



Ristorante

**SAPORI**

e Pizzeria



## ANTIPASTI

**Bruschette classiche, pomodoro, basilico, stracciatella di mozzarella 17**  
Klassische Bruschette, Tomaten, Basilikum, Stracciatella vom Mozzarella  
*Classic bruschette, tomatoes, basil, stracciatella of mozzarella*

**Vitello Tonnato, uovo mimosa, fiori di capperi 24**  
Vitello Tonnato, Ei Mimosa, Kapernäpfel  
*Vitello tonnato, egg mimosa, caper apples*

**Carpaccio di manzo, tartufo nero, ricotta, pinoli tostati 26**  
Rindscarpaccio, schwarzer Trüffel, Ricotta, geröstete Pinienkernen  
*Beef carpaccio, black truffle, ricotta cheese, roasted pine nuts*

**Burrata, pomodori, olive taggiasche, pesto di basilico 23**  
Burrata, Tomaten, Taggiasca Oliven, Basilikum Pesto  
*Burrata, tomatoes, Taggiasca olives, basil pesto*

**Prosciutto di Parma, cantalupo, mozzarella di bufala, glassa al Porto 23**  
Parmaschinken, Cantaloupe-Melone, Büffelmozzarella, Portwein Glasur  
*Parma ham, cantaloupe melon, buffalo mozzarella, Port wine glaze*

**Sauté di mare, fregola sarda, salsa mediterranea 26**  
Sautierte Meeresfrüchte, sardische Fregola Pasta, mediterrane Sauce  
*Sauteed seafood, Sardinian Fregola pasta, Mediterranean sauce*





## INSALATE

**Insalata mista di stagione 10**  
Gemischter Saisonsalat  
*Mixed seasonal salad*

**Insalata di rucola, grana padano, pere, noci, glassa al balsamico 16**  
Rucola Salat, Grana Padano, Birnen, Walnüsse, Balsamico Crème  
*Rocket salad, grana padano cheese, pears, walnuts, balsamic cream*

**Insalata Cesare 18**  
**Lattuga romana, pancetta croccante, crostoni di pane, scaglie di grana**  
Römersalat, knuspriger Speck, Croûtons, Parmesan Flocken  
*Romaine lettuce, crispy bacon, croutons, parmesan flakes*

**Con filetti di pollo alla milanese 6**  
mit Pouletfilet Mailänder Art  
*with Milanese chicken fillets*

**Con code di gamberi 8**  
mit Garnelenschwänzen  
*with prawn tails*



## ZUPPE

**Minestrone di verdure alla Toscana 13**  
Toskanische Gemüsesuppe  
*Vegetable soup Tuscany style*

**Zuppa del giorno 13**  
Tagessuppe  
*Soup of the day*

## PASTE

**Spaghetti, pomodorini di Pachino, basilico 19**  
Spaghetti, Pachino-Cherrytomaten, Basilikum  
*Spaghetti, Pachino cherry tomatoes, basil*

**Fettuccine, funghi, crema al tartufo 26**  
Fettuccine, gemischte lokale Pilze, Trüffel Crème  
*Fettuccine, mixed local mushrooms, truffle cream*

**Gnocchi di patate, bolognese 25**  
Kartoffelgnocchi, Bolognese  
*Potato gnocchi, bolognese*



**Scialatielli allo scoglio, brodo di crostacei, aglio dolce 29**  
Scialatielli, Meeresfrüchte, Krustentierbrühe, süßer Knoblauch  
*Scialatielli, seafood, shellfish broth, sweet garlic*

**Tagliatelle all'astice, crema di scampi, pomodorini 36**  
Tagliatelle, Hummer, Krustentiersauce, Cherrytomaten  
*Tagliatelle, lobster, scampi bisque, cherry tomatoes*

