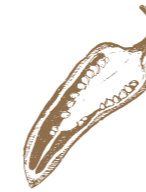




Ristorante

SAPORI

e Pizzeria



ANTIPASTI

Bruschette classiche, pomodoro, basilico, stracciatella di mozzarella 16^{G/V/L}
Klassische Bruschette, Tomaten, Basilikum, Stracciatella vom Mozzarella
Classic bruschette, tomatoes, basil, stracciatella of mozzarella

Vitello Tonnato, fiori di capperi 28^{L/E/SF}
Vitello Tonnato, Kapernäpfel
Vitello tonnato, caper apples

Carpaccio di manzo, topinambur, cipolline glassate 26^{CH}
Carpaccio vom Rind, Topinambur, glasierte Zwiebeln
Beef carpaccio, Jerusalem artichokes, glazed onions

Burrata, verdure di stagione, pesto di basilico 24^{V/L/N}
Burrata, Saisongemüse, Basilikumpesto
Burrata cheese, seasonal vegetables, basil pesto

Steak tartare alla piemontese, crostone di pane 70 g 26^{N/CH}
Steak tartare alla piemontese, crostone di pane 140 g 48^{N/CH}
Piemontesisches Steak Tatar, Toast
Piedmontese style steak tartar, toast

Carpaccio di gamberi, pepe rosa, erba cipollina, citronette 26^{SF}
Garnelencarpaccio, rosa Pfeffer, Schnittlauch, Zitronette
Shrimp carpaccio, pink pepper, chives, citronette

Polpo alla ligure, vinaigrette piccante al limoncello 27^{SF}
Oktopus nach ligurischer Art, pikante Limoncello Vinaigrette
Ligurian style octopus, savoury limoncello vinaigrette

Crudo di Parma, pomodoro Fett'unta (4 bruschetta) per 2 persone 34^{SC/G}
Parmaschinken, Tomaten Fett'unta (4 Bruschetta) für 2 Personen
Parma ham, tomatoes Fett'unta (4 bruschetta) for 2 people





INSALATE

Insalata mista di stagione 13 ^{VEGAN}
Gemischter Saisonsalat
Mixed seasonal salad

Insalata di carciofi, spinaci, grana padano 21 ^{V/L}
Artischockensalat, Spinat, Grana Padano
Artichoke salad, spinach, grana padano cheese

Insalata Cesare 19 ^{L/G/SF/SC/E}
Lattuga romana, pancetta croccante, crostoni di pane, grana padano
Römersalat, knuspriger Speck, Croûtons, Grana Padano
Romaine lettuce, crispy bacon, croutons, grana padano cheese

Con petto di pollo grigliato 9 ^{CH}
mit gegrillter Pouletbrust
with grilled chicken breast

Con code di gamberi 9 ^{SF/L}
mit Garnelenschwänzen
with prawn tails



ZUPPA

Minestrone di verdure 13 ^{VEGAN}
Gemüsesuppe
Vegetable soup

Zuppa di pomodoro fresco 13 ^{VEGAN}
Frische Tomatensuppe
Fresh tomato soup

PASTE

Spaghetti freschi, pomodoro San Marzano, basilico
Stracciatella di mozzarella 22 ^{G/E/L/V}
Frische Spaghetti, San Marzano Tomaten, Basilikum
Stracciatella vom Mozzarella
Fresh spaghetti, San Marzano tomato, basil
Stracciatella of mozzarella



Rigatoni bolognese 25 ^{G/L/SC/CH}
Rigatoni Bolognese
Rigatoni bolognese

Risotto, barbabietola, fonduta di gorgonzola 24 ^{L/V}
Risotto, Randen, Gorgonzolafondue
Risotto, beetroot, gorgonzola cheese fondue

Scialatielli freschi, cozze, vongole, pomodorini 35 ^{G/SF}
Frische Scialatielli, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Kirschtomaten
Fresh scialatielli, mussels, clams, cherry tomatoes

Ravioli alla zucca, burro nocciola, amaretti, salvia frita 28 ^{G/E/L/V/N}
Kürbisravioli, Nussbutter, Amaretti, fritierter Salbei
Pumpkin ravioli, nut butter, amaretti, fried sage

