

**BUON
APPETITO**

PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO

BENVENUTI NELLA PIZZERIA RISTORANTE MOLINO

Seit über 38 Jahren bringen wir ein Stück Italien auf den Tisch und schaffen einen Ort, an dem Genuss, Herzlichkeit und Gemeinschaft im Mittelpunkt stehen. Ofenfrische Pizza, täglich frische Pasta «fatta in casa» und die Liebe zum Detail machen jeden Besuch zu einem authentischen italienischen Erlebnis. Ein Ort zum Ankommen, Teilen und Geniessen.

*Italianità
per tutti!*

MENÙ

ZUPPA AL POMODORO ©

Tomatensuppe mit Rahm

ODER

DUE BRUSCHETTE

Zweierlei geröstete Bratscheiben garniert mit
saisonalen Zutaten wie:

Gorgonzola, karamellisierten Birnen, Honig und
gerösteten Baumnüssen

Hausgemachtem Rucola-Pesto, dreierlei Datteltomaten,
Zwiebelsprossen, Knoblauch und gerösteten Pinienkernen

BRASATO DI MANZO CON POLENTA ©

Traditionell geschmorter Rindsbraten (CH). Mariniert und
abgelöscht mit unserem Panorama Edizione Speciale Molino.
Dazu frisches Gemüse auf cremiger Polenta und Rosmarin.

ODER

SPIEDO DI GAMBERI E FRUTTO DELLA PASSIONE L ©

Gebratener Riesengrabbenspiess an leicht scharfer
Passionsfruchtsauce, dazu ein Contorno nach Wahl

DOLCE DEL GIORNO

Hausgemachtes Mini-Dessert. Fragen Sie den Service.

MENÙ (3-GÄNGE) 46

VINI SELEZIONE

MAGNUM VINO ROSSO



PANORAMA
EDIZIONE SPECIALE MOLINO
2022 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot
0.1 L 9.8
1.5 L 136

LIMITATO VINO PROPOSTA



NOTTE A SAN MARTINO IGT
2021 | Olivini | Lombardia, Garda, IT
Merlot
0.1 L 14.9
1.5 L 210

MAGNUM VINO BIANCO



PANORAMA D'ORO
EDIZIONE SPECIALE MOLINO
2023 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Chardonnay, Fiano
0.1 L 9.3
1.5 L 129

MAGNUM VINO ROSATO



PANORAMA ROSÉ
EDIZIONE SPECIALE MOLINO
2025 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Syrah, Fiano
0.1 L 9.3
1.5 L 129

SPUMANTE



FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE
EXTRA BRUT
Ca' del Bosco | Lombardia, IT
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
0.1 L 15
0.75 L 105
1.5 L 210

SPUMANTE 0.0%



SPUMANTE ZERO BORGO MOLINO
Borgo Molino | Veneto, IT
Glera - alkoholfrei
0.1 L 9.3
0.75 L 64

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP 17 | 27 E BURRATA 6 6

Prosciutto di San Daniele DOP und Burrata auf einem Rucolabett

BESTSELLER

TARTARE DI MANZO 34

Rindstatar (IT/CH) mit Wachtelei und frischer Focaccia

BRUSCHETTE CLASSICHE 11 | 14.5

Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl extra vergine IGP

TRIS DI BRUSCHETTE 17.5

Dreierlei geröstete Brotscheiben garniert mit saisonalen Zutaten wie:

- Gorgonzola, karamellisierten Birnen, Honig und gerösteten Baumüssen
- Hausgemachtem Rucola-Pesto, dreierlei Datteltomaten, Zwiebelsprossen, Knoblauch und gerösteten Pinienkernen
- Stracciatella di Burrata, geröstetem Lardo di Colonnata IGP und Aceto balsamico IGP

TAGLIERE DI SALUMI 6 6 22

Prosciutto di San Daniele DOP, Bresaola Punta d'Anca IGP, Prosciutto cotto «Selezione», Salame piccante «Ventricina» und grüne Oliven

Ergänzen Sie Ihren Tagliere mit den nachfolgenden Piattini nach Wahl.

