



## Pizzeria 3 Tannen AG

Brüggstrasse 93

2502 Biel – Bienne

[www.pizzeria3tannen.ch](http://www.pizzeria3tannen.ch)

[info@pizzeria3tannen.ch](mailto:info@pizzeria3tannen.ch)



- Restaurant ● Holzofen Pizzeria ● Säli für 50 Personen ● Wintergarten für 80 Personen
- Sitzungszimmer (Carnozet) ● Terrasse ● Mo bis Sa geöffnet.

Fam. Asani und 3 Tannen Team freuen sich auf Ihren Besuch.

September 2023  
(Preisänderungen vorbehalten)

# Menuvorschläge

*Preisänderungen vorbehalten*

*Sehr geehrte Damen und Herren  
Liebe Gäste*

*Besten Dank für Ihr Interesse an unserem Betrieb.*

*Das Restaurant Pizzeria 3 Tannen, ein Ort für gepflegte, gemütliche Anlässe.*

*für feine Essen in gemütlichem Ambiente, im Familienkreis, mit Freunden, Geschäftspartnern, im Rahmen von Firmenfeiern, Hochzeiten, Geburtstagen, oder Konfirmationen, ein erfolgreicher Anlass benötigt Ihrer- und unsererseits eine möglichst genaue Organisation. Falls Sie eigene Vorschläge haben, die sich mit unseren Angeboten nicht decken, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns, wir beraten Sie gerne und kommen nach Möglichkeit all Ihren Wünschen nach. Wir helfen Ihnen gerne, Ihren Anlass sorgfältig zu planen und freuen uns, Sie bei uns im Restaurant Pizzeria 3 Tannen zu empfangen, um Ihre Wünsche und Vorstellungen im Detail zu besprechen, damit Ihr Anlass ein Erfolg wird.*

*Wir stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung und hoffen, dass Sie bei uns angenehme und gemütliche Stunden verbringen werden.*

*Fam. Asani,*

*und das 3 Tannen Team*

## **Das Restaurant Pizzeria 3 Tannen von A bis Z**

### **Allergiker:**

*Sollten Sie unter Lebensmittelallergien leiden, so wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Team. Wir beraten Sie jederzeit gerne.*

### **Blumen:**

*Natürlich sind Sie frei Ihre Blumen selber mitzubringen. Bedenken Sie, dass die Gestecke nicht höher als 25cm sein sollten, um das Gegenüber noch erblicken zu können.*

### **Deklaration:**

*Rindfleisch aus der Schweiz.*

*Schweine-, Poulet- und Kalbfleisch aus der Schweiz.*

*Lamm aus Neuseeland.*

### **Details**

*Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie, spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass einen Termin zu vereinbaren.*

### **Geburtstags- und Hochzeitstorten**

*Bei zusätzlicher Serviceleistung, wie z.B. Hochzeitstorte, Geburtstagstorte aufschneiden und Gedeck servieren, erlauben wir uns, Ihnen einen Gedeckaufschlag von Fr. 3.50 pro Person zu verrechnen.*

### **Nachtruhe**

*Bei Anlässen mit Livemusik sind Türen und Fenster nach 23.00 Uhr zu schliessen. Vor 23.30 Uhr ist darauf zu achten, dass sich der Lärmpegel auch für Dritte (Anwohner,) in einem erträglichen Rahmen hält.*

### **Personenzahl**

*Wir sind uns bewusst, dass die Bestimmung der Personenzahl für den Veranstalter nicht immer ganz einfach ist. Bei der Verrechnung ist die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Zahl der Gäste massgebend.*

### **Parkplätze**

*Es stehen genügend Parkplätze zur Verfügung.*

### **Öffnungszeiten**

*Montag bis Samstag von 09.00 bis 23.00 geöffnet.*

*Sonntag geschlossen, für Anlässe ab 30 Personen geöffnet*

### **Überzeit**

*Möchten sich ihre Gäste länger als bis 24.00 Uhr in unseren Räumen aufhalten benötigen wir eine Verlängerungsbewilligung. Die Bewilligung für Verlängerung bis 02.00 Uhr ist möglich und muss bis spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass durch uns bei der Gemeinde eingeholt werden. Die Kosten für die Bewilligung und inklusive Mitarbeiter Mehraufwand bis um 1.00 Uhr CHF 250.-; bzw. pro weitere angebrochen Stunde Fr. 100.-*

