



HESS

Motorrad

Wir wünschen einen guten Appetit!

Motorräder von BMW, Ducati,
Harley-Davidson, Triumph und
Yamaha warten auf dich.



hessmoto.ch



[instagram.com/hessmoto](https://www.instagram.com/hessmoto)



[facebook.com/hessmoto](https://www.facebook.com/hessmoto)

MENÙ / GERICHTE**Pagina / Seite**

Antipasti freddi / Kalte Vorspeisen	5
Minestre / Suppen	7
Insalate / Salate	7
Paste / Teigwaren	8 / 9
Pasta al forno / Teigwaren aus dem Ofen	9
Risotto / Risotto	9
Carni / Fleisch	11
Pesci / Fisch	13
Risto-Kinder / Kinderkarte	15
Informazioni / Informationen	17
Storia / Geschichte	19

*Kreative
Raumfaszination*



Raumveredelung.ch

Erwin Hämmerli



- Badplanung & Projektleitung
- Farbberatung & Gestaltung
- Gips- & Malerarbeiten
- Naturofloor
- Stucco Veneziano
- Giorgio Graesan
- Ausstellung 140 m²

5G: Strahlungsfreie Kinder- und Schlafräume

ANTIPASTI FREDDI / KALTE VORSPEISEN

**Vor-
speise** **Haupt-
speise**



Bruschette alla casalinga

13.50

Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfelchen, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Basilikum und Olivenöl



Antipasto caprese

18.50

Büffelmozzarella, frische Tomaten, kaltgepresstes Olivenöl und frisches Basilikum

Antipasto del Grissino

22.50

Parmaschinken, Büffelmozzarella, Tomatenscheiben, frisches Basilikum und Grissini

Carpaccio di polipo con carciofi

18.50

22.50

Tintenfisch-Carpaccio garniert mit Artischockenherzen, mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer

Carpaccio di manzo

21.50

25.50

Rindfleisch-Carpaccio mit Rucola, Parmesan-splitter, kaltgepresstem Olivenöl und Zitronensaft

Tagliere di salumi con parmigiano

(ab 2 Personen)

pro Person

20.50

Parmesan mit Honig, verschiedene Fleisch- und Wurstwaren auf Holzbrett serviert

BREA

CAR-TECHNOLOGY.CH



Ihr Fachmann für:

Scheibentönen

Car Wrapping

Fahrzeugbeschriftung

Gebäudeschutzfolie

Textildruck

Könizstrasse 67, 3008 Bern
Worbstrasse 97a, 3074 Muri b. Bern
info@brea-car-technology.ch
+41 78 607 47 45

MINESTRE / SUPPEN**Vor-
speise****Haupt-
speise****Tortellini in brodo**

Hühnerbouillon mit Fleischteigtaschen

14.50

**Minestrone fatto in casa**

Hausgemachte Gemüsesuppe

14.80

INSALATE / SALATE**Insalata verde**

Grüner Salat

8.90

**Insalata mista**

Gemischter Salat

9.50

**Rucola e grana**Rucolasalat mit Parmesansplitter,
Balsamicoessig und Olivenöl

14.50

**Insalata di ciliegino**Grüner Salat, Baby-Mozzarelline
und Cherrytomaten

14.80

**Piatto d'insalata gigante con uovo**

Grosser gemischter Salatteller mit Ei

20.50

Insalata deliziaRucolasalat mit Crevetten, Baby-Mozzarelline,
Cherrytomaten, Nüssen, Balsamicoessig und Olivenöl

24.50

Insalata dello chefGrüner Salat garniert mit Pouletbrust vom Grill, Ei, Tomaten,
geräuchertem Tiroler Speck und Brotcroûtons


26.50

PASTE / TEIGWAREN


	kleine Portion	Haupt- speise
 Spaghetti al pomodoro e basilico Mit Tomatensauce und frischem Basilikum	15.50	17.80
Spaghetti alla carbonara Mit gebratenem Pancettaspeck, Eigelb und Rahm	20.20	22.50
Spaghetti alle vongole veraci Mit frischen Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie und Peperoncino	22.50	24.80
 Spaghetti all'imperiale Mit Crevetten, Tomaten und Basilikum	23.20	25.50
 Penne all'arrabbiata Mit Tomatensauce, frischen Pfefferschotten, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie	17.20	19.50
Penne alla fiamma Mit flambierten Rindfleischwürfelchen, frischen Champignons, Peperoni, Paprika und Rahm	23.20	25.50
 Penne pachino Mit halbgetrockneten Cherrytomaten, Basilikum, Pinienkernen, schwarzen Oliven, Knoblauch, Parmesansplitter und wenig Peperoncino	23.20	25.50
Tagliatelle al ragù Eiernudeln mit würziger Fleischsauce	19.50	21.80
 Tagliatelle ai funghi porcini tartufati Eiernudeln mit Steinpilzen, Knoblauch, frischen Kräutern und Tomatenwürfelchen, parfümiert mit Trüffelöl	22.50	24.80
Tagliatelle al limone Eiernudeln mit Crevetten an einer Zitronen-Rahmsauce	23.20	25.50