- Verdure al forno 11 11 6 +5.5
Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP
- Mozzarella di Bufala DOP 11 6 +4
Eine halbe Kugel Mozzarella di Bufala DOP
- Burrata di Puglia 6 +5.5
Burrata aus Apulien
- Parmigiano Reggiano +4.5
«vecchio» DOP 11 6

INSALATE, VERDURE E ZUPPE

ZUPPA AL POMODORO 6 13

Tomatensuppe mit Rahm

PROPOSTA

MINISTRONE DI VERDURE 16 | 21

Klassisch hausgemachte Minestrone zubereitet mit Gemüsebouillon, Stangensellerie, Karotten, Zucchetti, Kartoffeln, Zwiebeln, Borlotti-Bohnen, Wirz und Salbei, dazu Brot-Croûtons

INSALATA DELLA CASA 6 27

Gemischter Blattsalat mit Molino-Dressing, dazu Mozzarelline di Bufala DOP, Datteltomaten und gebratene Pouletstreifen (CH)

BESTSELLER

INSALATA CAPRESE 15 | 22

Mozzarella di Bufala DOP, Datteltomaten und Basilikum, verfeinert mit Olivenöl extra vergine IGP

VERDURE AL FORNO 11 11 6 24.5

Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP

- auf Wunsch mit Burrata 6 +5.5

INSALATA MEDITERRANEA 6 22

Blattsalat mit Molino-Dressing, Antipasti-Gemüse, Datteltomaten, Mozzarelline di Bufala DOP und Basilikum

- auf Wunsch mit Thunfisch +4.5
- auf Wunsch mit grillierten Riesencrevetten (3 St.) +9

PROPOSTA

INSALATA DI CAVOLFIORI AI 17 | 23

3 COLORI CON CECI CARAMELLATI 11 11

Zweierlei Blumenkohl, Broccoli und Grünkohl mit karamellisierten Kichererbsen, frischer Minze, hausgemachtem Dressing und Grissini

INSALATA MISTA 11 11 6 15

Gemischter Blattsalat mit Molino-Dressing, Gurke, Peperoni, Stangensellerie, Fenchel, schwarzen Oliven und Datteltomaten

PASTA E RISOTTO

TORTELLONI FATTI IN CASA 21 | 28 CON BRASATO

Hausgemachte Tortelloni nach Piemonteser Art, mit einer schmackhaften Rindfleischfüllung (CH) und Demi-Glace-Sauce

TAGLIOLINI FATTI IN CASA 25 | 29 AL TARTUFO

Hausgemachte Tagliolini an Trüffelbutter, garniert mit frisch gehobeltem Trüffel

BESTSELLER LASAGNE ALL'EMILIANA 28

Mit frischen hausgemachten Lasagne-Teigblättern und Rindfleisch (CH), nach einem Originalrezept aus der Emilia-Romagna

PENNE ALL'ABRUZZESE 39

Penne mit Rindsfiletstreifen (CH) an einer Tomatensauce mit Knoblauch, Datteltomaten, Petersilie und Peperoncini

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 36

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Riesencrevetten, Datteltomaten, Knoblauch und Petersilie

TAGLIATELLE FATTE IN CASA 32 ALLA BELLA ITALIA

Hausgemachte Tagliatelle mit Datteltomaten, Rucola, Mozzarelline di Bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio» DOP und Trüffelöl

TAGLIATELLE FATTE IN CASA 17 | 31 AL SALMONE AFFUMICATO

Hausgemachte Tagliatelle mit Rauchlachs (GB) an Rahmsauce mit etwas Knoblauch und Zwiebeln sowie schwarzem Pfeffer und frischem Dill

PENNE ALL'ARRABBIATA 16 | 23

Penne mit Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie und frischen Peperoncini

