



*Die italienische Quelle die aus dem Herzen entspringt!*

*Wir sind sehr glücklich darüber unsere langjährige gastronomische Tradition weiter zu erhalten und Ihnen unsere "Italianità" auf Ihre "Tavola" zu bringen.*

*Wir legen sehr viel Wert auf unsere auserlesenen Produkte, die unsere frischen Pizzas und Teigwaren auszeichnen.*

*Liebe Gäste,*

*Herzlich willkommen im La Fonte.*

*Alle unsere Gerichte werden auf Ihre Bestellung hin frisch zubereitet. Aufgrund dessen kann es schon mal zu kleinen Wartezeiten kommen. Wir bedanken uns im Voraus für Ihr Verständnis. Sollte trotz aller Sorgfalt einmal etwas nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, zögern Sie nicht uns anzusprechen. Ihr Wohlergehen liegt uns sehr am Herzen!*

*Bei allfälligen Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Team!*

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und BUON APPETITO!*

*Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt*

## Antipasti

<b>Bruschettone</b>	grosse geröstete Brotscheibe garniert mit Tomatenwürfel, Knoblauch und Olivenöl	<b>11,00</b>
<b>Carpaccio di manzo</b>	vom Schweizer Weiderind mit frischem Rucola und feinen Grana-Splitter	<b>24,00</b>
<b>Cocktail di gamberetti</b>	Crevetten an cremiger Cocktailsauce mit einem Schuss Martini	<b>17,50</b>
<b>Tris di polpette</b>	Frittierte Auberginen-, Zucchini- und Kartoffelkroketten – eine Spezialität aus Kalabrien	<b>22,00</b>
<b>Antipasto Crudo-Bufala</b>	Parmaschinken 14 Monate gereift mit einer cremiger Caramella di Bufala gefüllt mit Ricotta	<b>26,90</b>
<b>Quartetto di arancini</b>	4 Verschiedene Mini-Arancini (Spinat, Ragù, Caprese, Prosciutto)	<b>16,00</b>

## Insalate

<b>Insalata verde</b>	Grüner Salat	<b>8,00</b>
<b>Insalata mista</b>	Gemischter Salat	<b>9,00</b>
<b>Insalata di rucola</b>	frischer Rucola mit feinen Grana-Splitter	<b>11,00</b>
<b>Fermentino</b>	Nüsslisalat mit Ei und knusprigem Speck	<b>17,00</b>
<b>Caprese</b>	Tomaten mit einer zarten Büffelmozzarella aus Campanien und feinem Pesto	<b>17,00</b>

## Zuppe

<b>Minestrone</b>	Eine traditionelle italienische Gemüsesuppe	<b>12,00</b>
<b>Zuppa di cipolla</b>	Fein-cremige hausgemachte Zwiebelsuppe	<b>10,50</b>

## Contorni

<b>Patatine Fritte</b>	knusprig frittierte Pommes frites	<b>8,00</b>
------------------------	-----------------------------------	-------------

## Pasta

<b>Strozzapreti Rossano</b>	an einer feinen Tomatensauce mit italienischer Salsiccia leicht scharf und geschmolzener Mozzarella	<b>27,90</b>
<b>Pappardelle Bolognese</b>	Hausgemachtes Ragù aus Rindfleisch, langsam geschmort in einer aromatischen Tomatensauce	<b>23,90</b>
<b>Strozzapreti Campagnole</b>	gebratener Speck in einer feinen Rahmsauce mit schwarzem Carpaccio-Sommertrüffel	<b>32,50</b>
<b>Lasagne della casa</b>	Hausgemacht mit unserem feinem Ragù und Béchamelsauce, überbacken mit Mozzarella	<b>24,90</b>
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	cremige Sauce aus Ei und Grana Padano, verfeinert mit Speck mit oder ohne Rahm möglich	<b>25,50</b>
<b>Strozzapreti Potenza</b>	mit Knoblauch, Martini und Cocktailcrevetten, an einer cremigen Tomaten- Rahmsauce und frischem Rucola	<b>32,50</b>
<b>Fusillo calabro alle melanzane</b>	an einer feinen Tomatensauce mit Salsiccia und violetten Auberginen aus Sizilien darüber milder Provolone	<b>28,90</b>
<b>Pappardelle pistacchiose</b>	an einer feinen Pistazien-Büffelricottasauce, garniert mit Pistazien und Mortadella aus Bologna	<b>31,90</b>

