

Sale e Pepe

RISTORANTE

Willkommen im Ristorante Sale e Pepe in Wildegg

Lieber Gast und Freund der italienischen Küche

Wir verzichten auf viele Worte, Werbung und Eigenlob.

Vergessen Sie für ein paar Stunden die Hast des Alltags und lassen Sie sich in unserem Ristorante verwöhnen. Unsere authentische Küche und einladendes Ambiente, gepaart mit italienischer Gastfreundschaft, ist wie Balsam für die Seele.

Herzlichen Dank, dass Sie unser Gast sind.

Ristorante Sale e Pepe
Francesco & Franco

Benvenuto al Ristorante Sale e Pepe a Wildegg

Caro cliente e amico della cucina italiana

Rinunciamo a tante parole, pubblicità ed autoesaltazione.

Si dimentichi per un paio d'ore la fretta della quotidianità e si lasci viziare nel nostro ristorante. La nostra cucina autentica e l'ambiente accogliente, abbinati con l'ospitalità italiana, sono come musica per l'anima.

Molte grazie di essere il nostro cliente.

Ristorante Sale e Pepe
Francesco & Franco

Fleischdeklaration: Wenn nichts anderes angegeben ist, servieren wir Schweizer Fleisch
Fischdeklaration: Faröer Inseln, Vietnam
Bei Allergien oder Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

 = Vegetarische Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt

Salate

Insalata verde 	10.5
Grüner Salat	
Insalata mista 	11.5
Gemischter Salat	
Insalata formentino con uova 	13.5
Nüsslisalat mit Ei	
Insalata rucola e formaggio 	12.5
Rucolasalat und Grana Padano Käse	
Insalata caprese 	18.5
Tomaten-Mozzarella-Salat	
Insalata caprese bufala 	20.5
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat	

Vorspeisen

Carpaccio di manzo	26.5 *
Rinds-Carpaccio mit Rucola, Zwiebeln und Grana Padano Splitter	
Funghi porcini trifolati 	26.5 *
Frische Steinpilze mit Knoblauch und Petersilie gebraten	
Parmigiana 	25.5 *
Auberginen-Auflauf mit Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum	
Antipasto italiano	24.5 *
Italienische Vorspeise mit verschiedenen Wurstaufschnitten, Käse und Mozzarella	

Suppen

Minestrone alla casalinga 	11.5
Hausgemachte Gemüsesuppe	
Crema di pomodoro 	10.5
Tomatencremesuppe	

Spaghetti

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 	20.5
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	
Spaghetti «Sale e Pepe»	27.5
Spaghetti mit Tomatenrahmsauce, Kalbfleisch und Pilzen	
Spaghetti alle vongole	29.5
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln und Knoblauch	
Spaghetti bolognese	24.5
Spaghetti mit Rindfleisch und Tomatensauce	
Spaghetti carbonara	25.5

Teigwaren

Tagliatelle fresche ai funghi porcini 	28.5
Tagliatelle mit Steinpilzen, Knoblauch und Cherry-Tomaten	
Tagliatelle al salmone affumicato	29.5
Tagliatelle mit geräuchertem Lachs und Tomatenrahmsauce	
Penne all'arrabbiata 	22.5
Penne mit Tomatensauce, Peperoncino und Knoblauch	

Gefüllte Teigwaren

Ravioli con panna e prosciutto	25.5
Ravioli mit Quark-Spinat-Füllung, Rahm und Vorderschinken	
Lasagna casalinga	26.5
Hausgemachte Lasagne	
Gnocchi gratinati al forno	25.5
Kartoffelgnocchi-Gratin mit Vorderschinken und Tomatenrahmsauce	

Risotti

Risotto al parmigiano 	25.5
Parmesanrisotto	
Risotto ai funghi porcini 	28.5
Risotto mit Steinpilzen	
Risotto ai frutti di mare	29.5
Risotto mit Meeresfrüchten	

