



R I S T O R A N T E
P I Z Z E R I A

S E I L E R H A U S 

Minestre | Suppen | Potages | Soups

Stracciatella alla romana	Kräftige Hühnerbouillon mit zerschlagenem Ei, Petersilie und geriebenem Parmesankäse <i>Bouillon de volaille avec œuf battu, persil et parmesan râpé</i> Chicken clear soup with scrambled egg, parsley and parmesan cheese	8.50
Zuppa pavese	Würzige Hühnerbouillon mit Ei und gratinierter Parmesan-Brotscheibe <i>Bouillon de volaille à l'œuf avec croûton au fromage</i> Chicken clear soup with toasted bread and egg	9.80
Tortellini in brodo	Hühnerbouillon mit hausgemachten Tortellini mit Fleischfüllung <i>Bouillon de volaille avec tortellini à la viande</i> Chicken clear soup with beef tortellini	9.80

Insalate | Salate | Salades | Salads

Vorspeise
Entrée
Small

Hauptspeise
Portion
Portion

Insalata verde	Grüner Salat <i>Salade verte</i> Green salad		9.50
Insalata mista	Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i> Mixed Salad		10.50
Insalata di rucola	Rucola-Salat an Balsamico-Sauce mit Parmesansplitter <i>Salade de roquette avec copeaux de parmesan et vinaigre balsamique</i> Rocket salad with parmesan cheese and balsamic vinegar sauce	12.80	19.00
Insalata gigante	Grosser gemischter Salat mit Ei <i>Grande salade mêlée avec œuf</i> Big mixed salad with egg		19.80
Insalata di gamberoni	Knackiger Blattsalat mit in Olivenöl und Zitrone angemachten Riesencrevetten <i>Crevettes géantes sur lit de pousses de saison à l'huile d'olive extra vierge et citron</i> Salad of king prawns served with olive oil and lemon sauce		28.80

Antipasti | Kalte Vorspeisen Hors-d'œuvre | Appetizers

Vorspeise
Entrée
Small

Hauptspeise
Portion
Portion

Crostini	<p>Grillierte Brotscheiben mit frischen Tomaten-, Pesto-, schwarze Olivenpaste-, Zwiebeln- und Knoblauch-Aufstrich, kalt gepresstem Olivenöl und frischem Basilikum</p> <p><i>Petits pains grillés, avec petits dés de tomate, pesto, pâte d'olives noires, ail, oignons, huile d'olive et basilic frais</i></p> <p>Toasted bread with tomatoes, garlic, onions, pesto, black olive paste, olive oil and fresh basil</p>	12.80	16.80
Antipasto caprese	<p>Bufala-Mozzarella, frische Ramato-Tomaten, kalt gepresstes Olivenöl und frischer Basilikum</p> <p><i>Mozzarella de bufflonne et tomates grappe, aromatisées à l'huile d'olive vierge et basilic frais</i></p> <p>Tomatoes and buffalo mozzarella cheese with olive oil and fresh basil</p>	17.20	21.50
Carrello d'antipasti	<p>Verschiedene herrliche kalte Vorspeisen, wie man sie nur in Italien genießt, von unserem Wagen</p> <p><i>Hors-d'œuvre variés façon Italie, servis du chariot</i></p> <p>Mixed Italian style appetizers, from our trolley</p>	18.80	25.20
Carpaccio di manzo	<p>Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindfleisch und Parmesansplitter, mariniert mit kalt gepresstem Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer</p> <p><i>Fines tranches de bœuf marinées à l'huile d'olive extra vierge et jus de citron, parsemées de copeaux de parmesan</i></p> <p>Thin sliced raw beef marinated with olive oil, lemon juice and parmesan cheese</p>	20.90	27.50
Bresaola della Valtellina	<p>Hauchdünn geschnittenes Trockenfleisch aus Valtellina</p> <p><i>Spécialité de viande séchée typique de la Valtellina "Lombardie"</i></p> <p>Dried beef italian style from Valtellina</p>	20.90	27.50
Prosciutto crudo di Parma	<p>Milder Parmaschinken aus der besten Gegend Italiens – 24 mesi –</p> <p><i>Fines tranches de jambon de Parme préparé dans sa région d'origine – 24 mesi d'affinage –</i></p> <p>Real Parma ham – 24 mesi –</p>	20.90	27.50

Le nostre paste | Teigwaren

Nos pâtes | Our noodles

De Cecco		Kleine Portion <i>Petite Portion</i> Small	Hauptspeise <i>Portion</i> Portion
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	Mit Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Peperoncino <i>Servis avec ail, huile d'olive extra vierge et piments</i> Spaghetti with garlic, olive oil and red hot chilli pepper	14.90	17.80
Spaghetti alla napoletana	Mit einer feinen, hausgemachten Tomatensauce, abgeschmeckt mit vielen italienischen Kräutern <i>Servis avec une sauce tomate parfumée aux fines herbes italiennes</i> Spaghetti with tomato sauce and aromatic herbs	15.40	18.20
Spaghetti alla bolognese	Mit einer würzigen Fleischsauce <i>Servis avec une sauce bolognaise</i> Spaghetti with Bolognese sauce	16.80	21.20
Spaghetti all'amatriciana	Mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Peperoncino und Pancetta-Speck <i>Servis avec tomates fraîches, oignons, piments et pancetta</i> Spaghetti with onions, garlic, bacon and tomato sauce	17.50	21.50
Spaghetti al pesto	An einer feinen Basilikumsauce mit Pinienkernen, Pecorino, Parmesan und Olivenöl extra vergine <i>Servis avec une sauce au basilic, huile d'olive extra vierge, pignons, pecorino et parmesan</i> Spaghetti with basil, garlic, olive oil, pecorino and parmesan cheese and pine nuts	17.50	21.50
Spaghetti alla carbonara	Mit Pancetta-Speck, Rahm und Eigelb <i>Servis avec pancetta, liés à la crème au jaune d'œuf</i> Spaghetti with bacon, fresh cream and eggs	18.30	23.20