Penne verrigni all'arrabbiata, olive taggiasche 24 ^{G/L/S/SF/N}
Penne verrigni all'arrabbiata, Taggiasca Olive
Penne verrigni all'arrabbiata, taggiasca olives

Tagliatelle fresche, porcini, ragù di vitello svizzero 35 ^{G/L/E/CH}
Frische Tagliatelle, Steinpilze, Schweizer Kalbsragout
Fresh tagliatelle, porcini mushrooms, swiss veal ragout

Pasta senza glutine su richiesta +4
Glutenfreie Pasta auf Anfrage
Gluten-free pasta on request



CARNI

Ossobuco alla gremolada, risotto allo zafferano 44^{L/CH}
Ossobuco Gremolada, Safranrisotto
Ossobuco gremolada, saffron risotto

Scaloppina di vitello, limone verde, timo fresco, sugo di carne, broccoli 45^{G/L/CH}
Kalbsschnitzel, Limettensauce, frischer Thymian, Kalbsjus, Broccoli
Veal escalope, lime sauce, fresh thyme, veal jus, broccoli

Pollo al mattone, spinaci, cardoncelli, salsa diavola 39^{L/CH}
Schweizer Poulet, Spinat, Cardoncelli Pilze, Diavola Sauce
Swiss chicken, spinach, cardoncelli mushrooms, diavola sauce

Scottadito di agnello, purea di fave, spinaci, caponata verdure 49^L
Lammkotelette, dicke Bohnenpüree, Spinat, Caponata Gemüse
Lamb rack, fava bean puree, spinach, caponata vegetables

Filetto di manzo di Oberland bernese ai ferri, broccoli 54^{L/CH}
Gegrilltes Berner Oberländer Rindsfilet, Broccoli
Grilled Bernese Oberland beef tenderloin, broccoli

PESCI

Branzino all'acqua pazza 45^{SF/L}
Wolfsbarsch, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Fenchel, Frühlingszwiebeln
Seabass acqua pazza style, mussels, clams, fennel, spring onions

Frittura di calamari e gamberi, salsa tartara, verdure in tempura 33^{G/SF/E/L}
Frittierter Tintenfisch und Garnelen, Sauce Tartare, Tempuragemüse
Fried squid and prawns, tartare sauce, tempura vegetables

Luccio perca, spinaci, sedano, caponata verdure 44^{SF/L}
Zander, Spinat, Staudensellerie, Caponata Gemüse
Pike perch, spinach, celery, caponata vegetables



Supplemento contorni: patatine fritte 6, tagliatelle al burro 6^{G/L}, risotto 6^L, caponata 6^{VEGAN}
Patate arrosto 6

Extra Beilagen: Pommes Frites 6, Tagliatelle mit Butter 6^{G/L}, Risotto 6^L, Caponata Gemüse 6^{VEGAN}
Bratkartoffeln 6

Supplement sides: french fries 6, tagliatelle with butter 6^{G/L}, risotto 6^L, caponata vegetables 6^{VEGAN}
roasted potatoes 6

Supplemento contorni per 2 persone: risotto al prosecco 14^L, tagliatelle al tartufo 16^{G/L}
Extra Beilagen für 2 Personen: Risotto mit Prosecco 14^L, Tagliatelle mit Trüffel 16^{G/L}
Supplements sides for 2 people: risotto with prosecco 14^L, tagliatelle with truffle 16^{G/L}

PIZZE

FOCACCIA

Rosmarino – Olio extra vergine, cristalli di sale, rosmarino 11^{G/VEGAN}
Olivenöl Extra Vergine, Meersalz, Rosmarin
Extra virgin olive oil, seasalt, rosemary



Prelibata – Crudo di Parma, burrata, tartufo, olio al tartufo 33^{G/L}
Parmaschinken, Burrata, Trüffel, Trüffelöl
Parma ham, burrata cheese, truffle, truffle oil

MARINARA

Classica – Pomodoro, olio, origano, aglio 12^{G/VEGAN}
Tomaten, Olivenöl, Oregano, Knoblauch
Tomatoes, olive oil, oregano, garlic

