst ausrechnen und den Gesamtbetrag gemeinsam zusammenlegen.

Bitte beachten Sie, dass **keine Einzeleinkassierungen** möglich sind.

Guten
APPETIT



FOLGEN & BEWERTEN SIE UNS

WWW.LA-PERGOLA.CH