Le nostre paste | Teigwaren

Nos pâtes | Our noodles

		Kleine Portion <i>Petite Portion</i> Small	Hauptspeise <i>Portion</i> Portion
<hr/>			
Penne all'arrabbiata	Makkaroni mit frischen Tomaten, Knoblauch und Peperoncino serviert <i>Macaronis servis avec sauce tomate, basilic, ail et piments</i> Macaroni with fresh tomatoes, basil, garlic and red hot chilli pepper	17.–	21.20
<hr/>			
Penne alla carrettiera	Makkaroni mit Auberginen, Zucchetti, frischen Champignons und Tomaten <i>Macaronis servis avec aubergine, courgette, champignons frais et tomates fraîches</i> Macaroni with egg-plants, zucchini, fresh mushrooms and fresh tomatoes	18.50	22.80
<hr/>			
Penne Buca Lapi	Makkaroni mit Streifen von Parmaschinken, Steinpilze, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncino, an kräftiger Tomatensauce <i>Macaronis à la sauce tomate avec jambon de Parme, bolets, oignon, ail et piments</i> Macaroni with tomato sauce, boletus, real Parma ham, onions, garlic and red chilli pepper	19.50	24.50
<hr/>			
Penne all'abruzzese	Diese Makkaroni werden speziell zubereitet wie in Süditalien, mit dünn gewürfeltem Rindfleisch, Knoblauch, Tomaten und Peperoncino abgeschmeckt <i>Macaronis servis comme dans le centre de l'Italie: avec de la viande de bœuf, ail, tomates cerises, légèrement pimentés</i> Macaronis served like in south of Italy with minced beef and fresh tomatoes, tomato sauce, garlic and red chilli pepper	20.50	25.20

Paste fresche | Frische Teigwaren Pâtes fraîches | Fresh noodles

Kleine Portion
Petite Portion
Small

Hauptspeise
Portion
Portion

Gnocchi al gorgonzola	Kartoffelgnocchi mit viel Rahm und Gorgonzola, im Ofen überbacken <i>Gnocchi frais de pommes de terre, gratinés avec crème et gorgonzola</i> Broiled potatoes dumplings with fresh cream and gorgonzola blue-cheese	18.50	23.–
Gnocchi Santa Chiara	Mit frischen Tomaten, würziger Fleischsauce, verfeinert mit Rahm <i>Servis avec tomates fraîches, sauce à la viande épicée, affinées à la crème fraîche</i> Potatoes dumplings with fresh tomato sauce fresh cream, meat sauce, slightly spicy	19.30	23.70
Lasagne verdi all'emiliana	Nach einem Original-Rezept aus der Emilia-Romagna zubereitet, im Ofen gratiniert <i>Lasagnes vertes maison avec viande hachée de boeuf et parmesan, gratinées d'après une recette originale d'Emile-Romagne</i> Broiled green lasagne with minced beef and parmesan cheese, like an original receipt of "Emilia-Romagna"		23.70
Tortellini alla panna	Tortellini mit Fleischfüllung und viel Rahm zubereitet <i>Tortellinis à la viande servis avec une fine sauce à la crème</i> Beef tortellini with fresh cream sauce	19.50	24.50

Paste fresche | Frische Teigwaren

Pâtes fraîches | Fresh noodles

Kleine Portion
Petite Portion
Small

Hauptspeise
Portion
Portion

Pappardelle Alfredo	<p>FrISChe Pappardelle, verfeinert mit Butter und Rahm, Parmesan und schwarzem Pfeffer aus der Mühle, nach einem Original-Rezept vom Ristorante «Alfredo» in Rom</p> <p><i>Nouilles extra larges avec beurre, crème, parmesan et poivre noir du moulin, d'après une recette originale du restaurant «Alfredo» de Rome</i></p> <p>Large egg-noodles with butter and cream sauce, parmesan and black pepper, like an original recipe from the famous restaurant «Alfredo» in Rome</p>	19.50	24.50
<hr/>			
Pappardelle al salmone affumicato	<p>Pappardelle an einer geheimnisvollen Sauce mit geräuchertem Lachs und viel Rahm</p> <p><i>Nouilles extra larges, servies avec une sauce à la crème et saumon fumé</i></p> <p>Large egg-noodles with smoked salmon and fresh cream sauce</p>	20.90	26.60
<hr/>			
Ravioli al burro e salvia	<p>FrISChe Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung, serviert mit Butter und frischem Salbei</p> <p><i>Ravioli frais farcis aux épinards et ricotta, servis au beurre et à la sauge</i></p> <p>Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach, butter and sage sauce</p>	22.—	27.50

I nostri risotti | Unsere Risottos

Nos risotto | Our risotto

		Kleine Portion <i>Petite Portion</i> Small	Hauptspeise <i>Portion</i> Portion
Riso superfino Carnaroli – Cascina Veneria *			
* <i>Paolo Viviani aus Italien, Gewinner der Goldmedaille an der «Reis-Olympiade» in Valencia, hat mit seinem Risotto aus dem Reis «Cascina Veneria», alle Konkurrenten deutlich distanziert.</i>			
* <i>Paolo Viviani originaire d'Italie, a remporté la médaille d'or à «l'Olympiade du riz» de Valence. Le jury n'a pas résisté à son risotto confectionné avec le riz de «Cascina Veneria».</i>			
* <i>Paolo Viviani from Italy, winner of the goldmedale of the olympic Rice challenge in Valencia, he left all his competitors with his Rice behind him, made with the rice of «Cascina Veneria».</i>			
Risotto alla giardiniera	Risotto mit frischem Gemüse, verfeinert mit Rahm und Parmesan-Käse <i>Risotto avec brunoise de légumes frais affiné à la crème et parmigiano reggiano</i> Risotto with fresh vegetables and cream sauce and parmesan-cheese	18.50	23.50
.....			
Risotto ai funghi porcini	Risotto mit Steinpilzen <i>Risotto aux bolets</i> Risotto with boletus and fresh cream	21.50	27.50
.....			
Risotto al salmone affumicato	Risotto mit geräuchertem Lachs, verfeinert mit Rahm <i>Risotto au saumon fumé, affiné à la crème</i> Risotto with smoked salmon and fresh cream	21.50	27.50
.....			
Risotto alla crema di limone e gamberoni con rucola e parmigiano	Sämiger Carnaroli-Zitronenrisotto mit Riesencrevetten, Rucola und Parmigiano mantecato <i>Risotto Carnaroli à l'essence de citron di limone e gamberoni et crevettes géantes, affiné à la crème con rucola e parmigiano avec roquette et copeaux de parmesan</i> King prawns Risotto with rocket salad and lemon creamy sauce	24.50	30.50

