



Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns
gefunden

haben und wir Sie verwöhnen dürfen.

Euer Pappagallo -Team



Holzofen

In unserem Betrieb nimmt der Holzofen eine zentrale Rolle ein – er ist das Herzstück unserer Pizzeria. Durch traditionelle Zubereitung im Steinofen erhält unsere Pizza ihren unvergleichlichen Geschmack, der unsere Gäste immer wieder begeistert.

Anlässe

Für Ihre besonderen Anlässe bieten wir maßgeschneiderte Lösungen an. Unser Team steht Ihnen zur Verfügung, um ihre Veranstaltung unvergesslich zu gestalten.

Take Away

Selbstverständlich können Sie alle unsere Gerichte gerne als Take Away bestellen und zur Abholung mitnehmen. Wir freuen uns darauf, Ihnen unseren Geschmack auch außerhalb unseres Restaurants zugänglich zu machen.

Fleischdeklaration

Gerne! Hier ist die Fleischdeklaration für die Speisekarte, das Mittagmenü und unsere kleinen Gäste:

- Speck (Schweiz)
- Schweinefleisch (Schweiz)
- Hinterschinken (Schweiz)
- Kalbsfleisch (Schweiz)
- Pouletflügeli (Schweiz)
- Cervelat (Kalb-Schweinefleisch), (Schweiz)
- Rinderhackfleisch (Schweiz)
- Salami (Schweiz)
- Paprikawurst (Schweiz)
- Trutenpiccata (Schweiz)
- Mini Cordon Bleu (Schweiz)
- Rind, Kalb, Schwein, Schinken, Wursterzeugnisse (Schweiz)
- Mischkratzerli (Ungarn, Brasilien)
- Rind (Süd America)
- Rohschinken (Italien)
- Poulet (Slowenien, Ungarn)
- Chicken Nuggets (Deutschland, Ungarn, Brasilien, Frankreich)
- Pouletgeschnetzeltes (Deutschland, Ungarn)
- Lachs (Norwegen)
- Pulpo (Nordpazifik, Indonesien)
- Krevetten & Meeresfrüchte (Vietnam)
- Frische Fische (Griechenland, Türkei, Adria Meer)
- Yellowfin Tuna Steak (West Indien)
- Jakopsmuschel (Japan)
- Calamari (China, Vietnam, Süd-West Atlantik, FAO41)
- Eglifilet (Estland)
- Zanderfilet (Kasachstan)

Wir legen großen Wert auf Transparenz und informieren Sie gerne über die Herkunft der Zutaten in unseren Gerichten.

Insalata & Zuppa

Insalata Verde	9.00
Insalata Mista	10.50
Insalata di Pomodori	9.50
<i>Cherrytomaten Zwiebeln Frische Basilikum</i>	
Insalata di Rucola con Parmigiano	12.50
<i>Rucola Cherrytomaten Parmesan</i>	
Insalata Polpo e patate	25.50
<i>Oktopus Cherrytomaten Rucola Kartoffeln</i>	
Insalata di Valeriana con Pancetta e uova	12.50
<i>Nüsslisalat mit Speck und Eiern</i>	
Insalata Pollo	19.50
<i>Gegrillte Pouletbrust Blattsalat Cherrytomaten Parmesan Croutons</i>	
Burrata	17.50
<i>Cremige Burrata bunte Tomaten Rucola Basilikumpesto</i>	
Zuppa del giorno	10.50
<i>Fragen Sie uns nach der heutigen Tagessuppe</i>	
Insalata Panzenella mit Büffel Mozzarella	18.50
<i>Toskanische Brotsalat Tomaten Oliven Gurken Zwiebeln Basilikum Büffelmozzarella</i>	
Wurst – Käse Salat garniert	20.50

Antipasti

Antipasto misto della casa	20.50 / 32.50
<i>Gemischter Vorspeisenteller mit Spezialitäten des Hauses 1 Pers./ 2 Pers.</i>	
Olive con Pane	10.50
<i>Eingelegte Oliven mit Kräutern Pizzabrot</i>	
Prosciutto con Grana Padano e Olive	26.50
<i>Rohschinken Parmesan Oliven</i>	
Bruschetta Pomodoro (4 Stück)	10.50
<i>Brotscheiben marinierte Tomaten Knoblauch frische Basilikum Grana Padano</i>	
Carpaccio di Manzo con rucola e Grana Padano	23.50
<i>Dünn geschnittene Rinderfiletscheiben Zitronen-Olivenöl Rucola Parmesan Pesto</i>	
Verdure alla Griglia con Mozzarella di Buffala	19.50
<i>Gegrilltes saisonales Gemüse Büffel Mozzarella</i>	
Frittura di Calamari	21.00
<i>Calamari Zitronen-Mayo Salat garniert</i>	

Pizza dal Forno a Legna

Unser Teig besteht aus: Mehl, Hefe, Salz, Wasser

Pizza aus dem Holzofen mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano und ...