## Gnocchi

<b>Donna Sofia</b>	Hausgemachte Tomatensauce	<b>23,50</b>
<b>Della Nonna</b>	Hausgemachtes Ragù aus Rindfleisch mit Rahm verfeinert	<b>24,90</b>
<b>In carrozza</b>	Hausgemachtes Ragù aus Rindfleisch mit Rahm verfeinert und Mozzarella überbacken	<b>25,50</b>
<b>Al zafferano</b>	an einer feinen Sauce aus cremiger Burrata und edlem Safran mit Cherrytomaten	<b>32,50</b>
<b>Alla Cesare</b>	an einer feinen Sauce aus cremiger Burrata, Nduja aus Kalabrien und edlem Safran	<b>33,40</b>

Kinderportionen jeweils Fr. 4,00 günstiger; Auf 2 Teller + Fr. 2,00

## Vegetarisches Gericht

<b>Parmigiana di melanzane</b>	Geschichtete Auberginen in einer würzigen Tomatensauce, überbacken mit geriebenem Grana Padano	<b>24,90</b>
--------------------------------	--	--------------

## Risotti

<b>Risotto ai porcini</b>	Risotto verfeinert mit aromatischen Steinpilzen	<b>28,90</b>
<b>Risotto alla milanese</b>	Risotto mit edlem Safran verfeinert	<b>28,90</b>
<b>Risotto ai frutti di mare</b>	Risotto verfeinert mit Meeresfrüchten und einem Hauch von Weisswein	<b>31,90</b>

## Fleisch

<b>Saltimbocca alla romana</b>	Zarte Kalbschnitzel, belegt mit Salbei und Parmaschinken in einem feinen Weissweinsud dazu Beilage nach Wahl	<b>39,90</b>
<b>Scaloppina al limone</b>	Zarte Kalbschnitzel in einer leichten, erfrischenden Zitronensauce gebraten dazu Beilage nach Wahl	<b>39,90</b>
<b>Piccata alla milanese</b>	Zarte Kalbschnitzel in einer Panade aus Ei und Parmesan goldbraun gebraten dazu Beilage nach Wahl	<b>39,90</b>

**Beilage: Parmesanrisotto, Tomatenspaghetti, Pommes frites oder gemischter Salat**

## Fisch

<b>Lucioperca alla Livornese</b>	Zanderfilet verfeinert mit Kapern, Oliven und frischen Tomaten, in einer Tomatensauce mit Spinat	<b>41,90</b>
----------------------------------	--	--------------

## Unser Calzone ist nicht ganz ohne

Gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, würzigem Hinterschinken, frische Champignons, Knoblauch und Ei garniert mit Pesto, Tomatensauce und Grana

<b>Calzone klein</b>	Für den kleinen Hunger	<b>22,50</b>
<b>Calzone della Casa</b>	Für den grossen Hunger, schon eine rechte Herausforderung	<b>33,00</b>
<b>Riesencalzone</b>	Für den Riesen hunger, als ultimative Herausforderung oder für maximal 2 Personen zum teilen	<b>45,00</b>
<b>Calzone klein Vegi</b>	Mozzarella Fior di latte, Spinat und cremige Büffelricotta	<b>23,50</b>

## Pizze wählbar mit dickem oder dünnem Rand

Unsere hausgemachten Teige: Normal, (Vollkorn + Fr. 2.50 und Dinkel + Fr. 2.50 nur normale Grösse möglich)