PIZZE REGIONALI

Calabrese – Pomodoro, mozzarella fior di latte, 'Nduja, cipolla rossa, burrata 28^{G/L/SC}
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, 'Nduja (sehr würzige, pikante, weiche, italienische Rohwurst)
Rote Zwiebeln, Burrata
Tomatoes, mozzarella fior di latte, 'Nduja (particularly spicy, spreadable pork salami)
Red onions, burrata cheese

Napoletana – Pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, caperi, olive taggiasce, origano 24^{G/L/SF}
Tomaten, Büffelmozzarella, Sardellen, Kapern, Taggiasca Oliven, Oregano
Tomatoes, buffalo mozzarella, anchovies, capers, Taggiasca olives, oregano

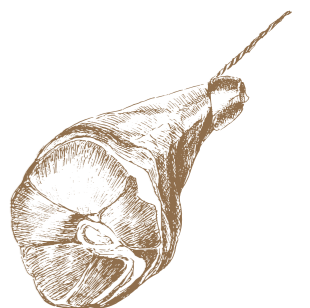
Emiliana – Pomodoro, mozzarella fior di latte, crudo di Parma, rucola, pomodorini, balsamico 30^{G/L/SC}
Tomaten, Mozzarella fior di latte, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Balsamico
Tomatoes, mozzarella fior di latte, Parma ham, rocket salad, balsamico

Parma – Pomodoro, mozzarella di bufala, crudo di Parma, grana padano, basilico 28^{G/L/SC}
Tomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Grana Padano, Basilikum
Tomatoes, buffalo mozzarella, parma ham, grana padano cheese, basil

CALZONE

Calzone – Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto 24^{G/L/SC}
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken
Tomatoes, mozzarella fior di latte, ham

Pizza senza glutine +5
Glutenfreie Pizza
Gluten-free pizza





PIZZE TRADIZIONALI

Margherita – Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico 18 ^{G/L/V}
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum
Tomatoes, mozzarella fior di latte, basil

Prosciutto – Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto 21 ^{G/L/SC}
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken
Tomatoes, mozzarella fior di latte, ham

Prosciutto e funghi – Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi 23 ^{G/L/SC}
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Pilze
Tomatoes, mozzarella fior di latte, ham, mushrooms

Salame dolce – Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame dolce 22 ^{G/L/SC}
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Salami
Tomatoes, mozzarella fior di latte, salami

Quattro stagioni – Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive taggiasche 25 ^{G/L/SC}
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze, Taggiasca Oliven
Tomatoes, mozzarella fior di latte, ham, artichokes, mushrooms, Taggiasca olives

Vegetariana – Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchini, melanzane, peperoni, basilico 24 ^{G/L/V}
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Zucchini, Auberginen, Paprika, Basilikum
Tomatoes, mozzarella fior di latte, zucchini, eggplant, bell pepper, basil

Diavola – Pomodoro, mozzarella fior di latte, ventrecina piccante 24 ^{G/L/SC}
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Ventrecina Wurst
Tomatoes, mozzarella fior di latte, spicy ventrecina sausage

Tonno – Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa 23 ^{G/L/SE}
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln
Tomatoes, mozzarella fior di latte, tuna, red onions



PIZZE SPECIALI

Caprese – Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, pesto di basilico, olive taggiasche 24 ^{G/L/N/V}
Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum Pesto, Taggiasca Oliven
Tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto, Taggiasca olives

Amalfi – Pomodoro, gamberi, burrata, limone, pistacchio 31 ^{G/SE/L/N}
Tomaten, Garnelen, Burrata, Zitrone, Pistazie
Tomatoes, prawns, burrata cheese, lemon, pistachio

Gustosa – Pomodoro, Mozzarella fior di latte, taleggio, speck, rucola 28 ^{G/L/SC}
Tomaten, Mozzarella fior di latte, Taleggio, Speck, Rucola
Tomatoes, mozzarella fior di latte, taleggio cheese, speck, rocket salad

Vesuvio – Pomodoro, ventrecina piccante, salsiccia, peperoncino, 'Nduja, burrata 30 ^{G/L/SC}
Tomaten, scharfe Ventrecina Wurst, frische Schweinswurst, Chili
'Nduja (sehr würzige, pikante, weiche, italienische Rohwurst), Burrata
*Tomatoes, spicy ventrecina sausage, fresh pork sausage, chili pepper
'Nduja (particularly, spicy, spreadable pork salami), burrata cheese*