Margherita	17.00
<i>Der Klassiker</i>	
Napolitana	20.50
<i>Sardellen Kapern Oliven</i>	
Fungi	19.50
<i>Frische Champignons</i>	
Prosciutto	21.50
<i>Hinterschinken</i>	
Pollo	21.50
<i>Poulet Chili Knoblauch</i>	
Quattro Stagioni	24.50
<i>Hinterschinken Artischocken Peperoni frische Champignons Oliven</i>	
Frutti di Mare	22.50
<i>Meeresfrüchte Knoblauch</i>	
Rustica (scharf)	21.50
<i>Speck Zwiebeln Spinat</i>	
Cacciatore	22.00
<i>Speck Knoblauch frische Champignons</i>	
Vegatarisch	21.50
<i>Aubergine frische Champignons Zucchini Peperoni Spinat</i>	
Toscana	22.50
<i>Paprikawurst (scharf) Peperoni Zwiebeln Knoblauch</i>	
Calabrese	22.00
<i>Salami</i>	
Thon	21.50
<i>Thunfisch Kapern Zwiebeln</i>	
Quattro Formaggi	21.00
<i>4 Verschiedene Käse sorten</i>	
Gorgonzola	20.00
<i>Gorgonzola</i>	
Hawaii	21.50
<i>Hinterschinken Ananas</i>	
Bauer	21.00
<i>Speck Zwiebeln</i>	
Pizza Schweiz	23.00
<i>Salami Hinterschinken Speck</i>	
Diavola (scharf)	23.00
<i>Salami Zwiebeln Knoblauch</i>	
+ Zusätzliche glutenfreie Pizza	4.80

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer.

Bei Allergien, Intoleranzen und Fleischdeklarationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Pizza dal Forno a Legna

Unser Teig besteht aus: Mehl, Hefe, Salz, Wasser
Pizza aus dem Holzofen mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano und ...

Spezielle Pizza von Pappagallo

Pizza Gamberoni <i>Garnelen Knoblauch Zwiebel Peperoncini</i>	34.50
Calzone <i>Frische Champignons Ei Hinterschinken Knoblauch Zwiebeln</i>	24.50
Pizza Oberrieden <i>Salami Gorgonzola Zwiebeln</i>	21.50
Pizza Horgen <i>Poulet Spinat Mais</i>	21.50
Pizza Pappagallo <i>Mariniertes Kalbfleisch Steinpilze Knoblauch Peperoncini</i>	27.50
Pizza Parma <i>Rohschinken Rucola Cherrytomaten Büffelmozzarella</i>	27.00
Pizza Thalwil <i>Hinterschinken frische Champignons</i>	22.00
+ Zusätzliche glutenfreie Pizza	4.80

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer.
Bei Allergien, Intoleranzen und Fleischdeklarationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Pasta

Selbstverständlich bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Pasta nach Wahl zuzubereiten. Sie können zwischen

Spaghetti, Penne, Linguine, Gnocchi, Orecchiette und Tagliatelle

wählen. Genießen Sie Ihre Lieblingspasta auf Ihre Art!

Carbonara	20.50
<i>Speck Eigelb Rahmsauce Parmesan</i>	
Con Gamberoni	24.50
<i>Garnelen Knoblauch Zucchini Petersilie Tomatensauce</i>	
Bolognese	19.50
<i>Rinderhackfleisch Tomatensauce</i>	
Aglio e Olio Peperoncino	18.00
<i>Knoblauch Olivenöl Tomaten Peperoncino Grana Padano</i>	
Arrabiata	18.50
<i>Knoblauch Zwiebeln Chili Tomatensauce</i>	
Marinara	24.50
<i>Gemischte Meeresfrüchte Knoblauch Weißwein Zitrone</i>	
Al Pappagallo	32.50
<i>Kalbfleisch Steinpilze Safran Rahmsauce</i>	
Al Verdure	19.50
<i>...Auberginen getrocknete Tomaten Oliven Artischocken Zucchini</i>	
Zingara	21.00
<i>Rinderhackfleisch Peperoni Zwiebeln Tomatensauce</i>	
Con Gorgonzola	19.50
<i>Gorgonzola Rahmsauce</i>	
Calamari Aglio Oglio Peperoncini	22.50
<i>Calamari Knoblauch Chili Olivenöl Petersilie</i>	
Tortellini Gorgonzola	22.50
<i>Mit Rindfleisch - oder Spinat-Füllung Gorgonzola Rahmsauce</i>	
Tortellini alla Panna	21.50
<i>Mit Rindfleisch, - oder Spinat Füllung an feiner Rahmsauce</i>	
Tortellini Pomodoro	22.50
<i>Mit Rindfleisch - oder Spinat-Füllung an hausgemachte Tomatensauce</i>	
Tagliatelle Chef	21.00
<i>Pouletbruststreifen frische Champignons Rahmsauce</i>	