Pesci | Fische | Poissons | Fishes

Kleine Portion
Petite Portion
small
Hauptspeise
Portion
Portion

Calamari alla romana	Frittierte Calamariringli im Bierteig, serviert mit Tatarsauce <i>Calamars frits, servis avec une sauce tartare</i> Fried squids, served with tartare sauce	19.50	24.80
Filetti di salmone alla griglia	Zartes Lachsfilet vom Grill mit Olivenöl und Zitrone <i>Tranche de saumon grillée aux herbes, huile d'olive extra vierge et citron</i> Grilled salmon filet with herbs, olive oil and lemon		31.50
Gamberoni alla griglia con aglio e peperoncino	Grillierte Riesencrevetten mit frischem Peperoncino, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl <i>Crevettes géantes grillées relevées à l'ail et à l'huile d'olive extra vierge</i> Grilled king prawns with garlic and olive oil		41.80
Gamberoni alla diavola	Riesencrevetten, serviert auf Cherry-Tomatensauce mit Peperoncino und Knoblauch <i>Crevettes géantes, servies sur une sauce aux tomates cerises avec piments et ail</i> King prawns, served with cherry-tomato sauce, garlic and red hot chilli pepper		41.80
Medaglioli di rana pescatrice all'erbette	Seeteufel-Medaillons mit frischen Kräutern und kalt gepresstem Olivenöl <i>Médailles de baudroie aux fines herbes et huile d'olive extra vierge</i> Monkfish filet with aromatic herbs and olive oil extra vergine		41.80
Grigliata di pesce di mare e gamberoni	Verschiedene Meeresfische und Riesencrevetten vom Grill <i>Symphonie de poissons de mer et crevettes géantes grillées avec huile d'olive extra vierge</i> Mixed grilled sea fish with king prawns, with olive oil		47.80

Contorni / Beilagen / Garnitures / Supplements

Bei allen Fischgerichten ist eine dieser Beilagen nach Wahl inbegriffen:
Pappardelle, Risotto, Gnocchi al burro, Spaghetti, Patate al rosmarino oder Gemüse.

*Les poissons sont servis avec une garniture au choix (compris dans le prix):
Pappardelle, Risotto, Gnocchis au beurre, Spaghetti, Pommes de terre rôties
au romarin ou légumes.*

Our fishes are served with a choice of garnishing:
large noodles, risotto, butter gnocchi, spaghetti, rosemary roasted potatoes or vegetables.

Carni | Fleisch | Viandes | Meats.....

Kleine Portion Hauptspeise
Petite Portion Portion
Small Portion

Suprema di faraona al rosmarino	Perlhuhnbrust an einer Rosmarinsauce <i>Suprême du pintade au romarin</i> Guinea fowl breast with rosemary sauce		34.50
Paillard di vitello ai ferri	Kalbspaillard grilliert, serviert mit halber Zitrone <i>Paillard de veau grillé, servi avec demi-citron</i> Grilled veal paillard, served with a half lemon		39.50
Filetto d'agnello alla piemontese	Zartes, rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Eierschwämmli, Steinpilzen und verschiedenen Kräutern <i>Filet d'agneau rôti, rosé à cœur, sauce à la crème, chanterelles, bolets et fines herbes</i> Grilled loin of lamb, served with mixed mushrooms		39.50
Scaloppine al limone	Zarte Kalbsschnitzel an einer delikaten Zitronensauce <i>Escalopes de veau, servies avec une sauce au citron</i> Veal escalopes, served with lemon sauce	35.50	41.20
Scaloppine al marsala	Zarte Kalbsschnitzel an einer delikaten Marsalasaauce <i>Escalopes de veau, servies avec une sauce au vin doux marsala</i> Veal escalopes, served with marsala sauce	35.50	41.20
Piccata alla milanese	Zarte Kalbsschnitzel im Ei-Parmesankäse-Mantel, in Butter gebraten <i>Escalopes de veau à l'œuf et au parmesan, poêlées au beurre</i> Veal escalopes with eggs and parmesan cheese	35.50	41.20
Saltimbocca alla romana	Zarte Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei <i>Escalopes de veau garnies de jambon de Parme et de sauge</i> Veal escalopes with Parma ham and sage	35.50	41.20

Carni | Fleisch | Viandes | Meats.....

Kleine Portion
Petite Portion
Small

Hauptspeise
Portion
Portion

Involtini di vitello «Tenda Rossa»

Zarte Kalbsschnitzel mit Parmaschinken
und Gorgonzola gefüllt, in Butter mit italienischer Petersilie
gebraten und mit Weisswein abgelöscht

42.80

*Escalopes de veau roulées au jambon de Parme
et gorgonzola, poêlées au beurre avec du persil italien
et déglacées au vin blanc*

Veal rolls with Parma ham, gorgonzola blue-cheese
and white wine sauce

Tagliata di manzo alla griglia

Zartes, rosa grilliertes Rinds-Entrecôte auf Rucolabett,
an einer Balsamicosauce

45.80

*Entrecôte de bœuf grillée, assaisonnée de romarin
et coupée en fines tranches sur lit de roquette
avec une fine sauce au vinaigre balsamique*

Grilled beef sirloin with rosemary on rocket salad and balsamic sauce

Unser Fleisch stammt aus / *Provenance de nos viandes* / Our meat comes from

Geflügel / *Poulet* / Chicken: Schweiz / *Suisse* / Switzerland
Frankreich / *France* / France

Kalb / *Veau* / Veal: Schweiz / *Suisse* / Switzerland

Rind / *Bœuf* / Beef: Schweiz / *Suisse* / Switzerland

Lamm / *Agneau* / Lamb: Australien und Neuseeland
Australie et Nouvelle-Zélande
Australia and New Zealand

Kaninchen / *Lapin* / Rabbit: Schweiz und Frankreich
Suisse et France
Switzerland and France

Contorni / Beilagen / Garnitures / Supplements

Bei allen Fleischgerichten ist eine dieser Beilagen nach Wahl inbegriffen:
Pappardelle, Risotto, Gnocchi al burro, Spaghetti, Patate al rosmarino oder Gemüse.

*Les viandes sont servies avec une garniture au choix (compris dans le prix):
Pappardelle, Risotto, Gnocchis au beurre, Spaghetti, Pommes de terre rôties
au romarin ou légumes.*

Our meats are served with a choice of garnishing:
large noodles, risotto, butter gnocchi, spaghetti, rosemary roasted potatoes or vegetables.

