
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

Antipasti-Teller (ab 2 Personen) Parmesan, Rohschinken, Salami, Oliven und Grillgemüse	Fr. 10.50 pro Person
Haussalat mit bunter Garnitur und Helenas Fabrik-Salatsauce Knackig, saisonal, frisch	Fr. 8.50
Caprese Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Essig	Fr. 9.50
Bruschette Frisch geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln und Parmesan	Fr. 8.50
Feta al Forno Gratinierter Schaffrischkäse mit Olivenöl und mediterraner Garnitur	Fr. 8.50
Gamberoni al Forno Riesencrevetten in Olivenöl, Knoblauch und Chilli	Fr. 12.50

Dazu servieren wir Ihnen frisches Focaccia Brot

Spaghetti aus dem Puschlav (auch kleine Portion erhältlich)

Spaghetti Bolognese mit Rindshackfleisch	Fr. 22.50
Spaghetti Salmone Gebratene Lachsfiletstreifen an leichter Meerrettichsauce mit Kapern und Kräutern aus unserem Garten	Fr. 24.50
Spaghetti Gamberoni Riesencrevetten mit Knoblauchbutter und Chilli-Ringli	Fr. 24.50
Spaghetti Pesto Hausgemacht mit frischem Basilikum	Fr. 19.50
Spaghetti Pomodoro Hausgemachter Tomatensugo	Fr. 19.50
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini	Fr. 19.50

Lasagne hausgemacht und frisch aus dem Ofen

Lasagne Bolognese mit Rindshackfleisch	Fr. 23.50
Lasagne mit Spinat und Gorgonzola	Fr. 23.50
Lasagne mit Saisongemüse	Fr. 23.50

Leichte Küche (auch kleine Portion erhältlich)

Grosser Haussalat, knackig und bunt garniert
mit Helenas Fabrik-Salatsauce und frischem Focaccia Brot **kombiniert mit**

Lachsfilet-Würfel mit Dill und Zitrone	Fr. 24.50
Riesencrevetten mariniert mit Knoblauch und Chilliringli	Fr. 24.50
Pouletbrust-Streifen (CH) mit Rosmarin	Fr. 24.50
Gratinierter Schafsfrischkäse mit mediterraner Garnitur	Fr. 22.50

Fischherkunft: aus nachhaltiger Zucht

PIZZA

alles hausgemacht (auch als klein erhältlich)
(auf Wunsch mit veganem Käse)

Margherita Fr. 16.00

Tomatensauce, Mozzarella, Cherry Tomaten, Oregano

Mediterranea Fr. 19.50

Tomatensauce, Mozzarella, mediterrane Komposition, Feta

Salmone Fr. 21.00

Tomatensauce, Mozzarella, Lachsfilet, 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, Rohschinken

Salame Fr. 19.50

Tomatensauce, Mozzarella, Salame piccante

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

Caramelchöpfli	sooo fein und leicht			Fr. 6.50
Schoggimousse	sooo fein und klein			Fr. 6.50
Zwetschgen Sorbet	mit oder ohne «Gügs»	pro Kugel		Fr. 4.50
		Vieille Prune	2cl	Fr. 7.00
Mango Sorbet	mit oder ohne «Gügs»	pro Kugel		Fr. 4.50
		Kirsch	2cl	Fr. 7.00
		Rum	2cl	Fr. 7.00