



P I S C O

## RISTORANTE PIZZERIA

Jakob Eglin-Strasse 3  
4132 MuttENZ

061 461 70 07  
[www.pisco-muttENZ.ch](http://www.pisco-muttENZ.ch)

# SPEISEKARTE

### Herkunftsinformationen unseres Fleisches:

Rind / Kalb	Schweiz, EU
Schwein	Schweiz, EU
Geflügel	Thailand
Lachs / andere Fische	Norwegen
Shrimps	Thailand

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen zu möglichen Allergenen in den einzelnen Produkten und Gerichten.

### Öffnungszeiten

Montag - Freitag	10.00 - 14.30 Uhr 17.00 - 24.00 Uhr
Samstag und Sonntag	16:00 - 24:00 Uhr



PISCO

## UNSERE SEPZIALITÄTEN

*Die Grafen von Homberg, die Erbauer der mittleren Burg auf dem Wartenberg, wären bestimmt stolz auf diese Gerichte.*

Pouletstreifen alla Graf CHF 29.50

*Unser Küchenchef bereitet die Zarten Pouletstreifen an einer Bratensauce zu, die mit Rahm, Tomatenwürfel, Zwiebeln und Salbei verfeinert wird. Zum Schluss aromatisiert er die Kreation mit einem Schuss Pisco-Weinbrand. Angerichtet werden die Pouletstreifen in einem Rösti-Chörbli.*

Riesenbratwurst *Kalb- und Schweinefleisch mit Röst* CHF 25.50

## VOM HEISSEN STEIN

Rindsfilet CHF 39.50

Rinds-Entrecôte CHF 37.50

Schweinssteak CHF 31.50

**Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen eine Beilage und Saucen nach Wahl**

Beilagen:

Country-Kartoffeln, Reis, Pommes-Frites, Kroketten oder Teigwaren.

Saucen:

Tartar, Cocktail, Pfeffer, Knoblauch. Hausgemachte BBQ und Kräuterbutter.



PISCO

## FITNESSTELLER

Pouletbrust	CHF 22.50
Caesar-Salat Poulet-Streifen auf Blattsalaten mit Parmesan und Brotcroutons	CHF 20.50
Poulet-Salat Florida mit Früchten an einer Curry-Sauce	CHF 20.50
Schweinssteak	CHF 24.50
Pangasius-Filet	CHF 23.50
Cordon-Bleu (Kalb)	CHF 35.50
Cordon-Bleu (Schwein)	CHF 30.50
Cordon-Bleu (Poulet)	CHF 28.50

**Unsere Fitnessteller werden mit frischen Salaten und Kräuterbutter serviert.**



## VORSPEISEN

Bruschetta CHF 9.50

## SUPPEN

Tomatencrèmesuppe CHF 8.50

Steinpilzsuppe CHF 9.50

Minestrone Pisco CHF 9.50

## SALATE

Insalata verde  
Grüner Salat CHF 7.50

Insalata mista  
Gemischter Salat CHF 8.50

Insalata Caprese  
Tomaten, Buffalo-Mozzarella, Basilikum, angemacht mit Olivenöl CHF 15.00

Insalata Caprese (kleine Portion) CHF 8.50

Rucola con Parmigiano CHF 9.50



## RÖSTI HARMONIE

- Berner Rösti** CHF 23.50  
mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei
- Rösti-Chörbli** CHF 20.50  
mit ausgesuchten Pilzen, an einer Cognac-Rahmsauce
- Rösti Pisco** CHF 20.50  
mit Spinat, überbacken mit Raclette-Käse und einem Spiegelei
- Rösti Hawaii** CHF 23.50  
mit Ananas, überbacken mit Raclettekäse und einem Ei
- Winzer Rösti** CHF 22.50  
mit Hinterschinken, überbacken mit Raclettekäse und einem Ei.

