



THE FACTORY
restaurant • pizzeria

Vorspeisen / entrées / appetizers

Gemischter Salat / salade mêlée / mixed salad	vegi	10.00
Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl	vegi	19.00
salade de tomates et mozzarella de bufflonne, basilic et huile d'olive	1/2	13.50
tomato salad with buffalo mozzarella, basil and olive oil		
Rindscarpaccio mit Rucola und Grana Padano	CH	24.00
carpaccio de bœuf, salade de roquette et grana padano	1/2	17.00
beef carpaccio with rocket salad and grana padano		
Vitello Tonnato mit Stielkapern	CH	24.00
vitello tonnato et ses capres à queue	1/2	17.00
vitello tonnato with caper berries		
Spargelsalat mit Bresaola und Beeren	IT	24.00
salade d'asperges, bresaola et baies	1/2	17.00
salad of asparagus, bresaola and berries		
Saisonsalat mit Riesenkrevetten « Provençale »		28.00
salade de saison et crevettes géantes provençale	1/2	18.00
season salad with black tiger king prawns provençale		

Holzofen Focaccia / pane al forno a legna / flat bread

Mozzarella		
San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	vegi	18.00
tomates de san marzano, mozzarella de bufflonne, basilic		
san marzano tomatoes, buffalo mozzarella, basil		
Knusperspeck		
Speck, Nüsse, Olivenöl		15.00
lardons, noix, huile d'olives		
bacon, nuts, olive oil		



Suppen / soupes / soups

Bärlauchcremesuppe mit Tomatenconfit soupe à l'ail des ours, crème et confit de tomate wild garlic soup with cream and tomato confit	vegi	14.00
Minestrone minestrone minestrone	vegi	13.00

Risotti

Spargelrisotto mit Rohschinken tipo Parma und Grana Padano risotto aux asperges avec jambon cru type parma et grana padano asparagus risotto with dried ham parma style and grana padano	IT	31.00
Risotto mit Black Tiger Garnelen und Zitrusfrüchten risotto aux crevettes géantes et fruits citronnés risotto with black tiger king prawns and citrus fruits		36.00

Hausgemachte Gnocchi / gnocchi frais / homemade gnocchi

Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Pinienkernen, Rucola und Grana Padano gnocchi de pommes de terre aux tomates, roquette, pignons et grana padano homemade potato gnocchi with tomatoes, pine nuts, rocket salad and grana padano	vegi	26.50
Kartoffelgnocchi mit vier Käsesorten gnocchi de pommes de terre aux quatre fromages homemade potato gnocchi with four cheeses	vegi	27.00
Kartoffelgnocchi mit Bärlauchpesto und getrockneten Tomaten gnocchi de pommes de terre au tomates séchées et pesto à l'ail des ours homemade potato gnocchi with sundried tomatoes and wild garlic pesto	vegi	27.00



Teigwaren / pâtes / pasta

Hausgemachte Lasagne lasagne maison home made lasagne		26.00
Penne all'arrabiata Pikante Tomatensauce mit Chili und Grana Padano sauce tomate piquante avec chili et grana padano spicy tomato sauce with chilli and grana padano	vegi	25.00
Penne Chefs Choice "Frühling" mit Spargel, Rindsfiletstreifen und Bärlauch asperges, lamelles de filet de bœuf et ail des ours asparagus, slices of beef fillet and wild garlic	AUS	38.00
Hausgemachte Cannelloni mit Bärlauch, Ricotta und Tomate cannelloni fait maison à l'ail des ours, ricotta et tomate homemade cannelloni with wild garlic, ricotta and tomato	vegi	28.00
Casarecce mit Zucchetti, Auberginen, Tomaten, Basilikum, Ricotta casarecce aux courgettes, aubergines, basilic et ricotta casarecce with courgettes, aubergine, basil and ricotta	vegi	27.00

