



MEILENSTEIN
PIAZZA



EN

Speisekarte



FR

Herzlich willkommen bei uns auf der Piazza des Hotel Meilenstein.

Das Piazza-Team freut sich sehr, geschätzte Geniessende, Ihnen die ersten Herbstboten präsentieren zu dürfen! Nebst unseren beliebten Pinsas können Sie sich auf unsere frischen Herbstsalate und warmen Speisen freuen. Mit saisonalen Zutaten aus dem Wasser, vom Land und aus der Luft, zaubert unser Küchenteam wahre Gaumenfreuden für Sie.

Möge jeder Bissen Ihnen Wohlgefühl und Freude, sowie höchsten Genuss im Gaumen in dieser goldenen Jahreszeit bringen.

Apéro



Easy Viva Mate

4 cl Vodka | 1 cl Limettensaft | Limette
Minze & ORGANICS Viva Mate

15



Moscow Mule

Vodka | ORGANICS Ginger Beer

London Mule

Gin | ORGANICS Ginger Beer

Dark & Stormy

Dark Rum | ORGANICS Ginger Beer

15



Orange Spritz

10 cl Prosecco | 4 cl Bitter Aperitif
Orange & ORGANICS Black Orange

12



Start



Kartoffelschaumsuppe 🌿

10

Herbstlicher Blattsalat 🌿

Nussdressing | Robiola-Käse «Bosina»

14

Salate vom Buffet

Gemüse- & Blattsalate | Garnituren | Dressings | Toppings

Teller 9 | kleiner Teller 4.50



Haupt



Orecchiette Pasta

Tomate | Rucola

20

Kalbs-Cordon bleu ^{CH}

Mit geräuchertem Truten-Schinken | Bärner Frites | Gemüse

39

Beef Burger «Limousin» ^{CH}

Tomate | Avocado | Eisberg | Lucky Dog Sauce | Bärner Frites

24

Eglifilet im Bierteig ^{Binnenfischerei D}

Remouladensauce | Frühkartoffel | Blattspinat

35

Pinsas klassisch



Unsere knusprige, italienische Focaccia:

Der vegane Sauerteig wird 72 Stunden gereift und das Resultat ist extra knuspriger Boden!

extra Parmaschinken 5 | jede weitere Zutat je 2

Prosciutto | 22

Tomatensauce, Mozzarella,
Schinken, Oregano

Prosciutto e funghi | 23

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,
Champignons, Oregano

Hawaii | 23

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,
Ananas, Oregano

Parma | 27

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken,
Parmesansplitter, Oregano

Salame Nostrano | 22

Tomatensauce, Mozzarella,
Salami Nostrano, Oregano

Piccante | 24

Tomatensauce, Mozzarella,
scharfe Salami, Oregano

Tonno | 24

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch,
Zwiebeln, Kapern, Oregano

Napoli | 22

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen,
Oliven, Kapern, Oregano

Carbonara | 24

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Spiegelei,
Parmesansplitter, Oregano

Quattro Stagioni | 25

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,
Champignons, Peperoni, Artischocken,
Oregano

Salmone | 26

Tomatensauce, Mozzarella, Lachs,
Zwiebeln, Oregano

Svizzera | 24

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck,
Salami Nostrano, Zwiebeln, Oregano

Pinsas vegetarisch

Margherita 🌿 | 19.50

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

Bufala 🌿 | 21

Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella,
Basilikum, Oregano

Vegetariana 🌿 | 26

Tomatensauce, Feta-Schafskäse, Spinat, Kapern,
Artischocken, Kalamata Oliven, Zitrus-Öl,
Oregano

Gorgonzola 🌿 | 23

Tomatensauce, Mozzarella,
Gorgonzola, Oregano

Funghi 🌿 | 20.50

Tomatensauce, Mozzarella,
Champignons, Oregano

Snacks



Täglich frisch in unserer Auslage.

Sandwich | 6



Dessert



Mini Desserts im Gläschen | 3.50

vom Buffet



Drinks



Aperitif & Bitters

	VOL%	
Campari Soda Orange	23	8
Martini Bianco Rosso	15	8
Cynar Soda Orange	17	8
Aperol Spritz		12
Hugo		12
Gespritzter Weisswein süss sauer	2 dl	7.50
San Bitter alkoholfrei	1 dl	5
Crodino alkoholfrei	1 dl	5

PrickelIndes

	1 dl	7.5 dl
Prosecco «Paladin»	9	49
D.O.C. Extra Dry Millesimato		
Champagne Bollinger	18	120
Cuvée Brut, Aÿ		

Biere im Offenausschank

	3 dl	5 dl
Feldschlösschen Braufisch	4.50	6
Feldschlösschen Original	4.50	6
Panaché	4.50	6

Flaschenbiere

Aare Bier Lager Amber	3.3 dl	5
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3 dl	5.50
Corona	3.3 dl	6
Schneider Weisse	5 dl	7
Feldschlösschen Original	5 dl	7
Suure Moscht	4.9 dl	6
Suure Moscht alkoholfrei	4.9 dl	6

Amari & Liköre

	VOL%	4 cl
Averna	32	7
Ramazzotti	30	7
Pastis	45	8
Baileys	17	8.50
Amaretto di Saronno	28	8.50
Appenzeller	29	7
Jägermeister	2.5 cl	35
Berliner Luft	2.5 cl	18

