



zur alten Post

☞ RESTAURANT & PIZZERIA ☛

Warme Küche: von 12 bis 14 h und von 18 h bis 22 h

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. Uns ist es wichtig, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und unsere selbstgemachten, mit viel Liebe und Sorgfalt zubereiteten, Gerichte geniessen.

“Buon appetito“

Wünscht Ihnen unser Küchenchef Tonino und Ehefrau Monica Severino

Deklaration:

Unser Fleisch beziehen wir von zwei 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 – 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 Unverträglichkeit auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeitenden!

**Ihre Gastgeber
Tonino & Monica Severino**

<u>ANTIPASTI / VORSPEISE</u>	CHF
Insalatina verde <i>Frischer grüner & roter Kopfsalat</i>	9
Insalata mista con rucola <i>Gemischter Salat mit frischer Rucola</i>	10
Valeriana con fegato <i>Frischer Nüsslisalat mit zarten, gebratenen Kalbsleberwürfeln</i>	24
Focaccia farcita <i>Gefüllte Focaccia mit Schinken & Mozzarella</i>	15
Insalatona con strisce di pollo fresco <i>Grosser Salatteller mit gebratenen Poulet Streifen</i>	23
Bruschetta campana <i>Mit Cherrytomaten, Oliven & Büffelmozzarella belegten, geröstete Brotscheiben</i>	12
Bocconcini di bufala campana con pomodorini e basilico <i>Büffelmozzarella Häppchen mit Cherrytomaten und frischen Basilikum</i>	19
Carpaccio dal filetto di manzo con sedano, rucola, scaglie di grana e focaccia al rosmarino <i>Rindscarpaccio mit Stangensellerie, Rucola und Parmesanflocken mit Rosmarinbrot</i>	23
Insalata di polpo <i>Marinierter Tintenfischsalat an italienischer Art</i>	22
Insalata di rucola con straccetti di calamari e noci <i>Frischer Rucola Salat mit Tintenfischstreifen und Nüssen</i>	18
Gamberoni saltati con carciofi trifolati <i>In Pfanne sautierte Riesengarnelen mit klein gehackten Artischocken</i>	25
Tris di antipasti <i>Vitello tonnato, Büffelmozzarella & Cherrytomaten und Jakobsmuscheln auf Rucolasalat</i>	25
Antipasto rustico <i>Rustikale Vorspeise mit grilliertem Saisongemüse</i>	26
Prosciutto di Parma con bocconcini di bufala	25

Hauchdünne Parmaschinkenscheiben mit Büffelmozzarella

LE NOSTRE PASTE / UNSERE TEIGWAREN

CHF

Spaghetti freschi alla chitarra con vongole veraci freschi	29
<i>Selbstgemachte, eckige Spaghetti mit frischen Venusmuscheln</i>	
Spaghetti freschi alla chitarra con frutti di mare freschi	29
<i>Selbstgemachte, eckige Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten</i>	
Spaghetti freschi con rucola e calamari	28
<i>Selbstgemachte Spaghetti mit Rucola und Calamares</i>	
Rosette farcite con vitello e porcini	28
<i>Mit Kalbsfleisch und Steinpilzen gefüllte Rosette</i>	
Linguine con pomodori secchi, olive taggiasche e mollica di pane alle erbe	26
<i>Linguine mit getrockneten Tomaten, Taggiasca-Oliven und Brotkrümel an Kräuter</i>	
Gnocchi di patate alla sorrentina	25
<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi auf sorrentinischer Art</i>	
Strozzapreti freschi con pomodorini e pecorino siciliano	24
<i>Hausgemachte „Pfarrerkillerli“ mit Cherrytomaten & Schafskäse mit Pfefferkörner</i>	
Strozzapreti freschi con salsiccia e porcini	28
<i>Hausgemachte „Pfarrerkillerli“ mit Bauernwurststücken und Steinpilzen</i>	
Strozzapreti con tonno, capperi e olive taggiasche	28
<i>Hausgemachte breite Nudeln mit Thunfisch, Kapern & Oliven</i>	
Scialatielli al basilico con gamberi e carciofi	29
<i>Spiralförmige Baslikum-Teigwaren mit Garnelen und Artischocken</i>	
Tagliatelle con porcini e pomodorini	28
<i>Hausgemachte Nudeln mit Cherrytomaten und Steinpilzen</i>	
Tagliatelle alla Boscaiola	27
<i>Hausgemachte Nudeln mit Speck, sautierte Steinpilzen und Erbsen</i>	
Ravioli con ricotta e spinaci al burro e salvia	26
<i>Ravioli mit Ricotta- und Spinatfüllung an einer Salbeibuttersauce</i>	
Tortelloni di carne al mascarpone e noci	26
<i>Riesentortellini mit Fleischfüllung an einer Mascarpone-Nussauce</i>	
Cappellotti ripieni di melanzane e provola affumicata al pomodoro	26
<i>Teigtaschen mit Auberginenfüllung an feiner Tomatensauce & geräuchertem Käse</i>	

