



zur alten Post

☞ RESTAURANT & PIZZERIA ☛

Warme Küche: von 11.30h bis 14.00h und von 18.00h bis 22.00h

Verehrter Gast

Herzlich willkommen in unserem „Ristorante“!!

Legen Sie alle Last am Eingang ab und versinken Sie in die gepflegte Gastlichkeit unseres Hauses, welche Ihnen Stunden der Entspannung und des Genießens unserer kulinarischen Küche bereiten wird. Es ist uns sehr daran gelegen dass Sie sich bei uns wohlfühlen & unsere selbstgemachten, mit viel Liebe und Sorgfalt zubereiteten, Gerichte geniessen.

“Buon appetito“

wünscht Ihnen unser Küchenchef Tonino mit Ehefrau Monica Severino

Legende

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 2 Deklaration /Allergene | 6 & 7 Le nostre pizze / unsere Pizzas |
| 3 Antipasti / Vorspeise | 8 I classici / die Klassiker |
| 4 Le nostre paste / Unsere Teigwaren
Empfehlungen | 9 La casa consiglia / Haus |
| 5 Secondi di pesce / Fischgerichte | 10 & 11 Bevande / Getränke |
| 5 Secondi di carne / Fleischgerichte | |



zur alten Post

☞ RESTAURANT & PIZZERIA ☛

Lieber Gast

Unser Fleisch beziehen wir von zwei grossen und sorgfältig ausgesuchten Metzgereien im Baselland.

Diese beziehen ihr Rind-, Kalb- und Schweinefleisch aus Schweizer IP und Natura Produktionen wie folgt:

Fleisch Herkunft:

Rindsfilet – Schweiz
Pouletbrust – **nur** aus der Schweiz
Lammkarree – Neuseeland
Kalb – Schweiz
Schwein – Schweiz

Fisch Herkunft:

Seezunge – Nordsee Holland
Seeteufel – Nordsee Holland
Tintenfisch, Mies/ Venusmuscheln – Italien (offenes Meer)
Wolfbarschfilet – Griechenland
Meereskrebse sowie Garnelen – Italien

Fischfang – noch aus traditionellem pelagischem Schleppnetz

Allergene / Intoleranten

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne!

“Ihr Gastgeber”

ANTIPASTI / VORSPEISE

Insalatina verde

Frischer grüner & roter Kopfsalat

Insalata mista con rucola

Gemischter Salat mit frischer Rucola

Insalatona con frutta e capesante croccanti

Grosser Salat mit Früchten und knusprigen Jakobsmuscheln

Insalatona con strisce di pollo fresco

Grosser Salatteller mit Poulet Streifen

Bruschetta campana

Mit Cherrytomaten, Oliven & Büffelmozzarella belegten, geröstete Brotscheiben

Bocconcini di bufala campana con pomodorini e basilico

Büffelmozzarella Häppchen mit Cherrytomaten und frischen Basilikum

Carpaccio dal filetto di manzo con sedano, rucola, scaglie di grana e focaccia al rosmarino

