

La Baracca

PIZZERIA

INSALATA / ANTIPASTI



Bruschette fai da te 9.-

*Getoastete Brotscheiben mit geschmorten Tomaten,
Steinpilzen und Kräuter*

Tartare di manzo 22.-

*Klassisch Rinds-Tartar würziger abgeschmeckt
Mit Ei und Focaccia Brot dazu*

Mozzarella di bufala, pomodori e basilico fresco 16.-

Büffelmozzarella mit Saison Tomaten, Olivenöl und frischem Basilikum

Tartare di tonno con avocado, arancia e capperi 17.-

*Thunfisch-Tartar mit Avocadocreme, Orangenfilets,
Kapern und Oliven*

Melanzane brasate 14.50

*Geschmorte Auberginen «Sous Vide» mit Buratta Mozzarella,
Pack choi in Tempura, Cherry Tomaten und Mole-Dippsauce*

Carpaccio di Capriolo 24.-

*Fein geschnitten rosa gebraten Reh-rücken auf
Rotwein Zwetschgen, Apfel, Marroni an Preiselbeere Sauce*

Crocchetta di zucca 14.-

*Kürbis Krokette auf Gorgonzola creme
Mit Passionsfrucht*



Alle Preise CHF, inkl. MWST
Extra-Gedecke verrechnen wir mit CHF 5.00
All prices CHF, incl. VAT
Extra covers for your table cost CHF 5.00

La Baracca

PIZZERIA

INSALATA / ANTIPASTI

Antipasti «La Baracca» 24. -
*«La Baracca» -Platte" von verschiedenen
Italianischen Spezialitäten*



Focaccia al Rosmarino 8.5
Rosmarin-Focaccia

Focaccia Rossa 9.50
Focaccia an Tomatensauce mit Knoblauch und Peperoncino

Insalate di rucola 10.50
Rucola Salat mit Feta käse, Cashewnüssen an Himbeere Dressing

Insalata mista di stagione 8.50
Gemischte Saisonal Salat mit French-/ Italienischem Dressing

Insalata verde 6.50
Grüner Blattsalat mit French-/ Italienischem Dressing

ZUPPA

Zuppa del giorno 9. -
Frische Tagessuppe

Zuppa di castagne 13. -
Kastanie Suppe mit Pilzen und Trüffeln öl

Alle Preise CHF, inkl. MWST
Extra-Gedecke verrechnen wir mit CHF 5.00
All prices CHF, incl. VAT
Extra covers for your table cost CHF 5.00



La Baracca

PIZZERIA



PASTE

Spaghetti con crema di melanzane e burrata 26. -

*Hausgemachte Spaghetti auf Aubergine-Creme mit confierte Cherrytomaten
Buratta-Creme und Basilikum*



Lasagne al forno 25.-

*Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch,
Tomatensauce und Grana überbacken*

Risotto alla zucca 27.-

Kürbis Risotto mit Marroni, Kürbis kern mit Büffel Gorgonzola

Tortelli di parmigiano al Tartufo e spinaci 28.-

*Tortelli-Teigwaren mit Parmesan gefüllt an Trüffelsauce,
Baby Spinat und frischen Trüffeln*



Pappardelle con ragu di cervo 29.-

Hausgemachte Pappardelle mit Hirsch ragu und seiner Gemüse

Piatto di verdura autunnale 31.-

*Gemüse Herbst Teller mit Pilz Variation, Spätzle, Rosenkohl,
Rotkraut, Wirz, Birne und Maroni*



Alle Preise CHF, inkl. MWST
Extra-Gedecke verrechnen wir mit CHF 5.00
All prices CHF, incl. VAT
Extra covers for your table cost CHF 5.00

La Baracca

PIZZERIA

CARNI / PESCE



Stinco di agnello 40. -

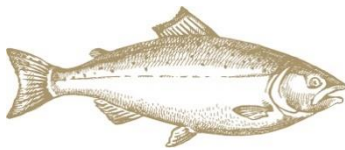
*In Sous vide gekocht Lamm Haxe am Granatapfel Sauce
Mit Polenta und Rahm Wirz*