Risotto

Allo Zafferano con Gamberetti	26.00
<i>Safran Garnelen Kräuter</i>	
Frutti di Mare	24.50
Meeresfrüchte	
Risotto mit Pouletbruststreifen	22.50
<i>Pouletbruststreifen Erbsen Petersilie</i>	
Verdure	20.50
<i>Getrocknete Tomaten Artischocken Zucchini ...</i>	

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer.

Bei Allergien, Intoleranzen und Fleischdeklarationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Carne

Saltimbocca di vitello alla Romana	39.50
<i>Kalbsschnitzel Rohschinken Salbei Weissweinsauce</i>	
Saltimbocca al limone	37.50
Kalbs-Rahm Schnitzel vom Grill	38.00
<i>An frische Champignon Rahmsauce</i>	
Gegrilltes Entrecote (Caffe de Paris) 250 gr.	43.00
Schweinsrahmschnitzel	29.50
<i>An frischer Champignon – Rahmsauce</i>	
Poulet- Grill mit Kräuterbutter	26.50
<i>Zarte Pouletbrust von Grill</i>	
Fitnesssteller Pappagallo	35.00
<i>Kalbsschnitzel vom Grill mit Krauterbutter garniert mit Salat und Gemüse</i>	
Paniertes Schweinsschnitzel	30.50
Panierte Kalbsschnitzel	38.50
Hausgemachtes Kalbs Cordon Bleu	43.50
Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu	35.50
Panierte Pouletbrust	29.50

Eine Beilage inbegriffen:

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| - Gegrilltes Gemüse | - Reis |
| - Pommes frites | - Nudeln |
| - Risotto | - Petersilienkartoffeln |
| - Spinat | - Röstikroketten |

Pesce

Filetto di Salmone	32.50
<i>Gegrilltes Lachsfilet mit Kräutersauce</i>	
Branzino alla Grill	34.50
<i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet Kapern Tomaten Limonensauce</i>	
Riesen Crevetten vom Grill (6Stk.)	38.50
<i>Garnelen Knoblauch Cherry Tomaten Zwiebeln Petersille</i>	
Knusprige Eglifilet im Bierteig	32.50
<i>Mit Tartarsauce und Salat garniert</i>	
Zanderfilet im Bierteig	32.50
<i>Mit Tartarsauce und Salat garniert</i>	
Variazione del pesce per 2 persone `` Pappagallo``	75.00
<i>Gegrillter Tagesfisch für 2 Personen Beilage nach Wahl</i>	

Eine Beilage inbegriffen:

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| - Gegrilltes Gemüse | - Reis |
| - Pommes frites | - Nudeln |
| - Risotto | - Petersilienkartoffeln |
| - Spinat | - Röstikroketten |

Fragen Sie bitte das Servicepersonal nach dem Tagesfischangebot.

Dolce / Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

9.50

Frisches Panna Cotta mit Erdbeersauce

9.50

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Schlagsahne

9.50

Schokoladen Profiteroles

9.50

Torta della Nonna

9.50

Tages Dessert

9.50

Fragen Sie bitte das Servicepersonal nach dem Tagesdessert.

Verschiedene Eissorten pro Kugel

5.50

Vanille | Stracciatella | Schokolade | Pistazien | Mango | Zitrone | Himbeere

Getränkekarte

Warme Getränke

Espresso

4.50

Doppio

5.50

Espresso Macchiato

5.00

Kaffee

4.50

Cappuccino

5.00

Latte Macchiato

6.00

Espresso Corretto

9.00

Affocato

8.50

Espresso | Kugel Vanilleeis

Eiskaffee

9.50

Espresso | Kugel Vanilleeis | Schlagrahm | Milch

Heisse Schoggi

6.50

Tee verschiedene sorten

5.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer.