Rindscarpaccio mit Stangensellerie, Rucola und Parmesansplitter mit Rosmarinbrot

Insalata di polpo

Marinierter Tintenfischsalat an italienischer Art

Insalata di rucola con scaglie di parmigiano

Frischer Rucola Salat mit Parmesansplitter

Gamberoni saltati su letto di carciofi trifolati

Riesengarnelen auf einem zarten Artischockenbett

Tris di antipasti

Vitello tonnato, Büffelmozzarella und Tintenfischcarpaccio an Orangensauce

Antipasto rustico

Rustikale Vorspeise mit grilliertem Saison Gemüse

Prosciutto di Parma con bocconcini di bufala

Hauchdünne Parmaschinkenscheiben mit Büffelmozzarella

LE NOSTRE PASTE / UNSERE TEIGWAREN

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci fresce

Selbstgemachte, eckige Spaghetti mit frischen Venusmuscheln

Spaghetti alla chitarra con frutti di mare freschi

Selbstgemachte, eckige Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten

Gnocchi di patate e spinaci ai quattro formaggi

Hausgemachte Kartoffel-/Spinatgnocchi an 4 feinen Käsesaucen

Gnocchi di patate sorrentina al pomodoro

Hausgemachte Kartoffelgnocchi „ sorrentinischer Art „

Strozzapreti con pomodorini e pecorino al pepe

Hausgemachte „Pfarrerkillerli“ mit Cherrytomaten & Schafskäse mit Pfefferkörner

Paccheri napoletani con gamberoni e porcini

Selbstgemachte Riesenmaccheroni mit Garnelen und Steinpilzen

Tagliolini al pesto e pinoli

Hausgemachte, feine Nudeln mit frischer Basilikum-Piniensauce

Tagliolini con porcini e pomodorini

Hausgemachte, feine Nudeln mit Cherrytomaten und Steinpilzen

Risotto al taleggio e rucola

Cremiger Risotto mit italienischem Schmelzkäse und frischer Rucola

Risotto ai funghi porcini

Cremiger Steinpilz Risotto

Risotto mare e monti

Cremiger Risotto mit Riesengarnelen und Steinpilzen

Risotto con vongole, zucchini e capesante

Risotto mit frischen Venusmuscheln, Zucchetti und Jakobsmuscheln

Ravioli con ricotta e spinaci al burro e salvia

Ravioli mit Ricotta- und Spinatfüllung an einer Salbeibuttersauce

Tortelloni di carne al mascarpone e noci

Riesentortellini mit Fleischfüllung an einer Mascarpone-Nussauce

Cappellotti ripieni di melanzane e provola affumicata al pomodoro

Teigtaschen mit Auberginefüllung an feiner Tomatensauce & geräuchertem Käse

Poker di pasta

Vier verschiedene selbstgemachte Teigwaren an 4 verschiedenen Saucen

SECONDI DI PESCE / FISCHGERICHTE

Gamberoni al cognac con riso e spinaci

Riesengarnelen an Cognacsauce mit Trockenreis und frischem Blattspinat

Fagottino di branzino ripieno di spinaci e formaggio con risotto

Seebarsch-Cordon Bleu gefüllt mit Spinat und Käse, dazu Parmesanrisotto

Medaglioni di pescatrice con olive, pomodorini e tagliolini

Seeteufel Medaillons mit italienischen Oliven und Cherrytomaten dazu Butternudeln

Sogliola alla griglia con verdure di stagione

Frische Seeszunge vom Grill mit Saison Gemüse

Frittura di gamberi e calamari con salsa tartare, insalatina e pommes

Frittierte Wildfangcrevetten und Calamares an Tartarsauce mit knusprigem Salat

SECONDI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE

Filetto di manzo con crosta di porcini e tagliolini al burro

Rindsfilet mit einer Steinpilzkruste und feine Butternudeln

Tagliata dal filetto di manzo su pietra ollare con patate

Tranchiertes Rindsfilet auf heissem Stein mit Pommes Frites

Filetto di maiale su salsa di senape con polenta

Schweinefilet an einer Senfsauce mit Polenta

Bistecca di vitello su salsa al cognac con risotto al amarone

Kalbsteak an Cognacsauce mit Amaronerisotto

Carre d'agnello con crosta d'erbe, gratin di patate e parmigiana

Lammkarrè an einer Kräuterkruste dazu Kartoffelgratin und Auberginelasagne

Paillard di vitello alla griglia con patate fritte a bastoncini e ratatouille

Kalbspaillard vom Grill mit Pommes Alouettes und Ratatouille

Involtino di vitello con porcini e provola alla griglia con croquette

Kalbsroulade mit Steinpilze und Provolonekäse dazu Rösti Croquetten

Tagliata di manzo al pepe verde con "Rösti"

Zartes Hohrückensteak tranchiert an einer Pfeffersauce mit Rösti

*In ogni prezzo é incluso il contorno. / La porzione piccola costa 4 Fr in meno /
Alle Preisen beinhalten die Beilage. / Kleine Portion ist 4 CHF günstiger*

