

«Sönd wöllkomm»!

"Es ist besser, zu geniessen und zu bereuen, als zu bereuen, es nicht genossen zu haben.» (Giovanni Boccaccio)

Wir möchten Ihnen unbeschwerte Stunden des Genusses bereiten, in einem gemütlichen Ambiente mit Gerichten aus regionalen Produkten und italienischen Originalzutaten. Die Italianità steht im Zentrum und soll Sie während Ihrem Aufenthalt bei uns begleiten. Trotzdem soll die Appenzeller Gastfreundschaft und die Tradition Platz bei uns haben.

Denn die richtige Mischung macht es aus und bringt das beste Resultat.

Genau diese Mischung leben wir im Casa Solaris.

Unsere Bewohner und Bewohnerinnen, die Mieter und Mieterinnen unserer Alterswohnungen, die Kinder in der Kinderbetreuung, die Gäste in unserem Restaurant und natürlich die Bevölkerung aus Stein bilden eine heterogene Gemeinschaft, welche sich im Restaurant Sasso in Stein treffen und einzigartige Momente geniessen!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen schönen Aufenthalt und danken für Ihren Besuch!

«Sönd wöllkomm»!

Reto Inauen und das Team vom Restaurant Sasso





Zuppe – Suppen

Weisse Tomatensuppe mit Wildfang-Crevetten	CHF 12.50
Insalate - Salate	
Insalata verde – Grüner Salat V	CHF 9.50
Insalata mista – Gemischter Salat V	CHF 12.50
Tomaten-Mozzarella-Salat - leicht gebacken mit Basilikumsorbet V	CHF 12.50
Specialità - Spezialitäten	
Antipasti – Platte mit Pantli, Mostbröckli, ab 2 Personen eingelegtem Gemüse, Pecorino-Käse, Focaccia aus dem Hausofen	CHF 19.00
Spaghetti	
Pomodoro freschi – frische Tomaten V	CHF 19.50
Aglio, olio e peperoncino – Knoblauch, Olivenöl & Peperoncini V	CHF 19.50
Bolognese – Rindshackfleisch	CHF 21.50
Hauptgang	
Kalbsschnitzel Involtini gefüllt mit Rohschinken, Kräutern und Mozzarella & sämigem Tomatenrisotto	CHF 35.50
Zander «Panzanella» gefüllt mit italienischem Brotsalat & feinem Fenchel	CHF 31.50
Kartoffelroulade mit Spinatfüllung & Ofengemüse V	CHF 28.50
Entrecôte vom Appenzeller Rind unter der Basilikumhaube, feine Linguine & Ofengemüse	CHF 37.50
Schweinskottelet vom Appenzeller Schwein & Kartoffelgnocchi kombiniert mit mediteranem Gemüse	CHF 32.00

Herkunft

Kalb / Rind: Schweiz Crevetten: Thailand Fisch: Estland





La Pizza Classica - Die klassische Pizza

Margherita – Tomatensauce & Mozzarella V	CHF 14.00
Prosciutto – Hinterschinken	CHF 17.00
Prosciutto & Funghi – Hinterschinken & Champignons	CHF 18.00
Salami – Salami	CHF 19.00
Diavola – Scharfe Salami & Peperoncini	CHF 19.00
Hawaii – Hinterschinken & Ananas	CHF 19.00
Tonno & Cipolla – Thon & Zwiebeln	CHF 19.00
Fiorentina – Spinat, Ei, Oliven, Knoblauch & Grana Padano V	CHF 21.00
Vegetariana – Peperoni, Oliven & Spinat V	CHF 21.00
Quattro Stagioni – Peperoni, Artischocken, Schinken & Champignons	CHF 23.00
Quattro Formaggi – Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino & Raclettekäse V	CHF 23.00
Sasso – Raclettekäse, Speck, Ei & Zwiebeln	CHF 23.00
Ai Scampi – Krevetten, Knoblauch & Peperoncini	CHF 26.00
Bianca – OHNE Tomatensauce Mascarpone, Rucola, Grana Padano & Parmaschinken	CHF 23.00
Preisaufschlag für eine Pizza auf zwei Tellern	CHF 3.50

Die kreative Pizza

Sie wählen die Zutaten selber aus & lassen Ihrer Phantasie freien Lauf!

Kreative Pizza – Tomatensauce, Mozzarella & 3 Zutaten nach Wahl

ab CHF 21.00





Dolci - Desserts

Biberli-Tiramisu		CHF	11.50
Himbeer-Panna cotta		CHF	12.50
Coupe Appenzell Caféglace mit Appenzeller Rahmlikör			12.50
Mini Coupe Appenzell		CHF	7.50
Coupe Dänemark feine Vanilleglace mit Schockoladensauce & Rahm		CHF	11.50
Mini Coupe Dänemark		CHF	7.50
Mangosorbet mit Himbeergeist Mini Portion			12.50 7.50
Himbeerorbet mit Limoncello Mini Portion		_	12.50 7.50
Coupe Frutti di Bosco Erdbeersorbet mit Waldbeeren		CHF	11.50
Mini Coupe Frutti di Bosco		CHF	7.00
Gelati – Glace Vanille / Schokolade / Café / Pistache	pro Kugel	CHF	4.00
Sorbetto – Sorbet Erdbeersorbet / Passionsfruchtsorbet / Mangosorbet Zitronensorbet	pro Kugel	CHF	4.00
Schlagrahm		CHF	1.00

Für Informationen zu allergenen Zutaten in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Dolci