



zur alten Post

☞ RESTAURANT & PIZZERIA ☛

Inh. Fam. Lazzara und Severino

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 Severino und Antonello Lazzara

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 |



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 –

Fisch Herkunft:

Seezunge –
Seeteufel –
Miesmuscheln –
Venumuscheln –
Wolfbarschfilet –
Meereskrebse sowie Garnelen –

Fischfang –

Allergene / Intoleranzen

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

“Ihr Gastgeber”

ANTIPASTI / VORSPEISE **CHF**

Insalatina verde <i>Frischer grüner & roter Kopfsalat</i>	9
Insalata mista con rucola <i>Gemischter Salat mit frischer Rucola</i>	10
Insalatona con frutta e capesante croccanti <i>Grosser Salat mit Früchten und knusprigen Jakobsmuscheln</i>	24
Insalatona con strisce di pollo fresco <i>Grosser Salatteller mit 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, grana e focaccia al rosmarino <i>Rindscarpaccio mit Stangensellerie, Rucola und Parmesansplitter mit Rosmarinbrot</i>	23
Insalata di polpo <i>Marinierter Tintenfischsalat an italienischer Art</i>	22
Insalata di rucola con scaglie di parmigiano <i>Frischer Rucola Salat mit Parmesansplitter</i>	14
Gamberoni saltati su letto di carciofi trifolati <i>Riesengarnelen auf einem zarten Artischockenbett</i>	25
Tris di antipasti <i>Vitello tonnato, Büffelmozzarella und Tintenfischcarpaccio an Orangensauce</i>	25
Antipasto rustico <i>Rustikale Vorspeise mit grilliertem Saisongemüse</i>	26
Prosciutto di Parma con bocconcini di bufala <i>Hauchdünne Parmaschinkenscheiben mit Büffelmozzarella</i>	25

LE NOSTRE PASTE / UNSERE TEIGWAREN CHF

Spaghetti alla chitarra con vongole veraci fresce	29
<i>Selbstgemachte, eckige Spaghetti mit frischen Venusmuscheln</i>	
Spaghetti alla chitarra con frutti di mare freschi	29
<i>Selbstgemachte, eckige Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten</i>	
Gnocchi di patate e spinaci ai quattro formaggi	26
<i>Hausgemachte Kartoffel-/Spinatgnocchi an 4 feinen Käsesaucen</i>	
Gnocchi di patate sorrentina al pomodoro	25
<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi „ sorrentinischer Art „</i>	
Strozzapreti con pomodorini e pecorino al pepe	24
<i>Hausgemachte „Pfarrerkillerli“ mit Cherrytomaten & Schafskäse mit Pfefferkörner</i>	
Paccheri napoletani con gamberoni e porcini	29
<i>Selbstgemachte Riesenmaccheroni mit Garnelen und Steinpilzen</i>	
Tagliolini al pesto e pinoli	26
<i>Hausgemachte, feine Nudeln mit frischer Basilikum-Piniensauce</i>	
Tagliolini con porcini e pomodorini	28
<i>Hausgemachte, feine Nudeln mit Cherrytomaten und Steinpilzen</i>	
Risotto al taleggio e rucola	26
<i>Cremiger Risotto mit italienischem Schmelzkäse und frischer Rucola</i>	
Risotto ai funghi porcini	28
<i>Cremiger Steinpilz Risotto</i>	
Risotto mare e monti	29
<i>Cremiger Risotto mit Riesengarnelen und Steinpilzen</i>	
Risotto con vongole, zucchini e capesante	29
<i>Risotto mit frischen Venusmuscheln, Zucchetti und Jakobsmuscheln</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 Auberginefüllung an feiner Tomatensauce & geräuchertem Käse</i>	

Poker di pasta 30
Vier verschiedene selbstgemachte Teigwaren an 4 verschiedenen Saucen

SECONDI DI PESCE / FISCHGERICHTE CHF

Gamberoni al cognac con riso e spinaci 39
Riesengarnelen an Cognacsauce mit Trockenreis und frischem Blattspinat

Fagottino di branzino ripieno di spinaci e formaggio con risotto 39
Seebarsch-Cordon Bleu gefüllt mit Spinat und Käse, dazu Parmesanrisotto

Medaglioni di pescatrice con olive, pomodorini e tagliolini 38
Seeteufel Medaillons mit italienischen Oliven und Cherrytomaten dazu Butternudeln

Sogliola alla griglia con verdure di stagione 46
Frische Seezunge vom Grill mit Saisongemüse

Frittura di gamberi e calamari con salsa tartare, insalatina e pommes 44
Frittierte Wildfangcrevetten und Calamares an Tartarsauce mit knusprigem Salat