## GLUTENFREIE PASTA

- Spaghetti** CHF 19.50  
Sauce nach Wahl
- Penne** CHF 19.50  
Sauce nach Wahl



## PASTA

Penne all' Arrabiata (scharf) Teigwaren an einer Tomatensauce mit Peperoncini	CHF 18.50
Penne al Forno Teigwaren mit Hinterchinken, Knoblauch, Zwiebeln an einer Rahmsauce	CHF 19.50
Penne all' ultimo Tango Teigwaren mit Cognac-Rahmsauce und Rohschinken	CHF 22.50
Spaghetti Pomodoro an einer klassischen Tomatensauce	CHF 16.50
Spaghetti Bolognese mit würziger Tomatensauce, gehacktem Rindfleisch und Gemüse	CHF 19.50
Spaghetti Aglio e Olio mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl	CHF 18.50
Spaghetti alla Carbonara mit Speck, Ei und Parmesan, an einer Rahmsauce	CHF 19.50
Spaghetti „Pisco“ mit Kalbfelisch, Steinpilzen, Peperoni, Tomaten, an einer Rahmsauce aromatisiert mit Pisco-Weinbrand	CHF 24.50
Spaghetti Orientale Crevetten, Zwiebeln, Pinienkerne an einer Curry-Rahmsauce	CHF 23.50
Spaghetti Remo Pouletstreifen und Früchte an einer Curry-Rahmsauce	CHF 24.50
Lasagne hausgemacht	CHF 20.50
Tagliatelle al Salmone Nudeln mit Lachs, an einer Rahmsauce	CHF 23.50
Tagliatelle ai Funghi Porcini Nudeln mit Steinpilzen, an einer Rahmsauce	CHF 22.50
Tagliatelle Gamberoni Nudeln mit Riesencrevetten mit Peperoni und Knoblauch	CHF 29.50
Tagliatelle dolce Vita Nudeln mit Crevetten und Zucchetti, an einer Safransauce	CHF 25.50
Gnocchi Primavera mit Schinken, Erbsen, Zwiebeln und Knoblauch, an einer Rahmsauce	CHF 20.50

Alle Preise inkl. 7.7% MWST



## PIZZA

Pizza Margherita Tomatensauce, Mozzarella und Oregano	CHF 15.50
Pizza Parmigiano Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Rucola, Oregano	CHF 18.50
Pizza Napoli Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	CHF 19.50
Pizza Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Oregano	CHF 18.50
Pizza ai Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano	CHF 18.50
Pizza Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Oregano	CHF 19.50
Pizza Vulcano Tomatensauce, Mozzarella, Scharfer Salami, Oregano	CHF 19.50
Pizza al Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oregano	CHF 19.50
Pizza Fiorentina Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Spinat, Oregano	CHF 18.50
Pizza Frutti di Mare Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oregano	CHF 19.50
Pizza Royal Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Hinterschinken, Zwiebeln, Oregano	CHF 19.50
Pizza Rustica Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Peperoni, Oregano	CHF 19.50
Pizza Basilea Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Oregano	CHF 19.50
Pizza Flavia Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Gorgonzola, Rucola, Parmesan, Oregano	CHF 20.50
Pizza Paola Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Ei, Spinat, Thun, Steinpilze, Knoblauch, Oregano	CHF 20.50
Pizza quattro Stagioni Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Champignons, Artischocken, Oregano	CHF 19.50
Pizza o Sole Mio Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Ei, Oregano	CHF 18.50



## RISOTTO

Risotto alla Zafferano  
an einer Zafransauce und mit Steinpilzen CHF 24.50

Risotto Primadonna  
mit Spinat, Pinienkernen und Mascarpone CHF 24.50

## VEGETARISCH

Tagliatelle alla Verdura  
Nudeln mit verschiedenen Marktgemüsen und an einer Tomatensauce CHF 19.50

Gemüselasagne  
mit verschiedenen Gemüsesorten und an einer Tomatensauce CHF 19.50

## KINDERMENÜS

Pizza Margherita  
Tomaten, Mozzarella und Oregano CHF 10.50

Pizza Salami oder Schinken CHF 11.50

Portion Pommes-Frites CHF 6.50

Schnitzel & Pommes-Frites  
Schweineschnitzel paniert mit Pommes-Frites CHF 13.50

Chicken-Nuggets  
mit Pommes-Frites CHF 13.50

Spaghetti mit Butter oder an einer Tomatensauce  
mit Pommes-Frites CHF 10.50





## KALBFLEISCH

- Piccata alla Milanese  
Kalbschnitzel im Eierteig mit Champignons. Hinterschinken und Tomatenspaghetti CHF 35.50
- Scaloppine di Vitello al Limone  
Kalbsschnitzel an feiner Zitronensauce CHF 34.50
- Saltimbocca alla Romana  
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei CHF 34.50
- Wienerschnitzel  
paniertes Kalbsschnitzel CHF 34.50
- Kalbs-Cordon-Bleu Pisco  
raffiniert gefüllt mit Raclettekäse und Hinterschinken CHF 35.50
- Muttener Kalbs-Cordon-Bleu  
raffiniert gefüllt mit Raclettekäse und Hinterschinken, mit Kräuterbutter und frischen Tomaten CHF 38.50