	kleine Portion	Haupt- speise
 Gnocchi al pesto Kartoffelgnocchi an einer hausgemachten Pesto-Rahmsauce	19.50	21.80
Tortellini alla panna Tortellini mit Fleischfüllung an einer Rahmsauce	21.20	23.50
 Strigoloni alla sorrentina Gedrehte Teigwaren mit Tomatensauce, Cherrytomaten, frischen Pfefferschoten, Basilikum und Büffelmozzarella	21.20	23.50
Strigoloni del marinaio Gedrehte Teigwaren mit Miesmuscheln, Calamari Crevetten, Seeteufel, Scampi, Knoblauch und Tomaten	26.20	28.50

PASTA AL FORNO / AUS DEM OFEN

Lasagne verdi alla casalinga Spinatnudeln mit Fleischfüllung, Parmesan, Tomaten und Mozzarella im Ofen überbacken	23.50
 Cannelloni della nonna Nudeln gefüllt mit Spinat, Quark und Mozzarella im Ofen überbacken	23.80

RISOTTO / RISOTTO

 Risotto ai funghi porcini Weissweinrisotto mit Steinpilzen	23.20	25.50
---	-------	-------

**Es gibt auch Dinge,
die wir nicht versenden.**

Drucken. Personalisieren. Verpacken.

Wann immer es darum geht, etwas zu versenden, fragen Sie uns. Wir drucken und personalisieren Ihre Kundenbriefe, legen die Beilagen dazu, personalisieren auch diese – in Sie oder Du – und stecken das Ganze in eine passende, korrekt adressierte Verpackung. Einfacher geht es nicht.



**Beeindruckend
anders.**


druckerei glauser ag
3312 fraubrunnen
fon 031 760 69 69
www.glauserdruck.ch



CARNI / FLEISCH


kleine
Portion Haupt-
speise

Petto di pollo al gorgonzola e prosciutto crudo 29.50
Gebratenes Pouletbrüstchen mit Gorgonzolakäse
und Rohschinken überbacken

 **Piatto sportivo** 36.50
Kalbspaillard vom Grill, serviert mit verschiedenen
Saisonsalaten (zusätzliche Beilage nicht inbegriffen)

Scaloppine di vitello al limone 30.50 36.50
Kalbsschnitzel an einer delikaten Zitronensauce

Lombatina d’agnello alla piemontese 39.50
Rosa gebratenes Lammrückenentrecôte in Scheiben
geschnitten mit Steinpilzsauce und frischen Kräutern

 **Tagliata di manzo alla griglia** 42.50
Rindsentrecôte vom Grill in Scheiben geschnitten,
mit Meersalz und kaltgepresstem Olivenöl

Bocconcini di manzo alla paprika 38.50 44.50
Rindsfiletwürfel «à la minute» zubereitet
mit Peperoni, Pilzen und Paprika-Rahmsauce

Filetto di manzo «fior di bosco» 49.50
Rindsfilet vom Grill mit Steinpilzen und Trüffelsauce

CONTORNI / BEILAGEN

**Bei allen Fleischgerichten ist eine dieser Beilagen
nach Wahl inbegriffen:**

Tagliatelle, Risotto, Bratkartoffeln, Pommes Frites,
Trockenreis, grilliertes Gemüse

Zuschlag für 2. Beilage 5.80



Portugiesische Spezialitäten



Fisch- & Meeresfrüchtlieferant

Il Grissino & Ristorante Luce

Casa Lusitania

Weinkultur aus Portugal

Persönliche Weinberatung: 031 331 12 80

Spezialitäten-Laden in Bern
Lorrainestrasse 2a, 3013 Bern

Montag: 14 – 18.30 Uhr

Dienstag – Freitag: 9 – 12.30 / 14 – 18.30 Uhr

Mittwoch: geschlossen

Samstag: 8.30 – 16 Uhr

info@casalusitania.ch
casalusitania.ch



PESCI / FISCH**Haupt-
speise****Brodetto alla pescatora**

24.50

Hausgemachte Suppe mit Fisch und Meeresfrüchten,
serviert mit Knoblauchbrot (Beilage nicht inbegriffen)

Fritto di gamberetti e moscardini con verdure

26.50

Kleine frittierte Tintenfische, Crevetten, Zucchini
und Karotten, serviert mit Balsamicoessig