LE NOSTRE PIZZE / UNSERE PIZZA'S

Bufalina

mit frischer Büffelmozzarella

Margherita

mit Mozzarella

Napoli

mit Sardellen

Porcini, Rucola e scaglie di grana padano

mit Steinpilzen, frischer Rucola und Parmesansplitter

Capricciosa

mit Hinterschinken, Champignons, Artischocken & Oliven

Diavola (salame piccante e olive nere)

mit scharfer Salami und schwarzen Oliven

Tonno e cipolla

mit Thunfisch und Zwiebelringe

Rustica

mit Speckscheiben und Zwiebelringe

Tonino (Focaccia con prosciutto di parma, pomodorini e bufala campana)

Focaccia gefüllt mit Parmaschinken, Büffelmozzarella, Cherrytomaten & Rucola

4 formaggi

mit Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan und italienischer geräuchertem Käse

Salame

mit Salami nostrano

Vegeteriana

mit gegrilltem Saisongemüse

Scoglio (cozze, gamberi e polpo)

mit Miesmuscheln, Garnelen & Tintenfisch

LE NOSTRE PIZZE / UNSERE PIZZA'S

Calzone

Zusammengelegte Pizza mit Hinterschinken, Champignons und frischem Ei

Prosciutto

mit Hinterschinken

Prosciutto e funghi

mit Hinterschinken und frische Champignon

Siciliana (melanzane e pecorino)

mit gegrilltem Auberginenscheiben und geriebenem Schafskäse

Nello (con patate, cipolle e rosmarino)

mit Kartoffelscheiben, Zwiebelringe und Rosmarin (ohne Tomatensauce)

Crudo

mit Rohschinken

Crudo, scaglie di parmigiano e rucola

mit Rohschinken, Parmesansplitter und frischer Rucola

Desiderio

mit Zutaten nach Wahl

La pizza piccola costa 3 Fr. in meno! / Kleine Pizzas sind 3 CHF günstiger!

I CLASSICI PIATTI ITALIANI E SVIZZERI

Lasagne

Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch, Tomatensauce & Bechamel

Rosette

Hausgemachte Teigroullade mit Mortadella, Blattspinat & Bechamel

Spaghetti carbonara

Spaghetti mit Speckwürfeln und frischem Ei

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti mit Olivenöl (extravergine), Knoblauch und Chilischoten

Spaghetti al pomodoro fresco

Spaghetti an einer Tomatensauce

Spaghetti alla bolognese

Spaghetti an feiner, hausgemachte Tomaten-Rindshackfleisch Sauce

Penne all' arrabbiata

Teigwaren an einer scharfen Tomatensauce

Cordon bleu classico

Kalbscordonbleu gefüllt mit Gruyere und Hinterschinken

Cordon bleu ripieno di spinaci e gorgonzola

Kalbscordonbleu gefüllt mit Blattspinat und Gorgonzola

Cordon bleu ripieno di porcini

Kalbscordonbleu gefüllt mit Gruyere und Steinpilzen

Saltimbocca con risotto al parmigiano

Kalbssaltimbocca mit Parmesanrisotto

Piccata milanese con spaghetti al pomodoro fresco

Kalbspiccata mit Spaghetti Napoli

Fettina milanese con patate fritte

Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites

Fegato alla veneziana con polenta oppure "Rösti"

Kalbsleber venezianischer Art mit Polenta oder Rösti

Wurstsalat mit Käsestäbchen und Zwiebelringe

Wurstsalat Spezial (garniert)

Beilagen

Tagliatelle	-	Pommes Frites
Pommes Allumettes	-	Rösti croquettes
Rösti	-	Reis
Risotto	-	Spätzli

LA CASA CONSIGLIA / DAS HAUS EMPHIELT

MENU I

Bocconcini di bufala

(Büffelmozzarella Häppchen mit Cherry Tomaten und frischem Basilikum)

Risotto ai funghi porcini

(Cremiger Steinpilz Risotto)

