

La Baracca

PIZZERIA

Liebe Gäste

Unser Haus bietet für jeden Anlass das richtige Ambiente:
Hochzeiten, Taufessen, Familienfeiern oder Firmenessen.

Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen.

Sollten Sie betreffend das Angebot oder auch dem Budget andere
Vorstellungen haben, helfen wir Ihnen sehr gerne persönlich weiter.

Um einen reibungslosen und zeitlich korrekten Ablauf zu garantieren,
empfehlen wir Ihnen, sich auf ein Menu zu beschränken.
Selbstverständlich servieren wir vegetarische Alternativen.

Wir werden alles daransetzen, dass Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen
Anlass bei uns in Pizzeria La Baracca erleben werden und wir
garantieren Ihnen eine fachmännische Organisation, erstklassigen,
freundlichen Service und Spitzenleistungen aus Küche und Keller.

Nachfolgend haben wir für Sie verschiedene festliche Menüvorschläge
zusammengestellt.

Wir freuen uns, mit Ihnen Ihren Anlass nach Ihren Wünschen
zu planen und durchzuführen.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen für sämtliche Fragen gerne zur Verfügung.

La Baracca

PIZZERIA

Aperitivo per tutti

Tomaten & Büffelmozzarella, Rohschinken,
Rauchlachs mit Honigsenfauce, saisonale Suppe in der Minitasse,
Pizzabrot mit sautierten Steinpilzen und Peterli, Grillgemüse,
Rindstartar „Swiss Prim“, Verschiedene Pizzas geschnitten,
Meatball-Spiesschen mit Sauerrahm Dip,
hausgemachte Pouletbrustspiesse,
Tiramisu, lauwarmer Schokoladekuchen, Limonensorbet

(ab 15 Personen)

pro Person CHF

CHF 37.–

Aperitivo Toscana

Marinierte Champignons, Peperoni, gebrochener Parmesan,
Rohschinken, Bruschetta mit Tomaten/Mozzarella, Grillgemüse, Oliven,
Crevetten vom Grill, hausgemachte Pouletbrustspiesse,
verschiedene Pizzas geschnitten,

(ab 10 Personen)

pro Person

CHF 28.–

Aperitivo Napoli

Marinierte Champignons, Peperoni, gebrochener Parmesan,
Verschiedene Pizzas geschnitten,
Rohschinken, Oliven, Grillgemüse, Hausgemachte Pouletbrustspiesse

(ab 10 Personen)

pro Person

CHF 22.–

Aperitivo Liguria

Grissini mit Rohschinken, Bruschetta in Variationen mit
Tomaten/Mozzarella, Blätterteig gefüllt, Oliven, Pamesan

(ab 10 Personen)

pro Person

CHF 17.–

Vorspeisen

Carpaccio di manzo

Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola

CHF 26.–

Carpaccio di tonno con pepe rosa

Thunfischcarpaccio mit Auberginetatar, rosa Pfeffer und Rucola

CHF 19.–

Carpaccio di vitello con parmigiano

Kalbfleischcarpaccio mit Black Trüffeln, Parmesan

CHF 25.–

Salmone marinato

Hausmarinierter Lachs an Limonenhonigvinaigrette

CHF 22.–

Insalata di vermentino

Nüsslisalat mit knusprig gebratenem Speck, Ei, Kernmix und Parmesan

CHF 17.–

Zuppa di zucca

Kürbisrahmsuppe mit Kürbisöl

CHF 11.–

Crema di porcini

Steinpilzcremesuppe mit Rohschinken chips

CHF 13.–

Zuppa di pomodoro

Suppe von reifen Tomaten mit Büffelmozzarella

CHF 12.–

Minestrone

Gemüsesuppe mit Schweinssalsiccia

CHF 14.–

Hauptgang

Filetto di luccioperca

Zanderfilets auf geschmortem Rahmlauch
CHF 43.–

Trancio di salmone

Pochiertes Lachssteak mit Rauchsatz und Kräuter
CHF 44.–

Filetto di branzino con erbe aromatiche

Wolfsbarschfilet in Kräutern gebraten
CHF 42.–

Gamberoni saltati con erbe

Sautierte Black Tiger Riesencrevetten mit Cherry-
Tomaten, Oliven, Pinienkern und Basilikum
CHF 42.–

Scaloppine di vitello ripieni

Kalbsschnitzel mit Grillgemüse gefüllt
CHF 49.–

Petto di pollo con spugnole

Poulardenbust von Grill mit Morchelsauce
CHF 39.–

Surf & Turf

Gebratenes Rindsfilet mit „Valle di Maggia“ Pfeffer und Riesencrevetten
CHF 68.–

Filetto di maiale

In Merlot mariniertes Schweinfilet-Tagliata auf Speckbohnen
CHF 39.–

Ossobuco di vitello alla cremolata

Kalbshaxe mit konfiert Gremolata
CHF 47.–

Eine Beilage nach Wahl und Saisongemüse im Preis inbegriffen:

Risotto, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelstock, Nudeln

Dessert

Tiramisù

Tiramisu nach Art des Hauses, mit Früchten garniert
CHF 12.–

Strudel di mela con salsa alla vaniglia

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
CHF 12.–

Panna cotta allo Joghurt

Joghurt Panna Cotta mit Beerenkompott
CHF 9.–

Tortino di cioccolato

„A la Minute“ gebackenes Schokoladentörtchen, flüssig im Kern mit
Joghurtglace
CHF 15.–

