



THE FACTORY
restaurant • pizzeria

Vorspeisen | entrées | appetizers

Gemischter Salat Salade mêlée Mixed salad	vegi	12
Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl Salade de tomates et mozzarella de Bufflonne, basilic et huile d'olive Tomato salad with buffalo mozzarella, basil and olive oil	vegi ½	19 13.5
Saisonsalat mit Riesenkrevetten « Provençale » Salade de saison accompagnée de gambas à la provençale Season salad with black tiger king prawns Provençale	½	28 18
Bärlauch Panna Cotta mit Räucherlachstatar und Kressesalat Panna cotta à l'ail sauvage, tartare de saumon fumé et salade de cresson Wild garlic panna cotta with smoked salmon tartare and cress salad		18

Holzofen Foccacia | Foccacia du four | flat bread

Mozzarella Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum Tomates, mozzarella de bufflonne, basilic Tomatoes, buffalo mozzarella, basil	vegi	18
Typo Parma Schinken Typo Parma, Mozzarelline, Rucola, Grana Padano, Cherrytomaten Jambon du type Parma, mini mozzarella, roquette, Grana Padano, tomates cerises Raw ham Parma style, mini mozzarella, rocket lettuce, Grana Padano, cherry tomatoes		24



Suppen | soupes | soups

Geeiste Gurken-Ingwer-Suppe	14
Soupe glacée au concombre et au gingembre Iced Cucumber Ginger Soup	
Tomatensuppe mit Rahm und Basilikumöl	14
Soupe aux tomates, crème et huile au basilique Tomato soup with cream and basil oil	

Risotto

Bärlauchrisotto mit karamellierte Nüsse	32
Risotto à l'ail sauvage aux noix caramélisées Wild garlic risotto with Caramelised nuts	

Hausgemachte Gnocchi | gnocchi frais | homemade gnocchi

Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Pinienkernen, Rucola und Grana Padano	vegi	26.5
Gnocchi de pommes de terre aux tomates, pignons de pin, roquette et Grana Padano Potato gnocchi with tomatoes, pine nuts, rocket salad and Grana Padano		
Gnocchi mit Bärlauchpesto und Cherry Tomaten		32
Gnocchi au pesto d'ail sauvage et tomates cerises Gnocchi with wild garlic pesto and cherry tomatoes		

Teigwaren | pâtes | pasta

Hausgemachte Lasagne		26
Lasagne maison Homemade lasagne		
Penne all'arrabbiata	vegi	25
mit pikanter Chili-Tomatensauce und Grana Padano Käse à la sauce tomate chili et fromage Grana Padano with spicy tomato-chili sauce and Grana Padano cheese		



Teigwaren | pâtes | pasta

Spaghetti aglio, olio e peperoncino Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini ail, huile d'olive et piments with garlic, olive oil and chilli	vegi	23
Spaghetti Carbonara Rahmsauce mit Ei, Speck, Zwiebeln und Käse Sauce à la crème aux œufs, lardons, oignons et fromage Cream sauce with egg, bacon, onions and cheese		26
Spaghetti Bolognese Sauce mit Tomaten und Rindshackfleisch Sauce tomate et viande de bœuf hachée Tomato sauce with minced beef		26
Spaghetti Gamberoni mit Riesenkrevetten, Steinpilzen und Tomaten-Rahmsauce aux crevettes géantes et bolets, sauce tomate à la crème with king prawns, cep mushrooms and tomato cream sauce		39
Spaghetti mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten und Basilikum Spaghetti à la sauce tomate, mozzarella de bufflonne, salade roquette, tomates cerises et basilic Spaghetti with tomato sauce, buffalo mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes and basil	vegi	29
Spaghetti mit geschnittenem Rindsentrecôte, Tomatensauce, Knoblauch und Rucola Spaghetti accompagnées d'entrecôte de bœuf tranchée, sauce tomate, ail et roquette Spaghetti with sliced beef entrecote, tomato sauce, garlic and rocket salad		38