Kalbfleisch

Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	33.5 *
Scaloppine di vitello ai funghi porcini Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce	36.5 *
Battuta di vitello Kalbspaillard vom Grill oder an Zitronensauce	36.5
Fegato di vitello alla veneziana Kalbsleber auf venezianische Art	36.5
Piccata milanese Kalbsschnitzel mit Grana Padano	34.5 *

Rindfleisch

Filetto di manzo alla griglia Rindsfilet vom Grill	42.5
Filetto di manzo ai funghi porcini Rindsfilet an Steinpilzsauce	44.5
Entrecôte alla griglia Entrecôte vom Grill	38.5

Fisch

Sogliola alla griglia Seezunge vom Grill	44.5
Gamberoni Capri Riesengarnelen nach Capri-Art	39.5
Pepata di cozze Miesmuscheln an Weissweinsauce oder Tomatensauce und Knoblauch	½ Port. 23.5 27.5

Beilagen: Riso perlato / Trockenreis	8.5
Risotto ai funghi / Steinpilz-Risotto	9.5
Risotto Grana Padano	8.5
Teigwaren / Pasta	8.5
Verdura / Gemüse	9.5
Patate fritte / Pommes Frites	8.5
Spaghetti Napoli / Spaghetti mit Tomatensauce	9.5

piccola porzione / kleine Portion ./ 2.0 *

Pizzas

Margherita 	18.5
Tomaten und Mozzarella	
Napoli	22.5
Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	
Funghi 	21.5
Tomaten, Mozzarella und Pilze	
Prosciutto	23.5
Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken	
Caporale	23.5
Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami	
Milanese	25.5
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Vorderschinken	
Prosciutto e funghi	25.5
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Pilze	
Quattro formaggi e rucola 	26.5
Tomaten, vier verschiedene Käsesorten und Rucola	
Cacciatore	26.5
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Speck und Zwiebeln	
Cinque stagioni	27.5
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Artischocken, Oliven und Peperoni	
Vegetariana 	26.5
Verschiedene Gemüsorten	
Mozzarella di bufala e pomodorino 	26.5
Büffel-Mozzarella und Sherry-Tomaten	
Sale e Pepe	27.5
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola	
Funghi porcini	26.5
Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen und Rinds-Carpaccio	
Calzone	26.5
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken und Ei	
Chef	29.5
Tomaten, Mozzarella, Rindsfilet und Steinpilzen	

Römische Pizzas

Bufalina 	28.5
Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	
Casale 	30.5
Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella, grillierte Gemüse und Grana Padano Splitter	
Calabrese	28.5
Tomatensauce, Mozzarella und scharfe kalabresische Salami	
Sale e Pepe	31.5
Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella und Parmaschinken	
Vesuvio	28.5
Cherry-Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Brokkoli und Grana Padano Splitter	
Siciliana	27.5
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
Vegetariana 	29.5
Tomatensauce, Mozzarella und verschiedene Gemüsesorten	

7.5 dl-WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Italien	Weissweine	1 dl	7.5 dl
	SOPRASOLE DOC Vermentino di Sardegna 2022 Azienda Agricola PALA , Serdiana (Sardegna) 100% Vermentino Ein schön ausgewogener Vermentino di Sardegna, in dem pflanzliche und blumige Lavendelnoten vorherrschen.	7	51
	Pinot Grigio DOC 2023 Kellerei St. Michael-Eppan , St. Michael (Alto Adige) 100% Pinot Grigio Diese sehr beliebte Rebsorte burgundischen Ursprungs findet im Südtirol ihr ideales Terroir. Er begeistert mit Frische, Länge und einem angenehmen Abgang. Für das Auge ist er strohgelb mit leicht grünlicher Tönung. In der Nase Fruchtaromen, insbesondere Birne und Apfel.	7.6	55
Italien	Rotweine	1 dl	7.5 dl
	CURTEFRANCA DOC Terre di Franciacorta 2021 Azienda Agricola FERGHETTINA , Franciacorta (Lombardia) Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Barbera (Barrique) Dieser fruchtig nach Brombeeren und Himbeeren duftender Rotwein aus der Franciacorta wird aus den vier traditionellen Traubensorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo und Barbera gewonnen. Er wird mindestens ein Jahr im Barrique gelagert und anschliessend nochmals einige Monate in der Flasche	7.5	53
	TIRRENICO DOC Toscana rosso Maremma 2019 Tenuta BELGUARDO , Maremma (Toscana) Cabernet Sauvignon, Alicante (Barrique) Intensives Bouquet mit mediterranen Noten und Aromen von schwarzen und roten Beeren, Vanille und Kaffee. Am Gaumen saftig, würzig, mit runden Tanninen und einem frischen und schmackhaften Abgang.	8.5	62.5
ANTICA OSTERIA – Weisswein		6.5	48
ANTICA OSTERIA – Rotwein		6.5	48