PIZZE BIANCHE

Miss Italia – Mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto di Parma 33 ^{G/L/SC}
Grana padano, rucola, olio al tartufo
Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Parmaschinken, Grana Padano, Rucola, Trüffelöl
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, grana padano cheese, rocket salad, truffle oil

Novarese – Mozzarella fior di latte, gorgonzola, pere, noci 28 ^{G/L/V/N}
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Birne, Walnüsse
Mozzarella fior di latte, gorgonzola cheese, pear, walnuts

Quattro formaggi – Mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino, grana padano, taleggio 27 ^{G/L/V}
Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Pecorino, Grana Padano, Taleggio
Mozzarella fior di latte, gorgonzola cheese, pecorino cheese, grana padano cheese, taleggio cheese

Jungfrau – Mozzarella fior di latte, speck, gorgonzola, funghi, aglio 29 ^{G/L/SC}
Mozzarella fior di latte, Speck, Gorgonzola, Champignons, Knoblauch
Mozzarella fior di latte, speck, gorgonzola cheese, mushrooms, garlic



COCKTAILS

Aperol Spritz Aperol, Soda, Prosecco <i>Aperol, soda, prosecco</i>	14
Campari Spritz Campari, Soda, Prosecco <i>Campari, soda, prosecco</i>	15
Basilico Spritz Basilikum, Zitronen, Prosecco, Soda <i>Basil, lemon, prosecco, soda</i>	15
Limoncello Spritz Limoncello, Soda, Prosecco <i>Limoncello, soda, prosecco</i>	15
Franciacorta Royal Franciacorta Schaumwein, Cassislikör <i>Franciacorta sparkling wine, cassis liqueur</i>	17
Hugo Holunderblüten Sirup, Limette, Minze, Soda, Prosecco <i>Elderflower syrup, lime, mint, soda, prosecco</i>	15
Americano Campari, Martini Rosso, Soda <i>Campari, Martini rosso, soda</i>	13
Negroni Campari, Martini Rosso, Bombay Sapphire Gin <i>Campari, Martini rosso, Bombay Sapphire gin</i>	15
Negroni Sbagliato Campari, Martini Rosso, Prosecco <i>Campari, Martini rosso, prosecco</i>	16

COCKTAILS NON ALCOLICO

Sanbitter Emozioni Sanbitter Rosso, Grapefruitsaft <i>Sanbitter rosso, grapefruit juice</i>	9
Fruchtcocktail Orangensaft, Apfelsaft, Ananassaft, Grenadine <i>Orange juice, apple juice, pineapple juice, grenadine syrup</i>	9

COCKTAILS

The Vincitore XO Rum, Franciacorta, 24 Karat Goldflocken <i>XO Rum, franciacorta, 24k gold flakes</i>	24
The Rusty Nail Scotch Whisky, Whisky-Likör <i>Scotch whiskey, whiskey liqueur</i>	19
The Gin Gimlet Gin, Limettensaftsirup <i>Gin, lime juice cordial</i>	19
The Vesper Gin, Wodka, französischer Weinaperitif <i>Gin, vodka, french wine aperitif</i>	19
The Bamboo Sherry, trockener Wermut, Orangen Bitter, Aromatic Bitter <i>Sherry, dry vermouth, orange bitters, aromatic bitters</i>	19
The White Negroni Dry Gin, weisser Bitterlikör, Wermut, 23 Karat Goldflocken <i>Dry gin, white bitter liqueur, vermouth, 23K Gold Flakes</i>	21
The Cosmopolitan Wodka, Cranberrylikör, Orangenlikör, 23 Karat Goldflocken <i>Vodka, cranberry liqueur, orange liqueur, 23K Gold Flakes</i>	21
The Black Russian Wodka, Kaffeelikör, Vanillelikör, 23 Karat Goldflocken <i>Vodka, coffee liqueur, vanilla liqueur, 23K Gold Flakes</i>	21

BEVANDE

ACQUA

San Pellegrino / Acqua Panna	25 cl	6
	50 cl	7.5
	75 cl	9.5
Karaffe Wasser / Carafe tab water		5

