

La Baracca

PIZZERIA

INSALATA / ANTIPASTI

Bruschette fai da te 8.50

*getoastete Brotscheiben mit geschmorten Tomaten,
Steinpilzen und Kräuter*

Carpaccio di manzo e Grana Padano 15.-

Rinds-Carpaccio mit Feldsalat, Senfcreme und Grana Padano

Mozzarella di bufala, pomodori e basilico fresco 12.-

Büffelmozzarella mit Tomaten, Olivenöl und frischem Basilikum

Bufala e culatello 14.-

Büffelmozzarella mit Culatello-Schinken

Tartara di tonno con avocado, arancia e capperi 15.-

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

Insalata di polipo tiepida con patate e pomodorini 13.50

Warmer Tintenfischsalat mit Kartoffeln, Tomaten und Petersilie

Melanzane alla parmigiana 10.-

*Auberginenrouladen mit Tomatensauce und Parmesan
Überbacken*

Tagliere «La Baracca» 19.-

«La Baracca»-Platte"

*Rohschinken, Bresaola, Ventricina-Wurst, Mortadella, Coppa, Grana,
Pecorino-Käse, mariniertes Gemüse, Tomaten-Büffelmozzarella*

Focaccia al Rosmarino 6.50

Rosmarin-Focaccia

Focaccia Pomodorini e mozzarella 10.-

Cherry-Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Alle Preise CHF, inkl. MWST

Extra-Gedecke verrechnen wir mit CHF 3.50

All prices CHF, incl. VAT

Extra covers for your table cost CHF 3.50

La Baracca

PIZZERIA

INSALATE



Insalata mista di stagione 6.-

Gemischter Saisonsalat French-/ Italianisches Dressing

Insalata verde 5.-

Grüner Blattsalat mit French-/ Italienisches Dressing

Carpaccio di barbabietola con arancia e feta 14.-

Randen-Carpaccio mit Saison Salat, Fetakäse, Orangenfilets und Baumnüssen

Calamaretti fritti con salsa tartara 14.-

*Gebackener Tintenfisch auf Salat von jungem Spinat
mit Tartarsauce*

Insalata valeriana "classica" 13.-

Feldsalat an Frenchdressing mit Ei, Speck, Tomaten, Grana

Tartara di vitello 15.-

Kalbstatar "Piemontese" mit Mischsalat und Belper Knollen Käse

ZUPPE

Crema di astice con capesanta 12.-

Hummersuppe mit Jakobsmuschel und Kräuter

Zuppa di pomodoro con pesto 7.-

Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto

La Baracca

PIZZERIA

PASTE

Maccheroncini alla Caprese 19.-

*Hausgemachte Maccheroncini mit Cherry-Tomaten,
Büffelmozzarella und Basilikum*



Lasagne al forno 21.-

*Hausgemachte Lasagne mit Rindshackfleisch,
Tomatensauce und Grana überbacken*

Fettuccine trafilate al bronzo, 24.- con gamberi e vongole

*Hausgemachte Fettuccine mit Crevetten, Knoblauch,
Venusmuscheln, Tomaten und Petersilie*

Tortelli di parmigiano al Tartufo e spinaci 23.-

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

Risotto alle verdure e rucola 21.-

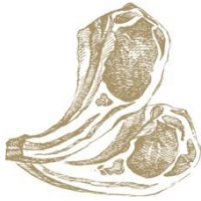
Gemüse-Risotto mit Mascarpone und Mariniertes Rucola



Alle Preise CHF, inkl. MWST
Extra-Gedecke verrechnen wir mit CHF 3.50
All prices CHF, incl. VAT
Extra covers for your table cost CHF 3.50

La Baracca

PIZZERIA



CARNI / PESCE

Filetto di manzo in crosta di pepe rosa con verdure 42.-

*Rindsfilet (220g) in einer Rosapfefferkruste an
Marsalajus mit Saisongemüse*

Costolette di agnello 39.-

*Lammracks vom Grill an Portweinjus
dazu Auberginencreme und Fava-Bohnen*

Ossobuco di vitello alla milanese 38.-

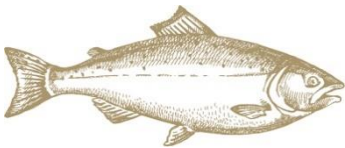
*Kalbshaxe (300g) Sous Vide nach Mailänder Art
mit Gemüse*

Entrecôte di manzo alle erbe del Mediterraneo 39.-

*Gegrilltes Rinds-Entrecôte (230g) mit mediterranen Aromen
An Balsamicosauce auf Rucola, Cherry-Tomaten und Grana*

Branzino alla griglia con ceci 36.-

*Wolfsbarschfilets vom Grill mit Kichererbsen,
Safran und Zucchini*



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 3.50
All prices CHF, incl. VAT
Extra covers for your table cost CHF 3.50

La Baracca

PIZZERIA

PIZZE



Le tradizionali

Margarita 15.-

Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Quattro formaggi 20.-

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio und Grana

Napoletana 19.-

Tomaten, Mozzarella, Oregano, Kapern und Sardellen

Vegetariana 21.-

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

Diavola 22.-

Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami und Büffelmozzarella

Quattro stagioni 22.-

*Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken,
Oliven und Champignons*



Tonno e cipolle 20.-

*Tomaten, Mozzarella, Thunfisch,
Zwiebeln, Kapern*

Calzone 24.-

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

La Baracca

PIZZERIA



Le tradizionali

Prosciutto cotto 20.-

Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken

Prosciutto e funghi 21.-

*Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken
und Champignons*

Prosciutto crudo, rucola e grana 24.-

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Grana

Hawaii 21.-

Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Ananas

Funghi 19.-

Tomaten, Mozzarella und Champignons

Rucola e grana 20.-

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Grana und Cherry-Tomaten

Salmone e bufala 25.-

*Cherry-Tomaten, Mozzarella, frischer Lachs,
Büffelmozzarella und Basilikum*

Mare e Monte 25.-

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



La Baracca

PIZZERIA

Pizze Integrale (Vollkorn)



Delizia 18.-

Tomaten, Fiore di Latte-Mozzarella und Basilikum

Miss Italia 23.-

*Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken
Mascarpone und Rucola*

Golosone 22.-

*Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola,
Rucola und Macadamianüsse*

Tartufo 29.-

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



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

Alle Preise sind in CHF inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Alle Preise CHF, inkl. MWST
Extra-Gedecke verrechnen wir mit CHF 3.50
All prices CHF, incl. VAT
Extra covers for your table cost CHF 3.50

La Baracca

PIZZERIA

Herkunftsländer

Rindfleisch: Schweiz / Paraguay

Schweinefleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz, Italien

Pouletfleisch: Schweiz, Frankreich, Brasilien

Thunfisch: Spanien, Vietnam

Riesencrevetten: Vietnam, Thailand

Meeresfrüchte: Thailand, Italien

Eier: Schweiz, Deutschland

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
hygienischen Anforderungsprofil entsprechen. Für genauere Auskünfte fragen Sie unsere
Servicemitarbeiter.

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

Pizzeria La Baracca