**Spaghetti carbonara 23**  
Spaghetti Carbonara  
*Spaghetti carbonara*

**Garganelli, pesto di basilico, pomodorini, mozzarella di bufala 24**  
Garganelli, Basilikum Pesto, Cherrytomaten, Büffelmozzarella  
*Garganelli, basil pesto, cherry tomatoes, buffalo mozzarella*



**Penne all'arrabbiata 21**  
Penne all'Arrabbiata  
*Penne all'arrabbiata*

**Risotto, gamberi, zafferano, mascarpone agli agrumi 32**  
Risotto, Garnelen, Safran, Zitrus-Mascarpone  
*Risotto, prawns, saffron, citrus mascarpone*

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

## CARNI

**Fettina di pollo impanata, taleggio, pomodoro fresco, origano, verdure 35**

Panierte Pouletbrust, Taleggio, frische Tomaten, Oregano, Gemüse  
*Breaded chicken breast, taleggio cheese, fresh tomatoes, oregano, vegetables*

**Scottadito di agnello alla griglia, salsa erbe e limone, verdure 46**

Gegrillte neuseeländische Lammkoteletts, Zitrus-Kräutersauce, Gemüse  
*Grilled New Zealand lamb cutlets, lemon and herb sauce, vegetables*

**Scaloppina di vitello, limone verde, timo fresco, sugo di carne, verdure 38**

Kalbsschnitzel, Limettensauce, frischer Thymian, Kalbsjus, Gemüse  
*Veal escalope, lime sauce, fresh thyme, veal jus, vegetables*

**Filetto di manzo ai ferri, salsa al vino rosso, verdure 49**

Rindsfilet vom Grill, Rotweinjus, Gemüse  
*Grilled beef fillet, red wine jus, vegetables*

**Supplemento contorni: patatine fritte 5, tagliatelle al burro 5, risotto 6**

**Extra Beilagen: Pommes Frites 5, Tagliatelle mit Butter 5, Risotto 6**

**Supplement sides: french fries 5, tagliatelle with butter 5, risotto 6**

## PESCI

**Trancio di tonno ai ferri, spinaci in padella, burro agli agrumi 43**

Gegrilltes Thunfischfilet, Spinat, Zitrus-Butter  
*Grilled tuna fillet, spinach, citrus butter*

**Frittura di calamari sale e pepe, salsa tartara 29**

Mit Salz und Pfeffer frittiertes Tintenfisch, Sauce Tartare  
*Salt and pepper fried squid, tartare sauce*

**Gamberoni Black Tiger gratinati al pane profumato, burro alle erbe e crostacei 49**

Black Tiger Garnelen mit aromatisiertem Brot gratiniert, Krustentier-Kräuterbutter  
*Black Tiger prawns gratinated with aromatic breadcrumbs, shellfish and herb butter*

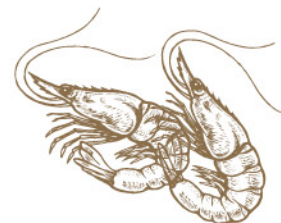
**Fileto di rombo al forno, patate, pomodorini, capperi, olive 45**

Gebackenes Steinbuttfilet, Kartoffeln, Cherrytomaten, Kapern, Oliven  
*Baked turbot fillet, potato, cherry tomatoes, capers, olives*

**Supplemento contorni: patatine fritte 5, tagliatelle al burro 5, risotto 6**

**Extra Beilagen: Pommes Frites 5, Tagliatelle mit Butter 5, Risotto 6**

**Supplement sides: french fries 5, tagliatelle with butter 5, risotto 6**



## PIZZE

### FOCACCIA



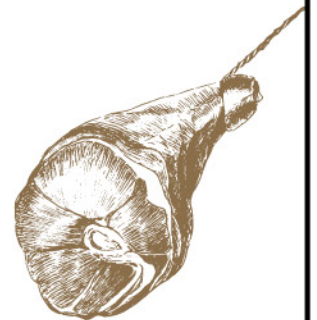
**Rosmarino – Olio extra vergine, cristalli di sale, rosmarino 10**  
Olivenöl Extra Vergine, Meersalz, Rosmarin  
*Extra virgin olive oil, seasalt, rosemary*