ANALCOLICI

Coca-Cola / Zero	33 cl	6
Sprite / Apfelschorle / Fusetea Lemon	33 cl	6
Rivella Rot	33 cl	6
Ramseier Apfelsaft	33 cl	6
Aranciata San Pellegrino	20 cl	6
Chinotto San Pellegrino	20 cl	6
San Bitter San Pellegrino	10 cl	6
Crodino	10 cl	6
Swiss Mountain Spring	20 cl	6
<i>Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale</i>		

SUCCHI

Orangensaft / Orange juice	30 cl	6
Orangensaft frisch / Fresh orange juice	30 cl	12
Grapefruitsaft / Grapefruit juice	30 cl	6
Ananassaft / Pineapple juice	30 cl	6
Traubensaft / Grape juice	20 cl	6
Tomatensaft / Tomato juice	30 cl	6

BIRRE

Moretti alla spina	30 cl	6
Rugenbräu Special	33 cl	7.5
Heineken Alkoholfrei	33 cl	7.5
Jungfrau Weizen	50 cl	10
VICTORIA Huusbier – Märzen	33 cl	9

APERITIFI & AMARI

Cynar	4 cl	10
Averna	4 cl	10
Ramazotti	4 cl	10
Fernet-Branca	4 cl	10
Martini Bianco	4 cl	10
Martini Rosso	4 cl	10
Antica Formula	4 cl	10
Campari	4 cl	10
Pastis 51	4 cl	12

GIN & VODKA

VJ Gin	4 cl	18
Swiss Crystal Gin	4 cl	18
Bombay Sapphire Gin	4 cl	13
Hendrick's Gin	4 cl	16
Absolut Vodka	4 cl	13

WHISKY & COGNAC

Jack Daniel's	4 cl	12
Remy Martin VSOP	4 cl	12

LIQUORI

Grand Marnier	4 cl	12
Baileys	4 cl	10
Disaronno Amaretto	4 cl	10
Cointreau	4 cl	10
Kahlúa	4 cl	10
Sambuca	4 cl	10
Frangelico	4 cl	10

GRAPPA E LIMONCELLO

Limoncello fatto in casa	2 cl	7
Ue, Nonino	2 cl	9
Ribolla, Nonino	2 cl	11
Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia	2 cl	11
Fragolino, Nonino	2 cl	12
Sassicaia, Jacopo Poli	2 cl	13
Picolit, Nonino	2 cl	17
Tre Soli Tre, Berta	2 cl	17

BEVANDE CALDE

CAFFÈ

Caffè	5.5
Espresso	5.5
Espresso Macchiato	6
Espresso doppio	6.5
Latte Macchiato	6.5
Cappuccino	6.5
Caffelatte	6.5
Coretto alla grappa	9.5

SELEZIONI DI TÈ

Porzione	8.5
Verveine / <i>Verbena</i>	
Bergkräuter / <i>Mountain herbs</i>	
Original Rooibos	
Kamille / <i>Camomile</i>	
Pfefferminze / <i>Peppermint</i>	
Jasmin Perlen / <i>Jasmin Pearls</i>	
Morgentau / <i>Green tea</i>	
English Breakfast	
Earl Grey	
Früchtetee / <i>Fruit tea</i>	

V	Vegetarisches Gericht / <i>vegetarian</i>	SF	Gericht mit Krebstieren, Fisch oder Weichtieren / <i>contains crustaceans, fish or shellfish</i>
G	Gericht mit Gluten / <i>contains gluten</i>		
L	Gericht mit Laktose / <i>contains lactose</i>		
N	Gericht mit Nüssen / <i>contains nuts</i>	VEGAN	Vegane Gerichte / <i>vegan</i>
SC	Gericht mit Schweinefleisch / <i>contains pork</i>	E	Gericht mit Ei / <i>contains egg</i>
CH	Schweizer Produkt / <i>locally sourced</i>	S	Gericht mit Soia / <i>contains soy</i>

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten 8.1% Mehrwertsteuer.
All prices are stated in Swiss Francs and include 8.1% VAT.

SHARE YOUR EXPERIENCE

Wir freuen uns auf Ihr Feedback
We value your feedback

@saporinterlaken #lovesapori



