

DA RAFFAELE

— PIZZE E PANUOZZI —

Herzlich willkommen in der Pizzeria da Raffaele, wo die Tradition und Leidenschaft für die neapolitanische Küche im Mittelpunkt stehen. Seit unserer Gründung im Jahr 2023 ist es unser Ziel, authentische neapolitanische Pizzen von höchster Qualität zu servieren. Auch stammen die meisten unserer Produkte aus der Campania-Region Italiens. Somit können wir die Authentizität der neapolitanischen Küche gewährleisten.

Das Herzstück unserer Küche

Unsere Pizza entsteht ausschliesslich in einem traditionellen Pizza-Ofen, der beeindruckende 500 Grad erreicht. Diese intensive Hitze garantiert, dass jede Pizza perfekt gebacken wird - aussen knusprig und innen zart und luftig.

Unser Teig ist das Ergebnis der sorgfältigen Prefermento-Methode, einer traditionellen Technik, die für einen Teig mit einer einzigartigen Textur sorgt: leicht, luftig und dennoch wunderbar knusprig. Jede Pizza wird mit Liebe und Hingabe zubereitet, um Ihnen ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu bieten.

Benvenuti alla Pizzeria da Raffaele, dove la tradizione e la passione per la cucina napoletana sono al centro dell'attenzione. Sin dalla nostra fondazione nel 2023, la nostra missione è stata quella di servire autentiche pizze napoletane di altissima qualità. I nostri prodotti sono frutto di un'attenta selezione di vere eccellenze regionali italiane, questo ci permette di garantire l'autenticità della cucina tradizionale.

Il fulcro della nostra cucina

La nostra pizza viene preparata esclusivamente in un forno tradizionale, che raggiunge l'impressionante temperatura di 500 gradi. Questo calore intenso garantisce che ogni pizza sia cotta alla perfezione: croccante all'esterno e scioglievole all'interno.

Il nostro impasto è il risultato del meticoloso metodo del Prefermento, una tecnica tradizionale che garantisce una pasta dalla consistenza unica: leggera, scioglievole e allo stesso tempo meravigliosamente croccante. Ogni pizza è preparata con amore e dedizione per offrirvi un'esperienza di gusto unica.

Vorspeisen - Starters

Insalata Mista

Eisbersalat, Rucola, Cherry Tomaten, Peperoni, Artischockenherzen
Iceberg lettuce - arugula- cherry tomato - peppers - artichoke

10.50 CHF

Bruschette al Pomodoro

Geröstetes Brot, Tomaten, Knoblauch, Basilikum
Toasted bread - tomato - garlic - basil

10.50 CHF

Bruschette miste "Da Raffaele"

Geröstetes Brot, 1St. mit Nduja (Streichsalami) und Pecorino,
1St. mit Artischockenherzen und Artischocken-Crème und 1St. mit Tomaten
*Toasted bread - One piece with nduja and pecorino
- One piece with artichoke and artichoke cream- One piece with tomatoes*

12.50 CHF

Insalata Caprese mit Mozzarella di bufala

Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum
Buffalo mozzarella cheese - tomato - basil

15.50 CHF

Tagliere vegetariano

Verschiedene Käsesorten, Artischockenherzen, Friarielli und getrocknete Tomaten
Cheeses and vegetables (Broccoli rabe, artichoke, sun-dried tomatoes)

19.50 CHF

Tagliere all' italiana

Bresaola, Rauchspeck, Paramschinken DOP, Mortadella,
verschiedene Käsesorten und eingelegtes Gemüse
Cured meats, cheeses and vegetables

20.50 CHF

Carpaccio di Bresaola mit Burrata, Rucola und Kirschtomaten

Bresaola, Burrata, Rucola und Cherry Tomaten
Bresaola - burrata- arugula - cherry tomato

21.50 CHF

Pizze tradizionali

Pizze tradizionali is based on tomato sauce and mozzarella

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Basilikum
Tomato sauce - mozzarella fior di latte - basil

20.50 CHF

Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Schinken, Basilikum
Tomato sauce - mozzarella fior di latte - ham - basil

23.50 CHF

Prosciutto e funghi

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Schinken, Champignons, Basilikum
Tomato sauce - mozzarella fior di latte - ham - mushrooms - basil

24.50 CHF

Quattro Stagioni

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Schinken, Champignons, Oliven,
Artischockenherzen Basilikum
Tomato sauce - mozzarella fior di latte - ham - mushrooms - olives - artichokes - basil

25.50 CHF

Nduja e Gorgonzola

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Nduja, Gorgonzola
Tomatosauce - mozzarella fior di latte - nduja - gorgonzola

25.50 CHF

Diavola

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Scharfer Salame
Tomato sauce - mozzarella fior di latte - spicy salami

25.50 CHF

Italiana

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Grana Padano, Parmaschinken DOP,
Rucola und Kirschtomaten
*Tomato sauce - mozzarella fior di latte - grana padano - prosciutto di parma DOP -
arugula and cherry tomato*

27.50 CHF

Bresaola

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Bresaola, Trüffelöl, Rucola, Kirschtomaten
Tomato sauce - mozzarella fior di latte - bresaola - truffle oil- arugula - cherry tomato

28.50 CHF

Für einen Aufschlag von 2 CHF kann die Pizza mit Trüffelöl beträufelt werden.
For an extra CHF 2, the pizza can be drizzled with truffle oil.