La nostra qualità è garantita | Qualitätsgarantie Notre qualité est garantie | Our quality is guaranteed.....

Olivenöl

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir ausschliesslich Olivenöl aus der ersten kalten Pressung, Olio extra vergine di Toscana.

Huile d'olive

Pour nos plats cuisinés nous utilisons exclusivement de l'huile d'olive obtenue de la première pression à froid: olio extra vergine di Toscana.

Olive oil

For our specialties we only use the oil of olives obtained from the first cold pressure: l'olio extra vergine di Toscana.

Oliven

Unsere feinen Oliven sind Naturprodukte von erster Klasse und enthalten deshalb einen Kern.

Olives

Produits naturels de première qualité, nos fines olives n'ont subi aucune transformation et vous sont servies avec leur noyau.

Olives

Our fine olives are a first quality natural product. For this reason they contain a stone.

Parmesan

Für unsere Gerichte verwenden wir den echten Parmesankäse aus der Gegend von Parma, aus Rohmilch hergestellt, 36 Monate gereift.

Parmigiano

Pour nos mets nous utilisons du véritable parmesan, un fromage originaire de la province de Parme, élaboré à partir de lait cru, 36 mois d'affinage.

Parmesan cheese

For our specialties we use the real Parmigiano Reggiano, a cheese original from Parma and made from rough milk, 36 month.



**PARMIGIANO
REGGIANO**



Pizze | Pizzas «DOC»

Pizze vom Pizza-Weltmeister mit dem Gütesiegel «Napoletanische Qualitätspizza DOC» mit den besten Original-Produkten aus Italien, wie Bufala-Mozzarella, San Marzano-Tomaten und mit feinstem Olivenöl extra vergine di Toscana.

Nos pizzas ne sont pas seulement issues des recettes du champion du monde, mais elles sont aussi certifiées «pizzas DOC de qualité napolitaine» avec les meilleurs produits d'origine italienne comme la mozzarella de bufflonne, les tomates San Marzano et l'huile d'olive extra vierge de Toscane.

The world pizza champion with the good quality label «pizza DOC of a Naples quality», with the best Italian original products likes buffalo mozzarella, tomatoes San Marzano and Tuscany olive oil «extra vergine».

		Kleine Pizza <i>Petite Pizza</i> Small Pizza	Grosse Pizza <i>Grande Pizza</i> Big Pizza
Pizza «Margherita»	Mit San Marzano-Tomaten, Cherry-Tomaten, Bufala-Mozzarella und frischem Basilikum <i>Tomates San Marzano, tomates cerises, mozzarella de bufflonne et basilic frais</i> San Marzano tomatoes, cherry tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil	20.50	23.80
Pizza «Dolce Vita»	Mit San Marzano-Tomaten, Bufala-Mozzarella, grillierten Auberginen und Zucchini sowie Cherry-Tomaten, Pecorino Brigante Sardo und kalt gepresstem Olivenöl <i>Tomates San Marzano, mozzarella de bufflonne, aubergine et courgette grillées ainsi que tomates cerises, pecorino et huile d'olive extra vierge de la Toscane</i> San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, grilled egg-plants, cherry tomatoes and zucchini, pecorino cheese, Tuscany olive oil «extra vergine» and fresh basil	23.60	26.60
Pizza «Leonardo da Vinci»	Mit Artischockencreme, scharfem Salami, Bufala-Mozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten, Mozzarelline und Parmesansplitter <i>Avec crème d'artichauts, salami piquant, mozzarella de bufflonne, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et mozzarelline</i> <i>Artichokes cream, buffalo mozzarella, spicy salami, rocket salad, cherry tomatoes, slices of parmesan cheese and mozzarelline</i>	23.60	26.60

Pizze | Pizzas «DOC»

Kleine Pizza
Petite Pizza
Small Pizza

Grosse Pizza
Grande Pizza
Big Pizza

Pizza «Regina»	Mit San Marzano-Tomaten, Bufala-Mozzarella, Steinpilzen, Salsiccia, Parmaschinken und frischem Basilikum <i>Tomates San Marzano, mozzarella de bufflonne, bolets, saucisse et jambon de Parme et basilic</i> San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, boletus, spicy sausage, Parma ham and fresh basil	25.–	28.–
Pizza «Bulgari»	Mit San Marzano-Tomaten, Bufala-Mozzarella Rucola, dünn geschnittenem Rindfleisch und Mozzarelline <i>Avec tomates San Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, fines tranches de viande de bœuf et mozzarelline</i> San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, boletus, spicy sausage, dried beef meat and mozzarelline	25.30	28.30
Pizza «Rimini»	Mit Lachscreme, Bufala-Mozzarella, geräuchertem Lachs, Cherry-Tomaten, schwarzem Pfeffer, Pesto Genovese und rotem Chicorée <i>Avec une crème de saumon, mozzarella de bufflonne, saumon fumé, pesto, tomates cerises, poivre noir et chicorée rouge</i> Salmon cream, buffalo mozzarella, chicory salad, smoked salmon, pesto sauce, cherry tomatoes, black pepper	25.60	28.60
Pizza «Sophia Loren»	Mit San Marzano-Tomaten, Bufala-Mozzarella, Rucola, Bresaola, Parmesansplitter, Olivenöl, Cherry-Tomaten und Mozzarelline <i>Avec tomates San Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, bresaola, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge, tomates cerises et mozzarelline</i> San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, rocket salad, dried beef Italien style, sliced parmesan cheese, Tuscany olive oil «extra vergine», cherry tomatoes and mozzarelline	26.30	29.30
Pizza «Miss Italia»	Mit San Marzano-Tomaten, Bufala-Mozzarella, Rucola, Cherry-Tomaten, Parmaschinken, Mozzarelline, Trüffelöl und Parmesansplitter <i>Tomates San Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, tomates cerises, jambon de Parme, mozzarelline, huile aromatisée à la truffe et copeaux de parmesan</i> San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, rocket salad, truffle oil, Parma ham, sliced parmesan cheese, cherry tomatoes et mozzarelline	26.30	29.60

