

Ristorante la dolce vita



Landgasthaus



Vorspeisen & Antipasti

- | | | |
|----|---|--------|
| 01 | Mozzarella Caprese
frische Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum | 7,50 € |
| 02 | Prosciutto di Parma
Parmaschinken mit Melone | 7,50 € |
| 03 | Insalata di Mare
Meeresfrüchtesalat | 9,50 € |
| 04 | Antipasti di Verdura
Gemüsevariationen täglich frisch aus
erlesenen Zutaten zubereitet | 9,00 € |



Suppen & Minestre

- | | | |
|----|---------------------------|--------|
| 05 | Tomatencremesuppe | 4,50 € |
| 06 | Zucchini-cremesuppe | 4,80 € |
| 07 | Minestrone
Gemüsesuppe | 5,00€ |
| 08 | Suppe der Saison | 5,00 € |



Salate & Insalata

- 09 *Insalata „Verde“* 3,50 €
grüne Blattsalate der Saison
mit Sonnenblumenkernen
- 10 *Insalata „Stefano“* 8,50 €
grüne Blattsalate der Saison
mit gebratenem Gemüse
- 11 *Insalata „Bimbach“* 9,50 €
grosser Salat mit in Balsamico gebratenen Putenbruststreifen
und Walnüssen
- 12 *Insalata „Italia“* 3, 14 7,50 €
grüne Blattsalate der Saison,
Tomaten, Gurken, Ei, Käse, Zwiebeln,
Schinken, Thunfisch und Oliven
- 13 *Insalata „Linde“* 2 9,50 €
Salat der Saison,
Krabben, Mais, Paprika, Gurken,
Oliven, Tomaten, Zwiebeln mit Essigöl
- 14 *Insalata „Rucola“* 3 8,50 €
Rucolasalat mit Parmaschinken und
Parmesankäse



Salate & Insalata

- 15 *Insalata „di Scampi“* ³ 9,50 €
großer Salatteller mit Scampi, Minimozzarella,
Tomaten und Parmesankäse
- 16 *Insalata „Salmone“* ³ 9,50 €
gemischte Blattsalate mit Radiccio, Räucherlachs,
Minimozzarella, frischen Kräutern und Parmesanstreifen,
abgeschmeckt mit Zitrone und Olivenölmarinade



Pizza

		Ø 28 cm	Ø 32 cm
17	Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano	2,50 €	3,50 €
18	Pizza „Margharita“ 1,2,3,4 Tomaten, Käse, Basilikum	5,00 €	5,80 €
19	Pizza „Salami“ 1,2,3,4 Tomaten, Käse, Salami	6,00 €	6,80 €
20	Pizza „Prosciutto“ 1,3,4,6,7 Tomaten, Käse, Schinken	6,00 €	6,80 €
21	Pizza „Peperoniwurst“ 1,2,3,4 Tomaten, Käse, Peperoniwurst	6,80 €	7,80 €
22	Pizza „Salami, Prosciutto“ 1,2,3,4,6,7 Tomaten, Käse, Salami, Schinken	6,50 €	7,50 €
23	Pizza „Salami, Prosciutto, Funghi“ 1,2,3,4,6,7 Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Pilze	6,80 €	7,80 €
24	Pizza „Diavola“ 1,2,3,4,6,7 Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Peperoniwurst, Knoblauch, Zwiebeln	6,80 €	7,80 €



Pizza

		Ø 28 cm	Ø 32 cm
25	Pizza „Vierjahreszeiten“ 1,3,6,7 Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Paprika, Pilze	6,80 €	7,80 €
26	Pizza „Vulcano“ 1,2,3,4 Tomaten, Käse, Peperoniwurst, scharfe Peperoni, Gorgonzola	6,80 €	7,80 €
27	Pizza „Tonno“ 1,2,3,4 Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	6,80 €	7,80 €
28	Pizza „Alina“ 1,2,3,4 Tomaten, Käse, Gorgonzola, Mozzarella, Spinat, Knoblauch	7,80 €	8,80 €
29	Pizza „Calzone“ 1,2,3,4 Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Paprika, Pilze	6,80 €	7,80 €
30	Pizza „Buongustaio“ 1,2,3,4 Tomaten, Käse, Mozzarella, Krabben, Pilze, frische Tomaten, Basilikum	8,50 €	9,50 €
31	Pizza „Parma e Rucola“ 1,2,3,4 Tomaten, Käse, Mozzarella, frische Tomaten, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse	8,50 €	9,50 €



