

Pizza

Alle Pizzen als Basis mit frischer Tomatensauce, Mozzarellakäse und Oregano

Margherita <i>Mit frischer Tomatensauce, Mozzarella-Käse und Oregano</i>	16.50
Funghi <i>Mit frischen Champignons</i>	17.50
Diavolo <i>Mit Knoblauch, Peperoncini und Zwiebeln</i>	17.50
Toscana <i>Mit Spinat, Knoblauch und Spiegelei</i>	19.50
Vegetariana <i>Mit Zucchini, Auberginen und Peperoni</i>	19.50
Chiar di Luna <i>Mit Broccoli, frischen Champignons, Oliven und Zwiebeln</i>	18.50
Betula <i>Mit Gorgonzola und Spinat</i>	18.50
Quattro Formaggi <i>Vier verschiedene Käsesorten</i>	19.50
Cacciatore <i>Mit frischen Champignons, Spinat und Speck</i>	19.50
Rustica <i>Mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei, Knoblauch und Peperoncini</i>	19.50
Horn <i>Mit scharfer Salami, Knoblauch, Zwiebeln und Gorgonzola</i>	19.50
La Luna <i>Mit Rohschinken, Rucola und Parmesan</i>	18.50
Padrino <i>Mit Vorderschinken und Gorgonzola</i>	18.00
Prosciutto <i>Mit Vorderschinken</i>	18.50
Prosciutto e Funghi <i>Mit Vorderschinken und frischen Champignons</i>	19.50
Quattro Stagioni <i>Mit Vorderschinken, frischen Champignons, Peperoni und Oliven</i>	18.50
Hawaii <i>Mit Vorderschinken und Ananas</i>	19.50
Calzone (zugedeckt) <i>Mit Vorderschinken, Salami, Pilze, Oregano</i>	18.00
Salame <i>Mit Salami</i>	18.50
Pollo <i>Mit Pouletstreifen und Peperoni</i>	19.50
Milanese <i>Mit Salami, Oliven und Gorgonzola</i>	18.50
Calabrese <i>Mit scharf gewürzter Salami</i>	19.50
Tonno <i>Mit Thunfisch, Knoblauch und Zwiebeln</i>	19.50
Marinella <i>Mit verschiedenen Meeresfrüchten, Thunfisch und Sardellen</i>	19.50
Bianca <i>Mit Crevetten, Knoblauch und Zwiebeln</i>	19.50
Marcopolo <i>Mit Thunfisch, frischen Champignons, Sardellen, Zwiebeln und Knoblauch</i>	19.50
Napoli <i>Mit Kapern, Sardellen und Oliven</i>	25.00
Wunsch-Pizza <i>Auf Wunsch können Sie sich Ihre Pizza beliebig zusammenstellen</i>	

Kleinere Pizza machen wir Fr. 2.- günstiger.

Für jede weitere Zutat berechnen wir einen Zuschlag von Fr. 1.--

Auf Wunsch bereiten wir gegen einen Aufpreis von Fr. 1.- jede Pizza auch als No-Muh (laktosefrei & vegan) zu.

Weine

Schaumwein <i>Prosecco</i>	10 cl 6.50	75 cl 39.00
Weisswein <i>Fechy Pinot Grigio Chardonnay VdP</i>	10 cl 4.50 4.50	50 cl 22.50 19.00 19.00
Rosé <i>Toscana Rose</i>	10 cl 4.00	50 cl 19.00
Rotweine <i>Hauswein Primitivo del Salento Merlot del Piave Montepulciano</i>	10 cl 4.50 4.00 4.50	50 cl 18.00 17.00 18.00
Flaschenweine Rot <i>„Luna“ Argenta Rosso Nero d`Avola Primitivo Koiné Ripasso Zeni Amarone Zeni Poggio delle Faine DOC</i>	10 cl 5.50	75 cl 39.00 42.00 39.00 39.00 55.00 45.00

Aperitifs

Aperol Spritz oder Hugo	20 cl	9.50	Kalte Getränke		
Martini weiss	15.0 % Vol. 4 cl	6.00	Mineral	50 cl	5.50
Cynar	16.5 % Vol. 4 cl	6.00	Mineral ohne Kohlensäure	50 cl	5.50
Campari	23.0 % Vol. 4 cl	6.00	Fanta / Sprite	33 cl	4.50
Prosecco	11.0 % Vol. 1 dl	6.50	Coca Cola / Zero / Life	33 cl	4.50
Chinotto	2 dl	5.00	Rivella blau / Rot	30 cl	4.50
San Bitter	1 dl	5.00	Schweppes / Bitter Lemon	19 cl	4.50
			Apfelsaft	33 cl	4.50
			Orangensaft	20 cl	4.00
			Möhl Saft (alkoholfrei)	50 cl	5.50