### MARINARA

**Classica – Pomodoro, olio, origano, aglio 11**  
Tomaten, Olivenöl, Oregano, Knoblauch  
*Tomatoes, olive oil, oregano, garlic*

### CALZONE

**Calzone piccante – Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, ricotta, 23**  
**spinaci, peperoncino**  
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami, Ricotta, Spinat, Peperoncini  
*Tomatoes, mozzarella fior di latte, spicy salami, ricotta cheese, spinach, chilli flakes*



**Pizza senza glutine +4**  
Glutenfreie Pizza  
*Gluten-free pizza*



## PIZZE TRADIZIONALI

**Margherita – Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico 17**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, basil*

**Prosciutto e funghi – Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi 21**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Pilze

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, ham, mushrooms*

**Quattro stagioni – Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, 24  
carciofi, funghi, olive taggiasche**

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, spinachi, funghi, basilico 23**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Zucchini, Auberginen, Spinat, Pilze, Basilikum

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, zucchini, eggplant, spinach, mushrooms, basil*

**Diavola – Pomodoro, mozzarella fior di latte, ventrecina piccante, aglio 24**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Ventricina Wurst, Knoblauch

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, spicy ventrecina sausage, garlic*

**Tonno – Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa 22**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, tuna, red onions*



## PIZZE REGIONALI

**Calabrese – Pomodoro, mozzarella fior di latte, 'Nduja, cipolla rossa, scamorza affumicata 26**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, 'Nduja (sehr würzige, pikante, weiche, italienische Rohwurst),  
rote Zwiebeln, geräucherter Scarmorza

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, 'Nduja (particularly spicy, spreadable pork salami),  
red onions, smoked scarmorza cheese*

**Bella Napoli – Pomodoro, pomodorini, acciughe, olive taggiasche, mozzarella di bufala, 26  
Basilico, olio extra vergine**

Tomaten, Cherrytomaten, Sardellen, Taggiasca Oliven, Büffelmozzarella,  
Basilikum, Olivenöl Extra Vergine

*Tomatoes, cherry tomatoes, anchovies, Taggiasca olives, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil*

**Parma – Pomodoro, mozzarella di bufala, crudo di parma, parmigiano, basilico 26**

Tomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Parmesan, Basilikum

*Tomatoes, buffalo mozzarella, Parma ham, parmesan cheese, basil*

**Valtelina – Pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola, carciofini, ricotta, basilico 27**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken), Artischocken,  
Ricotta, Basilikum

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, Bresaola (air-dried beef ham), artichokes, ricotta cheese, basil*

## PIZZE SPECIALI

**Campana – Pomodoro, mozzarella fior di latte, friarielli campani, salsiccia, pecorino 29.5**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, wilder Brokkoli, frische Schweinswurst, Pecorino  
*Tomatoes, mozzarella fior di latte, wild broccoli, fresh pork sausage, pecorino cheese*

**Pistacchiosa – Mozzarella fior di latte, scarmorza affumicata, mortadella, 29.5  
pesto di pistacchi, pomodorini**

Mozzarella Fior di Latte, geräucherter Scarmorza, Mortadella, Pistazien Pesto, Cherrytomaten  
*Mozzarella fior di latte, smoked scarmorza cheese, mortadella, pistachio pesto, cherry tomatoes*

**Frutti di mare – Pomodoro, cozze, vongole, gamberi, calamari 31**

Tomaten, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfisch  
*Tomatoes, mussels, clams, prawns, squid*

## PIZZE BIANCHE

**Miss Italia – Mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto di parma, grana padano, 31  
rucola, olio al tartufo**

Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Parmaschinken, Grana Padano, Rucola, Trüffelöl  
*Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, grana padano cheese, rocket salad, truffle oil*