### **Vegetarisch:**

*Vegetarisch zu essen ist bei uns nicht eintönig. Unser Küchenchef und sein Team nutzt verschiedene Nahrungsmittel gekonnt und zaubern vegetarische Köstlichkeiten auf Ihren Tisch.*

### **Zapfengeld:**

*Sollte Ihr Onkel sie mit seinem eigenen Wein überraschen, servieren wir Ihnen gerne den Wein. In diesem Fall verrechnen wir pro Flasche ein Zapfengeld von Fr. 15.—*

### **Zahlungsarten**

*Bar, Rechnung mit Einzahlungsschein oder Kreditkarten:*

### **Zahlungsfrist**

*Innerhalb von 20 Tagen nach Erhalt der Rechnung*



# Die Wahl des passenden Saals

*Wir verfügen einen geräumigen Saal und einen Wintergarten den wir ganz nach Ihren Wünschen für Sie und Ihre Gäste vorbereiten können.*

*Je nach Bestuhlung sind wir in der Lage bis zu 50 Personen im Saal und 80 Personen im Wintergarten zu verwöhnen und einen unvergesslichen Anlass durch zu führen.*



# Apéros

Jedes schöne Fest beginnt mit einem unterhaltsamen Apéro.

Orangensaft	Liter	Fr. 8.50
Tomatensaft	Liter	Fr. 8.50

## Apéro-Beilagen

- Nüssli, Chips und Oliven	pro Person	Fr. 2.50
- Chäschüechli	pro Person	Fr. 3.50
- Schinkengipfeli	pro Stück	Fr. 3.50
- Gemüsestengel mit drei Saucen	pro Person	Fr. 5.00

## Scheibe Toast

- 1/2 Toast mit Vorderschinken		Fr. 2.60
- 1/2 Toast mit Salami		Fr. 2.60
- 1/2 Toast mit Ei		Fr. 2.50
- 1/2 Toast mit Parmaschinken		Fr. 3.00
- 1/2 Toast mit Bündnerfleisch		Fr. 3.20
- 1/2 Toast mit Rindstartar		Fr. 3.20
- 1/2 Toast mit Lachs		Fr. 3.00
- 1/2 Toast mit Crevetten		Fr. 3.20
- Cornet mit Lachsfüllung		Fr. 3.50
- Mozzarellastängeli mit Cherrytoamten		Fr. 4.00
- Riesen Crevetten an Cocktailsauce oder Süss-Saure Sauce		Fr. 4.00
- Bruschetta mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch und Olivenöl		Fr. 3.00

# Menu

Unser saisonales Angebot wird Ihre Gäste begeistern.  
Wir beraten Sie gerne.

Die Menus servieren wir ab 10 Personen. Wir bitten Sie sich auf ein Menu zu einigen, selbstverständlich berücksichtigen wir auch spezielle Wünsche für Vegetarier und Allergiker.

Für Ihren Anlass mit einer geringeren Personenzahl stellen wir gerne ein Menu aus unserem à la carte Angebot zusammen.

## **Menu 1**

**Fr. 38.50**

---

### **Gemischter Salat**

□ □ □

### **Schweinsrahmschnitzel**

an Champignonrahmsauce, Serviert mit Butternudeln und halbe Pfirsich mit Schlagrahm