SECONDI DI CARNE / FLEISCHGERICHTE

Filetto di manzo con crosta di porcini e tagliolini al burro 46
Rindsfilet mit einer Steinpilzkruste und feine Butternudeln

Tagliata dal filetto di manzo su pietra ollare con patate 46
Tranchiertes Rindsfilet auf heissem Stein mit Pommes Frites

Filetto di maiale su salsa di senape con polenta 37
Schweinefilet an einer Senfsauce mit Polenta

Bistecca di vitello su salsa al cognac con risotto al amarone 48
Kalbsteak an Cognacsauce mit Amaronerisotto

Carre d'agnello con crosta d'erbe, gratin di patate e parmigiana 42
Lammkarrè an einer Kräuterkruste dazu Kartoffelgratin und Auberginelasagne

Paillard di vitello alla griglia con patate fritte a bastoncini e ratatouille 42
Kalbspaillard vom Grill mit Pommes Almettes und Ratatouille

Involtino di vitello con porcini e provola alla griglia con croquette 46
Kalbsroulade mit Steinpilze und Provolonekäse dazu Rösti Croquetten

Tagliata di manzo al pepe verde con " Rösti " 42
Zartes Hohrückensteak tranchiert an einer Pfeffersauce mit Rösti

In ogni prezzo é incluso il contorno. / Alle Preisen beinhalten die Beilage.

La porzione piccola costa 4 Fr in meno / Kleine Portion ist 4 CHF günstiger

LE NOSTRE PIZZE / UNSERE PIZZA'S

	CHF
Bufalina <i>mit frischer Büffelmozzarella</i>	18
Margherita <i>mit Mozzarella</i>	15
Napoli <i>mit Sardellen</i>	18
Porcini, Rucola e scaglie di grana padano <i>mit Steinpilzen, frischer Rucola und Parmesansplitter</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, pomodorini e bufala campana) <i>Focaccia gefüllt mit Parmaschinken, Büffelmozzarella, Cherrytomaten & Rucola</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 gegrilltem Saisongemüse</i>	18
Scoglio (cozze, gamberi e polpo) <i>mit Miesmuscheln, Garnelen & Tintenfisch</i>	21

LE NOSTRE PIZZE / UNSERE PIZZA'S

	CHF
Calzone <i>Zusammengelegte Pizza mit Hinterschinken, Champignons und frischem Ei</i>	19
Prosciutto <i>mit Hinterschinken</i>	18
Prosciutto e funghi <i>mit Hinterschinken und frische Champignon</i>	19
Siciliana (melanzane e pecorino) <i>mit gegrilltem Auberginenscheiben und geriebenem Schafskäse</i>	18
Nello (con patate, cipolle e rosmarino) <i>mit Kartoffelscheiben, Zwiebelringe und Rosmarin (ohne Tomatensauce)</i>	18
Crudo <i>mit Parmaschinken</i>	19
Crudo, scaglie di parmigiano e rucola <i>mit Parmaschinken, Parmesansplitter und frischer Rucola</i>	21
Desiderio <i>mit Zutaten nach Wahl</i>	23

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

I CLASSICI PIATTI ITALIANI E SVIZZERI

	CHF
Lasagne	23
<i>Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch, Tomatensauce & Bechamel</i>	
Rosette	24
<i>Hausgemachte Teigroullade 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 einer Tomatensauce</i>	
Spaghetti alla bolognese	19
<i>Spaghetti an einer Tomaten-Rindshackfleisch Sauce</i>	
Penne all' arrabbiata	18
<i>Teigwaren an einer scharfen Tomatensauce</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 Gruyere 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 Spaghetti Napoli</i>	
Fettina milanese con patate fritte	34
<i>Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites</i>	
Fegato alla veneziana con polenta oppure "Rösti"	29
<i>Kalbsleber venezianischer Art mit Polenta oder Rösti</i>	
 Wurstsalat mit Käsestäbchen und Zwiebelringe	 14
 Wurstsalat Spezial (garniert)	 16

Beilagen

Nudeln	Pommes Frites
Pommes Allumettes	Rösti croquettes

Rösti
Risotto

Reis
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

49

Nello & Tonino empfehlen einen „Riciotto“ (Sangiovese)

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

62

Nello & Tonino empfehlen 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

Nello & Tonino empfehlen einen „Corvina veronese“

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	30 cl / 50 cl	4.00/5.50
Ice Tea	30 cl / 50 cl	4.00/5.50
Cola	30 cl / 50 cl	4.00/5.50
Citro	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	5.00
Latte Macchiato	5.00
Kaffee Mélange	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
Flasche Bier 2,4	50 cl	6.00
Schlossgold Alkohol frei	33 cl	4.90
Flasche Bier	50 cl	6.00

SPIRITUOSEN

Calvados	40%	9.00
Bailley'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
San Bitter		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