GNOCCHI AL BURRO E SALVIA 15 | 21

SPAGHETTI CON RAGÙ 17 | 25 ALLA BOLOGNESE

Spaghetti mit Rindfleischsauce (CH) nach einem Rezept aus dem Jahre 1891 von Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 17 | 25

Spaghetti mit Pancetta-Speck (CH), Eigelb und Rahm

RISOTTO AL LIMONE 31 CON GAMBERONI

Zitronenrisotto mit grillierten Riesencrevetten

MENÙ BAMBINI

Für Kinder bis 12 Jahre. Das Kindermenü beinhaltet eine Pizza Bambini oder Penne Bambini nach Wahl, eine Kugel Glace nach Wahl mit Smarties sowie filtriertes Leitungswasser oder Sirup.

PIZZA 12

MARGHERITA
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano

PROSCIUTTO
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto cotto «Selezione», Basilikum und Oregano

FUNGHI
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Basilikum und Oregano

PENNE 12

SALSA DI POMODORO
Tomatensauce, Zwiebeln und Basilikum

RAGÙ ALLA BOLOGNESE
Rindfleischsauce (CH) nach einem Rezept aus dem Jahre 1891 von Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

**PROSCIUTTO COTTO
«SELEZIONE» E PANNA**
Sauce aus Prosciutto cotto «Selezione» und Rahm

UNSERE PASTA-VARIATIONEN:

- Tortelloni fatti in casa +4 (mit Ricotta-Spinat-Füllung)
- Tagliatelle fatte in casa +3
- Gnocchi freschi
- Penne Rummo
- Fusilli Rummo senza glutine (8 Minuten Zubereitungszeit)

PIZZA SELEZIONE MOLINO

MARGHERITA ⓘ 17 | 20
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Basilikum und Oregano

BESTSELLER

CHRISTA RIGOZZI ⓘ 27 | 30
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Rinds-Carpaccio (CH),
Rucola, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Trüffelöl und Oregano

SOPHIA LOREN 30 | 33
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Bresaola Punta d’Anca IGP,
Mozzarelline di Bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio» DOP,
Rucola, Datteltomaten, Olivenöl extra vergine IGP und Oregano

PROPOSTA

TARTUFATA 32
Mozzarella Fior di Latte, Burrata-Stracciatella und frisch gehobelter Trüffel

O’ MARE MIO! 33 | 36
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Meeresfrüchte, Riesencrevetten,
Burrata und Oregano

BURRATA ☺ 31 | 34
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Burrata, Datteltomaten,
Prosciutto di San Daniele DOP, Mozzarelline di Bufala DOP,
Basilikum und Oregano

SEMI E CECI ⓘ ⓘ 24 | 27
Tomaten, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Baumnüsse,
Kichererbsen, Datteltomaten, Kürbiskerne, Spinat, Radieschen,
Kürbiskernöl, roter Chicorée, Zwiebelsprossen und Oregano

MISS ITALIA ☺ 30 | 33
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto
di San Daniele DOP, Datteltomaten, Mozzarelline di
Bufala DOP, Parmesansplitter «Vecchio» DOP, Rucola,
Trüffelöl und Oregano

SAN DANIELE ⓘ ☺ 28 | 31
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP,
Basilikum und Oregano

QUATTRO STAGIONI BUFALA ⓘ ☺ 25 | 28
Tomaten, Mozzarella di Bufala DOP, Champignons,
Prosciutto cotto «Selezione», schwarze Oliven, Peperoni,
Artischocken und Oregano

PIZZA COME VUOI TU

WÄHLEN SIE EINE BASIS-PIZZA ODER -FOCACCIA

MARGHERITA 17 20 Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano	FOCACCIA AL ROSMARINO (V) (L) 12 Ganze Focaccia mit Olivenöl extra vergine IGP, Rosmarin und Meersalz
BIANCA 17 20 Mozzarella Fior di Latte, Basilikum und Oregano	FOCACCIA AL POMODORO (V) (L) 15 Ganze Focaccia mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl extra vergine IGP und Meersalz
ROSSA (V) (L) 17 20 Tomaten, Basilikum und Oregano	