□ □ □

### **Hausgemachtes Karamelköppli**

## **Menu 2**

**Fr. 43.50**

---

### **Bruschetta alla casa**

mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch und Olivenöl

□ □ □

### **Schweinspiccata Milanese**

mit Spaghetti an Tomatensauce

□ □ □

### **Hausgemachtes Tirami-su**

## **Menu 3**

**Fr. 42.00**

---

### **Nüsslersalat**

mit Ei und Croûtons

□ □ □

### **Schweinsschnitzel paniert**

mit Spaghetti an Tomatensauce

□ □ □

### **Pana Cotta mit Caramelsauce**

## Menu 4

Fr. 44.00

---

### **Kraftbrühe mit Gemüsestreifen**

□ □ □

### **Glasierter Schweinskarreebraten**

an Rosmarinjus, mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

□ □ □

### **Gebrannte Crème hausgemacht**

## Menu 5

Fr. 46.50

---

### **Kraftbrühe mit Gemüsestreifen**

□ □ □

### **Schweinsfiletmignon**

an Morchelsauce, mit Wildreis und Gemüsebouquet

□ □ □

### **Schokoladenmousse**

## Menu 6

Fr. 43.50

---

### **Grüner Salat**

□ □ □

### **Suure Mooke an Rotweinsauce (mind. 10 Tage im Voraus bestellen)**

mit hausgemachter Kartoffelstock und Saison Gemüse

□ □ □

### **Warme Zwetschgen mit Vanilleglace**

## Menu 7

Fr. 39.00

---

### **Gemischter Salat**

□ □ □

### **Riz Casimir (Pouletfleisch)**

serviert mit Basmatireis und garniert mit frischen Früchten

□ □ □

### **Vanilleparfait mit Schokoladensauce**

## Menu 8

Fr. 38.00

---

### **Grüner Salat**

□ □ □

### **Pouletbrust grilliert**

an Kräuterbutter, mit Pommes Frites und Gemüse

□ □ □

### **Frischer Fruchtsalat mit Rahm**



**Menu 9**

**Fr. 54.50**

**Bouillon mit Sherry**

□ □ □

**Kalbssteak**

an Morchelsauce, mit Butternudeln und Gemüse garnitur

□ □ □

**Hausgemachtes Panna Cotta**

**Menu 10**

**Fr. 46.30**

**Nüsslersalat**

mit Parmesan an Balsamicosauce

□ □ □

**Kalbsbraten aus dem Ofen**

an Thymianjus, mit hausgemachter Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

□ □ □

**Hausgemachtes Tiramisu**

**Menu 11**

**Fr. 49.00**

**Bruschetta alla casa**

mit frischen Tomatenwürfeln, Knoblauch und Olivenöl

□ □ □

**Kalbsgeschneitzeltes**

„Zürcher Art“ mit Nudeln an Butter und Gemüse

□ □ □

**Hausgemachte Tiramisu**

**Menu 12**

**Fr. 52.00**

**Nüsslersalat** mit Ei und Croûtons

□ □ □

**Kalbs – Saltimbocca römische Art**

serviert mit Steinpilrisotto

□ □ □

**Schokoladenmouse**

**Menu 13**

**Fr. 52.50**

**Gemischter Salat**

□ □ □

**Rindsstroganoff**

serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur

□ □ □

**Hausgemachtes Panna Cotta**

**Menu 14**

**Fr. 39.50**

**Nüsslersalat**

mit Ei und Croûtons

□ □ □ □

**Auberginen Piccata**

mit Spaghetti an Tomatensauce und Gemüsebouquet

□ □ □ □

**Hausgemachte Tiramisu**

**Menu 15**

**Fr. 45.50**

**Gemischter Salat**

□ □ □ □

**Zanderfilet**

an Dillrahmsauce, mit Salzkartoffeln und Blattspinat

□ □ □ □

**Frischer Fruchtsalat mit Rahm**

**Menu 16**

**Fr. 45.00**

**Tomatensuppe**

mit Rahmhaube und Wodka abgeschmeckt

□ □ □ □

**Roastbeef englisch gebraten**

Tartarsauce, mit Pommes Frites

□ □ □ □

**Limoncello Flute**

# Fleisch auf dem heissen Stein



	200gr.	300gr.
<b>Rindsfilet</b>	Fr. 43.50	Fr. 51.50
<b>Rindsentrecôte</b>	Fr. 35.00	Fr. 44.00
<b>Rossentrecôte</b>	Fr. 34.80	Fr. 43.80

mit Champignonsauce, Kräuterbutter, saisonalem Gemüse und einer Beilage nach Wahl (Reis, Pommes Frites, Butternudeln oder Kroketten)

Zarte Fleischstücke auf dem heissen Stein gehören zu unseren Hausspezialitäten. Ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art. Sie wählen die Fleischsorte und das Gewicht. Das Fleisch wird mit unserer Grill-Hausmischung schmackhaft gewürzt und angebraten. Sie sind nun Ihr eigener Koch, welcher am Tisch die Garstufen Ihres Fleisches selbst bestimmt.

