

Vorspeisen – Starters

Vitello Tonnato	25.00
Dünn geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce <i>Thin sliced veal on tuna sauce</i>	
Rindscarpaccio	27.00
Mit Ruccola und Parmesanspänen <i>Thin sliced beef with rocket and chippings of parmesan</i>	
Gambas al aioli	20.00
Garnelen in Knoblauchöl <i>Prawns in garlic oil</i>	

Salat – Salad

Grüner Salat	9.00
<i>Green salad</i>	
Gemischter Salat	11.00
<i>Mixed salad</i>	
Caprese	18.00
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum <i>Tomatosalad with mozzarella and basil</i>	

Aus der Schüssel – Out of the bowl

Salatschüssel klein (ab 2 Personen)	15.50
Gemischter Blattsalat <i>Small salad bowl (2 persons)</i> <i>Mixed leaf salad</i>	
Salatschüssel gross (ab 4 Personen)	29.50
Gemischter Blattsalat Saucen nach Wahl: Italienisch, Französisch <i>Large salad bowl (4 persons)</i> <i>Mixed leaf salad</i> <i>Choice of sauce: Italian or French</i>	

Suppen – Soups

Tomatensuppe mit Basilikum	10.00
<i>Tomatosoup with basil</i>	
Kraftbrühe mit Tortellini	10.00
<i>Beef broth with tortellini</i>	

Pastagerichte – Pasta dishes

	½ Port.	
Spaghetti aglio,olio mit peperoncini,Knoblauch,und Olivenöl	16.00	20.00
Spaghetti Bolonaise mit Fleischsauce <i>with meat sauce</i>	18.00	22.00
Spaghetti Carbonara mit Speck, Parmesan und Ei <i>with bacon and parmesan on a cream sauce</i>	19.00	23.00
Spaghetti Palüda Rindfleischstreifen an Peperonata Kräuterrahmsauce <i>Slices of veal on peperonata-herbal cream sauce</i>	24.00	29.00
Spaghetti Gamberoni mit Crevetten und Kräutern <i>with king prawns and herbs</i>	26.00	30.00
Spaghetti al Pesto Mit Knoblauch Olivenöl,und Basilikum	18.00	22.00
Gnocchi Jolanda Gnocchi an Gorgonzolasauce <i>Gnocchi on a gorgonzola sauce</i>	17.00	21.00
Lasagne al forno Hausgemachte Fleischlasagne <i>Home made lasagne with meat</i>		25.00
Tagliatelle funghi Nudeln an Steinpilzrahmsauce <i>Noodles on bolete cream sauce</i>	21.00	25.00

Lieber Gast – *dear guest*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

In case of any allergy or intolerance in our ingredients please contact our staff. They will inform you on demand

Auf Wunsch Servieren wir ihnen auch Glutenfreie Teigwaren (Wartezeit ab Bestellung 20 Minuten:

Heisser Stein Hot - stone

	200 gr	400 gr
Entrecôte	45.00	59.00
<i>Entrecôte steak</i>		
Rindsfilet	58.00	70.00
<i>Beef tenderloin</i>		

Die Steine sind jeweils für eine Person

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen:

Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Knoblauchsauce

To all meat dishes we serve you

Herbed butter, bbq-sauce, garlic-herb-sauce

Beilagen nach Wahl: +5.00

Nudeln, Pommes frites oder Safran Risotto, Tagesgemüse

Choice of side dish:

Rice, noodles, french fries or saffron risotto, vegetables of the day

Palüda Spezial – Palüda special

Saltimbocca vom Hirsch	38.00
mit Rohschinken und Salbei serviert mit Safran Risotto	
<i>Veal with raw ham and sage, served with saffron risotto</i>	
Osso buco Cremolata	40.00
Geschmorte Kalbshaxe mit Safran Risotto	
<i>Braised veal shank with risotto</i>	
Tagliata di manzo (200 gr)	46.00
Entrecôte fein geschnitten auf Ruccolabett mit Parmesanspänen	
<i>Thin cut of entrecôte on a bed of rocket with chippings of parmesan</i>	
Angus Burger (180 gr)	30.00
Hausgemachter Rindshamburger mit Ruccola, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Käse an Cocktailsauce	
Mit Süsskartoffeln	
<i>Home made beef hamburger with rocket, onions, pickles, tomato and cheese on cocktail sauce</i>	
<i>With sweet potatoes</i>	
Grilliertes Poulebrüstchen	29.00
An Grüner Pfeffersauce, mit Nudeln	
<i>Chicken breast with green Pepper sauce</i>	

Dessert -Karte - Sweets

Vanilleglace mit Braulio 11.00
Vanilla ice cream with Braulio

Tirami su 11.00
Mascarponecreme

Panna cotta mit Früchtesauce 10.50

Limettensorbet mit Limoncello oder Wodka 11.50

Affogato mit Kaffe 11.50
Vanilleglace mit Kaffe

Unsere Glacé-Aromen:

Mocca, Stracciatella, Schokolade, Vanille, Erdbeer, Pistazien,
Zitronensorbet, Mangosorbet und Himbeersorbet

Eine Kugel nach Wahl 3.50

mit Rahm + 2.00

PIZZERIA
Palüda



Warme Getränke – warm beverages

Kaffee, Espresso, Tee			5.00
Doppelter Espresso			6.80
Cappuccino (dampferhitzt – <i>steam-heated</i>)			6.00
Milch – <i>Milk</i> (dampferhitzt – <i>steam-heated</i>)		20 cl	4.00
Ovomaltine / Caotina (dampferhitzt – <i>steam-heated</i>)			4.80
Corretto Grappa			7.00
Jägertee	44 Vol %	4 cl	8.00
Kafi Luz	40 Vol %	4 cl	8.50
Schümli-Pflümli	40 Vol %	4 cl	9.00
Palüda Kafi	31 Vol %	4 cl	10.50

Für offene Weine sowie Flaschenweine beachten Sie bitte unsere Weinkarte.
Please also pay attention to our wine list.

PIZZERIA
Palüda

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. und Service

Danke für Ihren Besuch
René und Jolanda Sidler
und das Palüda Team