## FISCH

- Gamberoni Aglio, Olio e Peperoncini  
Riesencrevetten, Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini CHF 33.50
- Zanderfilet  
an einer Orange, rote Pfeffersauce und Risotto CHF 32.50
- Pangasius-Filet  
an einer Zitronensauce, Reis und Gemüse CHF 26.50
- Lachsfilet  
vom Grill, an einer Sauce Provençale, mit Reis und Gemüse CHF 28.50
- Egli-Filet nach Müllerinnenart  
mit Salzkartoffeln und Spinat CHF 32.50
- Egli-Filet im Biereteig  
mit Salzkartoffeln und Spinat CHF 32.50



# GETRÄNKE

## Säfte

Orangensaft (2 dl)	CHF 5.00
Tomatensaft (2 dl)	CHF 5.00

## Aperitifs (4 cl)

Campari Orange	CHF 7.50
Campari	28.0% CHF 6.00
Cynar	15.5% CHF 6.00
Martini bianco	16.0% CHF 6.00
Ramazotti	34.0% CHF 7.00
Ricard (2 cl)	45.0% CHF 6.00
Aperol Spritz	CHF 8.50
Hugo	CHF 8.50

## Spirituosen (2 cl)

Amaretto	28.0% CHF 6.50
Grappa Fior di Vite	40.0% CHF 6.50
Grappa Nebbiolo Francioli	41.5% CHF 6.50
Grappa Luigi Francoli Barrique del Limousin	42.5% CHF 7.50
Williams	43.0% CHF 6.00
Rémy Martin V.S.O.P.	40.0% CHF 9.00
Amaro Dente de Leone	38.0% CHF 8.00
Limoncello Costiera Amalfitana (das Original)	29.0% CHF 6.00
Averna	32.0% CHF 6.00
Vieille Prune	41.0% CHF 8.50
Baileys	17.0% CHF 6.00

## Spirituosen (4 cl)

Ballantines	40.0% CHF 8.00
Vodka	37.5% CHF 8.00
Gordon's Gin	37.0% CHF 8.00
Gin Tonic	CHF 11.00



# GETRÄNKE

<b>Bier</b>	2 dl	3 dl	5 dl	1.25 l
Feldschlösschen Lager / Braufrisch	CHF 3.50	CHF 4.20	CHF 5.50	
Feldschlösschen alkoholfrei			CHF 4.50	
Schneider Weisse			CHF 6.50	
Lagerbier			CHF 5.50	

## Mineralwasser offen

Henniez, Coca-Cola, Süssmost, Rivella rot, Citro, Eistee	CHF 3.90	CHF 4.90		
--	----------	----------	--	--

## Mineralwasser in Flaschen

San Pellegrino		CHF 5.50	CHF 9.50	
Aqua Panna (ohne Kohlensäure)		CHF 5.50		
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	CHF 4.80			
Evian		CHF 3.90		
Fanta / Coca-Cola / Coca-Cola Zero		CHF 4.90		
Rivella Blau / Rivella grün		CHF 4.90		

## Warme Getränke

Schwarztee / Pfefferminztee / Hagebutten / Lindenblüten / Kamille	CHF 3.90			
Espresso / Kaffee crème / Schale	CHF 3.90			
Cappuccino	CHF 4.80			
Latte Macchiato	CHF 5.50			
Kaffe Lutz / Kaffe Fertig	CHF 5.50			
Milch heiss / kalt	CHF 3.00			
Ovomaltine / Schoggi heiss / kalt	CHF 3.90			
Coretto Grappa	CHF 5.50			



# WEINE IM OFFENAUSSCHANK

## Weissweine

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Pinot Grigio AOC	CHF 4.60	CHF 9.20	CHF 13.80	CHF 23.00
Epesses AOC	CHF 6.00	CHF 12.00	CHF 18.00	CHF 29.50
Baselbieter Kerner 2020	CHF 6.00	CHF 12.00	CHF 18.50	CHF 29.50

## Roséweine

Muttenger AOC	CHF 5.00	CHF 10.00	CHF 15.00	CHF 25.00
Duodecim Negroamaro Salento 2019	CHF 6.00	CHF 12.00	CHF 18.00	CHF 29.50