**Affumicata – Mozzarella fior di latte, salmone affumicato, rucola, pomodoro concasse 28**

Mozzarella Fior di latte, geräucherter Lachs, Rucola, frische Tomaten  
*Mozzarella fior di latte, smoked salmon, rocket salad, fresh tomatoes*

**Quattro formaggi – Mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino, grana padano 26**

Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola, Schafskäse, Grana Padano  
*Mozzarella fior di latte, gorgonzola cheese, sheep milk cheese, grana padano cheese*

**Novarese – Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, noci, pere 24**

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Walnüsse, Birne  
*Mozzarella fior di latte, gorgonzola cheese, walnuts, pear*







## MENU PER BAMBINI

### PASTE BAMBINI

Spaghetti bolognese 10  
Spaghetti pomodoro 10

### CARNE BAMBINI

Chicken nuggets, fritte 10  
Fish and chips 10

### PIZZE BAMBINI

Margherita 10  
Salami 10  
Prosciutto cotto 10



## COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b>	12
Aperol, Soda, Prosecco	
<i>Aperol, soda, Prosecco</i>	
<b>Campari Spritz</b>	14
Campari, Soda, Prosecco	
<i>Campari, soda, Prosecco</i>	
<b>Franciacorta Royal</b>	16
Franciacorta Schaumwein, Cassislikör	
<i>Franciacorta sparkling wine, cassis liqueur</i>	
<b>Hugo</b>	14
Holunderblüten Sirup, Limette, Minze, Soda, Prosecco	
<i>Elderflower syrup, lime, mint, soda, Prosecco</i>	
<b>Americano</b>	12
Campari, Martini Rosso, Soda	
<i>Campari, Martini Rosso, soda</i>	
<b>Negroni</b>	12
Campari, Martini Rosso, Bombay Sapphire Gin	
<i>Campari, Martini Rosso, Bombay Sapphire Gin</i>	
<b>Negroni Sbagliato</b>	14
Campari, Martini Rosso, Prosecco	
<i>Campari, Martini Rosso, Prosecco</i>	

## COCKTAILS NON ALCOLICO

<b>Sanbitter Emozioni</b>	8
Sanbitter Rosso, Grapefruitsaft	
<i>Sanbitter Rosso, grapefruit juice</i>	
<b>Fruchtcocktail</b>	9
Orangensaft, Apfelsaft, Ananassaft, Grenadine	
<i>Orange juice, apple juice, pineapple juice, grenadine syrup</i>	

## BEVANDE

### ACQUA

San Pellegrino / Acqua Panna	25 cl	5
	50 cl	6.5
	75 cl	8.5
	150 cl	17
Karaffe Wasser / <i>Carafe tab water</i>		5

### ANALCOLICI

Coca-Cola / Light / Zero	33 cl	5
Sprite / Apfelschorle / Süessmost / Fusetea Lemon	33 cl	5
Rivella Rot	33 cl	5
Ramseier Apfelsaft	33 cl	5
Aranciata San Pellegrino	20 cl	5
Chinotto San Pellegrino	20 cl	5
San Bitter San Pellegrino	10 cl	5
Crodino	10 cl	5
Thomas Henry	20 cl	5
<i>Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale</i>		

### SUCCHI

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

### BIRRE

Moretti alla spina	30 cl	5
Rugenbräu Special	33 cl	6.5
Heineken Alkoholfrei	33 cl	6.5
Jungfrau Weizen	50 cl	9
Victoria Bier – Pale Ale Bockbier	33 cl	10

### 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

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
Espresso	5
Espresso Macchiato	5
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>	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten 7.7% Mehrwertsteuern.  
*All prices are stated in Swiss Francs and include 7.7% VAT.*



## SHARE YOUR EXPERIENCE

Wir freuen uns auf Ihr Feedback  
*We value your feedback*

[@saporinterlaken](#) [#lovesapori](#)