Destillat / Spirituosen

Amaretto	28.0 % Vol. 2 cl	5.50	Offenausschank		
Ramazzotti	30.0 % Vol. 4 cl	5.50	Mineral mit oder ohne	1 l	8.50
Remy Martin	40.0 % Vol. 2 cl	9.50	Ice-Tea, Shorley, Coca-Cola, Citro, Rivella, Mineral	30 cl	4.00
Ballantine's	40.0 % Vol. 4 cl	8.50	Coca-Cola, Ice-Tea, Shorley, Rivella, Citro, Mineral	50 cl	6.00
Grand Marnier	40.0 % Vol. 2 cl	8.50	Bier		
Williams	40.0 % Vol. 2 cl	5.00	Schützengold (alkoholfrei)	33 cl	4.50
Kirsch	37.5 % Vol. 2 cl	5.00	Stange	5.0 % Vol. 30 cl	4.50
Calvados	40.0 % Vol. 2 cl	6.50	Grosses Bier	5.0 % Vol. 50 cl	6.00
Sambuca	40.0 % Vol. 2 cl	5.50	Weisser Engel (Weizenbier)	5.3 % Vol. 50 cl	6.50
Vecchia Romagna	38.0 % Vol. 2 cl	5.50	Klosterbräu	5.2 % Vol. 50 cl	6.50
Appenzeller	29.0 % Vol. 2 cl	5.50			

Grappa

Paesanella «Casa»	37.5 % Vol. 2 cl	4.50	Warme Getränke		
Riserva (whiskey)	44.0 % Vol. 2 cl	7.50	Kaffee crème		4.50
Grappa XO	44.0 % Vol. 2 cl	7.50	Espresso		4.50
Riserva (porto)	44.0 % Vol. 2 cl	7.50	Kaffee Hag		5.00

Cappuccino	5.50
Corretto	6.50
Tee (diverse Sorten)	4.00
Latte Macchiato	5.50
mit Aroma Kokos/Haselnuss	6.50



La Luna

Ristorante Pizzeria Trattoria



www.la-luna-horn.ch

E-Mail: pizza@la-luna-horn.ch

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer

Insalate / Salatecke

Insalata Verde <i>Bunter Blattsalat</i>	8.50
Insalata Mista <i>Verschiedene frische Blatt- und Garten-Salate nach Saison</i>	9.50
Insalata di Formentino <i>Nüsslisalat nach Saison mit gekochtem Ei</i>	10.50
Caprese <i>Tomatenscheiben mit Mozzarella, Zwiebeln, Oliven und Basilikum an Olivenöl</i>	10.50
Insalata La Luna <i>Nüssli-Salat mit gebratenem Speck und Ei</i>	12.50
Insalata Padrone <i>Gemischter Salat mit grillierten Pouletstreifen</i>	19.50
Insalata di Rucola con Grana <i>Rucola, Käse, Cherrytomaten</i>	10.50
Griechischer Salat <i>Zwiebeln, Peperoni, Gurken, frischen Tomaten und Fetakäse</i>	12.50

Wir servieren Ihnen den Salat an Italian-, Balsamico- oder French-Dressing

Antipasti / Vorspeisen

Bruschetta «La Luna» <i>Pizzateigbrot mit Basilikum, Knoblauch und Tomatenwürfel an Olivenöl</i>	9.50
Pizzabrot <i>Pizzateigbrot mit Knoblauch</i>	6.50
Antipasto Misto <i>Gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons, paniertes Gemüse, mit Schinken, Parmaschinken und scharfer Salami, alles wird mit Knoblauch und Olivenöl zubereitet</i>	18.50

Minestre / Suppen

Minestrone Nostrano <i>Herzhafte italienische Gemüsesuppe</i>	8.50
Zuppa di Pomodoro <i>Tomatencrèmesuppe mit Rahm und Gewürzen verfeinert</i>	8.50