## Rotweine

Muttenger AOC	CHF 5.00	CHF 10.00	CHF 15.00	CHF 25.00
Donnatà Nero d'Avola 2018 DOC Bio	CHF 5.00	CHF 10.00	CHF 15.00	CHF 25.00
Primitivo VIVO Salento IGP 2019	CHF 6.00	CHF 12.00	CHF 18.00	CHF 29.50
Ca' Rocchi Ripasso Superiore Monterè 2018	CHF 7.00	CHF 14.00	CHF 21.00	CHF 35.00
Amarone La Bastia Tinazzi 2017	CHF 9.00	CHF 18.00	CHF 27.00	CHF 45.00

## Prosecco / Spumante

	Cüpli	Flasche
Patrizi Spumante Cuvée Suagnà extra dry	CHF 6.50	CHF 39.50
Prosecco Superiore 20-10 extra dry Le Manzane	CHF 7.50	CHF 45.00
Roseo Spumante Rosato brut Le Manzane	CHF 7.50	CHF 45.00



# FLASCHENWEINE

## Weissweine Italien

### Langhe Arneis „Tre Fie“ DOC

2019

CHF 44.50

Marrone. Der Arneis ist strohgelb mit leicht grünlichem Schimmer. Ihn ziert ein zartes Bukett mit einem Duft von weissen Blüten, Kamille, Apfel, Pfirsich und etwas Haselnuss. Am Gaumen ist der Wein angenehm trocken, sehr rund und weich, mit süsser Frucht, dezenter Würze und angenehm frischer Säurestruktur. Langer, gehaltvoller Abgang.

### Bolgheri Mezzodi' Bianco DOC

2018

CHF 59.50

Bazzella. Glänzende weissgoldene Farbe. Schichten eleganter Zitrusaromen, die sich in Noten von Pfirsich, Grapefruitschale und Litschi entwickeln und in weissen Blüten enden. Am Gaumen frisch und elegant, lebendig mit Körper, aromatisch, langer Abgang im sauberen, leicht mineralischen Abgang.

## Roséweine Italien

### Duodecim Rosato Negroamaro IGP

2019

CHF 39.50

Greco. Klar und leuchtendes, lebendiges Rosa. Kräftiges Aroma, elegant blumige Note von Rosen und Veilchen, begleitet durch leichte fruchtige Töne von Kirschen und abgerundet vom Duft des Granatapfels und der Himbeere. Weich und geschmackvoll im Mund und einer nachhaltigen Mineralität. Der Wein ist rund und ausgewogen. Süffig zum Trinken. Er besticht durch Harmonie und schlichte Eleganz.

### Contadino Rosato Montepulciano IGP

2017

CHF 42.50

Belfiore. Ein kräftiger Rosato mit der frische der Abruzzen. Leuchtendes Rosa. Im Mund sensitiv und rund mit ausgewogenen Noten. Tolle Harmonie.

## Roséwein Schweiz

### Oeil-de-Perdrix du Valais AOC

2020

CHF 44.50

Blasses Rosa. In der Nase feine, frische und blumige Aromen. Mittlerer Körper und delikate, saftige Säure. Ausgewogen und lang im Abgang.