Polenta con salsiccia e fagioli (Polenta mit Bauernwurst & Bohnen)	26
<u>I NOSTRI RISOTTI / UNSERE RISOTTI</u>	CHF
Risotto ai frutti di mare	
<i>Cremiger Risotto mit frischen Meeresfrüchten</i>	29
Risotto ai funghi porcini	28
<i>Cremiger Risotto mit sautierten Steinpilzen</i>	
Risotto con gorgonzola e carciofi	28
<i>Cremiger Risotto mit Gorgonzola und sautierte Artischocken</i>	
<u>SECONDI PIATTI DI PESCE / FISCHGERICHTE</u>	CHF
Gamberoni argentini con risotto allo zafferano	39
<i>Argentinischen Riesengarnelen vom Grill dazu Safranrisotto</i>	
Gamberoni al cognac con riso e spinaci	39
<i>Riesengarnelen an Cognacsauce mit Trockenreis und frischem Blattspinat</i>	
Polpo brasato su salsa piccante con riso alla mediterranea	34
<i>Geschmorter Kraken auf rassiger Sauce mit Gemüsereis</i>	
Medaglioni di pescatrice al pastis con tagliatelle al burro e spinaci	38
<i>Seeteufel Medaillons an feiner Pastissauce dazu Butternudeln & Spinat</i>	
Sogliola alla griglia con verdure di stagione	46
<i>Frische Seeszunge vom Grill mit Saisongemüse</i>	
Frittura di gamberi e calamari con salsa tartare e zucchini fritti	44
<i>Frittierte Wildfangcrevetten und Calamares an Tartarsauce mit frittierte Zucchettischeiben</i>	

SECONDI PIATTI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE

CHF

Filetto di manzo con crosta di porcini e tagliolini al burro <i>Rindsfilet mit einer Steinpilzkruste und feine Butternudeln</i>	46
Tagliata dal filetto di manzo su pietra ollare con patatine <i>Tranchiertes Rindsfilet auf heissem Stein mit Pommes Frites</i>	46
Filetto di maiale su salsa di senape - miele con patate saltate e ratatouille <i>Schweinsfilet an einer Senf-Honig-Sauce mit Bratkartoffeln und Ratatouille</i>	37
Bistecca di vitello su salsa al cognac con risotto al amarone <i>Zartes Kalbsteak an Cognacsauce dazu cremiger Amaronerisotto</i>	48
Costolette d'agnello alle erbe, gratin di patate e parmigiana <i>Lammkotelette an frischer Kräuterkruste dazu Kartoffelgratin und Auberginelasagne</i>	42
Paillard di vitello alla griglia con patate fritte a bastoncini e ratatouille <i>Kalbspaillard vom Grill mit Pommes Alouettes und Ratatouille</i>	42
Hamburger dal filetto angus con patatine, cipolle fritte, zucchine grigliate e salsa barbeque <i>Angusburger mit Pommes, frittierte Zwiebeln, grillierten Zucchetti und Barbequesauce</i>	32
Tagliata di manzo su letto di spinaci con Rösticroquette e salsa balsamica <i>Zartes Hohrückensteak tranchiert auf Spinat mit Rösticroquette und Balsamicosauce</i>	44
Medaglioni di manzo con salsa al gorgonzola e tagliatelle al burro <i>Rindsmedallions an cremige Gorgonzolasauce dazu Butternudeln</i>	44