Für einen Aufschlag von 6 CHF kann eine ganze Burrata oder eine Kugel Mozzarella di bufala auf
die Pizza gelegt werden.
For an extra CHF 6, a whole burrata or mozzarella di bufala can be added to the pizza.

Pizze bianche

Pizze bianche is based on cheese

Verdure

Mozzarella fior di latte, Artischocken-Crème, Artischockenherzen, Auberginen, Kirschtomaten und Basilikum

Mozzarella fior die latte - artichoke cream - artichoke - eggplant - cherry tomato - basil 20.50 CHF

Quattro Formaggi

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Scamorza, Grana Padano

Mozzarella fior die latte- gorgonzola - scamorza - grana padano 24.50 CHF

Tonno

Mozzarella fior di latte, Thunfisch, Zitronenzeste, Schnittlauch

Mozzarella fior di latte - tuna - lemon zest - chives 25.50 CHF

Fumè

Provola, Rauchspeck und Tüffelöl

Provola - smoked bacon - truffle oil 25.50 CHF

Mortadella

Mozzarella fior di latte, Pistazien-Crème, Mortadella, geriebene Pistazien

Mozzarella fior di latte - pistachio cream - mortadella - pistachio grains 28.50 CHF

Pizze rosse

Pizze rosse is based on tomato sauce

Marinara

Tomatensauce, Oregano, Knoblauch, Basilikum

Tomato sauce - oregano - garlic - basil 18.50 CHF

Vegana

Tomatensauce, Zucchini, Auberginen, Peperoni, Artischockenherzen

Tomato sauce - zucchini - eggplant - peppers - artichoke 20.50 CHF

Napoli

Tomatensauce, Oregano, Schwarze Oliven, Kapern, Sardellen aus Cetara

Tomato sauce - oregano - black olives - capers - Cetara anchovis 23.50 CHF

Parmigiana

Tomatensauce, Grana Padano, Aubergine, Basilikum

Tomato sauce - grana padano - eggplant - basil 23.50 CHF

Amatriciana

Tomatensauce, Grana Padana, Speck und Zwiebeln

Tomato sauce - grana padano - bacon - onions 24.50 CHF

Für einen Aufschlag von 2 CHF kann die Pizza mit Trüffelöl beträufelt werden.

For an extra CHF 2, the pizza can be drizzled with truffle oil.

Für einen Aufschlag von 6 CHF kann eine ganze Burrata oder eine Kugel Mozzarella di bufala auf die Pizza gelegt werden.

Fleisch-Herkunft: Italien, andere Herkunft speziell deklariert
Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.

Pizza Specials

Del Pizzaiolo - Provola e Pepe

Tomatensauce, Provola, Pfeffer, Basilikum
Tomato sauce - provola - pepper - basil

21.50 CHF

Estiva

Pistaziencrème, Burrata, Zitronenzeste, getrocknete Tomaten
Pistachio cream - burrata - lemon zest - sun-dried tomatoes

24.50 CHF

Bufalina

Tomatensauce, Bufala-Mozzarella, Basilikum
Tomato sauce - bufala mozzarella - basil

25.50 CHF

Calzone da Raffaele

Mozzarella, Tomatensauce, Speck, Salami und Schinken
Mozzarella - tomatosauce - bacon - salami and ham

25.50 CHF

Salsiccia e friarielli

Provola, Friarielli, Salsiccia
Provola - broccoli rabe - sausage

28.50 CHF

Für einen Aufschlag von 2 CHF kann die Pizza mit Trüffelöl beträufelt werden.
For an extra CHF 2, the pizza can be drizzled with truffle oil.

Für einen Aufschlag von 6 CHF kann eine ganze Burrata oder eine Kugel Mozzarella di bufala auf die Pizza gelegt werden.
For an extra CHF 6, a whole burrata or mozzarella di bufala can be added to the pizza.

Panuozzi - 25cm Länge

Panuozzo Caprese

Mozzarella di bufala, Rucola, Tomate
Mozzarella di bufala - arugula - tomato

17.50 CHF

Panuozzo Verdure

Crema di friarielli, Mozzarella di bufala, Zucchini, Peperoni, Auberginen
Broccoli rabe cream - mozzarella di bufala - zucchini - peppers - eggplant

18.50 CHF

Panuozzo Salame piccante

Mozzarella di bufala, Salame piccante, Aubergine, Gorgonzola
Mozzarella di bufala - spicy salami - eggplant - gorgonzola cheese

21.00 CHF

Panuozzo Mortadella

Pistaziencrème, Mozzarella di bufala, geriebene Pistazien, Mortadella
Pistachio cream - bufala mozzarella - pistachio grains - mortadella

22.50 CHF

Fleisch-Herkunft: Italien, andere Herkunft speziell deklariert
Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.