Getränke

Aperitifs zu 4 cl

Martini Bianco	15% vol.	8.0
Cynar	16.5% vol.	8.0
Campari	23% vol.	8.5
Pernod	40% vol.	8.5
Negroni	37.5% vol.	15.0
Aperol	16% vol.	8.5
Amaretto	28% vol.	8.5
San Bitter (alkoholfrei)	175 cl	7.0
Crodino (alkoholfrei)	175 cl	7.0
Aperol Spritz	15% vol.	12.5
Hugo		12.5
Cüpli Prosecco, 10 cl		10.5
Cüpli Franciacorta, 10 cl		12.5

Alkoholfreie Getränke – Mineralwasser

San Pellegrino	50 cl	6.5
San Pellegrino	100 cl	12.5
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	50 cl	6.5
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	100 cl	12.5
Sprite	33 cl	5.5
Fanta	33 cl	5.5
Rivella rot/blau	33 cl	5.5
Coca Cola	33 cl	5.5
Cola Cola zero	33 cl	5.5
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	5.5
Schweppes Tonic	20 cl	5.5
Apfelsaft	30 cl	5.5
Apfel Schorle	30 cl	5.5
Orangensaft	20 cl	5.0
Michel Tomatensaft	20 cl	5.5
Ice Tea Lemon	30 cl	4.0
Ice Tea Lemon	50 cl	6.0
Sirup	30 cl	3.0
Milch	30 cl	3.0

Offene Biere

Moretti

Moretti Stange	30 cl	5.5
Moretti Panaché	30 cl	5.5
Moretti Grosses	50 cl	7.5

Flaschenbiere

Alkoholfreies Bier	30 cl	6.0
Weizenbier	50 cl	7.5

Spirituosen zu 2 cl

Cognac

Rémi Martin	40% vol.	11.0
-------------	----------	------

Brandy

Vecchia Romagna	38% vol.	9.5
-----------------	----------	-----

Obstbrand

Calvados	40% vol.	8.5
----------	----------	-----

Williams	40% vol.	8.5
----------	----------	-----

La Vieille Prune	40% vol.	8.5
------------------	----------	-----

Whisky (zu 4 cl)

Chivas	40% vol.	14.0
--------	----------	------

Jack Daniel's	43% vol.	14.0
---------------	----------	------

Ballantines	40% vol.	10.0
-------------	----------	------

Warme Getränke

Kaffee creme	4.5
--------------	-----

Heisse Schokolade	5.0
-------------------	-----

Espresso	4.5
----------	-----

Doppelter Espresso	7.5
--------------------	-----

Latte macchiato	6.0
-----------------	-----

Cappuccino	6.0
------------	-----

Diverse Teesorten	5.0
-------------------	-----

Corretto Grappa	7.5
-----------------	-----

Digestifs zu 4 cl

Fernet Branca	40% vol.	8.0
---------------	----------	-----

Ramazzotti	30% vol.	8.0
------------	----------	-----

Averna	32% vol.	8.0
--------	----------	-----

Sambuca	42% vol.	8.0
---------	----------	-----