<b>Bufalina</b>	Tomatensauce, geschmolzene Büffelmozzarella aus Campanien und frischem Basilikum	<b>24,00</b>
<b>Stella</b>	Sternförmige Pizza mit Tomatensauce und Fior di latte garniert mit frischer Rucola, Cherrytomaten, Granasplitter und Büffelmozzarella	<b>29,90</b>
<b>Luigi</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte garniert mit frischer Rucola, Cherrytomaten, Granasplitter und Balsamicocrème	<b>25,90</b>
<b>Alessia</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte belegt mit Speck, Tomatenscheiben, Zwiebeln, Thunfisch	<b>23,90</b>
<b>Bunga Bunga</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte belegt mit scharfem Salami Ventricina, Zwiebeln, Knoblauch, Sardellen, Peperoncino "scharf"	<b>25,50</b>
<b>Gaby</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte garniert mit Riesencrevetten, Cherrytomaten und Büffelmozzarella aus Campanien	<b>32,00</b>
<b>Prosciutto e funghi</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte belegt mit würzigem Hinterschinken und frischen Champignons	<b>21,90</b>
<b>Calabrisella</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte belegt mit scharfem Salami Ventricina, Knoblauch und scharfem Peperoncino	<b>21,90</b>
<b>Mortadella</b>	Mozzarella Fior di latte belegt mit Mortadella, Pistazien und einer cremigen Büffelricotta	<b>31,90</b>
<b>Pasquale</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte belegt mit italienischer Salsiccia leicht scharf, cremigem Gorgonzola und Steinpilze	<b>31,90</b>
<b>Luca</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte belegt mit Speck, schwarzen Oliven, Cherrytomaten und Provola	<b>25,50</b>
<b>Matteo</b>	Mozzarella Fior di latte belegt mit gegrillten Auberginen, Walnüsse, zweifarbige halbtrocknete, würzige Cherrytomaten, Burrata	<b>34,40</b>
<b>Vincenzo</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte garniert mit Parmaschinken 14 Monate gereift, cremigem Mascarpone und Peperoncino "scharf"	<b>27,90</b>
<b>Anna</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte garniert mit Parmaschinken 14 Monate gereift, Cherry, Rucola, Granasplitter und cremige Burrata	<b>31,50</b>
<b>Toni</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte belegt mit italienischer Salsiccia leicht scharf und Stängelkohl "Cime di rape"	<b>30,90</b>
<b>Giovanni</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte garniert mit Carpaccio vom Schweizer Weiderind, Granasplitter und frischem Rucola	<b>30,50</b>
<b>La Fonte</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte belegt mit schweizerischem Kalbgeschnetzeltem, Steinpilze, Knoblauch und scharfem Peperoncino	<b>30,90</b>
<b>Rosa</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte garniert mit Parmaschinken, Cherry, Rucola, Granasplitter und zarter Büffelmozzarella aus Campanien	<b>30,90</b>
<b>Giulia</b>	Mozzarella Fior di latte garniert mit Parmaschinken 14 Monate gereift, Rucola, Trüffelcrème und zarter Büffelmozzarella aus Campanien	<b>31,90</b>
<b>Molisana</b>	Mozzarella Fior di latte belegt mit italienischer Salsiccia leicht scharf, Provola und schwarzem Carpaccio-Sommertrüffel	<b>34,00</b>
<b>Inferno</b>	Rand gefüllt mit Nduja aus Kalabrien und Mascarpone belegt mit Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte und italienischer Salsiccia leicht scharf	<b>29,90</b>
<b>Stettbach</b>	belegt mit Mozzarella Fior di latte, Speck, Spiegelei, schwarzer Carpaccio-Sommertrüffel und zarter Büffelmozzarella aus Campanien	<b>34,90</b>

Alle Pizzas mit Oregano und Basilikum; Kinderpizza ø 22 cm jeweils Fr. 4,00 günstiger; Auf 2 Teller + Fr. 2,00

## Glutenfreie Pizza

Allergikerinfo: Wir arbeiten mit Mehl, daher kann es vorkommen, dass auch glutenfreie Pizzen Spuren von Gluten enthalten können