# Dessert-Bufferet

---

- *Tirami-su*
- *Saisonale Mousse*
- *Gebrannte Crème*
- *Hausgemachte Caramelköpfl*
- *Panna Cotta*
- *Frischer Fruchtsalat*
- *Früchteplatte*
- *Verschiedene Glace*
- *Käseplatte*

*pro Person Fr. 25.00*

- |   |                 |
|---|-----------------|
| - <i>Marinierte Zwetschgen mit Vanilleglace</i> | <i>Fr. 9.50</i> |
| - <i>Meringues mit Glace und Rahm</i>           | <i>Fr. 9.50</i> |
| - <i>Warme Waldbeeren mit Vanilleglace</i>      | <i>Fr. 9.50</i> |
| - <i>Vacherin-Glace Maison (Eistorte)</i>       | <i>Fr. 9.50</i> |

09-2023

*Bei uns können Sie sich auch Ihre Menus selber zusammenstellen, Herr Asani präsentiert Ihnen unsere Auswahl.*

### **Kalte Vorspeisen:**

<i>Rindsfilet Carpaccio, mit Rucola un Parmesan</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Meeresfrüchte-Salat</i>	<i>Fr. 14.80</i>
<i>Hauspastete mit Sauce Cumberland</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Crevettencocktail mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 15.80</i>
<i>Geräucherter Lachs mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 16.80</i>

### **Suppen:**

<i>Bouillon mit Gemüsestreifen</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Bouillon mit Sherry oder Porto</i>	<i>Fr. 7.80</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Wodka und Rahmhaube</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Gemüsecremesuppe</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Bündner-Gerstensuppe</i>	<i>Fr. 8.50</i>

### **Salate:**

<i>Grüner Salat</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Nüsslersalat mit Rauchlachsstreifen</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons</i>	<i>Fr. 10.80</i>
<i>Rucolasalat mit Parmesankäse</i>	<i>Fr. 9.80</i>

### **Warme Vorspeisen:**

<i>Pilztoast</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Penne all'arrabiata</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Gebratene Eglifilet mit Salzkartoffeln</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Frühlingsrollen an Süss-Sauersauce</i>	<i>Fr. 16.50</i>



## Hauptgänge:

### Schweinefleisch:

Schweinssteak "Förster-Art" Fr. 26.80  
Pommes frites und Gemüse garnitur

Schweinsschnitzel paniert Fr. 23.80  
Pommes frites und Gemüse garnitur

Schweinsschnitzel mit Zitronensauce Fr. 27.50  
Risotto und Gemüse garnitur

„Filetpfännchen“ Fr. 30.50  
Schweinsfiletmedaillons mit Pilzrahmsauce  
Serviert mit Butternudeln

### Geflügel:

Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce Fr. 23.50  
Butternudeln und Gemüse garnitur

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter Fr. 25.50  
Butternudeln und Gemüse garnitur

### Kalbfleisch:

Kalbs-Piccata Fr. 35.80  
serviert mit Tomatenspaghetti,  
garniert mit Schinken und Champignons

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce Fr. 33.80  
Butternudeln und Rahmpfirsich

Kalbsschnitzel an Steinpilzrahmsauce Fr. 34.80  
Butternudeln und Gemüse garnitur

### Lammfleisch:

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste Fr. 34.80  
serviert mit Provençalesauce, Kroketten  
und Gemüse garnitur

**Rindsfleisch:**

*Rinds Gulasch (ab 10 Pers.)  
Hausgemachte Kartoffelstock  
und Gemüse garnitur* Fr. 26.50