UND DANN IHRE ZUTATEN

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP (L) (G) (..) 7	OLIVE TAGGIASCHE (V) (L) (G) 2 Schwarze Oliven
FUNGHI (V) (L) (G) 3 Champignons	RUCOLA (V) (L) (G) 3
TONNO (L) (G) 4.5 Thunfisch in Sonnenblumenöl	OLIO DI TARTUFO (V) (L) (G) 3 Trüffelöl
MOZZARELLA DI BUFALA DOP (L) (G) 7	ANANAS (V) (L) (G) 3 FrISChe Ananas im Sirup
BURRATA DI PUGLIA (G) 5.5 Burrata aus Apulien	CAPPERI (V) (L) (G) 2.5 Kapern
PROSCIUTTO COTTO 6 «SELEZIONE» (L) (G) (..)	PARMIGIANO REGGIANO 4.5 «VECCHIO» DOP (L) (G)
SALAME PICCANTE 5 «VENTRICINA» (G) (..) Scharfe Salami «Ventricina»	ACCIUGHE (L) (G) 3 Sardellen
VERDURE AL FORNO (V) (L) (G) 5.5 Ofengemüse mit Olivenöl extra vergine IGP	TARTUFO (V) (L) (G) 12 Trüffel 4 g

SECONDI

BRASATO DI MANZO CON POLENTA  **39**
Traditionell geschmorter Rindsbraten (CH).
Mariniert und abgelöscht mit unserem
Panorama Edizione Speciale Molino.
Dazu frisches Gemüse auf cremiger
Polenta und Rosmarin

SPIEDO DI GAMBERI E **36**

FRUTTO DELLA PASSIONE  
Gebratener Riesengrillspieß an
leicht scharfer Passionsfruchtsauce

SALMONE ALLA GRIGLIA   **37**
Lachstranche (NO) vom Grill

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA   **31**
Grillierte Pouletbrust (CH) gewürzt
mit Kräutern

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA  
120 G **49**
200 G **59**
Rindsfilet (CH) vom Grill

SCALOPPINE AL LIMONE **46**
Zarte Kalbsschnitzel (CH)
an Zitronensauce

CONTORNI

Pro Secondo servieren wir Ihnen einen
Contorno. Weitere Contorni je +6

INSALATA    **6**
Saisonaler Blattsalat

VERDURE AL FORNO    **6**
Ofengemüse

PATATE AL FORNO AL **6**
ROSMARINO   
Ofenkartoffeln an Rosmarin

TAGLIATELLE FATTE IN CASA  **6**
Frische hausgemachte Tagliatelle

FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE  **6**
Glutenfreie Fusilli
8 Minuten Zubereitungszeit

DOLCI CLASSICI

Diese Desserts sind echte Klassiker, die
unsere Gäste lieben. Weitere Desserts
finden Sie auf unserer Dessertkarte.

BESTSELLER
TIRAMISÙ **13.5**

Hausgemachtes Tiramisu nach einem
Originalrezept aus Venetien

PUNTO E BASTA! **8.5**
Ein Löffel hausgemachtes Tiramisu mit
Kaffee, Espresso oder Tee

PANNA COTTA STAGIONALE   **11**
Hausgemachte Panna cotta mit saisonaler
Überraschung

DOLCE DEL GIORNO **5**
Hausgemachtes Mini-Dessert. Fragen Sie
den Service.