## Rotweine Italien

<b>Donnatà Nero d'Avola DOC Sicilia Bio</b> Camporeale. Tiefes Rubinrot mit lebhaften und leuchtenden Reflexen. Aromatischer und vielschichtiger Wein, mit duftenden und angenehmen Anklängen von Pflaumen, Himbeeren, Kirschen und Schokolade. Intensiv, kraftvoll und gut strukturiert. Weich aber auch pulsierend und ausgewogenen im Gaumens und lang anhaltender Abgangs. Sehr angenehm zu trinken. 14% Vol. Alkohol, 100% Nero d'Avola.	2018	CHF 39.50
<b>Chianti Classico DOCG</b> Poggiopiano, San Casciano Val di Pesa. Ein kräftiger, vollmundiger Rotwein aus dem Herzen der Toscana. Er ist trocken ausgebaut und orientiert sich im Stil an den berühmten Bordeaux-Weinen. Rubin-/granatrote Farbe. Im Geschmack würzig-herb und hat nicht zu viel Tannin, was ihn eher samtig im Abgang macht. 14.5% Vol. Alkohol, Traubensorte: Sangiovese, Canaiolo.	2016	CHF 39.50
<b>Scabi Rosso Sangiovese Superiore Romagna DOC</b> San Valentino. Leuchtend rote Farbe, Aromen nach roten Beeren und Waldfrüchten in der Nase. Am Gaumen eine feine Balance zwischen Kraft und Eleganz, ein herrlicher Sangiovese. 13.5% Vol. Alkohol, 100% Sangiovese	2019	CHF 44.50
<b>Primitivo VIVO di Salento IGP</b> Greco. Sattes, dunkles Rubin mit aufhellendem Rand. In der Nase zunächst leicht balsamisch-minzig, dann nach reifen Erdbeeren und reifen Himbeeren. Am Gaumen saftig und mit klarer Frucht, kühler Stil, von mittlerem Gewicht und hohem Trinkfluss, macht Spass. 100% Primitivo Salento.	2019	CHF 49.50
<b>Ripasso Montere' ca' de' Rocchi Superiore DOP</b> Tinazzi Valpolicella Veneto. Intensives, leuchtendes Rubinrot. Duft von Pflaumen und getrockneten Beeren. Gute eingebettete Holznote. Ausgeglichene Struktur, weich und angenehm. Langes Finale. Goldprämiert an der Expovina Zürich. 14,5% Vol. Alkohol, 60% Corvina, 20% Rondinella, 20% Molinara.	2018	CHF 49.50
<b>Barbera d'Alba Ruvei DOC</b> Marcehi di Barolo. Più un Superiore! Dieser fruchtige, gehaltvolle und ausgewogene Barbera d'Alba. Er zeigt eine schwarze Farbe mit violetten Reflexen. Sein mittelkräftiges Bouquet zeigt Komplexität. Steinobst-, Beeren- und Dörrfruchtaromen halten sich die Waage. Dazu kommen würzige Aspekte wie Vanille und Pfeffer. Im Mund leicht süsslich, zeigt er eine saftige, weiche, füllige und harmonische Gaumenstruktur. 14% Vol. Alkohol, 85% Barbera, 15% Nebbiolo.	2018	CHF 49.50
<b>Barolo DOCG di Patrizi</b> Patrizi. Helles Rubinrot, angenehmes Bukett von Waldbeeren, Trüffel und Lakritze. Am Gaumen mit viel Frucht, erdige Noten, gut eingebundene Säure und kraftvolle Gerbstoffstruktur, langes Finale. Ausgebaut im Holzfass. 14% Vol. Alkohol, 100% Nebbiolo.	2016	CHF 69.50



<b>Puddu Carros Cannonau Sardegna Classico DOC Bio</b> Glänzt mit seiner enormen Eleganz, Finesse und der würzigen Tiefe. So ein saftiger, komplexer, vielschichtiger aber unkomplizierter Rotwein! Viele Weine in dieser in dieser Preisklasse sind nur was für Profis, die auch hinter dem prallen Gerbstoffkorridor und der vollen Dichte noch etwas erahnen können, Ganz anders hier - viel fröhliche Lebendigkeit in flimmernden Facetten! Ein trinkiger, warmer Wein mit toller Länge. Neben würzigen Kräutern kommt nach etwas Luft deutlich die Kirsche durch. Edler Schwarztee duftet aus dem Glas. Balsamische Noten. Die Holzfassreife ist erkennbar aber dominiert den Wein nicht. Ganz grossartig gemacht! Alkohol: 14.5% Vol, Rebsorten: Cannonau (Grenache).	2017	CHF 49.50
<b>Majori Rosso Toscana IGT</b> Bulichella. Rubinrote Farbe. In der Nase Noten von dunklen Kirschen, Brombeeren, Tabak und dunkler Schokolade. Im Gaumen komplex mit schönen Röstarome und Kirschen. Der Abgang ist leicht mit guter Balance. Passt zu dunklem Fleisch! 12 Monate im französischen Barrqiu; 14.5% Vol. Alkohol, Trauben: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.	2017	CHF 59.00
<b>Bolgheri Peân DOC</b> Batzella. Intensives Rubinrot. In der Nase Noten von reifen roten Früchten, Gewürze und Kakao, eine elegante holzige Note. Am Gaumen reichlich, frisch und üppig, mit guter Struktur, feinen Tanninen und einem langen Abgang. 14% Vol Alkohol, Rebsorten: Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.	2018	CHF 62.00
<b>Amarone La Bastia Superiore DOCG</b> Tinazzi Veneto. Dieser Amarone istr schlicht die Perfektion. In der Nase riecht man neben roten Früchten, Kirschen und Zwetschgen auch einen Hauch von Balsamico und Schokolade. Im Gaumen samtige Tannine. Ausbau in amerikanischen und französischen Eichenfässern (18 - 24 Monate). An der Luft legt dieser Wein deutlich zu. 15% Vol. Alkohol, 60% Corvina, 20% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinaroa.	2017	CHF 79.50