Pizze | Pizzas

Kleine Pizza
Petite Pizza
Small Pizza

Grosse Pizza
Grande Pizza
Big Pizza

Pizza Margherita	Mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum <i>Tomates, mozzarella, basilic frais et origan</i> Tomatoes, mozzarella cheese, fresh basil and oregano	15.50	18.50
Pizza Napoli	Mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano <i>Tomates, mozzarella, filets d'anchois, câpres et origan</i> Tomatoes, mozzarella cheese, anchovies, capers and oregano	16.80	19.80
Pizza Funghi	Mit Tomaten, Mozzarella, frischen Champignons, Basilikum und Oregano <i>Tomates, mozzarella, champignons frais, origan et basilic</i> Tomatoes, mozzarella cheese, fresh mushrooms, oregano, basil	17.80	20.80
Pizza Vegetariana	Mit Tomaten, Mozzarella, Peperoni, grillierten Auberginen, Zucchini, Oregano und frischem Basilikum <i>Tomates, mozzarella, poivrons, aubergine et courgette grillées, origan et basilic</i> Tomatoes, mozzarella cheese, grilled egg-plants and zucchini, paprika and fresh basil	18.–	21.–
Pizza Prosciutto	Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano <i>Tomates, mozzarella, jambon et origan</i> Tomatoes, mozzarella, ham and oregano	18.50	21.50
Pizza Tonno	Mit Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, schwarzen Oliven und Oregano <i>Tomates, mozzarella, oignons, thon, olives et origan</i> Mozzarella cheese, onions, tuna fish, black olives, oregano	18.50	21.50
Pizza Gorgonzola	Mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Oregano <i>Tomates, mozzarella, gorgonzola et origan</i> Tomatoes, mozzarella and gorgonzola blue-cheese, oregano	19.20	22.20
Pizza Molino	Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, frischen Champignons, Peperoni und Oregano <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, poivrons et origan</i> Tomatoes, mozzarella cheese, ham, mushrooms, paprika, oregano	19.50	22.50

Pizze | Pizzas

Kleine Pizza
Petite Pizza
Small Pizza

Grosse Pizza
Grande Pizza
Big Pizza

Pizza Quattro Stagioni	Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, frischen Champignons, Oliven, Artischockenherzen, Peperoni und Oregano <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, olives, artichauts, poivrons et origan</i> Tomatoes, mozzarella cheese, ham, fresh mushrooms, olives, artichokes, paprika and oregano	19.50	22.50
<hr/>			
Pizza Nostrano	Mit Tomaten, Mozzarella, Salami Nostrano, Gorgonzola und Oregano <i>Tomates, mozzarella, gorgonzola, salami nostrano et origan</i> Tomatoes, mozzarella cheese, gorgonzola blue-cheese, salami «nostrano» and oregano	19.90	22.90
<hr/>			
Pizza Diavola	Mit Tomaten, Mozzarella, scharfem Salami, Peperoncino, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Oregano <i>Tomates, mozzarella, salami piquant, piments, oignons, ail, olives et origan</i> Tomatoes, mozzarella cheese, spicy salami, onions, garlic, olives, oregano	20.20	23.20
<hr/>			
Pizza Calabrese	Mit Tomaten, Mozzarella, scharfem Salami, Oliven und Oregano <i>Tomates, mozzarella, salami piquant, olives et origan</i> Tomatoes, mozzarella cheese, spicy salami, olives, oregano	20.20	23.20
<hr/>			
Calzone Ripieno	Mit Schinken, Mozzarella, frischen Champignons, Ei und frischem Basilikum <i>Tomates, mozzarella, jambon, œuf, basilic et champignons frais</i> Tomatoes, mozzarella cheese, fresh mushrooms, egg, ham and fresh basil		23.80
<hr/>			
Pizza Porcini	Mit Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Knoblauch, Basilikum und Oregano <i>Tomates, mozzarella, bolets, ail, origan et basilic</i> Tomatoes, mozzarella cheese, boletus, garlic, oregano, fresh basil	20.80	23.80

Pizze | Pizzas

Kleine Pizza
Petite Pizza
Small Pizza

Grosse Pizza
Grande Pizza
Big Pizza

Pizza Salmone	Mit Tomaten, Mozzarella, geräuchertem Lachs, Zwiebeln und Kapern <i>Tomates, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres, basilic</i> Tomatoes, mozzarella cheese, smoked salmon, capers, fresh basil	21.80	24.80
Pizza Parma	Mit Tomaten, Mozzarella, echtem Parmaschinken und Oregano <i>Tomates, mozzarella, jambon de Parme et origan</i> Tomatoes, mozzarella cheese, Parma ham and oregano	24.–	27.–
Pizza del Padrone	Mit Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch und Oregano <i>Tomates, mozzarella, viande de veau et origan</i> Tomatoes, mozzarella cheese, minced veal and oregano	24.80	27.80
Pizza Gamberoni	Mit Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rucola und Cherry-Tomaten <i>Tomates, mozzarella, crevettes géantes, pesto, roquette, tomates cerises et basilic</i> Tomatoes, mozzarella cheese, king prawns, pesto sauce, rocket salad, cherry tomatoes and fresh basil	27.50	30.50

Focacce

Kleine
Petite
Small

Grosse
Grande
Big

Focaccia al rosmarino	Mit frischem Rosmarin, kalt gepresstem Olivenöl und Salz <i>Avec romarin frais, sel et huile d'olive extra vierge</i> Fresh rosemary, salt and oil	9.60	12.60
Focaccia al pomodoro e basilico	Mit frischen Tomaten und Basilikum <i>Avec tomates fraîches et basilic</i> With fresh tomatoes and fresh basil	10.80	13.80
Focaccia con prosciutto di Parma	Mit Parmaschinken <i>Avec jambon de Parme</i> With Parma ham	17.30	20.30

Per i bambini | Für die Kinder Pour les enfants | Children's menu

bis 15 Jahre | jusqu'à 15 ans | until 15 years old

Pizza Pinocchio oder / ou / or

Tortellini mit Tomaten-, Rahm- oder Bolognesesauce
oder / ou / or *sauce tomate, à la crème ou bolognaise*
Spaghetti with tomatoes, Bolognese or cream sauce

2 Kugeln Glacé nach Wahl inbegriffen

2 boules de glace comprises

2 scoops of ice cream included

15.20

Dolci | Desserts

Kleine Portion Grosse Portion
Petite Portion *Portion*
Small Portion

Tiramisù 8.40 10.40

Macedonia di frutta Hausgemachter, mit vielen frischen Früchten zubereiteter Fruchtsalat 8.40 10.40

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

Torta della nonna 8.80

Torta di mele 8.80

Tentazione al cioccolato 8.80

Crema caramella 8.40 10.40

Profiteroles (Windbeutel) 1 Kugel / *1 boule* / 1 Scoop 3.80 10.40

Portion Rahm
Portion de crème chantilly
Portion whipped cream +2.20



Bitte verlangen Sie unsere Gelati-Karte!
Demandez notre carte des glaces!
Ask for our ice cream menu!