*Rindsfilet an grüner Pfeffersauce  
serviert mit Steinpilzrisotto und Gemüse garnitur* Fr. 43.80

*Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“  
mit Butternudeln und Gemüse garnitur* Fr. 35.80

*Rindsentrecôte streifen-Pfanne  
Mit Kräuterrahmsauce auf Butternudeln,  
serviert mit halber Tomate* Fr. 35.00

## PIZZE / PIZZAS

<b>MARGHERITA</b> Tomatensauce, Mozzarella, Oregano		Fr. 14.00
<b>CAPRESE</b> (ohne Tomatensauce) frische Tomaten, Mozzarella, frische Basilikum	tomates fraîches, mozzarella, basilic frais	Fr. 15.50
<b>NAPOLETANA</b> Sardellen, Kapern, Oregano	anchois, câpres, origan	Fr. 16.50
<b>TROPICALE</b> Ananas, Kiwi, Banane	ananas, kiwi, banane	Fr. 15.50
<b>PROSCIUTTO</b> Vorderschinken	jambon de devant	Fr. 16.80
<b>HAWAII</b> Vorderschinken, Ananas	jambon de devant, ananas	Fr. 17.80
<b>FUNGHI</b> frische Champignons	champignons frais	Fr. 16.50
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Vorderschinken, frische Champignons	jambon de devant, champignons frais	Fr. 18.80
<b>GORGONZOLA E RUCOLA</b> Gorgonzola, Rucola	gorgonzola, rucola	Fr. 18.00
<b>TONNO</b> Thon, Zwiebeln	thon, oignons	Fr. 16.80
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Peperoni	jambon de devant, champignons, artichauts, peperoni	<b>Fr. 19.00</b>
<b>FRUTTI DI MARE</b> Meeresfrüchte, Knoblauch	fruits de mer, ail	<b>Fr. 19.00</b>
<b>3 TANNEN</b> Rindfleischwürfel (CH), Spinat, Knoblauch	viande de boeuf, épinards, ail	<b>Fr. 20.50</b>
<b>NOBLES</b> Rindfleischwürfel (CH), Champignons, Kräuterbutter	viande de boeuf (CH), champignons, café de Paris	<b>Fr. 20.50</b>
<b>BOLOGNESE</b> gehacktes Rindfleisch, Peperoni, Peperoncini	viande hachée de boeuf, maïs, piments, poivrons	<b>Fr. 19.80</b>
<b>BERNESE</b> geräucherter Speck, Zwiebeln	lard fumé, oignons	<b>Fr. 16.80</b>
<b>SICILIANA</b> Artischocken, Oliven, Sardellen, frische Tomaten	artichauts, olives, anchois, tomates fraîches	<b>Fr. 18.00</b>
<b>FIorentina</b> Spinat, Ricotta	épinards, ricotta	<b>Fr. 17.50</b>
<b>POPEYE</b> Spinat, Spiegelei	épinards, oeuf	<b>Fr. 17.50</b>
<b>VEGETARIANA</b> Spinat, Zucchini Auberginen, Peperoni, frische Tomaten	épinards, courgettes, aubergines, poivrons tomates fraî.	<b>Fr. 17.80</b>
<b>VULCANO</b> scharfer Salami, Peperoncino, Oliven	salami piquant, piments, olives	<b>Fr. 18.00</b>
<b>TOSCANA</b> scharfer Salami, geräu. Speck, Zwiebeln, Knoblauch	salami piquant, lard, oignons, ail	<b>Fr. 19.00</b>
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> verschiedene Käse	fromages divers	<b>Fr. 17.00</b>
<b>CREVETTES</b> Crevetten, Oliven, Knoblauch	crevettes, olives, ail	<b>Fr. 18.00</b>
<b>GAMBERONI!</b> Riesencrevetten, Knoblauch	crevettes géantes, ail	<b>Fr. 22.80</b>
<b>GRECO</b> frische Tomaten, Fetakäse, Peperoni, Zwiebeln, Oliven	tomates fraîches, feta, poivrons, oignons, olives	<b>Fr. 17.80</b>
<b>PADRINO</b> geräuchertem Lachs, Zwiebeln, Kapern	saumon fumé, oignons, câpres	<b>Fr. 18.50</b>