Pizza

		Ø 28 cm	Ø 32 cm
32	Pizza „Salmone e Rucola“ Tomaten, Käse, Mozzarella; frische Tomaten, Lachs, Rucola, Parmesankäse	8,50 €	9,50 €
33	Pizza „Linde“ Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Thunfisch, Artischocken, Gorgonzola	8,50 €	9,50 €
34	Pizza „Quattro Formaggi“ Tomaten, vier verschiedene Käsesorten	7,80 €	8,80 €
35	Pizza „Marinara“ Tomaten, Käse, Meeresfrüchte	7,80 €	8,80 €
36	Pizza „Veggie“ Tomaten, Käse, Broccoli, Pilze, Paprika, Zucchini, Zwiebel, Artischocken	8,00 €	8,80 €
37	Pizza „Bolognese“ Tomaten, Käse, Hackfleisch, Paprika	7,80 €	8,50 €
38	Pizza „Caprese“ Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, auf Wunsch mit Rucola	7,80 €	8,80 €



Pizza

39	Pizza „Hawaii“ ^{3,4} Tomaten, Käse, Schinken, Ananas	6,80 €	7,80 €
40	Pizza „Elias“ Tomaten, Käse, Thunfisch, Krabben, Oliven, und scharf	8,50 €	9,50 €
41	Pizza „Mexicana“ Tomaten, Käse, Schinken, Mais, Zwiebeln, milde Peperoni	7,80 €	8,80 €
42	Pizza „Dania“ Tomaten, Käse, frische Pilze, frischer Ruccola, gehobelter Parmesankäse	7,80 €	8,80 €

Jede weitere Zutat 0,90 €, außer Krabben, Putenfleisch, Parmaschinken, Parmesankäse:
1,50 €.

Pizza serviert auf zwei Tellern wird mit 1,00 € extra berechnet.

Die Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.



Nudeln & Pasta

- 48 Spaghetti „Aglio e Olio e Peperoncini“ ^{1,2,3} 6,80 €
Knoblauch, Olivenöl, scharfe Peperoni (pikant)
- 49 Spaghetti „Carbonara“ ^{1,3,4,6,7} 6,80 €
Schinken, Ei, Sahnesauce, Parmesankäse
- 50 Spaghetti „Cartoccio“ ^{1,9} 9,50 €
Scampi, Meeresfrüchte in Folie gebacken
- 51 Spaghetti „Tonno“ 7,20 €
Tomatensauce, Basilikum und Pilze
- 52 Penne „Arrabbiata“ ^{1,3,4} 7,20 €
mit scharfer Tomatensauce, frischem Basilikum, Knoblauch & Zwiebeln,
auf Wunsch mit frischen Pilzen
- 53 Penne „al Salmone“ ^{1,2,3,4} 8,50 €
Lachs, Spinat, Sahnesauce
- 54 Penne „Linde“ ² 9,50 €
Krabben, Putenstreifen, Steinpilze,
Sahne-Weißweinsauce
- 55 Penne „Bimbach“ 9,50 €
Putenstreifen, Zucchini, Tomaten, Sahne-Weißweinsauce



Nudeln & Pasta

- | | | |
|----|--|---------|
| 56 | Rigatoni „alla Sorrentina“ 1,3,4
Mozzarella, frisches Basilikum, Tomatensauce | 7,20 € |
| 57 | Rigatoni „Quattro Fromaggi“ 1,2,3,4
vier verschiedene Käsesorten in Sahnesauce | 7,20 € |
| 58 | Tortellini „Panna e Prosciutto“ 1,2
Schinken, Sahnesauce | 7,20 € |
| 59 | Tortellini „Prosciutto e Funghi“ 1,2,3,4
Schinken, frische Pilze, Sahnesauce | 7,70 € |
| 60 | Tortellini „Ripieni di Ricotta e Spinaci“ 1,3
Ricotta, Spinatfüllung, Gorgonzolasauce | 8,70 € |
| 61 | Tagliatelle „Zander“ 1,2,3
Zander, Steinpilze in Sahne-Weißweinsauce mit Knoblauch | 12,50 € |
| 62 | Tagliatelle „Lachs“ 1,2,3,4
Lachs, Knoblauch, Spinat, Sahnesauce | 12,50 € |
| 63 | Tagliatelle „Scampi“ 1,3,4
Scampi, frischem Basilikum, Knoblauch, Tomatensauce | 9,50 € |
| 64 | Tagliatelle „Salmone“ 1,2,3,4
Lachs, Sahnesauce | 8,50 € |



Nudeln & Pasta

- | | | |
|----|---|---------|
| 65 | Tagliatelle „alla Stroganov“
Rinderfiletstreifen, frische Champignons,
Tomatensauce | 12,50 € |
| 66 | Tagliatelle „Linde“
Krabben, Putenstreifen, Steinpilze,
Sahne-Weißweinsauce | 12,80 € |
| 67 | Gnocchi „alla Sorrintina“ 1,3,4
Mozzarella, frisches Basilikum, Tomatensauce | 7,50 € |
| 68 | Gnocchi „Gorgonzola“ 1,2,3,4
Gorgonzolasahnesauce | 7,50 € |
| 69 | Gnocchi „al Pesto“
Pesto alla Genovese in Sahnesauce | 7,50 € |
| 70 | Tris di Pasta
drei verschiedene Nudelsorten mit Sauce Ihrer Wahl | 9,50 € |

Alle Pastagerichte sind hausgemacht.



Fisch & Pesce

- | | | |
|----|--|---------|
| 75 | Calamari „alla Griglia“
gegrillte Tintenfischringe mit frischem Knoblauch
und Tomatensauce | 14,00 € |
| 76 | Calamari „alla Linde“ 14
Tintenfischringe mit Kapern, Oliven, frischem Knoblauch
und Tomatensauce | 16,50 € |
| 77 | Calamari „Fritti“
frittierte Tintenfischringe und Knoblauchsauce | 13,50 € |
| 78 | Calamari „alla Bimbach“
mit Krabben mit Curry-Sahne-Weißweinsauce | 14,80 € |
| 79 | Scampi „alla Griglia“
gegrillte Scampis mit Zitrone | 14,50 € |
| 80 | Scampi „alla Chef“
gegrillte Scampis mit Krabben, Safran und Weißweinsauce | 17,80 € |
| 81 | Zander „alla Chef“
gegrillter Zander mit Krabben, Safran und Weißweinsauce | 19,70 € |
| 82 | Zander „Vino Bianco“
gegrillter Zander mit Zitronen-Weißweinsauce | 17,90 € |



Fisch & Pesce

- | | | |
|----|--|---------|
| 83 | <i>Misto di Pesce alla Griglia</i>
frische Fischspezialität mit Zitrone und Petersilienkartoffeln | 22,50 € |
| 84 | <i>Salmone „Bimbach“</i>
Lachssteak mit Krabben,
Tomaten mit Sahne-Weißweinsauce | 17,50 € |

*Alle Gerichte werden mit Pommes frites oder Reis,
sowie mit Salat serviert.*

Die Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.



Fleisch & Carne

- | | | |
|----|--|---------|
| 90 | Scaloppa „Naturale“
Schnitzel „Wiener Art“ | 8,50 € |
| 91 | Scaloppa „Funghi“ 3
Schnitzel „Jäger Art“ mit frischen Champignons | 9,50 € |
| 92 | Scaloppa „Cipolla“
Schnitzel mit gerösteten Zwiebeln | 10,50 € |
| 93 | Scaloppa „Gorgonzola“ 3
Schnitzel mit Schimmelkäse | 12,20 € |
| 94 | Scaloppa „Hawaii“ 3
Schnitzel mit Schinken, Ananas und Käse überbacken | 13,50 € |
| 95 | Saltimbocca „alla Romana“ 3
Schweinemedallions mit Parmaschinken, Salbei
und Weißweinsauce | 13,70 € |
| 96 | Piccata „di Pollo con Funghi“
Hähnchenbrustfilet geschnetzelt mit frischen Champignons | 11,70 € |
| 97 | Pollo picante
Hähnchen mit Curry-Sahne-Weißweinsauce | 12,70 € |
| 98 | Valdostana
Schweinefilet mit Schinken und Käse überbacken | 13,50 € |



Fleisch & Carne

- | | | |
|-----|--|---------|
| 99 | Pollo „Hawaii“ ³
Hähnchenbrustfilet mit Ananas, Schinken und Käse überbacken | 13,50 € |
| 100 | Bistecca „alla Griglia“
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter | 15,50 € |
| 110 | Bistecca „al Pepe verde“
Pfeffersteak | 16,50 € |
| 111 | Filletto „alla Griglia“
Rinderfilet vom Grill | 16,80 € |
| 112 | Filletto „al Funghi“
Rinderfilet mit frischen Steinpilzchampignons | 18,80 € |
| 113 | Filletto „al Gorgonzola“ ³
Rinderfilet mit Schimmelkäse | 17,50 € |
| 114 | Costelette „alla Griglia“
gegrilltes Lammkotelett mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln | 15,90 € |
| 115 | Misto „di Carne“
Grillteller für zwei Personen | 38,20 € |
| 116 | Chef-Teller
Lammkotelett, Rinderfilet und Rumpsteak | 26,70 € |

Alle Gerichte werden mit Pommes frites oder Reis, sowie mit Salat serviert.

Die Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.



Alkoholfreie Getränke

Förstina Classic (0,25 l)	1,90 €
Gerolsteiner (0,25 l)	2,00 €
Gerolsteiner (0,75 l)	4,20 €
Förstina Classic (0,75 l)	3,80 €
Aqua Panna (0,25 l)	2,30 €
San Pellegrino (0,25 l)	2,30 €
San Pellegrino (0,75 l)	4,20 €
Apfelsaftschorle (0,3 l)	1,90 €
Apfelsaftschorle (0,4 l)	2,50 €
Cola (0,3 l) 1,4,6,8,9,12	1,90 €
Cola (0,4 l) 1,4,6,8,9,12	2,50 €
Cola light (0,3 l) 1,4,6,8,9,12,16	2,50 €
Cola light (0,4 l) 1,4,6,8,9,12,16	2,50 €



Alkoholfreie Getränke

Sprite (0,3 l) 1,4,6,8,9,12	1,90 €
Sprite (0,4 l) 1,4,6,8,9,12	2,50 €
Fanta (0,3 l) 1,4,6,8,9,12	1,90 €
Fanta (0,4 l) 1,4,6,8,9,12	2,50 €
Spezi (0,3 l) 1,4,6,8,9,12	1,90 €
Spezi (0,4 l) 1,4,6,8,9,12	2,50 €
Bitterlemon (0,2 l) 10	2,30 €
Ginger Ale (0,2 l)	2,30 €
Malzbier (0,33 l)	1,90 €



Biere

Hochstift vom Fass (0,33 l)	1,90 €
Hochstift vom Fass (0,5 l)	3,50 €
Hochstift alkoholfrei (0,33 l)	1,90 €
Hochstift Radler (0,33 l)	1,90 €
Hochstift Radler (0,5 l)	3,50 €
Bitburger Premium Pilsener vom Fass (0,33 l)	1,90 €
Bitburger alkoholfreies Pils (0,33 l)	1,90 €
Bitburger Radler (0,33 l)	1,90 €
Bitburger Radler (0,5 l)	3,50 €
Schwarzer Hahn (0,33 l)	2,20 €
Benediktiner Hefeweizen (0,5 l)	3,00 €
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei (0,5 l)	3,00 €
Will Hefeweizen (0,5 l)	2,90 €
Will Kristallweizen (0,5 l)	2,90 €
Will Dunkles Hefeweizen (0,5 l)	2,90 €
Will Hefeweizen alkoholfrei (0,5 l)	2,90 €



Weine

Chardonnay (0,25 l) 18 trocken, fruchtig, frisch	4,50 €
Einblick Riesling (0,25 l) 18 pikant, rassig, frisch	5,20 €
Frascati (0,25 l) 18 trocken, frisch	4,20 €
Pinot Grigio (0,25 l) 18 trocken, fein, frisch	4,50 €
Sommer Cuvée (0,25 l) 18 trocken, fruchtig, frisch, schmeckt nach Sommer	5,20 €
Barbera (0,25 l) 18 trocken	4,20 €
Montepulciano (0,25 l) 18 medium, leicht	4,50 €
Merlot (0,25 l) 18 trocken, süffig, leicht	4,50 €



Weine

Barolo (0,25 l) ¹⁸	8,20€
trocken mit vollem, körperreichem Geschmack	
Barolo... in intensivem Rubinrot, das später zu Granatrot übergeht. Der Barolo ist trocken und leicht tanninhaltig. Mit zunehmendem Alter bekommt er einen vollen und samtigen, harmonischen Geschmack. Der Barolo ist der berühmteste aller piemontesischen Rotweine, gilt seit den 1860er Jahren als „Wein der Könige“ und zählt heute zu den Festtagsweinen Italiens. Sein Alkoholgehalt liegt bei mind. 13% vol. Die Herkunft des Barolo liegt in den Langhe-Bergen im Piemont.	
Lambrusco (0,25 l) ¹⁸	3,80 €
perlend, fruchtig	
Chianti (0,25 l) ¹⁸	4,20 €
weiche, feine Struktur	
Valpolicella (0,25 l) ¹⁸	4,40 €
leicht, etwas bitter, mit zartem Nussgeschmack	
in robinroter Farbe, die durch Lagerung zu granatrot wechselt. Sein Geruch erinnert an Mandeln. Der Alkoholgehalt eines Valpolicellas darf nicht unter 11 % vol. liegen.	
Don Tomás (0,25 l) ¹⁸	5,90 €
vielschichtiges Aromaspektrum von Nüssen über Lakritz und Kaffee bis hin zu salzigen Noten	
Rosé (0,25 l) ¹⁸	4,00€
Weinschorle (0,25 l) ¹⁸	3,80 €
trocken, fruchtig, frisch	
Prosecco (0,1 l) ¹⁸	3,80 €



Flaschenweine

Fl. Rosso Passo (0,75 l) 18	15,50 €
Fl. Rosso Barolo (0,75 l) 18	36,00 €
Fl. Sommer Cuvée (0,75 l) 18	16,50 €
Fl. Einblick Riesling (0,75 l) 18	16,90 €
Fl. Don Tomás (0,75 l) 18	16,90 €
Fl. Prosecco (0,75 l) 18	19,00 €
Fl. Champagner (0,75 l) 18	48,00 €

Die Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.



Säfte

Apfelsaft (0,22l)	2,10 €
Orangensaft (0,22l)	2,10 €
Traubensaft (0,22l)	2,10 €
Johannisbeersaft (0,22l)	2,10 €

Warme Getränke

Kaffee ¹⁵	1,90 €
Tee	1,90 €
Espresso ¹⁶	1,90 €
Milchkaffee	2,30 €
Cappuccino	2,30 €
Latte Macchiato	2,60€
Caffè crema	2,40 €



Spirituosen

Averna (2cl)	2,40€
Fernet (2cl)	2,90 €
Sambuca (2cl)	2,30 €
Amaretto (2cl)	1,90 €
Ramazotti (2cl)	2,40 €
Schlitzer Korn (2cl)	2,20 €
Schlitzer Kümmel (2cl)	2,20 €
Campari orangens (2cl)	4,10 €
Grappa Barriacata (2cl)	2,60 €
Grappa Riserv (2cl)	3,50 €
Grappa Nonino (2cl)	4,50 €
Grappa Brente (2cl)	4,50€
Cynar (2cl)	2,60 €



Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Geschmacksverstärker,
- 4) mit Süßungsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Antioxidationsmitteln, 7)
- mit Phosphat, 8) mit Säuerungsmittel, 9) Koffeinhaltig, 10)
- chininhaltig, 11) mit Stabilisatoren, 12) mit modifizierter Stärke, 13)
- mit Emulgatoren 14) geschwärzt (Eisen II Gluconat) 15) koffeinhaltig
- 16) erhöhter Koffeingehalt (32mg/100 ml), 17) mit Apsartam
- 18) enthält Sulfite 19) enthält Surimi (Fleischmuskeleiweiß)