**BEVANDE / GETRÄNKE
BOISSONS / BEVERAGES**

**VINI / WEINE /
VINS / WINES**

Aperitivi | Aperitifs..... Vol.%

Aperitivo Molino (Prosecco mit / <i>avec</i> / with Campari)	10 cl	8.50
Fernet Branca	2 cl	40 6.–
Martini Rosso / Bianco	4 cl	15 6.–
Cynar	4 cl	16,5 6.–
Campari	4 cl	23 6.–
Averna	4 cl	32 6.–
Ramazotti Amaro	4 cl	30 6.–
Bitter S.Pellegrino (alkoholfrei / <i>sans alcool</i> / alcohol free)	9,5 cl	6.–

Spumanti | Schaumweine

Vins Mousseux | Sparkling wines 1 dl 75 cl

Prosecco Val d'Oca blu mo	8.50	48.50
Spumante Marchese Antinori extra brut, metodo classico		66.–

Champagne | Champagner 75 cl

Taittinger blanc brut réserve	120.–
Taittinger prestige rosé	145.–

Vini aperti | Offenweine

Vins ouverts | House wines 1 dl 2 dl 3 dl 5 dl

Vini bianchi | Weissweine | vins blancs | white wines

Fendant	3.90	7.80	11.70	19.50
Johannisberg	4.20	8.40	12.60	21.–
Frascati secco, doc	4.50	9.–	13.50	22.50

Vino rosato | Roséwein | vin rosé | rose wine

Rosato del Salento	4.70	9.40	14.10	23.50
--------------------	------	------	-------	-------

Vini rossi | Rotweine | vins rouges | red wines

Dôle	4.10	8.20	12.30	20.50
Merlot delle Venezie, doc, Zanini	4.50	9.–	13.50	22.50
Valpolicella, doc, Zanini	4.50	9.–	13.50	22.50
Chianti, docg, Zanini	4.70	9.40	14.10	23.50

Vini del Vallese | Walliser Weine Vins du Valais | Walliser wines

Selection Seiler Hotels

Jahrgang
Année
Year 37.5 cl 75 cl 150 cl

Vini bianchi | Weissweine | Vins blancs | White wines

Fendant Charles Bonvin Fils, Sion	2006/07	24.–	40.50
Johannisberg Charles Bonvin Fils, Sion	2006/07		46.–
Petite Arvine Réserve Catherine Seiler Charles Bonvin Fils, Sion	2006/07		63.50
Chardonnay Gérald Clavien, Miège/Sierre	2005/06	37.–	70.–

Vino rosato | Roséwein | Vin rosé | Rosé wine

Dôle blanche Charles Bonvin Fils, Sion	2006/07		47.–
---	---------	--	------

Vini rossi | Rotweine | Vins rouges | Red wines

Dôle Charles Bonvin Fils, Sion	2005/06	24.–	45.–
Pinot Noir Gérald Clavien, Miège/Sierre	2006/07		65.–
Pinot Noir Gérald Clavien, Miège/Sierre	2005/06		127.–
Pinot Noir Réserve Alexandre Seiler Elevé en fûts de chêne, Charles Bonvin Fils, Sion	2004/05		68.–



Vini in bottiglia | Flaschenweine Vins en bouteille | Bottled wines

Vini bianchi | Weissweine Vins blancs | White wines

		Jahrgang Année Year	75 cl
Piemonte	Arneis Roero doc mo, Prunotto, Antinori, Alba	2007/08	48.–
Friuli	Villa del Canlungo Pinot grigio Collio doc mo, Collavini	2007/08	46.50
	Dei Sassi Cavi Chardonnay Isonzo del Friuli doc mo, Collavini	2007/08	46.50
Toscana	Villa Antinori Toscana igt mo, Antinori	2007/08	45.50
	Vermentino Cantine Lvnae, doc mo	2007/08	49.50
	Cavagino 100 % Vermentino «Cru di Paolo Bosoni» Cantine Lvnae, doc mo	2007/08	95.00
Lazio	Frascati superiore People Poggio le Volpi, doc mo	2007/08	47.50

Vino rosato | Roséwein Vin rosé | Rosé wine

		Jahrgang Année Year	75 cl
Sardegna	Oleandro Rosato di Alghero doc mo Tenuta Sella & Mosca	2007/08	45.–

Vini Rossi | Rotweine

Vins Rouges | Red wines

Jahrgang
Année
Year

37,5 cl 75 cl

Lombardia	Grumello Valtellina docg mo, Riserva, Plozza	2002/03		49.50
	Vin da Ca'Sfurzat Valtellina doc mo, Riserva, Plozza	2002/03		76.50
Piemonte	Fiulot Barbera d'Asti doc mo, Antinori, Prunotto	2007/08		45.50
	Falsetto di Serralunga d'Alba Dolcetto d'Alba doc mo, Bruno Giacosa, Neive	2007/08		55.50
	Barolo docg mo, Beni di Batasiolo	2004/05	47.50	76.50
Veneto	Possessioni Rosso rosso della Valpolicella igt mo, Masi	2006/07		49.50
	Amarone Costasera della Valpolicella doc mo, classico, Masi	2005/06		92.–
Friuli	Cabernet Isonzo doc mo, Roncaccio, Collavini	2005/06		48.50
	Bandaròs Colli Orientali del Friuli doc mo, Torre Rosazza, Manzano	2005/06		55.50

