

---

# **DIE FABRIK**

---

## **Restaurant - Pizzeria**

### **Essen & Trinken**

**Wir setzen auf natürliche, frische Zutaten und  
hausgemachte Produkte  
mit Rezepten und Ideen  
vom tiefen Süden bis zur Ostschweiz.**

**Pizza & Pasta soll man ernst nehmen,  
denn sie machen uns glücklich.**

**In diesem Sinn heißen wir Sie herzlich willkommen.**

**Helena & Heinz Büchel  
mit Mitarbeiter/innen**

# Mediterrane Vorspeisen

<b>Antipasti-Teller</b> Bester Parmesan, Parma-Rohschinken, Rustico Salami und Oliven	Fr. 12.50
<b>Bunter Blattsalat mit Helenas Fabrik-Salatsauce</b> Knackig, saisonal, frisch	Fr. 8.50
<b>Caprese</b> Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Essig	Fr. 8.50
<b>Bruschette</b> Frisch geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln und Parmesan	Fr. 8.50
<b>Feta al Forno</b> Gratinierter Schaffrischkäse mit Olivenöl und mediterraner Garnitur	Fr. 8.50
<b>Gamberoni al aglio</b> Riesencrevetten mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Rosmarin	Fr. 12.50

***Dazu servieren wir Ihnen frisches Focaccia Brot***

# FrISChe Pasta

<b>Ravioli al burro con salvia</b> Handgefertigte Ricotta-Mangold Ravioli mit Salbeibutter	Fr. 23.50
<b>Tagliatelle Bolognese-Salsiccia</b> Sugo mit gebratener Salsiccia (Rind, CH)	Fr. 22.50
<b>Tagliatelle Gorgonzola</b> Sämige Gorgonzola Sauce mit Spinat	Fr. 22.50
<b>Tagliatelle Salmone</b> Gebratene Lachsfiletstreifen an leichter Meerrettichsauce mit Kapern und Kräutern aus unserem Garten	Fr. 24.50
<b>Tagliatelle Gamberoni</b> Riesencrevetten mit Knoblauchbutter und Chilli-Ringli	Fr. 24.50
<b>Tagliarini Carbonara</b> „der Klassiker“ mit frischen Eiern, Speck und Rahm	Fr. 22.50
<b>Tagliarini Pomodoro</b> Tomatensugo mit Cherry Tomaten	Fr. 19.50

# Leichte Küche

**Gemischter Blattsalat**, knackig und bunt garniert mit Helenas Fabrik-Salatsauce und frischem Focaccia Brot ***dazu servieren wir Ihnen***

Lachsfilet-Würfel mit Dill und Zitrone	Fr. 23.50
Riesencrevetten mariniert mit Knoblauch	Fr. 23.50
Pouletbrust-Streifen (CH) mit Rosmarin	Fr. 23.50
Lauwarmer Schafsfrischkäse mit Zwiebeln und Oliven	Fr. 22.50

Fischherkunft: aus nachhaltiger Zucht

# Hausgemachte PIZZA *Aus dem Steinofen*

*Unseren hauseigenen Pizzateig produzieren wir aus Bergweizenmehl aus Nesslau und lassen ihn lange ruhen, damit er besonders bekömmlich ist.*

**Margherita** Fr. 16.00

Tomatensauce, Mozzarella, Cherry Tomaten, Oregano

**Mediterranea** Fr. 19.50

Tomatensauce, Mozzarella, mediterrane Komposition, Feta

**Salmone** Fr. 19.50

Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln

**Tonno** Fr. 18.50

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln

**Gamberoni** Fr. 21.00

Tomatensauce, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch

**Napoli** Fr. 18.50

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven

**Ticino** Fr. 19.50

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Cherry Tomaten

**Verdura** Fr. 19.50

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Grill-Peperoni, frische Champignons

**Liguria** Fr. 19.50

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Spinat, Feta, Zwiebeln

**Parma** Fr. 21.00

Tomatensauce, Mozzarella, Parma Rohschinken

## PIZZA BIANCA

**Toggenburg-Schwägalp** Fr. 20.00

Leichte weiße Sauce, Mozzarella, Alpsteinkäse, marinierte Apfelschnitze, Zwiebelringe

**Toggenburg-Stockberg** Fr. 21.00

Leichte weiße Sauce, Mozzarella, Alpsteinkäse, marinierte Apfelschnitze, Rohschinken

# DESSERT

Diverse **Sorbets** mit oder ohne „Gügs“

<b>Zwetschgen</b> Sorbet mit Vieille Prune	pro Kugel	Fr. 3.50
	Vieille Prune 2cl	Fr. 6.00
<b>Mango</b> Sorbet mit Kirsch oder Rum	pro Kugel	Fr. 3.50
	Kirsch 2cl	Fr. 6.00
<b>Zitronen</b> Sorbet mit Wodka	pro Kugel	Fr. 3.50
	Wodka 2cl	Fr. 6.00

**Jedes Wochenende  
haben wir eine zusätzliche Empfehlung  
für Sie bereit!**