La Baracca

PIZZERIA

Menu Business

Minestrone

Klare Gemüsesuppe

Petto di pollo al forno

Maispoulardenbrust an Cognacsauce
Mascarpone-Risotto und Gemüsecaponnata

Tiramisù

Tiramisù nach Art des Hauses, mit Früchten garniert

CHF 51. –

Menu Vegi

Pomodoro e Buffalo

Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum

Risotto al champagne

Champagnerrisotto mit Gemüsestreifen

Crema della casa

Gebrannte Crème

CHF 37.–

Menu Fleisch

Antipasto misto

Antipasti-Teller mit Rohschinken, Salami, Bresaola,
Tintenfisch-Carpaccio, Grillgemüse und Tomaten-Mozzarella

Brasato di manzo al merlot

Zarter Rindsschmorbraten an Merlotsauce
Carnarili-Risotto und buntes Marktgemüse

Strudel di mela con salsa alla vaniglia

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 54.–

La Baracca

PIZZERIA

Menu Fisch

Insalata con salmone

Knackige Blattsalate mit Streifen von Rauchlachs

Gamberi con risotto

Riesencrevetten im Speckmantel mit Zitronenrisotto

Panna cotta allo Joghurt

Joghurt Panna Cotta mit Beerenkompott

CHF 59.–

Menu Rustico

Insalata miste

Gemischter Saisonsalat

Impanato ripieno

Cordon Bleu „Classic“ – Schweinsschnitzel, Schinken und Käse in Paniermehl gebraten
dazu Pommes Frites und Saisongemüse

Torta della nonna

Vanilletorte mit Mandeln

CHF 58.–

Menu Italia

Carpaccio di manzo

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

Lasagne al forno

Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch,
Tomaten, Bechamelsauce und Parmesan überbacken

Torta al limone Zitrone

Torte

CHF 49.–

La Baracca

PIZZERIA

Menu All Inclusive 1

Insalata mista con funghi

Gemischtsalat mit sautierten Pilzen an French Dressing

Picatta milanese

Kalbschnitzel mit Käse und Ei paniert, dazu Tomatenspaghetti

Mousse al cioccolato

Hausgemachtes Schoggimousse mit frischem Früchten

Getränke à discretion

Offenausschank Mineral und Bier, Haus-Weisswein, Haus-Rotwein, Kaffee

CHF 110.–

Menu All Inclusive 2

„Antipasto per tutti“

Tomaten & Büffelmozzarella, Rohschinken,
marinierte Champignons, Peperoni, gebrochener Parmesan,
Feta mit Kräutern, Oliven, Grillgemüse
Verschiedene Pizzas geschnitten
Meatball-Spiesschen mit Sauerrahm Dip

Tagliolini con tartufo nero

Frische Tagliolini mit schwarzen Trüffelcreme

Filetto di manzo con salsa ai spugnole

Zartes gebratenes Rindsfiletmedaillon an Morchelrahmsauce
Lyonerkartoffeln und buntem Marktgemüse

Trio di dolce

Eine Zusammenstellung des verschiedenen Desserts

Getränke à discretion

Offenausschank Mineral und Bier, Haus-Weisswein, Haus-Rotwein, Kaffee
Grappa, Limoncello

CHF 159.–

La Baracca

PIZZERIA

Ambiente

Auf Wunsch organisieren wir gerne die passenden Räumlichkeiten, vermitteln ein attraktives Rahmenprogramm und nehmen uns der gesamten Ausstattung und Dekoration an, damit die Feier Ihren Gästen in jeder Hinsicht in bester Erinnerung bleiben wird.

Saal	bis 50 Personen
Restaurant	bis 105 Personen
Terrasse	bis 80 Personen

Parkplätze

Das Ristorante hat keine Gästeparkplätze. Sie dürfen im Parkhaus parkieren.

Wein

Wir helfen Ihnen gerne dabei zu entscheiden, welche Weine zu Ihrem Anlass und Ihren Gästen passen.

Kleinere Gruppen können den Wein unmittelbar vor dem Essen auswählen. Bei mehr als zehn Personen empfehlen wir Ihnen, sich vorher beraten zu lassen, damit alles zu Ihrer Zufriedenheit vorbereitet werden kann.

Falls Sie den Wein selbst organisieren möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 40.– pro Flasche.

Verlängerungen

Für Verlängerungen gelten die ortsüblichen Tarife (1 Stunde CHF 200.–, 2 Stunden CHF 400.– inkl. Gebühren).

Rechnungsstellung

Die genaue Personenzahl muss uns spätestens 10 Tage vor dem Anlass mitgeteilt werden und gilt als Grundlage für die Rechnungsstellung. Abmeldungen von mehr als 5% der gemeldeten Personenzahl müssen wir Ihnen verrechnen.

Die Bezahlung Ihres Anlasses erfolgt gegen Barzahlung oder Rechnung, zahlbar innert fünf Tagen netto. Als Anzahlung berechnen wir den Menü Preis für die Anzahl der von Ihnen gemeldeten Personen. Diese ist zahlbar sieben Tage vor dem Anlass. Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.