Dessert

Chef Tonino empfiehlt einen „Negroamaro Settebraccia“

MENU II

Gamberoni saltati su letto di carciofi trifolati

(Sautierte Garnelen auf einem zarten Artischockenbett)

Fagottino di branzino ripieno di spinaci e formaggio con risotto

(Seebarsch Cordon Bleu gefüllt mit Blattspinat und Käse, dazu Risotto)

Dessert

Chef Tonino empfiehlt einen „Roero Arneis“

MENU III

Tris di antipasto

(Vitello tonnato, Büffelmozzarella und Tintenfisch Carpaccio an Orangensauce)

Tagliata dal filetto su broccoli saltati e Rösti

(Tranchiertes Rindsfilet mit sautierte Broccoli und Rösti)

Dessert

Chef Tonino empfiehlt einen „Corvina veronese“

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>San Pellegrino</i>	<i>50 cl</i>
<i>Acqua Panna</i>	<i>50 cl</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>10 dl</i>
<i>Acqua Panna</i>	<i>10 dl</i>
<i>Cola</i>	<i>33 cl</i>
<i>Cola light</i>	<i>33 cl</i>
<i>Cola Zero</i>	<i>33 cl</i>
<i>Fanta</i>	<i>33 cl</i>
<i>Sprite</i>	<i>33 cl</i>
<i>Rivella rot</i>	<i>33 cl</i>
<i>Rivella blau</i>	<i>33 cl</i>
<i>Chinotto</i>	<i>20 cl</i>
<i>Schweppes Tonic</i>	<i>20 cl</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>20 cl</i>

VOM OFFENAUSSCHANK

<i>Mineral mit oder ohne Kohlensäure</i>	<i>30 cl / 50 cl</i>
<i>Ice Tea Lemon</i>	<i>30 cl / 50 cl</i>
<i>Cola</i>	<i>30 cl / 50 cl</i>
<i>Citro</i>	<i>30 cl / 50 cl</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>30 cl / 50 cl</i>
<i>Schorle</i>	<i>30 cl / 50 cl</i>

KAFFE & TEE

<i>Kaffee</i>
<i>Espresso</i>
<i>Schale</i>
<i>Cappuccino</i>
<i>Latte Macchiato</i>
<i>Kaffee Mélange</i>
<i>Doppelter Espresso</i>
<i>Verschiedene Tee</i>
<i>Kaffee/Espresso corretto</i>
<i>Kaffee Lutz</i>
<i>Kaffee Fertig</i>

BIER

<i>Flütli</i>	<i>20 cl</i>
<i>Stange</i>	<i>30 cl</i>
<i>Becher</i>	<i>30 cl</i>
<i>Grosses</i>	<i>50 cl</i>
<i>Flasche Bier 2,4</i>	<i>50 cl</i>
<i>Schlossgold Alkohol frei</i>	<i>33 cl</i>
<i>Flasche Bier</i>	<i>50 cl</i>

SPIRITUOSEN

<i>Calvados</i>	<i>40%</i>
<i>Bailley's</i>	<i>18%</i>
<i>Amaretto</i>	<i>28%</i>
<i>Wodka</i>	<i>40%</i>
<i>Wodka Orange</i>	
<i>Gin</i>	<i>40%</i>
<i>Gin Tonic</i>	

APERITIF

<i>Campari</i>	<i>23%</i>
<i>Campari Soda</i>	
<i>Campari Orange</i>	
<i>Aperol</i>	
<i>Martini bianco/rosso</i>	<i>15%</i>
<i>Pernod</i>	<i>40%</i>
<i>San Bitter</i>	

DIGESTIF

<i>Amaro Averna</i>	<i>32%</i>
<i>Amaretto di saronno</i>	<i>28%</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>30%</i>
<i>Cynar</i>	<i>16.5%</i>
<i>Sambuca</i>	<i>40%</i>
<i>Fernet</i>	<i>42%</i>
<i>Appenzeller</i>	<i>29%</i>