Petto di pollo ruspante 38. -

*Maisspouardenbrust an Calvadosauce mit
Kürbis Creme dazu gegrillte Chicorée*

Pesce del giorno 44. -

Fischfilets nach Tages Angebot mit Beilage nach Wahl



Eine Beilage nach Wahl

**Contorni: Patate rosmarino, Risotto al parmigiano
Patatine, Fettuccine al burro**

**Beilagen: Rosmarin-Kartoffeln, Parmesanrisotto,
Pommes Frites, Hausgemachte Butter-Fettuccine**



Alle Preise CHF, inkl. MWST
Extra-Gedecke verrechnen wir mit CHF 5.00
All prices CHF, incl. VAT
Extra covers for your table cost CHF 5.00

La Baracca

PIZZERIA

PIZZE

Le tradizionali

Margherita 20.-

Tomaten, Mozzarella und Basilikum



Napoletana 23.-

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Kapern und Sardellen

Vegetariana 24.-

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Cherry-Tomaten und Champignons

Diavola 24.-

Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami und Büffelmozzarella

Quattro stagioni 24.-

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken, Oliven und Champignons



Tonno e cipolle 23.-

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern

Calzone 26.-

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Ei und scharfer Salami

Unser Pizzateig wird bis zu 72 Stunden in Ruhe gereift

Alle Preise CHF, inkl. MWST
Extra-Gedecke verrechnen wir mit CHF 5.00
All prices CHF, incl. VAT
Extra covers for your table cost CHF 5.00

La Baracca

PIZZERIA

PIZZE



Le tradizionali

Prosciutto cotto 23.-

Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken

Prosciutto e funghi 23.50

*Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken
und Champignons*

Prosciutto crudo, rucola e grana 26.-

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Grana

Hawaii 24.-

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas

Funghi 22.-

Tomaten, Mozzarella und Champignons

Rucola e grana 23.-

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Grana und Cherry-Tomaten

Mare e Monte 26.50

*Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Steinpilzen, Knoblauch,
und Rucola*

Unser Pizzateig wird bis zu 72 Stunden in Ruhe gereift



Alle Preise CHF, inkl. MWST
Extra-Gedecke verrechnen wir mit CHF 5.00
All prices CHF, incl. VAT
Extra covers for your table cost CHF 5.00

La Baracca

PIZZERIA

Pizze Integrale (Vollkorn)

Principessa 27. -

*Tomaten, Mozzarella, Schweins-Salsiccia, Peperoncini,
Pilz und karamellisiert Marroni*

Miss Italia 25.-

*Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken
Mascarpone und Rucola*

Norma 23.-

*Tomaten, Mozzarella, Aubergine,
Grana und Basilikum*



Tartufo 29.-

*Tomaten, Mozzarella, Rinds-Carpaccio,
Rucola, Grana und frische schwarze Trüffel*

Unser Pizzateig wird bis zu 72 Stunden in Ruhe gereift



*Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
Informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

Alle Preise CHF, inkl. MWST
Extra-Gedecke verrechnen wir mit CHF 5.00
All prices CHF, incl. VAT
Extra covers for your table cost CHF 5.00

La Baracca

PIZZERIA

Herkunftsländer

Rindfleisch: Schweiz, Paraguay

Schweinefleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz, Holland

Pouletfleisch: Schweiz, Frankreich, Brasilien

Thunfisch: Spanien, Vietnam

Riesencrevetten: Vietnam, Thailand

Meeresfrüchte: Thailand, Italien

Eier: Malters-CH, Familie Bachmann

Wir verwenden nur Eier aus artgerechter Haltung (keine Käfighaltung)
Fleisch aus Nicht-EU-Ländern darf oder kann mit Antibiotika
oder anderen Wachstumsfördernden Substanzen erzeugt worden sein.

Grundsätze der GHP = Gute Herstellungspraxis.

Diese beginnt bereits beim Rohprodukt.

Jeder Lieferant bestätigt,

dass die Produkte einem hohen

hygienische Anforderungsprofile entsprechen.

**Für genauere Auskünfte fragen Sie unsere
Servicemitarbeiter.**

Es werden keine alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben!

Pizzeria La Baracca



Alle Preise CHF, inkl. MWST
Extra-Gedecke verrechnen wir mit CHF 5.00
All prices CHF, incl. VAT
Extra covers for your table cost CHF 5.00