## PIZZE / PIZZAS

<b>TUNISIA</b> Merguez, Oliven, Peperoncini, Rucola	merghez, olives, piments, rucola	<b>Fr. 19.00</b>
<b>PAESANELLA</b> Vorderschinken, scharfe Salami, Speck, Oregano	jambon de devant, salami piquant, lard, origan	<b>Fr. 19.00</b>
<b>QUATTRO FRATTELLI</b> Auberginen, Zucchini, Peperoni, Ricotta	aubergines, courgettes, poivrons, ricotta	<b>Fr. 17.50</b>
<b>TRICOLORE</b> frische Tomaten, Spinat, Ricotta	tomates fraîches, épinards, ricotta	<b>Fr. 17.80</b>
<b>BUON GUSTAIO</b> Vorderschinken, Gorgonzola, Oregano	jambon de devant, gorgonzola, origan	<b>Fr. 18.50</b>
<b>SALAME NOSTRANO</b> Salami Nostrano, Oregano	salami nostrano, origan	<b>Fr. 16.50</b>
<b>PARMIGIANA</b> Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter	jambon de parme, rucola, parmesan en tranches	<b>Fr. 21.00</b>
<b>PIEMONTESE</b> Steinpilze, Knoblauch, Kräuterbutter	bolets, ail, café de paris	<b>Fr. 18.00</b>
<b>OCCHIO DI BUE</b> geräucherter Speck, Spiegelei, Oregano	lard fumé, oeuf, origan	<b>Fr. 17.50</b>
<b>TRIANGOLO</b> Gorgonzola, Rucola, Parmesansplitter	gorgonzola, rucola, parmesan en tranches	<b>Fr. 18.50</b>
<b>RUSTICA</b> Steinpilze, Spinat, Knoblauch	bolets, épinards, ail	<b>Fr. 19.00</b>
<b>PARMA</b> Parmaschinken	jambon de parme	<b>Fr. 19.00</b>
<b>CAPRICIOSA</b> Sardellen, Kapern, Peperoni, Oliven, Oregano	anchois, câpres, poivrons, olives, origan	<b>Fr. 18.00</b>
<b>MELANZANE</b> Auberginen, Peperoncini, Rucola, Parmesansplitter	aubergines, piments, rucola, parmesan en tranches	<b>Fr. 18.50</b>
<b>CALZONE FARCITO (zugedeckt / fermée )</b> Vorderschinken, frische Champignons, Artischocken	jambon de devant, champignons frais, artichauts	<b>Fr. 18.80</b>

## Büffel - Mozzarella / Mozzarella bufflonne

<b>BINI</b> Büffel - Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesansplitter	mozzarella de bufflonne, viande de grisons, rucola, parmesan en tranches	<b>Fr. 24.00</b>
<b>MEDITERRANEA</b> Büffel - Mozzarella, Parmaschinken, Rucola	mozzarella de bufflonne, jambon de parme, rucola	<b>Fr. 23.50</b>

Jede Pizza ist auch mit Büffelmozzarella erhältlich + Fr. 4.00  
chaque pizza est également disponible avec la mozzarella bufflonne + Fr. 4.00

<b>FOCACCIA</b> Pizzateig mit Olivenöl und Oregano	pâte à pizza, huile d'olives, origan	<b>Fr. 7.40</b>
<b>FOCACCIA DELLA CASA</b> Pizzateig mit Parmesansplitter und Oregano	Pâte à pizza, parmesan en tranches, origan	<b>Fr. 8.40</b>

## vegetarische Pizza / Pizza végétarien

Verkauf über die Gasse, Fr. 2.-- günstiger  
Pizza à l'exporter, réduction Fr.2.--

kleine Pizza Fr. 3.-- günstiger  
les petites pizzas Fr. 3.-- moins cher

Pizza auf 2 Teller + Fr. 3.--  
Pizza servie sur 2 assiettes + Fr. 3.--