Vini Rossi | Rotweine

Vins Rouges | Red wines

Jahrgang
Année
Year 37,5 cl 75 cl 150 cl

		Jahrgang Année Year	37,5 cl	75 cl	150 cl
Toscana	Santa Cristina igt mo, Antinori	2007/08		45.50	
	Col-di-Sasso igt mo, Banfi	2006/07		47.50	
	Riserva del Conte Chianti classico, Tenuta Filicaja docg mo, Riserva	2004/06		55.–	
	Selezione MOLINO Chianti classico, Colli fiorentini docg mo, Riserva, Ugo Bing, Fattoria di Fiano	2004/06		56.–	108.–
	Vino nobile di Montepulciano docg mo, la Braccesa-Antinori	2006/07		59.50	
	Villa Antinori igt mo, Antinori	2004/05	32.50	56.–	110.–
	Poggio ai Ginepri Bolgheri doc mo, Tenuta Argentiera	2007		52.–	
	Rosso di Montalcino doc mo, Banfi	2006/07		59.50	
	Cum Laude San'Antimo doc mo, Banfi	2005/06		69.50	
	Tenuta Marchese Antinori Chianti classico docg mo, Riserva, Antinori	2004/05		74.50	148.–



Vini Rossi | Rotweine

Vins Rouges | Red wines

Jahrgang
Année
Year 37,5 cl 75 cl 150 cl

Toscana

Bramasole

Cortona doc mo, la Braccessa-Antinori

*Syrab – Traube in der Toscana angebaut.
Ein seltener, exzellenter Wein!*

*Syrab – un cépage rouge, cultivé en Toscane.
Un vin rare et excellent!*

*Syrab – a red grape variety,
cultivated in Tuscany, rare and excellent!*

2005

89.–

Vallocaia

igt Toscana mo, Bindella

2004/05

86.50

Brunello di Montalcino

docg mo, Banfi

2003/04

55.50

Brunello di Montalcino

Pian delle Vigne

docg mo, Antinori

Im Barrique-Fass 3 Jahre ausgebaut. Der Beste!

En Barrique – vieillit 3 ans en tonneau, le meilleur!

Aged 3 years in barrel, the best!

2003

108.– 210.–

Tenuta Argentiera Superiore

Bolgheri doc mo

2004/05

125.–

Guado al Tasso

Bolgheri doc mo, Antinori

*Diese Version von Antinori's Guado al Tasso
wird in die Wein-Geschichte eingehen.*

*Cette version de Guado al Tosso entrera
dans l'histoire des vins.*

*This version of Guado al Tosso will going into
the history of wines.*

2005/06

145.–

Vini Rossi | Rotweine

Vins Rouges | Red wines

Jahrgang
Année
Year

37,5 cl 75 cl

		Jahrgang Année Year	37,5 cl 75 cl
Marche	San Lorenzo rosso Conero doc mo, Umani Ronchi	2005/06	48.50
Abruzzo	Dama Montepulciano d'Abruzzo doc mo, Marramiero-Rosciano	2006/07	47.50
	Inferi Montepulciano d'Abruzzo doc mo, Marramiero-Rosciano	2004/05	73.–
Umbria	Montefalco Sagrantino rosso docg mo, Napolini	2004/05	66.50
	Montefalco rosso doc mo, Napolini	2005/06	47.50
Lazio	Baccarossa Lazio igt mo, Poggio le Volpi <i>Ein tiefgründiger Schmeichler, der 2007 zum besten Rotwein Italiens gekrönt wurde!</i> <i>Un véritable flatteur, proclamé comme meilleur vin rouge d'Italie 2007!</i> <i>A great flatterer, which was crowned 2007 to the best red wine of Italy!</i>	2005/06	77.–
Puglia	Nèprica Puglia igt mo, Azienda Tormaresca	2007/08	45.50
	Primitivo Donna Marzia Salento rosso igt mo, Conti Zecca	2006/07	47.50
	Masseria Maime Salento igt mo, Negroamaro Tormaresca-Antinori <i>Ein einzigartiger Wein!</i> <i>Un vin extraordinaire!</i> <i>An extraordinary wine!</i>	2005/06	76.50

Vini Rossi | Rotweine
Vins Rouges | Red wines

Jahrgang
Année
 Year

37,5 cl 75 cl

Sicilia	Regaleali rosso, igt Sicilia mo, Conte Tasca d'Almerita	2006/07		48.50
	Cygnus Sicilia igt mo, Nero d'Avola/Cabernet Sauvignon Conte Tasca d'Almerita	2005/06		59.50
	Rosso del Conte igt Sicilia mo, Conte Tasca d'Almerita	2005/06		104.—
Sardegna	Raim Isola dei Nuraghi igt mo, Carignano/Merlot Sella & Mosca	2004/05		47.50
	Cannonau di Sardegna doc mo, Riserva, Sella & Mosca	2005/06	31.50	51.50
	Marchese di Villamarina Alghero doc mo, Sella & Mosca	2001		110.—

Vini da dessert | Dessertweine
Vins de dessert | Dessert wines

Jahrgang
 Année
 Year 4 cl 50 cl 75cl

Vin Santo 2002 / 03 8.- 62.-
 Tenute Marchese Antinori, Toscana

Einer der Besten!
L'un des meilleurs!
One of the best!

Aleatico 2005 / 06 55.-
 igt Toscana mo, Antinori, Toscana

*Ein roter Dessertwein mit dezenter Süsse,
 kühl serviert.*
D'une douceur discrète, le meilleur, servir frais.
*A red wine for dessert with a smooth flavour,
 the best, served chilled.*

Moscato d'Asti 2005 / 06 51.-
 docg mo, Vigna senza Nome
 Braida / Giacomo Bologna, Piemont



Birre | Bier | Bieres | Beers

Bottiglie / Flaschen	Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	5.10
Bouteilles / Bottles	Feldschlösschen dunkle Perle	33 cl	5.10
	Feldschlösschen (alkoholfrei, sans alcool, without alcohol)	33 cl	4.20
	Carlsberg	33 cl	6.40
Alla spina / vom Fass	Feldschlösschen Stange hell	20 cl	3.80
Pression / On tab		30 cl	4.70
		50 cl	6.60