TORTINO AL CIOCCOLATO **13**
Warmes hausgemachtes Schokoladen-
kuchlein mit flüssigem Kern, dazu eine
Kugel Vanilleglace (15 Minuten Zubei-
tungszeit)

GELATI **5**
EINZELNE KUGELN NACH WAHL
Vanille | Schokolade | Haselnuss
Erdbeere | Stracciatella | Pistazie
Zitronensorbet

 mit einer Portion Schlagrahm +2

VINI

SPUMANTI

PROSECCO EXTRA DRY TREVISO DOC

Borgo Molino Veneto, IT	
Glera	
0.1 L	9.3
0.75 L	64

SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY – MOTIVO

Borgo Molino Veneto, IT	
Glera, Pinot Nero, Raboso	
0.1 L	9.8
0.75 L	68
1.5 L	140

SPUMANTE ZERO 0.0%

Borgo Molino Veneto, IT	
Glera - alkoholfrei	
0.1 L	9.3
0.75 L	64

FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT – CUVÉE PRESTIGE

Ca' del Bosco Lombardia, IT	
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	
0.1 L	15
0.75 L	105
1.5 L	210

FRANCIACORTA DOCG ROSÉ CUVÉE PRESTIGE

Ca' del Bosco Lombardia, IT	
Pinot Nero, Chardonnay	
0.1 L	18
0.75 L	130

RARITÀ

FRANCIACORTA RISERVA DOCG – ANNAMARIA CLEMENTI

2016 Ca' del Bosco Lombardia, IT	
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	
0.75 L	190

VINI BIANCHI

PANORAMA D'ORO – EDIZIONE SPECIALE MOLINO

2023 Tenuta I Collazzi Toscana, IT	
Chardonnay, Fiano	
0.1 L	9.3
1.5 L	129

ROERO ARNEIS DOCG – CAMESTRI

2025 Marco Porello Piemonte, IT	
0.1 L	8.8
0.75 L	61

SAUVIGNON COLLIO DOC

2024 Schiopetto Friuli, IT	
0.1 L	11.9
0.75 L	79

CHARDONNAY DOC – I CIARI

2025 Borgo Molino Veneto, IT	
0.1 L	7.5
0.75 L	52

UNÀNIME BIANCO IGP

2025 Lombardo Sicilia, IT	
Grillo, Catarratto, Moscato	
0.1 L	8
0.75 L	57

PINOT GRIGIO FRIULI DOC – GRIVÒ

2025 Volpe Pasini Friuli, IT	
0.75 L	65

VERMENTINO SENZ'ALTRO BIANCO – BIO

2025 Nudo Toscana, IT	
0.75 L	67

CHARDONNAY MENFI DOC

2024 Planeta Sicilia, IT	
0.75 L	89

VINO ROSATO

PANORAMA ROSÉ – EDIZIONE SPECIALE MOLINO

2025 Tenuta I Collazzi Toscana, IT	
Syrah, Fiano	
0.1 L	9.3
1.5 L	129

VINI ROSSI

PANORAMA – EDIZIONE SPECIALE MOLINO

2022 Tenuta I Collazzi Toscana, IT	
Cabernet Sauvignon, Merlot	
0.1 L	9.8
1.5 L	136

CABERNET SAUVIGNON DOC – I SCURI

2024 Borgo Molino Veneto, IT	
0.1 L	7.5
0.75 L	52

UNÀNIME ROSSO IGP

2024 Lombardo Sicilia, IT	
Cabernet Sauvignon, Syrah, Nero d'Avola	
0.1 L	8.3
0.75 L	57

LIMITATO

NOTTE A SAN MARTINO IGT

2021 Olivini Lombardia, Garda, IT	
Merlot	
0.1 L	14.9
1.5 L	210

BARBERA D'ALBA DOC

2024 Massolino Piemonte, IT	
0.75 L	57

BAROLO DOCG

2021 Massolino Piemonte, IT	
Nebbiolo	
0.75 L	87

FRANK CABERNET FRANC IGT

2022 Barollo Veneto, IT	
Cabernet Franc	
0.75 L	79

RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO DOC – LA CASETTA

2020 | Domini Veneti | Veneto, IT
Cabernet Sauvignon, Corvinone, Rondinella
0.75 L 61
1.5 L 120