Hausgemachte Spezialitäten

Kleinere Portionen bieten wir Ihnen Fr. 3.– günstiger

Fagottini Tartufo <i>Teigwaren mit Trüffelfüllung an einer Trüffelrahmsauce</i>	23.50
Ravioloni alla panna <i>Riesen-Ravioli gefüllt mit Büffelricotta und Spinatblättern an einer Rahmsauce</i>	24.50
Ravioloni al burro e salvia <i>Riesen-Ravioli gefüllt mit Büffelricotta und Spinatblättern an Butter und Salbei</i>	23.50

Spaghetti oder Tagliatelle

Kleinere Portionen bieten wir Ihnen Fr. 3.– günstiger

Al Pomodoro <i>Mit frischer Tomatensauce</i>	16.50
Alla Carbonara <i>Rahmsauce mit Speck, Eigelb und Parmesan</i>	18.50
All'Aglio e Olio e Peperoncini <i>Mit Knoblauch, Peperoncini und Cherrytomaten an Olivenöl</i>	16.50
Alla Siciliana <i>Mit Knoblauch, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Peperoncini an Olivenöl</i>	18.50
Alla Disperata <i>Mit Kalbsfleisch, frischer Tomatenrahmsauce, Peperoncini und Knoblauch</i>	21.50
Alla Arrabbiata <i>Mit frischer Tomatensauce, Peperoncini und etwas Knoblauch</i>	16.50
Alla Gamberoni <i>Mit 5 Stk. Gamberoni, an Oliven mit Cherrytomaten, Knoblauch, scharf gewürzt</i>	25.00
Spaghetti Chef <i>Mit Rinderfiletspitzen an einer Curry-Tomatenrahmsauce</i>	29.50
Nabucco <i>Pouletgeschnetzeltes, Peperoni und frische Tomaten an Olivenöl</i>	19.50

Fleisch-Spezialitäten

Pollo alla Griglia <i>Poulet-Brust vom Grill an einer Kräutersauce</i>	24.50
Kalbsleberli <i>Mit Salbei</i>	31.50
Wienerschnitzel <i>Grosses Kalbsschnitzel paniert, mit Gemüse</i>	36.50
Kalbs Cordon Bleu ca. 200 g <i>gefüllt mit Schinken und Käse</i>	33.50
Kalbsgeschnetzeltes <i>an einer Rahmsauce</i>	32.50
Schweins Cordon Bleu ca. 200 g <i>gefüllt mit Schinken und Käse</i>	26.50
Schweinsschnitzel paniert <i>Schweinsschnitzel paniert</i>	24.50

Spezialität «Heisser Stein»

Bistecca di Manzo <i>Zartes argentinisches Rindsentrecôte</i>	ca. 250 g	36.50
Filetto di Manzo sulla pietra calda <i>Zartes argentinisches Rindsfilet</i>	ca. 200 g	42.50

Pesce / Fischgerichte

Gamberoni Vesuvio <i>Riesen-Crevetten, Peperoncini, Knoblauch, Cherrytomaten</i>	29.50
Fischknusperli <i>Egli Chnusperli im Bierteig mit Sauce Tatar</i>	26.50
Zanderfilet an Safransauce <i>an Safransauce mit Spinat</i>	29.50

Eine Beilage ist bei allen Fleisch- und Fischgerichten im Preis inbegriffen:
Reis, Pommes frites, Fitnesssteller, Pasta, Gemüse
(eine zweite Beilage Fr. 5.50)

Per Bambini / Unser Kinderclub

Die Kinderportionen sind für Kinder bis 12 Jahre bestimmt.

Pommes frites	7.50
Pizza Balu <i>Mit frischer Tomatensauce, Mozzarellakäse und Oregano</i>	10.00
Pizza Tabaluga <i>Mit Salami tipo Milano (mild)</i>	11.00
Pizza Topolino <i>Mit Vorderschinken</i>	11.00
Spaghetti Mogli <i>Mit Tomatensauce</i>	10.00

Herkunft Fleisch:
Rindsfilet, Entercote: Argentinien
Schweinsnierstück, Kalbsleber, Kalbshuft: Schweiz
Poulet: Brasilien

Herkunft Fisch:
Egli: Kasachstan, Binnenfischerei, hergestellt in der Schweiz
Zanderfilet: Kasachstan, Binnenfischerei
Meeresfrüchte: Vietnam, Westzentralpazifik