Liquori | Spirituosen Spiritueux | Grappa's and Liqueurs Vol.%

Grappa Fior di Vite	2 cl	40	6.20
Grappa tre Castelli	2 cl	42	6.20
Grappa Bocchino Gran Moscato	2 cl	40	6.20
Grappa Friulana tradizionale Nonino	2 cl	41	7.20
Grappa Sarti, Gran Riserva	2 cl	43	7.60
Grappa lo Chardonnay Nonino	2 cl	41	8.60
Grappa di Brunello di Montalcino, Villa Colonna	2 cl	43	8.60
Grappa Nardini Riserva	2 cl	50	8.60
Brandy Antinori, Toscana	2 cl	42	6.60
Kirsch	2 cl	40	6.40
Vecchia Romagna	2 cl	38	6.20
Williams «Morand»	2 cl	43	6.60
Calvados «Morin»	2 cl	40	6.60
Amaretto di Saronno	4 cl	28	6.40
Grand Marnier	2 cl	40	6.90
Bacardi Rum	4 cl	37,5	7.20
Gin Gordon's	4 cl	37,5	7.20
Vodka Eristoff	4 cl	37,5	7.20
Cognac Henessy VS	2 cl	40	7.20
Whisky Ballantines	4 cl	40	8.90
Whisky J. Walker Red Label	4 cl	40	9.20
Sambuca Molinari	2 cl	40	6.20
Limoncello	2 cl	32	6.20
Frangelico	2 cl	24	6.20

Bibite analcoliche | Alkoholfreie Getränke

Boissons sans alcool | Soft Drinks

3 dl 5 dl

Bibite analcoliche
Offenausschank
Boissons ouvertes
Open bar

Coca-Cola
Nestea Eistee
Sprite
Valser

4.60 6.90
4.60 6.90
4.60 6.90
3.90 5.90

Bottiglie / Flaschen
Bouteilles / Bottles

S.Pellegrino
S.Pellegrino
Acqua Panna (ohne Kohlensäure, *sans gas*, without carbonic acid)

25 cl 5.30
50 cl 6.60
50 cl 6.60
33 cl 5.60
50 cl 6.50
50 cl 6.50

Valser classic, Valser naturelle
Valser classic, Valser naturelle

Henniez blau, grün
bleue, verte
blue, green

S.Pellegrino L'Aranciata

S.Pellegrino L'Amara

S.Pellegrino Chinò

Coca-Cola / Coca-Cola light / Coca Cola Zero

Fanta, Sprite, Nestea

Rivella rot, blau, grün
rouge, bleu, vert
red, blue, green

Elmer Citro

Sinalco

Schweppes Bitter Lemon

Schweppes Tonic

Apfelsaft «Ramseier»

Traubensaft rot, rouge, red «Grapillon»

Frisch gepresster Orangensaft

Jus d'orange pressé

Fresh orange juice

Tomatensaft «Granini»

Jus de tomate

tomato juice

Sirup für Kinder

Siróp pour les enfants

Syrup for children

20 cl 5.60
20 cl 5.60
20 cl 5.60
33 cl 5.60
33 cl 5.60
33 cl 5.60
30 cl 5.60
30 cl 5.60
20 cl 5.60
20 cl 5.60
30 cl 6.–
20 cl 6.–
20 cl 7.20
20 cl 6.–
30 cl gratis
gratuit
for free



Caffè e tè | Kaffee und Tee Café et thé | Coffee and tea

Preise von
Prix de
Price from
08.00 – 11.00 Uhr

Caffè, Espresso crème		3.10	4.30
Milchkaffee (Milch dampferhitzt)		3.10	4.30
Café au lait (<i>Lait vapeur</i>)			
Milk coffee (steamed)			
Kaffee (koffeinfrei)		3.10	4.30
Café (Décaféiné)			
Coffee (Decaf)			
Cappuccino (dampferhitzt)			4.80
Cappuccino (<i>Lait vapeur</i>)			
Cappuccino (steamed)			
Latte Macchiato	30 cl		6.10
Espresso corretto Grappa	1 cl		6.80
Espresso Amaretto	1 cl		6.80
Espresso corretto Vecchia Romagna	1 cl		6.80
Espresso corretto Sambuca	1 cl		6.80
Ovomaltine kalt / warm (dampferhitzt)	20 cl	3.10	4.30
Ovomaltine froid / chaud (<i>vapeur</i>)			
Ovomaltine cold / warm (steamed)			
Schokolade kalt / warm (dampferhitzt)	20 cl	3.10	4.30
Lait chocolat froid / chaud (<i>vapeur</i>)			
Milk chocolate cold / warm (steamed)			
Milch kalt / warm (dampferhitzt)	20 cl		3.20
Lait froid / chaud (<i>vapeur</i>)			
Milk froid / chaud (steamed)			
Tee crème oder Tee citron, Pfefferminz-, Hagebutten-, Lindenblüten- oder Kamillentee		3.10	4.30
Thé crème ou citron, menthe, cynorrhodon, tilleul, camomille			
Tee with creme or lemon, Peppermint, lime or camomille			
Tee Rum	4 cl		8.10
Thé Rhum			
Tea Rum			



Die Geschenkidee!

L'idée cadeau!

The gift idea!



MOLINO - GUTSCHEINE

**Das ideale Geschenk für
Familienmitglieder,
für Geschäftsfreunde,
für Bekannte und Verwandte.**

**Nutzen Sie dieses Angebot!
Unsere Service-Mitarbeiterinnen
und -Mitarbeiter
informieren Sie gerne.**

DES BONS-CADEAUX MOLINO

*Cherchez-vous un cadeau
original pour un membre de
votre famille ou pour des
amis et des connaissances?*

*Profitez de cette offre!
Veuillez vous informer
auprès de nos collaboratrices
et collaborateurs de service.*

MOLINO - GIFT VOUCHER

**The ideal gift for family
members, for business
associates, for acquaintance
and used.**

**Use this supply! Our service
woman employees and
coworker inform you gladly.**

SEILERHAUS

RISTORANTE/PIZZERIA
BAHNHOFSTRASSE 52, 3920 ZERMATT
TEL. 027 966 81 81, FAX 027 966 81 80
ZERMATT@MOLINO.CH, WWW.MOLINO.CH



MOLINO AG
EIN UNTERNEHMEN DER JELMOLI HOLDING AG

BERN, DIETIKON, FRIBOURG, (GENÈVE) MOLARD,
(GENÈVE) CENTRE COMMERCIAL THÔNEX, (GENÈVE) CENTRE COMMERCIAL LA PRAILLE,
(GENÈVE) QUAI GÉNÉRAL-GUISAN – LE LACUSTRE, MONTREUX, ST. GALLEN,
USTER, WALLISELLEN (EINKAUFSZENTRUM GLATT), WINTERTHUR, ZERMATT,
ZÜRICH LIMMATQUAI, ZÜRICH SEEFELD – FRASCATI, ZÜRICH STAUFFACHER