Spirituosen

	VOL%	4 cl
Gin Hendrick's	41.4	14
Gin Bombay	40	13
Gin Mare	42.7	15
Vodka Grey Goose	40	15
Vodka 42 Below	40	13
Whisky Ballantines	40	12
Whisky Jack Daniels	40	12
Whisky Chivas Regal	40	16
«Langatun» Old Wolf	46	17
«Langatun» Old Deer	46	18
«Langatun» Old Crow	46	18

Je Zusatz Cola, Bitter Lemon oder Tonic 3.50

Grappa

	VOL%	2 cl
Moscato Bianco	40	14
P. Amarone	41	10.50
P. Brunello	41	10.50
P. Barolo	41	10.50

Softdrinks

	3 dl	5 dl	1l
Mineralwasser mit ohne	4	5.50	9
Coca Cola Zero	4	5.50	
Icetea Lemon	4	5.50	
Fanta	4	5.50	
Rivella Rot Blau	4	5.50	
Apfelschorle	4	5.50	
Hahnenwasser	2	3	
Red Bull	2.5 dl	6	
ORGANICS By Red Bull	2.5 dl	6	
Viva Mate Black Orange			
Ginger Beer Tonic Water			
Fever Tree	2 dl	5	
Bitter Lemon Ginger Ale			
Ginger Beer Tonic Water			
Fruchtsaft Michel	2 dl	5	
Orange Tomaten Ananas			
Cranberry Multivitamin			

Wein



Weissweine

	1 dl	7.5 dl
Contrada Bianco de Merlot DOC	5	38
<i>Brivio Gialdi Vini SA, Tessin, Schweiz</i>		
Yvorne Tradition AOC	6.50	45
<i>Artisans Vignerons d' Yvorne, Waadt, Schweiz</i>		
Cuvee Optimo AOC		60
<i>Adrian & Diego Mathier, Wallis, Schweiz</i>		
Sauvignon blanc «Obere Wies»	7	48
<i>Gebrüder Nittnaus, Burgenland, Österreich</i>		
Lugana Prestige DOP	7.50	52
<i>Ca Maiol, Venetien, Italien</i>		
Le due Concette, Grillo DOC		60
<i>Tenuta Concetta Princivalli, Sizilien, Italien</i>		
GB Bianco IGT		72
<i>G.B. Odoardi, Kalabrien, Italien</i>		

Roséweine

	1 dl	7.5 dl
BY. OTT Rosé	7.50	59
<i>Domaine Ott, Côtes de Provence, Frankreich</i>		

Rotweine

	1 dl	7.5 dl
Merlot Baiocco	5	38
<i>Brivio Gialdi Vini SA, Tessin, Schweiz</i>		
Optimo AOC Nouveau		60
<i>Adrian & Diego Mathier, Wallis, Schweiz</i>		
Valpolicella Ripasso DOC, «BIO»	7.50	52
<i>Vigneti di Ettore, Venetien, Italien</i>		
Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G.		58
<i>Franco Roero, Piemont, Italien</i>		
Primitivo di Manduria DOP	6.50	46
<i>Antico Ceppo, Apulien, Italien</i>		
Cecilio Negre DO		52
<i>Cellar Cecilio, Priorat, Spanien</i>		
Vito Pipareddu, Perricone DOC		60
<i>Tenuta Concetta Princivalli, Sizilien, Italien</i>		
GB Giovanni Batista		70
<i>G.B. Odoardi, Kalabrien, Italien</i>		

Heisses



Kaffee Crème	4	Caotina heiss kalt	4.50
Espresso	4	Ovomaltine heiss kalt	4.50
Doppelter Espresso	6.50	Milch heiss kalt	4
Kaffee Lutz	7.50	«Ronnefeldt» Tee	4.50
Ristretto	4	<i>Earl Grey English Breakfast Refreshing Mint</i>	
Schale Milchkaffee	4.50	<i>Bergkräuter Morgentau Green Dragon Lung Ching</i>	
Cappuccino mit Milchschaum	4.50	<i>Verveine Herbs & Ginger Lemon Fresh Rosy Rose Hip</i>	
Latte Macchiato	5	<i>Sweet Berries Fruity Camomile</i>	

Sonntagsbrunch

Jeden Sonntag 9.30 – 13.30 Uhr

Reichhaltiges Buffet mit warmen und kalten Gerichten sowie süsser Ecke, inkl. Eintritt ins Aquarium sowie Fahrzeug- & F1-Museum

Mehr Infos



Mittagsbuffet

Montag – Freitag 11.30 – 14.00 Uhr

Reiche Auswahl vom Salatbuffet, warmen Speisen und knusprigen Pinsas.
Auch als Take Away!



Hier geht's zur
Wochenübersicht

INFORMATIONEN

Allergene

Über Zutaten unserer Gerichte, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Fleisch- und Fischdeklaration

Unser Poulet- und Rindfleisch ist Schweizer Fleisch, Schwein: Schweiz, Salami: Schweiz, Schinken: Schweiz, Parmaschinken: Italien, Sardellen: FAO 27, Krevetten: Vietnam, Thunfisch: FAO 71, Lachs: Schottland, Eglifilet: Binnenfischerei Deutschland.

WIR Partner

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher MwSt.
Wir akzeptieren 100% WIR.

 vegetarische Speise |  vegane Speise