Bei Allergien, Intoleranzen und Fleischdeklarationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Getränkekarte

Bier von der Brauerei Baar

Baarer Hofendli offen

Stange Panache	3dl	4.90
Halber Panache	5dl	6.90
Baarer Alkoholfrei	33cl	5.30
Amboss Weizen	5dl	7.50

Aperitif

Weissweinschorle		6.50
Negroni Klassisch Negroni Spagliato		15.50
Aperol Spritz		12.00
Campari Spritz Orange		12.00
Cynar Spritz		12.00
Hugo		12.00
Moscaw Mule		16.00
Martini Bianco Rosso	4cl	8.00
Porto Tawny Sandeman White	4cl	8.00
Sherry Tio Pepe	4cl	8.00
Campari	4cl	8.00
Cynar	4cl	8.00

Getränkekarte

Kalte Getränke

S.Pellegriono Acqua Panna	50cl	6.00
S.Pellegriono Acqua Panna	100cl	9.50
Coca Cola	33cl	4.80
Cola zero	33cl	4.80
Ice Tea	33cl	4.80
Rivella Rot	33cl	4.80
Rivella Blau	33cl	4.80
Tonic Water	20cl	5.50
Bitter Lemon	20cl	5.50
Gazosa 1883 Limone	35cl	5.50
Orangina Original	25cl	4.80
San bitter rot 10cl 4.80 (mit Soda / mit O-Saft + 2.00)		
Red Bull Energy	25cl	5.50
Red Bull Sugarfree	25cl	5.50
Möhl Shorley Original	33cl	4.80
Möhl Saft vom Fass	50cl	5.50
<i>Apfelwein trüb vom Fass Alkoholfrei</i>		

Wein & Mehr

	10 cl	75cl
Schaumwein		
Prosecco Andrea Di Pec Extra Dry	7.00	51.00
Champagner		
Moët & Chandon Brut Impérial		105.00
Ruinart Brut		140.00
Ruinart Rosé		185.00

Weisswein

Yvorne Grand Cru <i>Schweiz Chasselas</i>	2022		59.50
Mythos <i>Schweiz Assemblage aus lokalen Trauben</i>	2022	7.50	49.00
Andrea Di Pes <i>Italien Chardonnay</i>	2021	7.50	49.00
Borgo Magredo Torre Rosazza <i>Italien Pinot Grigio</i>	2022	7.50	49.00
Luc Pirlet <i>Frankreich Savignon Blanc</i>	2022	7.50	49.00

Rotwein

Brolo Sacarafocio <i>Italien Corvina Oseleta Rondinella</i>	2021		55.00
Andrea Di BeS <i>Italien Merlot</i>	2021	7.50	49.00
Donna Marzia <i>Italien Primitivo</i>	2022	7.50	49.00
Figuro 4 <i>Spanien Tempranillo</i>	2021	9.00	59.50

Rose

Luc Pirlet <i>Frankreich Syrah Rosé</i>	2021	8.50	55.00
Whisperieg Angel <i>Frankreich Grenache Cinsault Rolle Syrah</i>	2021		69.00

Getränkekarte

Grappa

2cl

Grappa Berta Elisi Barbera d'Asti / Nebbiolo

9.00

Paesanella Grappa Amarone Barrique 41%

8.00

Paesanella Grappa di Chardonnay 41%

8.00

Gin

4cl

Hendrick's Gin

11.00

Mare Gin

12.50

Monkey 47 Gin 47%

14.00

Beefeater Dry Gin 40%

9.50

Whisky

Jack Daniel's

9.00

Chivas Regal 12 Years

12.00

Oban 14 Years 43%

15.50

Vodka

Grey Goose

10.50

Belvedere Pure VI

11.50

Koskenkorva

9.00

Rum

Havana Club 3 Jahre 40%

8.00

Havana Club 7 Jahre 40%

10.00

Cognac

Hennessy V.S. Very Special

10.50

Rémy Martin VSOP Fine Champagne

14.00

Tequila

Olmecca Blanco

9.00

Patrón Silver

13.00

Likör & Spirituosen

Limoncello

6.00

Baileys

8.00

Sambuca Molinari

8.00

Jägermeister

8.00

Averna

8.00

Fernet Branca

8.00

Ramazzotti Amaro

8.00

Amaretto

8.00

+ Geniessen Sie eine erfrischende Auswahl zum Preis von
4.80

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer.