



BENVENUTI ALLA TRATTORIA FREILAGER

PRANZO CON ANTONIO E MARCO

Erleben Sie die Küche von Antonio Colaianni, der mit hochwertigen Zutaten die Essenz der italienischen Küche auf den Teller bringt. Ob Fleisch, Fisch, hausgemachte Pasta oder eine vegetarische Option – jedes Gericht bietet ein besonderes Geschmackserlebnis. Tauchen Sie ein in die Welt der italienischen Aromen und genießen Sie Ihren Aufenthalt. Buon Appetito!

TAVOLATA

Am Abend oder auf Vorbestellung servieren wir ab vier Personen eine auf Ihre Vorlieben abgestimmte typisch italienische Tavolata. Es erwartet Sie eine Überraschungs-Auswahl an Köstlichkeiten zum probieren, teilen und geniessen.

TAVOLATA PICCOLA

Antipasti | Primi | Dolci
75

TAVOLATA GRANDE

Antipasti | Primi | Secondi | Dolci
95

MENU D'AFFARI

INSALATA DI BARBABIETOLA

Randensalat mit Crème fraîche und geräuchertem Forellenfilet

14

COSTOLETTA DI AGNELLO ALLE ERBE

Gebackenes Lammkotelet im Kräutermantel, mit Knusperkartoffeln und Ofenaubergine

38

ZUPPETTA DI UVA

Traubencaltschale mit Zitronensorbet und Joghurtschaum

10

LUNCH 60

MENU DEL PRANZO

Zu jedem Mittagsmenü servieren wir zur Vorspeise einen kleinen Salat oder eine saisonale Suppe.

PASTA

Calamarata mit Crevetten und Zucchini

28

PESCE

St.Pierre Filet an Safransauce, mit Babylattich und Focaccia mit Stracciatella-Käse

38

CARNE

Gebackenes Lammkotelett im Kräutermantel, mit Knusperkartoffeln und Ofen Aubergine

38

PIZZA

Gelbe Pizza mit Büffelmozzarella, Anchovis und Kapern

24

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, an einer Thunfischsauce, mit KapernVSP28 | HG38

CUORE DI BUE CAPRESE

Ochsenherz-Tomaten, mit Büffelmozzarella oder Burrata22

INSALATA FREILAGER

Saisonal gemischter Salat mit einem Hasdressing14

SECONDI

MACCHERONI AL RAGÙ DI POLPO

Maccheroni mit Tintenfischragout VSP28 | HG34

RANA PESCATRICE AL FORNO

Kleiner Seeteufel aus dem Ofen, mit Caponata und Ofenkartoffeln48

TAGLIATA DI MANZO

Schweizer Rindsentrecôte (200gr), auf Tomaten und Rucola, mit Parmesan und Ofenkartoffeln.....52

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST CHE-170.835.631

RESTAURANT-FREILAGER.CH



L'INTERA VARIETÀ DI PIZZA

Unter der Leitung unseres talentierten Pizzaiolo Ivan präsentieren wir Ihnen authentische italienische Klassiker, die mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail zubereitet werden. Ivan bringt nicht nur seine Erfahrung aus Italien mit, sondern auch die Liebe zum Detail, die in jede Pizza einfließt.

Nur auserlesene italienische Produkte bringen den unverkennbaren Geschmack Italiens perfekt zum Ausdruck. So bereiten wir unseren Pizzateig liebevoll mit Mehl aus Napoli zu.

Die einmalige Leichtigkeit verleiht ihm die 4-jährige «Lievito Madre» mit 36 Stunden Gärzeit. Das Backen bei 380 °C macht unsere Pizza schliesslich zum unvergesslichen Knuspererlebnis.

Geniessen Sie den echten Geschmack Italiens in jedem Bissen.

BUON APPETITO!

PROSSIMAMENTE

LA CUCINA COLAIANNI

Ab Oktober 2024 erwarten Sie in unserer La Cucina die Klassiker vom Sternekoch Antonio Colaianni in Form eines Fine-Dining-Fünfgängers. Alle Infos finden Sie bald auf unserer Homepage.

restaurant-freilager.ch

GUTSCHEIN

Überraschen Sie Ihre Freunde und Familie mit einem Gutschein für kulinarischen Genuss in unserer La Trattoria Freilager oder in La Cucina Colaianni.

restaurant-freilager.ch

PIZZE CLASSICHE

✓ **MARGHERITA**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,
Basilikum **19**

✓ **VEGETARIANA**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,
Ofengemüse, Basilikumcreme **26**

✓ **PARMIGIANA**

Tomaten, Mozzarella Fior die Latte, Aubergine,
Parmesan, Rucola, Basilikum **26**

✓ **QUATTRO FORMAGGI**

Mozzarella Fior die Latte, Parmesan,
Gorgonzola, Mascarpone **26**

✓ **ZUCCHETTA**

Zucchinicreme, Minze, Büffelmozzarella,
frische Peperoncini, gelbe Datterini,
Zucchini-Chips **28**

FREILAGER

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Mascarpone,
Rucola, Prosciutto S. Ilario, Parmesan **30**

SALAME / SALAME PICCANTE

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Salame Tipo
Milano oder Ventricina Piccante, Oregano **26**

LA ROMANA

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Carciofi, rote
Zwiebeln, Guanciale (römischer Backenspeck),
Basilikum **28**

FUNGHI E SPECK

Mozzarella Fior di Latte, saisonale Pilze,
Steinpilzcreme, Rosmarin **27**

SALSICCIA E FRIARELLI

Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia-Wurst,
Cime di Rapa (Stängelkohl), Parmesan **29**

KINDERPIZZA

Für unseren kleinen Gäste
servieren wir alle Pizze
auch in Kindergrösse.

11.5