½ Portionen der Teigwaren-Gerichte 4.00 Reduktion

½ portions des plats de pâtes 4.00 de réduction

½ portions of pasta dishes 4.00 reduction



Fisch & Fleisch | poisson & viande | fish & meat

Norwegisches Lachssteak „mediterran“ mit Salat Bowle	36
<i>Pavé de saumon norvégien "méditerranéen" avec salade Bowle</i> <i>Norwegian salmon steak "Mediterranean" with salad bowl</i>	
Pouletbrust Teriyaki mit Chili und Gemüsereis	34
<i>Suprême de poulet Teriyaki au chili et riz aux légumes</i> <i>Chicken breast Teriyaki with chili and vegetable rice</i>	
Rib-Eye vom Australischen Weiderind mit Bratkartoffeln und Marktgemüse	48
<i>Rib-eye du bœuf australien, pommes de terre rôties et légumes du marché</i> <i>Australian beef rib-eye, roasted potatoes and season vegetables</i>	



Desserts

Toblerone Mousse im Glas	14
Mousse de Toblerone en verre Toblerone mousse in a Glass	
Hauskuchen mit Eis nach Wahl	14
Gâteau maison avec glace au choix House cake with ice cream of your choice	
Hausgemachtes Tiramisu «Massimo»	14
Tiramisu fait maison «Massimo» Homemade tiramisu „Massimo“	
Walliser Bergkäse mit Birnen, Baumnüssen und Trauben	15
Fromage d'alpage valaisan, poire, noix et raisins Local mountain cheese, pear, nut and grapes	

Eis und Sorbets	pro Kugel	4.5
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
Karamell, caramel, caramel

Sorbetsorten
goût des sorbets | sorbet flavours

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



Kaffee | Schokolade

Kaffee Crème	4.5
Espresso	4.5
Doppelter Espresso	6.5
Ristretto	4.5
Cappuccino	5
Milchkaffee	5
Espresso Macchiato	4.5
Latte Macchiato	6
Schokolade Ovomaltine	5
mit Sirup	0.8
Vanille Karamell Haselnuss Zimt Kokosnuss	
Frische Schlagsahne	1
Kaffee Coretto (mit Grappa)	8
Irish Kaffee (mit Irish Whiskey)	12

Alle Kaffees sind auch erhältlich als
Koffeinfrei | kalter Kaffee
mild | normal | stark

London Tea

Schweizer Tee-genuss seit 1896 | Swiss tea experience since 1896

Darjeeling second flush	4.5
Earl Grey "royal blend"	4.5
English breakfast tea	4.5
Green tea Japanese sencha	4.5
White tea "pacific sun"	4.5
Verveine Eisenkraut	4.5
Hagebutten rosehip hibiskus	4.5
Mentha Nana	4.5
Silver lime blossom	4.5
Kamillenblüten chamomile	4.5
Rooibos Kalahari Lemongrass	4.5
Relaxing Time	4.5
Vital Cocktail ohne Koffein	4.5
Ginger – lemongrass	4.5



THE FACTORY
restaurant • pizzeria

Deklaration | declaration | déclaration

Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen und gibt Ihnen Informationen über die Zubereitung und die Inhaltsstoffe, welche im Menü verwendet werden. Bitte teilen Sie etwaige Allergien und Unverträglichkeiten dem Serviceteam mit.

our staff is at your complete disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to inform our team of any allergies or intolerances that you might have.

le personnel de service est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients et le mode de préparation des différents plats. Veuillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire.

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:

unless we do not declare anything else, we use:

sauf indication contraire nous utilisons:

Rindfleisch beef boeuf	CH AUS* PA
Kalbfleisch veal veau	CH
Lammfleisch lamb agneau	CH Neuseeland* AUS*
Geflügel poultry volaille	CH BRA*
Schweinefleisch pork porc	CH
Süßwasserfische sweet water fish poissons d'eau douce	CH
Lachs salmon saumon	NOR
Kabeljau cabillaud codfish	Nordsee NO Pazifik
Krevetten prawns crevettes	VN

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein

*may have been produced with hormonal enhancers and antibiotics

*peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux et antibiotiques

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