Filetti di San Pietro alla livornese

29.50

St. Petersfischfilets in Olivenöl gebraten,
garniert mit Kapern, schwarzen Oliven
und Tomatenwürfelchen

Trancio di salmone alla griglia

34.50

Lachstranche vom Grill, serviert mit Zitrone

Filetti di branzino al limone

36.50

Wolfsbarschfilets an einer Zitronensauce

**Gamberoni alla griglia**

39.80

Riesencrevetten vom Grill,
serviert mit provenzalischer Sauce

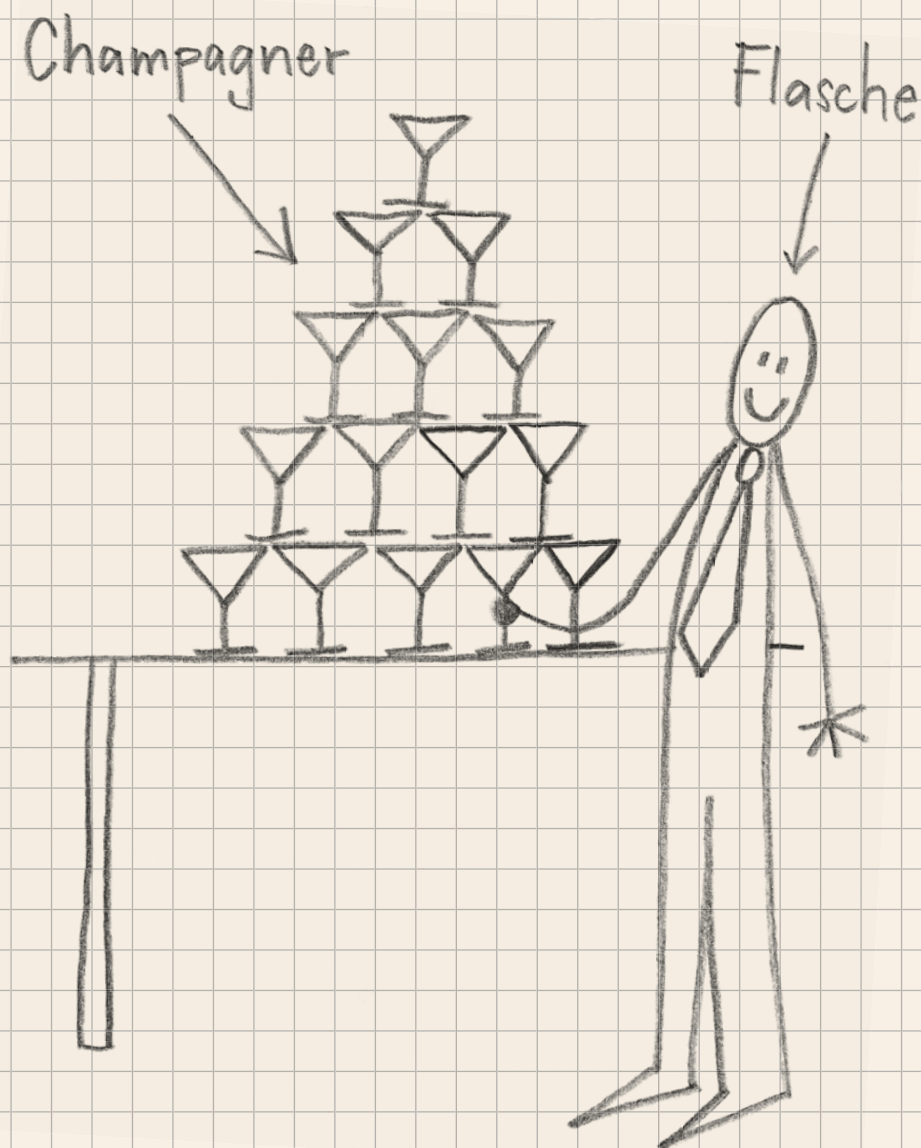
CONTORNI / BEILAGEN

**Bei allen Fischgerichten ist eine dieser Beilagen
nach Wahl inbegriffen:**

Tagliatelle, Risotto, Bratkartoffeln, Pommes Frites,
Trockenreis, grilliertes Gemüse

Zuschlag für 2. Beilage

5.80



Was immer kommt – wir helfen Ihnen
rasch und unkompliziert. **mobiliar.ch**

Generalagentur Bern-Ost

Beat Klossner
Bernstrasse 34
3072 Ostermundigen
T 031 938 38 38
bern-ost@mobiliar.ch