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

Beilagen

Tagliatelle	-	Pommes Frites
Pommes Allouettes	-	Rösti croquettes
Rösti	-	Reis

- Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer -

Risotto - Spätzle

LE NOSTRE PIZZE / UNSERE PIZZAS

CHF

Margherita <i>mit Mozzarella & frischer Basilikum</i>	15
Bufalina <i>mit frischer Büffelmozzarella</i>	18
Napoli <i>mit Sardellen</i>	18
Giovanni ;) <i>mit Prosciutto, Salame nostrano, Gorgonzola & Zwiebelringe</i>	18
Porcini, rucola e scaglie di grana padano <i>mit Steinpilzen, frischer Rucola und Parmesanflocken</i>	21
Capricciosa <i>mit Hinterschinken, Champignons, Artischocken & Oliven</i>	19
Diavola (salame piccante e olive nere) <i>mit scharfer Salami und schwarzen Oliven</i>	18
Tonno e cipolla <i>mit Thunfisch und Zwiebelringe</i>	18
Rustica <i>mit Speckscheiben und Zwiebelringe</i>	18
Tonino (Focaccia con prosciutto di parma, bufala e verdure grigliate) <i>Focaccia gefüllt mit Parmaschinken, Büffelmozzarella und Gemüse vom Grill</i>	21
4 formaggi <i>mit Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan und italienischer geräuchertem Käse</i>	19
Salame <i>mit Salami nostrano</i>	18
Vegeteriana <i>mit gegrillten Zucchetti, Aubergine & Champignons</i>	18

CHF

Scoglio (gamberi e polpo) <i>mit sautierte Garnelen & Tintenfisch</i>	21
Calzone <i>zusammengelegte Pizza mit Hinterschinken, Champignons und frischem Ei</i>	19
Fiorentina <i>mit Blattspinat & frischem Ei</i>	18
Prosciutto <i>mit Hinterschinken</i>	18
Prosciutto e funghi <i>mit Hinterschinken und frische Champignons</i>	19
Siciliana (melanzane e pecorino) <i>mit gegrilltem Auberginenscheiben und geriebenem Schafskäse</i>	18
Tirolese <i>ohne Tomatensauce, mit Speckscheiben, Kartoffelscheiben & Zwiebelringe</i>	18
Crudo <i>mit Rohschinken</i>	19
Crudo, rucola fresca e scaglie di parmigiano <i>mit Rohschinken, frischer Rucola und Parmesanflocken</i>	21
Boscaiola <i>mit ital. Bauernwurst, Champignons und sizilianischer Schafkäse</i>	21
Desiderio <i>mit Zutaten nach Wahl</i>	23

