MEILENSTEIN
PIAZZA

Menu

Bienvenue à la Piazza de l'Hôtel Meilenstein.

Toute l'équipe de la Piazza est fière de vous présenter sa carte d'été ! En plus de nos fameuses pinsas, les premières inspirations estivales sont arrivées, et nous sommes particulièrement ravis de pouvoir vous présenter notre buffet antipasti. Vous y trouverez des saveurs de la mer, de la terre et de l'air, créées pour vous par notre chef de cuisine exécutif **Rolf Krapf**. N'hésitez pas à vous resservir à votre guise.

Dans cette optique, nous vous souhaitons beaucoup de soleil dans votre assiette et vous remercions de votre visite.

Apéro

Easy Viva Mate

4 cl Vodka | 1 cl de jus de citron vert | Citron vert
Menthe & ORGANICS Viva Mate

15

Moscow Mule

Vodka | ORGANICS Ginger Beer

London Mule

Gin | ORGANICS Ginger Beer

Dark & Stormy

Rhum brun | ORGANICS Ginger Beer

15

Orange Spritz

10 cl Prosecco | 4 cl d'apéritif amer
Orange & ORGANICS Black Orange

12

The ORGANICS by Red Bull

Start

Soupe à la mousse de pommes de terre

10

Salade verte d'automne

Vinaigrette aux noix | Fromage Robiola «Bosina»

14

Salade du Buffet

Salades Verte & de légumes | Garnitures | Dressings | Toppings

La Grande Assiette 9 | La Petite Assiette 4.50

Principal

Pâtes Orecchiette

Tomate | Salade de roquette

20

Cordon bleu de veau CH

Au jambon fumé de dinde | Frites bernoises | Légumes

39

Burger de bœuf "Limousin" CH

Tomate | Avocat | Laitue Iceberg | Sauce «Lucky Dog» | Frites bernoises

24

Filets de perche en pâte à la bière Pêche en eau douce D

Sauce rémoulade | Pommes de terre nouvelles | Feuilles d'épinards

35

Pinsas Classique

Pour notre focaccia italienne, le levain végétalien a été affiné pendant 72 heures et le résultat est extra croustillant !

Supplément Jambon de Parme 5 | Chaque Ingrédient Supplémentaire 2

Prosciutto | 22
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Origan

Prosciutto e funghi | 23
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignon, Origan

Hawaii | 23
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Ananas, Origan

Parma | 27
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon de Parme, Copeaux de Parmesan, Origan

Salame Nostrano | 22
Sauce Tomate, Mozzarella, Salami Nostrano, Origan

Piccante | 24
Sauce Tomate, Mozzarella, Salami piquant, Origan

Tonno | 24
Sauce Tomate, Mozzarella, Thon, Oignons, Câpres, Origan

Napoli | 22
Sauce Tomate, Mozzarella, Sardines, Olives, Câpres, Origan

Carbonara | 24
Sauce Tomate, Mozzarella, Bacon, Œufs, Copeaux de Parmesan, Origan

Quattro Stagioni | 25
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Poivrons, Artichaud, Origan

Salmone | 26
Sauce Tomate, Mozzarella, Saumon, Oignons, Origan

Svizzera | 24
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Bacon, Salami Nostrano, Oignons, Origan

Pinsas Végétariennes

Margherita | 19.50
Sauce Tomate, Mozzarella, Origan

Bufala | 21
Sauce Tomate, Mozzarella, Mozzarella Bufala, Basilic, Origan

Vegetariana | 26
Sauce Tomate, fromage de brebis feta, Epinards, Câpres, Artichauts, Olives Kalamata, Huile d'agrumes, Origan

Gorgonzola | 23
Sauce Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Origan

Funghi | 20.50
Sauce Tomate, Mozzarella, Champignons, Origan

Snacks

Tous les jours, des produits frais dans notre vitrine.

Sandwich | **6**

Dessert

Mini Desserts au verre | **3.50**

du buffet

Boissons

Aperitif & Bitters

		VOL%	
Campari *Soda | Orange*		*23*	8
Martini *Bianco | Rosso*		*15*	8
Cynar *Soda | Orange*		*17*	8
Aperol Spritz			12
Hugo			12
Vin blanc limé | eau minéral		*2 dl*	7.50
San Bitter *sans alcool*		*1 dl*	5
Crodino *sans alcool*		*1 dl*	5

Mousseux

	1 dl	*7.5 dl*
Prosecco «Paladin» *D.O.C. Extra Dry Millesimato*	9	49
Champagne Bollinger *Cuvée Brut, Aÿ*	18	120

Bières en pression

	3 dl	*5 dl*
Feldschlösschen Braufrisch	4.50	6
Feldschlösschen Original	4.50	6
Panaché	4.50	6

Bières en bouteille

Aare Bier Lager | Amber	*3.3 dl*	5
Feldschlösschen Sans alcool	*3.3 dl*	5.50
Corona	*3.3 dl*	6
Schneider Weisse	*5 dl*	7
Feldschlösschen Original	*5 dl*	7
Suure Moscht Cidre de Pomme	*4.9 dl*	6
Suure Moscht *sans alcool*	*4.9 dl*	6