Panuzzo Salsiccia e friarielli

Crema di friarielli, Friarielli, Salsiccia, Scamorza

Broccoli rabe cream - broccoli rabe - sausage - scamorza

22.50 CHF

Panuzzo Prosciutto crudo

Trüffelöl, Burrata, Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken

Truffle oil - burrata - arugula - cherry tomato - prosciutto di parma DOP

23.50 CHF

Panuzzo Bresaola

Trüffelöl, Burrata, Rucola, Kirschtomaten, Bresaola

Truffle oil - burrata - arugula - cherry tomato - bresaola

24.50 CHF

Für einen Aufschlag von 2 CHF kann Dein Panuzzo mit Trüffelöl beträufelt werden.

For an extra CHF 2, the panuzzo can be drizzled with truffle oil.

Dolci

Delizia al limone

9.50 CHF

Cheesecake mit Waldbeeren

9.50 CHF

Tiramisù

10.50 CHF

Soufflè al cioccolato mit einer Kugel Vaniglia

11.50 CHF

Babà al Rum

11.50 CHF

Pizza Nutella

14.50 CHF

Gelati & Sorbetti

Vaniglia - Stracciatella - Raffaello - Pistacchio di Bronte DOP - Caramello
Nutella - Cioccolato

Himbeere - Erdbeere - Mango - Maracuja - Limette

Pro Kugel 4.50 CHF; In der Eiswaffel zusätzlich 1 CHF; Zusätzlich Rahm 1 CHF

4.50 CHF per scoop; Ice cream cone 1 CHF extra; Whipped cream 1 CHF extra

Softdrinks

Arkina - Rhäzünser	3dl	5.00 CHF	5dl	7.50 CHF
Coca Cola - Coca Cola Zero			3dl	5.00 CHF
Fanta - Sprite			3dl	5.00 CHF
Alpenkräuter Eistee			5dl	7.50 CHF
Schorle			5dl	7.50 CHF

Bier

	3dl	5dl
Valaisanne Lager vom Fass	5.00CHF	8.00 CHF
Valaisanne Pale Ale (3dl Flasche)	5.00 CHF	
Poretti Lager (3dl Flasche)	5.00CHF	

Weine/Wines

Weisweine	1dl	3dl	5dl	7.5dl
Villa Antinori Bianco	6.00CHF	18.00CHF	30.00CHF	45.00CHF
Moscato d'asti	6.00CHF	18.00CHF	30.00CHF	45.00CHF
Rotweine	1dl	3dl	5dl	7.5dl
Santa Cristina	6.00CHF	18.00CHF	30.00CHF	45.00CHF
Primitivo	6.00CHF	18.00CHF	30.00CHF	45.00CHF
Rosato	1dl	3dl	5dl	7.5dl
Falchetto Rosato	6.00CHF	18.00CHF	30.00CHF	45.00CHF
Prosecco	1dl	3dl	5dl	7.5dl
	6.00CHF	18.00CHF	30.00CHF	45.00CHF

Cocktails

Gespritzter Weisswein (Süss oder Sauer)	9.50 CHF
Aperolspritz	13.50 CHF
Limoncellospritz	13.50 CHF

Spirituosen

	2cl
Grappa	6.00 CHF
Sambuca	6.00 CHF
Vecchio Amaro del capo	6.00 CHF
Limoncello	6.00 CHF
Amaretto	6.00 CHF
Aperol	6.00 CHF

Caffè & Tè

Tee (Schwarztee - Pfefferminz - Hagebutte - Kamille - Verveine)	4.50 CHF
Espresso	4.50 CHF
Americano / Café crème	4.50 CHF
Espresso macchiato	5.00 CHF
Espresso doppio	5.50 CHF
Cappuccino	5.50 CHF
Latte Macchiato	6.00 CHF
Espresso corretto	7.00 CHF
Affogato al caffè	8.50 CHF

ALLERGENE

Gerne geben wir den Gästen Auskunft, die wissen wollen, ob bestimmte Inhaltsstoffe in den Gerichten enthalten sind. Bitte informieren Sie Ihre/n Servicemitarbeiter/in über Allergien, Intoleranzen oder spezielle Diäten, auf die wir aufmerksam gemacht werden sollten.

ALLERGENE

We are happy to provide information to guests who wish to know if certain ingredients are included in the dishes. Please inform your service staff of any allergies, intolerances or special diets that we should be made aware of.