<b>Margherita</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte	<b>21,40</b>
<b>Prosciutto e funghi</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte belegt mit würzigem Hinterschinken und frische Champignons	<b>24,40</b>
<b>Gorgonzola</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte belegt mit cremigem Gorgonzola	<b>22,90</b>
<b>Salami scharf</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte belegt mit scharfem Salami Ventricina	<b>24,40</b>
<b>Ortolana</b>	Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte belegt mit frisch geschnittenen Zucchetti, Auberginen und Peperoni	<b>26,00</b>

## Herkunft

Hinterschinken	Schweiz	Thunfisch	Indonesien/Thailand
Kalb	Schweiz	Sardellen	Wildfang Pazifik
Nduja (Salamimousse scharf)	Italien	Riesencrevetten	Vietnam
Rind	Schweiz/Österreich	Cocktailcrevetten	Vietnam
Salami mild	Schweiz/Italien	Meeresfrüchte	Pazifik/Vietnam
Salami scharf	Italien	Zanderfilet	Kasachstan
Rohschinken	Italien		
Speck	Schweiz		
Salsiccia scharf	Schweiz		
Poulet	Brasilien/Ungarn		
Schwein	Schweiz		

Unser Brot und unser Pizzateig (Weizen, Dinkel, Vollkorn) ist hausgemacht CH

Pizzaboden Glutenfrei aus Italien

Bruschettone aus Italien

## Bevande

### Mineral offen

Mineral mit oder ohne Kohlensäure	3 dl	4,20
	5 dl	5,20

### Leitungswasser

5 dl	2,50
------	------

### Mineral Flaschen

Mineral ohne Kohlensäure	5 dl/1l	5,90/11,00
Mineral mit Kohlensäure	5 dl/1l	5,90/11,00
S. Pellegrino	5 dl	6,20
Acqua Panna	5 dl	6,20
Coca Cola, Zero	3 dl	5,40
Fanta	3 dl	5,40
Apfelschorle	3 dl	5,40
Icetea Lemon, Peach	4,5 dl	6,30
Rivella Rot	3 dl	5,40
Orangina	5 dl	6,30
Tonic	2 dl	5,20
Gassosa	2,75 dl	5,80
Chinotto	3 dl	5,20
Orangensaft	2 dl	5,30

### Offene Weine

Hauswein bianco (Weiss)	1 dl	12%	7,20
Hauswein rosso (Rot)	1 dl	13%	7,20
Hauswein rosato (Rosè)	1 dl	12,5%	7,20

### Aperitive ohne Alkohol

San Bitter	1 dl	5,00
Crodino	1 dl	5,00

### Aperitive mit Alkohol

Martini Bianco, Rosso	4 cl	15%	8,50
Cynar	4 cl	16,5%	8,50
Prosecco	1 dl		9,00
Campari 4 cl		23%	9,50
Campari Orange			11,00
Aperol Spritz			12,00
Hugo			12,00
Negroni			13,50
Limoncello Spritz			12,00
Gespritzter Weisswein süss oder sauer			9,00

### Bier

Bier offen	2 dl	5,00
	3 dl	5,50
	5 dl	7,30
Panaché	3 dl	5,50
	5 dl	7,30
Franziskaner Weizenbier	5 dl	8,00
Bier Alkoholfrei	3 dl	6,00
Peroni/Moretti	3 dl	5,90

### Grappa

Amarone, Barolo, Brunello	2 cl	40%	12,00
---------------------------	------	-----	-------

### Sprituosen

Amaro Averna	4 cl	29%	8,00
Limoncello	4 cl	25%	8,00
Amaretto	4 cl	28%	8,00
Montenegro	4 cl	23%	8,00
Ramazotti	4 cl	30%	8,00
Amaro del capo	4 cl	35%	9,00
Amaro Silano	4 cl	30%	9,00
Sambuca	4 cl	42%	8,00
Borsci S. Marzano	4 cl	38%	8,00

### Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Schale	5,00
Doppel Espresso	6,70
Cappuccino	6,00
Latte macchiato	6,50
Caffè corretto mit Grappa	7,20
Tee (Schwarz, Hagenbutten, Kamillen, etc.)	4,80
Warmes Wasser	2,50
Warme Schoggi	5,20