Amari & Liqueurs

		VOL%	4 cl
Averna		*32*	7
Ramazzotti		*30*	7
Pastis		*45*	8
Baileys		*17*	8.50
Amaretto di Saronno		*28*	8.50
Appenzeller		*29*	7
Jägermeister	*2.5 cl*	*35*	5
Berliner Luft	*2.5 cl*	*18*	5

Spiritueux

	VOL%	4 cl
Gin Hendrick's	*41.4*	14
Gin Bombay	*40*	13
Gin Mare	*42.7*	15
Vodka Grey Goose	*40*	15
Vodka 42 Below	*40*	13
Whisky Ballantines	*40*	12
Whisky Jack Daniels	*40*	12
Whisky Chivas Regal	*40*	16
«Langatun» Old Wolf	*46*	17
«Langatun» Old Deer	*46*	18
«Langatun» Old Crow	*46*	18

Par ajout de Coca, Bitter Lemon ou Tonic 3.50

Grappa

	VOL%	2 cl
Moscato Bianco	*40*	14
P. Amarone	*41*	10.50
P. Brunello	*41*	10.50
P. Barolo	*41*	10.50

Softdrinks

	3 dl	5 dl	1l
Eau Minérale *avec | sans*	4	5.50	9
Coca Cola | Zero	4	5.50	
Icetea Lemon	4	5.50	
Fanta	4	5.50	
Rivella Rouge | Bleu	4	5.50	
Apfelschorle	4	5.50	
Eau du robinet	2	3	
Red Bull	*2.5 dl*	6	
ORGANICS By Red Bull *Viva Mate | Black Orange Ginger Beer | Tonic Water*	*2.5 dl*	6	
Fever Tree *Bitter Lemon | Ginger Ale Ginger Beer | Tonic Water*	*2 dl*	5	
Fruchtsaft Michel *Orange | Tomates | Ananas Cranberry | Multivitamin*	*2 dl*	5	

Vin

Vin blanc

	1 dl	7.5 dl
Contrada Bianco de Merlot DOC *Brivio Gialdi Vini SA, Tessin, Suisse*	5	38
Yvorne Tradition AOC *Artisans Vignerons d' Yvorne, Vaud, Suisse*	6.50	45
Cuvee Optimo AOC *Adrian & Diego Mathier, Valais, Suisse*		60
Sauvignon blanc «Obere Wies» *Gebrüder Nittnaus, Burgenland, Autriche*	7	48
Lugana Prestige DOP *Ca Maiol, Vénétie, Italie*	7.50	52
Le due Concette, Grillo DOC *Tenuta Concetta Princivalli, Sicile, Italie*		60
GB Bianco IGT *G.B. Odoardi, Calabre, Italie*		72

Vin rosés

	1 dl	7.5 dl
BY. OTT Rosé *Domaine Ott, Côtes de Provence, France*	7.50	59

Vin rouge

	1 dl	7.5 dl
Merlot Baiocco *Brivio Gialdi Vini SA, Tessin, Suisse*	5	38
Optimo AOC Nouveau *Adrian & Diego Mathier, Vaud, Suisse*		60
Valpolicella Ripasso DOC, «BIO» *Vigneti di Ettore, Vénétie, Italie*	7.50	52
Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G. *Franco Roero, Piémont, Italie*		58
Primitivo di Manduria DOP *Antico Ceppo, Pouilles Italie*	6.50	46
Cecilio Negre DO *Cellar Cecilio, Priorat, Espagne*		52
Vito Pipareddu, Perricone DOC *Tenuta Concetta Princivalli, Sicile, Italie*		60
GB Giovanni Batista *G.B. Odoardi, Calabre, Italie*		70

Boissons Chaudes

Café Crème	4
Espresso	4
Double Espresso	6.50
Café Lutz	7.50
Ristretto	4
Café au Lait	4.50
Cappuccino *avec Mousse de Lait*	4.50
Latte Macchiato	5

Caotina *chaud | froid*	4.50
Ovomaltine *chaud | froid*	4.50
Milch *chaud | froid*	4
«Ronnefeldt» Thé	4.50

Earl Grey | English Breakfast | Refreshing Mint
Bergkräuter | Morgentau | Green Dragon Lung Ching
Verveine | Herbs & Ginger | Lemon Fresh | Rosy Rose Hip
Sweet Berries | Fruity Camomile

Brunch Dominical

Tous les Dimanches de 09h30 à 13h30

Buffet riche et varié proposant des plats chauds et froids ainsi qu'un coin sucré. Entrées au musée et à l'aquarium incluses.

Pour plus d'infos
(en allemand)

Buffet du Midi

Du Lundi au vendredi de 11h30 à 14h00

Un large choix de salades, de plats chauds et de Pinsas croustillantes. Également disponible en plats à emporter !

Accéder ici aux
Menus de la semaine
(en allemand)

INFORMATIONS

Plats Végétariens | *Plats Végan*

Allergènes
Sur demande, notre personnel vous informera sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Provenance de la viande et du poisson
Notre viande de poulet et de bœuf est de la viande suisse, porc : Suisse, salami : Suisse, jambon : Suisse, jambon de Parme : Italie, anchois : FAO 27, crevettes : Vietnam, thon : FAO 71, saumon : Écosse, filets de perche : Pêche en eau douce Allemagne.

Partenaires WIR
Tous les prix sont en francs suisseset TVA légale incluse.
Nous acceptons 100% de WIR.