Enrico Marti
Key Account Manager
T 031 938 38 57
enrico.marti@mobiliar.ch

die Mobiliar

RISTO-KINDER / KINDERKARTE**Insalata «Nicky»**

7.50

Grüner Salat mit Rüebli, Balsamicoessig
und kaltgepresstem Olivenöl

**Patate fritte**

7.50

Pommes Frites

**Spaghetti «Pulcinella»**

12.50

Spaghetti mit frischer Tomatensauce

Petto di Pollo «Duffy Duck»

16.50

Zartes Pouletbrüstchen vom Grill,
serviert mit Pommes Frites

Scaloppina impanata «Arlecchino»

19.50

Paniertes Kalbsschnitzel, serviert mit Pommes Frites

**Pizza «Miky»**

12.50

Mit Tomaten und Mozzarella

Pizza «Pink Panther»

15.–

Mit Tomaten, Mozzarella und Schinken

DOLCI / DESSERTS**Coppa «Cindy»**

6.90

1 Kugel Cacao und 1 Kugel Panna,
garniert mit Rahm, Gummibärli und Cornetto

Coppetta «Jenny»

7.80

Vanilleeis mit Schokoladensauce in handbemalter
Keramiktasse zum Mitnehmen



Echte Kerle, echte Energie

Grillprofis bevorzugen Gas

INFORMAZIONI / INFORMATIONEN

Liebe Gäste

Auf Grund der aktuellen Lage, bieten wir Ihnen ein beschränktes Angebot unserer Speisekarte an.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

IL GRISSINO TAKE AWAY

365 Tage im Jahr.

In der typischen Il Grissino Qualität und Frische, Pizza, Pasta, Salat, Dessert und Getränke. Gerne bedienen wir Sie in der Speichergasse an der Theke.

GEBURTSTAGSKINDER AUFGEPASST!

Wir laden Sie zum Essen ein!

An Ihrem Geburtstag bezahlen Sie für ein Hauptgericht bis 20 Franken, das Sie hier bei uns im Restaurant geniessen, keinen Rappen. Das gilt für eine Pizza genauso wie à la carte. Zeigen Sie uns einfach Ihren Ausweis. Unser Team wünscht Ihnen:

Happy Birthday e tanti auguri!



Piatti vegetariani

Vegetarische Gerichte



Per gli sportivi

Für Fitnessbewusste

Verkauf über die Gasse 20% Rabatt.

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST

VOSSEN

www.vossenwheels.ch

alurad.ch



Könizstrasse 161
CH-3097 Liebefeld

Tel: 031 734 39 39
Fax: 031 734 39 30

info@alurad.ch
www.alurad.ch

STORIA / GESCHICHTE

Il Grissino

Das Grissino wurde angeblich erfunden, um den Herzog Vittorio Amedeo II. von Savoyen (1666–1732) von einer Jugendkrankheit zu heilen und seine Genesung zu fördern.

Man kann wohl sagen, dass die Vertreter des Hauses Savoyen einen bedeutenden Platz in der italienischen Gastronomie einnehmen, denn auch die berühmte Pizza Margherita in den 3 Farben Italiens, das Weiss der Mozzarella, das Rot der Tomaten und das Grün des Basilikums wurden zu Ehren der Margherita von Savoyen, der ersten Königin von Italien, erfunden.

Napoleon ass sehr gerne Grissini, und er liess sie speziell für sich aus Turin kommen. Er nannte sie «les petits bâtons de Turin».

Andere Forscher behaupten, dass das Grissino erfunden wurde, um insbesondere bei Epidemien ein gut aufbewahrbares, lange haltbares und hygienisch einwandfreies Brot zur Verfügung zu haben.

Laut einer Aufzeichnung in der Chronik des fiorentinischen Abts Rucellai gab es das Grissino jedoch bereits ums Jahr 1600 im Piemont. Er erzählt, dass er Brot in einer sonderbaren Form gegessen habe, länger als 1½ Armlänge und dünn wie Knochen. Nicht gerade eine heitere Definition, aber eine recht gute Beschreibung des Produktes, wird es doch noch heute von vielen Bäckern von Hand auf 80 cm oder noch länger ausgerollt.

Verwendung

Dank dem guten Nährwert, des niedrigen Wassergehalts und seiner leichten Verdaulichkeit (selbst bei empfindlichen Personen entstehen keine Blähungen) ist das Grissino ein bevorzugtes Produkt bei bestimmten Diäten.



**«Köstliches aus Italiens Speisekammer,
der Emilia-Romagna»**

Zeughausgasse 28, 3011 Bern

Telefon 031 310 99 99

www.ristoranteluca.ch



«Wo der Pizzaiolo sein Handwerk liebt»

Waisenhausplatz 28, 3011 Bern

Telefon 031 311 00 59

www.ristoranteilgrissino.ch