



前餐

当日汤	瑞士法郎 7.00
自助大盘色拉	瑞士法郎 17.50
自助小盘色拉	瑞士法郎 10.50
蜗牛	瑞士法郎 15.50
6只蜗牛 (配本店自制黄油)	瑞士法郎 15.50
干牛肉片	瑞士法郎 17.50
干牛肉片配新鲜意大利帕尔马干酪片	瑞士法郎 18.50
帕尔马式色拉	瑞士法郎 18.50
帕尔马火腿, 橄榄, 鸡蛋及帕尔马干酪	瑞士法郎 18.50
鸡尾虾	瑞士法郎 18.50

本店新特色超薄脆比萨饼底皮,
可用于所有比萨饼类,
供您享用。

超薄脆比萨饼



本店专设儿童间, 提供足够的玩具供使用,
室内还备有婴儿换尿布台和微波炉。
另外还备有婴儿牛奶, 可免费领取。

传统比萨饼

薰火腿饼	瑞士法郎 18.00
番茄, 奶酪, 比萨火腿肉, 牛至	
番茄奶酪饼	瑞士法郎 15.00
番茄, 奶酪, 牛至	
金枪鱼饼	瑞士法郎 19.50
番茄, 奶酪, 金枪鱼, 橄榄, 洋葱, 牛至	
西西里风尾鱼饼	瑞士法郎 19.50
番茄, 奶酪, 马槟榔, 风尾鱼, 辣椒, 橄榄, 牛至	
牛排肉羊酪饼	瑞士法郎 21.00
番茄, 羊酪, 肥肉, 牛排肉, 百里香	
火腿蘑菇饼	瑞士法郎 19.50
番茄, 奶酪, 比萨火腿, 蘑菇, 牛至	
奶酪芦荟饼	瑞士法郎 20.00
番茄, 奶酪, 海鲜, 沙丁鱼, 橄榄, 金枪鱼, 马槟榔, 牛至	
奶酪芦荟饼	瑞士法郎 20.00
番茄, Mozzarella奶酪, Fontal奶酪, Gorgonzola蓝酪, 羊酪, 牛至	
萨拉米香肠馅饼	瑞士法郎 19.50
番茄, 奶酪, 萨拉米香肠, 蘑菇, 牛至	
戈贡佐拉蓝酪饼	瑞士法郎 20.50
番茄, 奶酪, 戈贡佐拉蓝酪, 肥肉, 洋葱, 牛至	
夏威夷饼	瑞士法郎 19.50
番茄, 奶酪, 菠萝, 比萨火腿肉, 牛至	
时蔬饼	瑞士法郎 21.00
番茄, 奶酪, 本店花园自产的蔬菜, 牛至	
帕尔马生火腿饼	瑞士法郎 19.50
番茄, 奶酪, 生火腿, 牛至	
四季芦荟饼	瑞士法郎 21.00
番茄, 奶酪, 海鲜, 洋葱, 芦笋, 比萨火腿肉, 蘑菇, 辣椒, 马槟榔, 风尾鱼, 牛至	

所有比萨饼均有小号供选择

特色比萨饼

三文鱼饼	瑞士法郎 19.50
番茄, 奶酪, 三文鱼, 马槟榔, 洋葱, 牛至	
本店特色奶油饼	瑞士法郎 20.00
番茄, 奶酪, 鲜奶油, 肥肉, 洋葱, 牛至	
鲜辣牛肉饼	瑞士法郎 21.00
番茄, 奶酪, 洋葱, 辣椒, 牛排骨肉, 秘方鲜辣酱, 牛至	
香辣肠饼	瑞士法郎 20.50
番茄, 奶酪, 烤制干辣椒, 肠腊, 蒜蓉, 辣椒酱, 及少许龙舌兰酒—超级美味	
本店特色菠菜蛋饼	瑞士法郎 20.00
番茄, 奶酪, 波菜, 肥油, 洋葱, 鸡蛋, 牛至	
什锦芦荟饼	瑞士法郎 21.00
番茄, 奶酪, 新鲜小番茄, 加橄榄油烤制的西葫芦, 软炸肥肉片, 配上一个煎蛋—不愧是美味佳肴!	

烤薄饼

根据阿尔萨斯传统配方制作的

奶油香薄饼	瑞士法郎 16.50
鲜奶油, 洋葱圈儿, 肥肉块儿	
羊酪奶油辣薄饼	瑞士法郎 18.50
鲜奶油, 香料调制入味的羊酪, 加橄榄油烤制的辣椒, 新鲜的百里香	

羊酪奶油辣薄饼	瑞士法郎 18.50
鲜奶油, 软奶酪, 小番茄, 新鲜的罗勒	



意大利面

宜家面	瑞士法郎 21.00
番茄, 大蒜, 马槟榔, 橄榄, 橄榄油, 罗勒, 蘑菇	
本店特色面	瑞士法郎 20.50
火腿, 蘑菇, 芦笋配以精制奶油酱	
三文鱼面	瑞士法郎 21.00
三文鱼, 奶油酱, 罗勒, 欧芹	
肉酱面	瑞士法郎 18.50
碎肉, 番茄, 奶酪	
香蒜酱面	瑞士法郎 19.50
大蒜, 罗勒, 松子, 奶油	
鸡蛋肉面	瑞士法郎 19.50
肥肉, 鸡蛋, 洋葱, 切碎的欧芹, 奶油	
奶酪面	瑞士法郎 21.00
Mascarpone软酪, Gorgonzola蓝酪, 小番茄, 罗勒	
地中海式面	瑞士法郎 22.00
大虾, 大蒜, 橄榄油, 加入八角酒用火炮	
海鲜面	瑞士法郎 21.50
海鲜, 虾, 欧芹, 番茄, 橄榄	

在点意大利面时,
您可在Tagliatelle宽面, Penne Rigate
通心粉和Spaghetti普通面中选择一种。

烘烤千层面

瑞士法郎 21.50

本店自制的千层面加上一层奶酪烘烤

意大利馄饨

瑞士法郎 19.50

菠菜软馅馄饨配鼠尾草香黄油

所有价格含8%的增值税

烹任材料来源说明	瑞士斯泰莫Zomo(农庄)	内(牛, 猪)	瑞士
面	面团(蓬天何蒂的面团)	鱼, 海鲜	那摩
高粱	瑞士	贝类	艾尔兰

改善建议

为不断地提高我们的餐饮质量,
非常乐意聆听您的建议。
谢谢您的支持!

我的改善建议

日期和时间

对某员工的表扬

请将纸条投入门口处木制信箱内

非常感谢