

«Sönd willkomm»!

Veränderung beginnt mit Mut und dem ersten Schritt

Liebe Gäste

Es brauchte etwas Mut für diesen ersten Schritt und doch freuen wir uns, dass wir ihn tun.

Wir haben uns entschieden, dass wir das Restaurant Sasso ab dem 29. April bis 16. Juni 2024 nur beschränkt für die Öffentlichkeit öffnen werden. Ganz konkret heisst das, dass wir Sie täglich von 07.30 bis 19.00 Uhr mit einem Tagesangebot und unseren leckeren Pizzen verwöhnen.

Es ist uns ein Anliegen, dass Sie wissen, dass die Familien und Freunde unserer Bewohner und Bewohnerinnen jederzeit willkommen sind. Wenn Sie gerne ein späteres Abendessen mit Ihren Liebsten genießen möchten, dann ist das kein Problem – geben Sie uns einfach ein paar Tage vorher Bescheid.

Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne

Wir konnten mit Reto Inauen aus Teufen einen tollen Fachmann aus der Region gewinnen, der ab Juni die Gastronomie im Casa Solaris leiten wird. Mit ihm an der Spitze wird das Angebot im Restaurant neu gestaltet.

Nach der Startphase freuen wir uns jetzt schon auf das Sommerfest am Sonntag, 30. Juni 2024. Spätestens dann haben Sie die Gelegenheit die “neue” Küche im Casa Solaris zu testen.

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

«Sönd willkomm»!

Ihr Team vom Restaurant Sasso

Zuppe – Suppen

Fragen Sie nach unserer Tagessuppe CHF 7.50

Insalate – Salate

Insalata verde – Grüner Salat CHF 9.50

Insalata mista – Gemischter Salat CHF 12.50

Spaghetti

Pomodoro freschi – Frische Tomaten CHF 19.50

Aglione, olio e peperoncino – Knoblauch, Olivenöl & Peperoncini CHF 19.50

Bolognese – Rindshackfleisch CHF 21.50

Carbonara – Speck, Schafskäse & Ei CHF 22.50

Al Pesto – Basilikumpesto CHF 19.50

All'amatriciana – Tomatensauce mit Speck & Zwiebeln CHF 21.50

Per i nostri piccoli ospiti – Für unsere kleinen Gäste

(bis 12 Jahre)

Spaghetti – Napoli, Bolognese CHF 9.50

Pizza – Margherita, Prosciutto, Hawaii CHF 9.50

Secondi

La Pizza Classica – Die klassische Pizza

Margherita – Tomatensauce, Mozzarella	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	CHF 21.00
Vegetariana – Peperoni, Oliven, Spinat	CHF 21.00
Quattro Stagioni – Peperoni, Artischocken, Schinken, Champignons	CHF 23.00
Quattro Formaggi – Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino, Raclettekäse	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
Preiszuschlag für eine Pizza auf zwei Tellern	CHF 3.50
Pizza zum Mitnehmen Reduktion auf jede Pizza	CHF 4.00

Die kreative Pizza

Sie wählen die Zutaten aus unserer Kreativkarte selber aus und lassen Ihrer Fantasie freien Lauf!

Preis Basis-Pizza – Tomatensauce, Mozzarella	CHF 14.00
--	-----------

PIZZA

Dolci – Desserts

Tiramisu CHF 10.50

Gelati – Eis: pro Kugel CHF 5.00

Café / Schokolade / Vanille / Straciatella
Erdbeersorbet / Zitronensorbet / Mangosorbet

Schlagrahm CHF 2.00

Weitere Dessert-Spezialitäten finden Sie auf unserer separaten Coupe-Karte.

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

Alle Preise in CHF inkl. gesetzliche MWSt.

Herkunft

Kalb: Schweiz

Rind: Schweiz

Fisch: Vietnam, Thailand

Dolci