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

CLASSICI PIATTI ITALIANI E SVIZZERI

CHF

Lasagne	23
<i>Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch, Tomatensauce & Bechamel</i>	
Rosette	24
<i>Hausgemachte Teigwareroulade mit Mortadella, Blattspinat & Bechamel</i>	
Spaghetti carbonara	21
<i>Spaghetti mit Speckwürfeln und frischem Ei</i>	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	18
<i>Spaghetti mit Olivenöl (extravergine), Knoblauch und Chilischoten</i>	
Spaghetti al pomodoro fresco	18
<i>Spaghetti an eine feine Tomatensauce mit frischem Basilikum</i>	
Spaghetti alla bolognese	19
<i>Spaghetti an feiner, hausgemachte Tomaten-Rindshackfleisch Sauce</i>	
Tagliolini al pesto e pinoli	26
<i>Hausgemachte Nudeln mit frischer Basilikumsauce dazu Pinienkerne</i>	
Penne all' arrabbiata	18
<i>Teigwaren an einer scharfen Tomatensauce</i>	
Poker di Pasta	30
<i>Vier verschiedenen selbstgemachten Teigwaren an 4 verschiedenen Saucen</i>	
Cordon bleu classico	39
<i>Kalbscordonbleu gefüllt mit Gruyere und Hinterschinken</i>	
Cordon bleu ripieno di spinaci e gorgonzola	39
<i>Kalbscordonbleu gefüllt mit Blattspinat und Gorgonzola</i>	
Cordon bleu ripieno di porcini	39
<i>Kalbscordonbleu gefüllt mit Gruyère und Steinpilzen</i>	
Saltimbocca con risotto al parmigiano	38
<i>Kalbssaltimbocca mit Parmesanrisotto</i>	
Piccata milanese con spaghetti al pomodoro fresco	38
<i>Kalbspiccata mit gebratene Schinken-Champignonscheiben dazu Spaghetti Napoli</i>	
Fettina milanese con patatine fritte	34
<i>Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites</i>	
Fegato alla veneziana con polenta valsugana	29

Zarte Kalbsleber mit gebratene Zwiebeln dazu Polenta

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	50 cl	4.90
Acqua Panna	50 cl	4.90
San Pellegrino	10 dl	9.00
Acqua Panna	10 dl	9.00
Cola	33 cl	4.90
Cola light	33 cl	4.90
Cola Zero	33 cl	4.90
Fanta	33 cl	4.90
Sprite	33 cl	4.90
Rivella rot	33 cl	4.90
Rivella blau	33 cl	4.90
Chinotto	20 cl	4.50
Schweppes Tonic	20 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.50

VOM OFFENAUSSCHANK

Mineral mit oder ohne Kohlensäure	30 cl / 50 cl	3.50/4.50
Ice Tea Lemon Queen	30 cl / 50 cl	4.00/5.50
Coca-Cola	30 cl / 50 cl	4.00/5.50
Citro Queen	30 cl / 50 cl	4.00/5.50
Apfelsaft	30 cl / 50 cl	4.00/5.50
Schorle	30 cl / 50 cl	4.00/5.50

KAFFE & TEE

Kaffee	4.20
Espresso	4.20
Schale	4.20
Cappuccino	4.20
Latte Macchiato	5.00
Doppelter Espresso	6.50
Verschiedene Tee	4.00
Kaffee/Espresso corretto	7.50
Kaffee Lutz	7.50
Kaffee Fertig	7.50

BIER

Flütli	20 cl	3.90
Stange	30 cl	4.30
Becher	30 cl	4.30
Grosses	50 cl	5.90
Feldschlösschen Schlossgold (alkoholfrei)	33 cl	4.90
Flasche Bier	50 cl	6.00

SPIRITUOSEN

Calvados	40%	9.00
Bailey's	18%	8.00
Amaretto	28%	8.00
Wodka	40%	8.00
Wodka Orange		12.00
Gin	40%	8.00
Gin Tonic		12.00

APERITIF

Campari	23%	8.00
Campari Soda		9.00
Campari Orange		11.00
Aperol		7.00
Martini bianco/rosso	15%	8.00
Pernod	40%	8.00
Crodino oder San Bitter (alkoholfrei)		5.00
Chinotto (alkoholfrei)		5.00

DIGESTIF

Amaro Averna	32%	8.00
Amaretto di saronno	28%	8.00
Ramazotti	30%	8.00
Cynar	16.5%	8.00
Sambuca	40%	8.00
Fernet	42%	8.00

Appenzeller

29%

8.00