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG – ANIMA

2020 | L'Anima di Vergani | Veneto, IT
Rondinella, Corvina Veronese, Molinara
0.5 L 55
0.75 L 89
1.5 L 160

RARITÀ

MAURIZIO ZANELLA SEBINO IGT

2021 | Ca' del Bosco | Lombardia, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
0.75 L 120

CHIANTI CLASSICO DOCG – BASTIONI

2024 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Sangiovese, Malvasia Nera, Merlot
0.75 L 57

COLLAZZI IGT

2022 | Tenuta I Collazzi | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
0.75 L 92
1.5 L 180

SENZ'ALTRO ROSSO MAREMMA – BIO

2023 | Nudo | Toscana, IT
Sangiovese, Syrah
0.75 L 71

CARMIGNANO DOCG – IL SASSO

2022 | Mauro Vannucci | Toscana, IT
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
0.75 L 81

LA SOLATIA ROSSO RUFFINO

2024 | Ruffino | Toscana, IT
Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
0.75 L 75

MODUS IGT

2021 | Ruffino | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot
0.75 L 89
1.5 L 160

MODUS PRIMO IGT

2020 | Ruffino | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Merlot
0.75 L 119
1.5 L 239

BOLGHERI ROSSO DOC

2024 | Michele Satta | Toscana, IT
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Teroldego, Merlot
0.75 L 61
1.5 L 120

RARITÀ

BOLGHERI SUPERIORE DOC – MARIANOVA

2019 | Michele Satta | Toscana, IT
Syrah, Sangiovese
0.75 L 180

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG – ALBORETO

2021 | Talosa | Toscana, IT
Sangiovese
0.75 L 59

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA – PIAN DI CONTE

2019 | Talenti | Toscana, IT
Sangiovese
0.75 L 129

ROSSO DI MONTEFALCO DOC

2022 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT
Sangiovese, Sagrantino, Merlot
0.75 L 67

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG – 25 ANNI

2020 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT
0.75 L 140

RARITÀ

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG – SPINNING BEAUTY

2014 | Arnaldo Caprai | Umbria, IT
0.75 L 250

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP RISERVA DEMETER

2016 | Pietramore | Abruzzo, IT
0.75 L 81

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

2023 | Contessa Carola | Puglia, IT
0.75 L 71

GRATICCIAIA

2019 | Vallone | Puglia, IT
Negroamaro
0.75 L 109

CARIGNANO DEL SULCIS DOC – BUIO

2024 | Cantina Mesa | Sardegna, IT
0.75 L 67

DETTAGLI

DICHIARAZIONE

- ⓐ Das Rezept enthält keine glutenhaltigen Zutaten.*
Glutenfreies Brot ist auf Anfrage erhältlich.
- Ⓛ Das Rezept enthält keine laktosehaltigen Zutaten.*
- Ⓥ Vegan*
- ☺ Enthält Schweinefleisch

*Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Gipfel: Frankreich | Alle anderen Brote und Feinbackwaren: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

 Wir verwenden Naturpapier.

IGP – INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Geschützte geografische Angabe. Sie sagt aus, dass eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfand.

DOP – DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Geschützte Ursprungsbezeichnung. Sie besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgten.

DOVE SIAMO

- Affoltern am Albis
 - Altstetten, Zürich
 - Dietikon
 - Schlossgarten, Kilchberg
 - Select, Zürich
 - Stauffacher, Zürich
 - Winterthur
 - Frauenfeld
 - Baden
 - Bern Thurm
- Balexert, Genf
 - La Praille, Genf
 - Molard, Genf
 - Petit-Lancy, Genf
 - Thônex, Genf
 - Fribourg
 - Montreux
 - Vevey
 - Crans
 - Zermatt



FRANÇAIS / ENGLISH MENU

PIZZERIA RISTORANTE

MOLINO

molino.ch