

T3is

R I S T O R A N T E

PIZZERIA.CAFE.SMOKERLOUNGE.GIARDINO



BENVENUTI & HERZLICH WILLKOMMEN

Menu

LG GASTRO GMBH | CENTRO 6 | 8754 NETSTAL

VERSION OKTOBER 2022



Fleischdeklaration

Wir verarbeiten nur **Schweizer Fleisch aus tiergerechter Haltung**. Wenn immer möglich aus der Region. Wir beziehen unser Fleisch bei der Qualitäts-Metzgerei Berwert aus Oberurnen, welche diese Standards garantieren.

Rind

Aus Unterterzen, tiergerechte Haltung

Kalb

Aus Niederurnen, besondere tierfreundliche Stallhaltung BTS

Schwein

Aus Näfels, RAUS Tierhaltung

Geflügel

Besonders tierfreundliche Stallhaltung, mit Auslauf BTS

Sämtliche Fleisch- oder Geflügelwaren auf der Pizza und in der Pasta erfüllen ebenfalls die oben erwähnten Standards.
(Ausnahme sind Wurstwaren)

Fischdeklaration

Wir beziehen unser Fischsortiment bei ausgewiesenen Lieferanten, welche unsere Ansprüche an Frische und höchste Qualität erfüllen. Aus diesem Grund verarbeiten wir ausschliesslich frisch gelieferte Produkte mit **Herkunft aus Europa und der Schweiz**. Es kann deshalb vorkommen, dass nicht immer alle Fischgerichte im Angebot stehen.

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Service-Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer.



SAISONALE EMPFEHLUNGEN UNSERER KÜCHE

POLENTA STICKS

Gebratene Polentastreifen und Salsicciastückli begleitet mit Cime di Rape Gemüse

18.-- / 24.--

CREMA DI ZUCCA

Kürbiscreme-Suppe mit gebratenen Speckwürfel und Brotcroutons, Rahm und Kürbiskernöl **11.--**

INSALATA GAMBERONI

Grüner Salat mit Riesen-Crevetten, Cherrytomaten, Knoblauch und pikantem Peperoncino **24.--**

VITELLO TONNATO

Fein geschnittener Kalbsbraten an einer Thon-Sauce mit Kapern **20.-- / 24.--**

PARMIGIANA DI MELANZANE

Gemüseauflauf mit Auberginen, Tomatensauce und Parmesan-Käse, im Ofen gebacken **24.--**

GNOCCHI TRIS

Gnocchi in der Pfanne kurz angebraten, mit getrockneten Tomaten und Steinpilzen, mit Rahm verfeinert **24.--**

PACCHERI TRIS

Ital. Teigwaren mit Steinpilzen, gebratenen Salsicciastückli, an einer Rose-Tomaten-Rahmsauce **26.--**

ORECCHIETTE TRIS

Orecchiette mit Cime di Rape und gebratenen Salsicciastückli, nach Art des Hauses **26.--**

LINGUINE VONGOLE VERACI

Linguine mit Miesmuscheln an Knoblauch-Olivenöl-Sauce und in Weisswein geschwenkt **28.--**

RAVIOLI ZUCCA-RICOTTA

Ravioli mit Kürbis-Ricottafüllung, an einer Rahmsauce zubereitet **28.--**



ANTIPASTI TRIS

Italienischer Antipasti-Teller nach Art des Hauses, serviert mit Grissini aus dem Holzofen

Der Teller ist als Vorspeise für mind. zwei Personen portioniert, einfach in die Tischmitte stellen und gemeinsam genießen!

28.--

TATAR DI MANZO

Rinds Tatar, begleitet mit Gemüse vom Grill dazu Toastscheiben und Butter

24.-- / 28.--

BRUSCHETTA POMODORO

Frische Tomatenwürfel auf hausgemachtem Pizzateig-Brot mit Olivenöl, Knoblauch und Gewürz

pro Stk. **5.--**

BRUSCHETTA PEPERONATA

Peperonata auf hausgemachtem Pizzateig-Brot mit Olivenöl, Knoblauch und Gewürze

pro Stk. **8.--**

GRISSINI TRIS Als Apéro-Gebäck oder zur Vorspeise!

Grissini aus Pizzateig, im Pizza-Holzofen gebacken, aromatisiert mit Olivenöl, Salz und Oregano
1 Portion besteht aus 4 Stk. Grissini

5.--

FOCACCIA Zum Start eine Apéro-Pizza!

Focaccia aus dem Holzofen, mit Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch, Speck und Salz.
Als Apéro-Pizza oder als Begleitung zum Essen, oder auch als Vorspeise zum teilen - ein Genuss!