½ Portionen der Teigwaren-Gerichte 4.00 Reduktion

½ portions des plats des pâtes 4.00 de réduction

½ portions of pasta dishes 4.00 reduction



THE FACTORY
restaurant • pizzeria

Teigwaren / pâtes / pasta

Spaghetti aglio, olio e peperoncino Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino ail, huile d'olive et piments with garlic, olive oil and chilli	vegi	23.00
Spaghetti Carbonara Rahmsauce mit Ei, Speck und Käse sauce à la crème aux œufs, lardons et fromage cream sauce with egg, bacon and cheese		26.00
Spaghetti Bolognese Sauce mit Tomaten und Rindshackfleisch sauce tomate et viande de bœuf hachée tomato sauce with minced beef	CH	26.00
Spaghetti Gamberoni mit Riesenkrevetten, Steinpilzen und Tomaten-Rahmsauce aux crevettes géantes et bolets, sauce tomate crémée with king prawns, cep mushrooms and tomato cream sauce		39.00
Spaghetti mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Basilikum sauce tomate, mozzarella de bufflonne, salade roquette, tomates cerises et basilic with tomato sauce, buffalo mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes and basil	vegi	29.00
Spaghetti mit geschnittenem Rindsentrecote, Tomatensauce, Knoblauch und Rucola steak de bœuf tranché, sauce tomate, ail et salade roquette with sliced beef steak, tomato sauce, garlic and rocket salad	CH	38.00

½ Portionen der Teigwaren-Gerichte 4.00 Reduktion

½ portions des plats des pâtes 4.00 de réduction

½ portions of pasta dishes 4.00 reduction



THE FACTORY
restaurant • pizzeria

Fisch & Fleisch / poisson & viande / fish & meat

Riesenkrevetten « Provençale » mit Gemüsereis		43.00
crevettes géantes provençale, riz aux légumes king prawns provençale with vegetable rice		
Mittelmeer Dorade Royale „méditerranéenne“ mit Salatschüssel		36.00
dorade royale méditerranée et son saladier de salade mediterranean sea bream with a bowl of salad		
Pouletbrust Terriyaki mit Chili und Gemüsereis	CH/BRA	34.00
suprême de poulet terriyaki avec chili et riz aux légumes chicken breast teriyaki with chilli and vegetable rice		
Weisser und grüner Spargel mit Sauce Hollandaise		22.00
vertes et blanches asperges et sauce hollandaise	1/2	16.00
white and green asparagus and sauce hollandaise		
Kalbssteak, Bratkartoffeln, weisser und grüner Spargel mit Sauce Hollandaise	CH	46.00
vertes et blanches asperges, sauce hollandaise, steak de veau et pomme de terres rôties white and green asparagus, sauce hollandaise, veal steak and roasted potatoes		
Australisches Rindsfilet Surf'n`Turf mit Bärenkrebs		54.00
Kartoffel-Bärlauch Püree, Frühlingsgemüse filet de bœuf d'australie 'surf'n'turf' avec cigale de mer, puree de pommes de terre et ail des ours, légumes de printemps australian fillet of beef 'surf'n'turf' with slipper lobster, potato and wild garlic mash and spring vegetables		
Rib-Eye vom Australischen Weiderind		48.00
Bratkartoffeln, Frühlingsgemüse rib-eye de bœuf australien aux herbes, pommes rôties et légumes de printemps australian beef rib-eye with herbs, roasted potatoes and spring vegetables		

Fleisch, welches nicht aus der Schweiz stammt, kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein und/oder mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Non-Swiss meat may have been produced with hormonal performance enhancers and/or with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics

Viande, origine hors Suisse, peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux et/ou avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.



THE FACTORY
restaurant • pizzeria

Desserts

Weisser Schokomousse-Barren mit Erdbeer 14.00
barres de mousse au chocolat blanc et fraise
bars of white chocolate mousse and strawberry

Hausgemachtes Tiramisu « Massimo » 14.00
tiramisu fait maison « massimo »
homemade tiramisu „massimo“

Interpretation vom « Rüeblikuchen » 14.00
Interprétation du gâteau aux carottes
Interpretation of carrot cake

Walliser Bergkäse mit Birne, Baumnuss und Trauben 15.00
fromage d'alpage valaisan, poire, noix et raisins
local mountain cheese, pear, nut and grapes

Eis und Sorbets pro Kugel 4.50
glaces et sorbets par boule
ice creams and sorbets per scoop

Eissorten
goût des glaces / ice cream flavours

Vanille, vanille, vanilla
Schokolade, chocolat, chocolate
Erdbeere, fraise, strawberry
Pistazien, pistache, pistachio
Mokka, moka, mocha
Stracciatella
Karamel, caramel, caramel

Sorbetsorten
goût des sorbets / sorbet flavours

Zitrone, citron, lemon
Mango, mangue, mango
Mandarine, mandarine, tangerine
Blutorange, orange sanguine, blood
orange
Williaminsbirne, poire william, pear
william
Aprikose, abricot, apricot

Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive MwSt. und Lächeln
nos prix sont en chf, tva et sourire compris
all our prices are in chf, including a smile and vat



THE FACTORY
restaurant • pizzeria