16.--

GRÜNER SAISONALAT

mit gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons & Parmesansplitter

10.--

GEMISCHTER SAISONALAT

mit gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons & Parmesansplitter

12.--

CAPRESE BUFALA

Bufala Mozzarella garniert mit Cherry-Tomaten und Basilikum, mit Olivenöl und Balsamico-Essig

18.--

INSALATA BOSCAIOLA

Grüner Blattsalat mit gebratenen Poulet-Streifen, Peperoni, Mais, Brotcroutons und franz. Sauce

18.-- / 22.--



Wählen Sie aus unserem Pasta-Angebot:

SPAGHETTI | PENNE | TAGLIATELLE | TROFIE

Wählen Sie aus unserem Sugo-Angebot:

GNOCCHI

GNOCCHI TRIS

In der Pfanne kurz angebraten, mit getrockneten Tomaten und Steinpilzen, mit Rahm verfeinert

24.-

GNOCCHI CREMA ROSA

Kartoffel-Gnocchi mit Tomaten-Rahmsauce

23.-

GNOCCHI GORGONZOLA

Kartoffel-Gnocchi mit Gorgonzola-Rahmsauce

24.-

- . **POMODORO** 17.--
klassische Tomatensauce
- . **AGLIO, OLIO & PEPERONCINO** 19.--
Olivenöl, Knoblauch & Peperoncino
- . **PANNA** 19.--
Weisse Rahmsauce
- . **BOLOGNESE** 22.--
Tomatensauce mit gehacktem Rindfleisch
- . **ARRABBIATA** 20.--
Tomatensauce mit Knoblauch & Peperoncino
- . **PESTO** 22.--
Basilikum, Pinienkernen & Olivenöl
- . **DON ALBERTO** 23.--
Rosa Rahmsauce mit Schinken, Peperoncino
Basilikum & Knoblauch
- . **FRUTTI DI MARE** 28.--
Mit Meeresfrüchten, Olivenöl & Knoblauch
- . **TRIS TONNO** 26.--
Thunfisch, Olivenöl, Peperoni, Peperoncino,
Knoblauch & Kapern
- . **TRIS POLLO** 26.--
Pouletstückli, Olivenöl, Peperoni, Peperoncino,
Knoblauch & Kapern
- . **KIKERIKI** 26.--
Paprika Rahmsauce mit Pouletstückli,
Peperoni & Zucchetti
- . **GAMBERONI ALLA MEDITERRANEA** 32.--
Riesen-Crevetten, Olivenöl & Peperoncino

Info

Spaghetti und Penne auch als Vollkornpasta oder Gluten frei erhältlich.

Reduktion für kleine Portion Fr. 3.-



**UNSERE
BURGER-KLASSIKER**

TRIS BURGER

Gebratene Poulet-Streifen auf hausgemachtem Pizzateig-Brot aus dem Holzofen mit Peperoni, Zwiebeln & Cocktailsauce, serviert mit Pommes Frites

22.--

Gigante XXL 26.--

VEGI -TRIS BURGER

Grilliertes Gemüse auf hausgemachtem Pizzateig-Brot aus dem Holzofen mit Zwiebeln und Tartarsauce, serviert mit Pommes Frites

22.--

Gigante XXL 26.--

BURGER CALABRESE

Hackfleisch aus Kalabrischer Salsiccia, gewürzt mit pikantem Roten-Zwiebelpesto aus Tropea, garniert mit Tomatenscheiben und Salatblatt, serviert mit Pommes Frites

24.--

Zuschlag Spiegelei 2.--

Wir verarbeiten nur **Schweizer Fleisch aus tiergerechter Haltung**. Wenn immer möglich aus der Region. Weitere Informationen zur Fleischdeklaration am Anfang dieser Karte.

CHICKEN STICKS

Panierte und frittierte Poulet Streifen, dazu servieren wir eine Cocktailsauce

24.--

SPIEDINO DI POLLO

Poulet-Spiess vom Grill mit sep. Cocktailsauce,

28.--

SPEZZATINO DI POLLO

Gebratenes Poulet-Geschnetzeltes mit Peperoni, Zwiebeln mit separater Cocktailsauce

28.--

MEDAILLON DI MAIALE

Gebratene Filetmedaillon vom Schwein, mit Speckmantel

32.--

SCALOPPINA DI VITELLO

Kalbsschnitzel vom Grill, mit Kräuterbutter

38.--

TAGLIATA DI MANZO

Aufgeschnittenes Entrecote vom Rind mit Rucola und Parmesan garniert

38.--

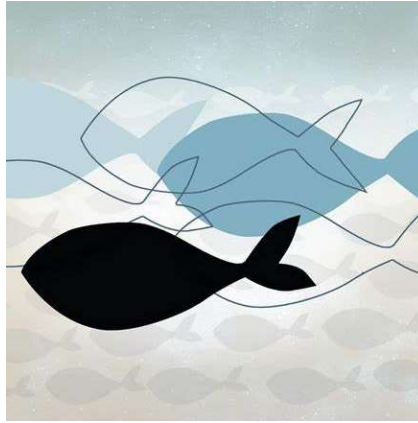
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Rindsfilet vom Grill, mit Kräuterbutter
. 120 gr / 180 gr

39.- / 49.--

Zu den Fleischgerichten servieren wir Saison- oder Grillgemüse sowie eine Beilage aus folgender Auswahl :

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Peperonata, Tagliatelle,



Wir beziehen unser Fischsortiment bei ausgewiesenen Lieferanten, welche unsere Ansprüche an Frische und höchste Qualität erfüllen. Aus diesem Grund verarbeiten wir ausschliesslich frisch gelieferte Produkte mit Herkunft aus Europa und der Schweiz.

**TAGES
AKTUALITÄTEN**

Je nach Angebot unserer Lieferanten ist unser Küchenchef Luigi in der Lage Ihnen tagesaktuelle Fischgerichte nach Ihrem Gusto zusammenzustellen.

Informieren Sie sich!
Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.

INSALATA GAMBERONI

Grüner Salat mit Crevetten, Cherrytomaten, Knoblauch und pikantem Peperoncino **24.--**

INSALATA MARE

Meeresfrüchte Salat nach Art des Hauses **28.--**

PEPATA COZZE & VONGOLE

Mies- und Venusmuscheln geschwenkt in der Bratpfanne, an einer Tomatensauce mit Knoblauch, Peperoncino und Pfeffer **28.--**

SPIEDINO DI GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Riesen-Crevetten-Spiess vom Grill mit Trockenreis und Grillgemüse **36.--**

FRITTO DI CALAMARI

Frisch zubereitete frittierte Calamari-Ringe **36.--**

FILETTO DI SALMONE

Gebratene Lachsfilet-Tranche in Sesamhülle, serviert mit Spinatbeilage und Trockenreis **34.--**



KINDER-PIZZA

Auf Wunsch können die Kinder ihre Pizza zusammen mit unserem Pizzaiolo selbst zubereiten und in den Holzofen schieben!

MICKY MOUSE

Tomaten, Mozzarella, Schinken
14.--

SPEEDY GONZALES

Tomaten, Mozzarella
Mais, Spinat
14.--

EMPFEHLUNG VOM CHEF

FUOCO

Tomaten, Mozzarella,
Gorgonzola, scharfer Salami,
Peperoni, Peperoncino
24.--

PAZZA

Mozzarella, Pistazien Pesto,
Mortadella, Pistazien-Splitter
24.--

FRATELLI MADRE

Mozzarella, Salsiccia,
Kartoffel-Scheiben
22.--

Unsere Pizza-Auswahl aus dem Holzofen können Sie auch als «kleine» Pizza mit einer Reduktion von Fr. 3.– bestellen.

MARGHERITA

Tomaten & Mozzarella

17.--

PROSCIUTTO I FUNGHI

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

21.--

CALZONE

Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken

22.--

HAWAII

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas

21.--

ALLEGRA

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola

22.--

TONNO

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern

22.--

POPEY

Tomaten, Mozzarella, Salsicciastückli, Spinat

22.--

VALENTINO

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola,
Parmesansplitter

25.--

DON SAMUELE

Tomaten, Mozzarella, Speck, Mascarpone,
Rucola, Auberginen

26.--

BOSCAIOLA

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Pilze,
Oliven, Speckwürfel

24.--

KIKERIKI

Tomaten, Mozzarella, Pouletstückli, Ananas

24.--

QUATTRO STAGIONI

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze,
Peperoni, Schinken

26.--

MARE

Tomaten, Mozzarella, versch. Meeresfrüchte

26.--



WAS IST PINSA?

Die Pinsa – Bekömmlich und voller Geschmack

Pinsa – Ist das nicht sowas wie eine Pizza? Ja – nur völlig anders, verträglicher, knuspriger und voller Geschmack. Woran das liegt? Die Beschaffenheit und die lange Gehzeit des Teiges (48-72 h) macht die Pinsa für viele Menschen sehr viel bekömmlicher als eine Pizza.

Vielfalt von Mehl und Zutaten

Gleich zwei Besonderheiten machen die Pinsa zu etwas ganz Besonderem – und grenzen sie von der Pizza ab. Das größte Geheimnis der Pinsa: Sie ist anspruchsvoll, gibt sich im Gegensatz zur Pizza nicht nur mit einer einzigen Mehlsorte zufrieden. Vier sorgfältig ausgewählte Mehle kommen in den Teig. Sie sorgen für den unverwechselbaren Geschmack und gleichzeitig für die außergewöhnliche Bekömmlichkeit. Verwendet werden dabei vor allem weniger Weizenmehle. Das führt zur Reduktion von Kohlenhydraten und sorgt dafür, dass die Pinsa deutlich weniger Kalorien beinhaltet.

PINSA L'ITALIANA

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Bufala-Mozzarella, Rucola und Oliven

Fr. 24.--

PINSA CALABRESE

Tomaten, Mozzarella, Cime di Rape und Salsiccia Calabrese

Fr. 26.--

PINSA PISTACCHIOSA

Pinsa Bianca (ohne Tomaten) mit Mozzarella, Mortadella und Pistazien

Fr. 24.--

PINSA TRIS

Pinsa Bianca (ohne Tomaten) mit Mozzarella, Zucchini und Speck

Fr. 24.--