

## "...und alles ist Genuss"

Herzlich Willkommen

Dieses Jahr war bisher sehr herausfordernd für uns alle, darum umso schöner, dass wir Sie, liebe Gäste und Freunde der Pizzeria, wieder bei uns begrüßen dürfen.

Die Auflagen des Bundes, um Sie sowie unsere Mitarbeiter bestmöglich zu schützen, erlauben es uns leider nicht, Sie wie gewohnt zu bedienen. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Wie gewohnt bereiten wir Ihre Speisen so gesund und natürlich wie möglich zu, stellen alles in Eigenproduktion her und verzichten komplett auf Fertigprodukte. Wir verwenden fast ausschliesslich Zutaten aus nachhaltiger Produktion und artgerechter Tierhaltung.

Wir berücksichtigen beim Einkauf unsere einheimischen Produzenten, Familienbetriebe und Kleinunternehmer und vermeiden somit bewusst Grossunternehmen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und danken Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihren Besuch.

Ihr Pizzeria & Grill-Team

Fleischdeklarationen:

Geflügel – Schweiz, Frankreich

Kalb – Schweiz

Rindfleisch – Schweiz, USA

Schweinefleisch – Schweiz

Lieferanten

Fleisch – Metzgerei Fischli, Näfels, Steinkeller & Hunger, Landquart,

Rageth Comestibles AG, Landquart, Luma Delikatessen

Gemüse/Früchte – Gygli AG, Näfels

Fisch/Meeresfrüchte – lokale Fischer, Rageth Comestibles AG, Landquart

Käse/Milchprodukte/Eier – Lokaler Käser, Steinkeller & Hunger, Landquart

Mehl – Willi Grüninger AG, Mühlen, Flums

# Schutzkonzept für Pizzeria & Grill unter COVID-19

Version 6: 22. Juni 2020

Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen strenge Kontrollen durch. Die Unternehmen können zusätzliche betriebs-spezifische Massnahmen umsetzen. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z. B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheits-schutz der Mitarbeitenden). Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19).

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes.

Unter Gästegruppe werden im Folgenden jene Gäste zusammengefasst, die gemeinsam eingetroffen sind oder für die gemeinsam vor dem Besuch oder vor Ort reserviert wurde. Die Personen einer Gästegruppe sind miteinander bekannt.

Das Schutzkonzept des Unternehmens muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Der Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

## GRUNDREGELN

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
2. Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontakt-dauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
5. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen
6. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen
7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
8. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
9. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
10. Die Personendaten der Gäste werden erfasst (auf freiwilliger Basis).

Das ausführliche Konzept wurde allen Mitarbeitern erläutert und liegt schriftlich jederzeit zur Einsicht vor!

## Holzofen-Pizza

Wussten Sie eigentlich...?

Die Tomatensauce für Ihre Pizza, wie auch den Pizzateig stellen wir selbst frisch hier im Haus von Hand her. Das Mehl dazu stammt aus Flums von den Grüninger Mühlen.

Unser Pizzaiolo Salvatore aus Sizilien, schwört bei seinem Teig Rezept auf italienische Hefe, da diese der Pizza ihren besonderen Geschmack verleiht. Für die Zubereitung des Pizzateiges lässt sich der Meister viel Zeit und lässt ihn mindestens 12 Stunden lang ruhen.

Wir verwenden für unseren Holzofen ausschliesslich Buchenholz aus der unmittelbaren Umgebung des Flumserbergs.

### **Margherita**

Tomate | Mozzarella  
CHF 16.00

### **Champignon**

Tomate | Mozzarella | frische Champignons  
CHF 23.00

### **Garten Pizza**

Tomate | Mozzarella | Grill - Gemüse  
CHF 23.00

### **Schinken**

Tomate | Mozzarella | Schinken  
CHF 22.00

### **Hawaii**

Tomate | Mozzarella | Schinken | Ananas  
CHF 24.00

### **Salami**

Tomate | Mozzarella | Salami mild oder scharf  
CHF 21.00

### **4 Jahreszeiten**

Tomate | Mozzarella | Schinken | Oliven | Artischocken  
frische Champignons  
CHF 25.00

### **Schinken & Pilze**

Tomate | Mozzarella | Schinken | frische Champignons  
CHF 23.00

### **Napoli**

Tomate | Mozzarella | Sardellen | Kapern  
Oliven aus Ligurien  
CHF 24.00

### **Thunfisch**

Tomate | Mozzarella | Thunfisch | rote Zwiebeln | Zitrone  
CHF 23.00

### **Meer**

Tomate | Mozzarella | grillierte Riesen – Crevetten (VN)  
frische Kräuter | Knoblauch  
CHF 29.00

### **Cristal**

Tomate | Mozzarella | Parma - Schinken | Rucola  
Molser Alpkäse  
CHF 26.00

### **Diamant**

Tomate | Mozzarella | Steinpilze | Rindsfilet (CH)  
Basilikum - Pesto  
CHF 34.00

### **Rubin**

Tomate | Mozzarella | Parma - Schinken | Mascarpone  
Cherry -Tomaten | Frühlingszwiebeln  
CHF 27.00

### **Calzone**

Tomate | Mozzarella | Schinken | frische Champignons | Ei  
CHF 24.00

### **"Salvatore`s Empfehlung"**

Bitte fragen Sie unsere Service - Mitarbeiter  
CHF Tagespreis

Alle Pizzen sind auch in klein erhältlich.

### **Kinderpizza Margherita**

Tomate | Mozzarella  
CHF 10.00

### **Kinderpizza Salami oder Schinken**

Tomate | Mozzarella | Salami oder Schinken  
CHF 14.00

### **Gemischte Blattsalate**

Haus - Dressing  
CHF 8.00

### **Tagessuppe**

Bitte fragen Sie unsere Service - Mitarbeiter  
CHF 8.00

### **Caprese (vegetarisch)**

Büffel - Mozzarella | Ramato – Tomaten  
Taggiasche Oliven aus Ligurien | Basilikum  
CHF 18.00

### **DER Burger (US)**

Reines BLACK ANGUS BEEF medium gebraten | Tomaten  
hausgemachtes Pizza - Brot | Honig - Speck  
Raclette – Käse | karamellisierte Zwiebeln | Rucola  
BBQ Sauce | hausgemachte Burger Sauce | Pommes Frites  
CHF 36.00

### **DER Fisch (CH)**

Felchen – Knusperli  
Pommes Frites | Blattsalat  
CHF 26.00  
kleine Portion CHF 16.00

### **DIE Lasagne**

Hausgemachte Lasagne Bolognese (CH)  
Tomaten | Mozzarella  
CHF 22.00

### **DIE Aubergine (V)**

Hausgemachte Lasagne von der Aubergine (ohne Pasta)  
Tomaten | Basilikum | Mozzarella Fior di Latte  
CHF 22.00

### **Spaghetti Carbonara**

Geräucherter Schweinebauch (IT) | Rahm | Ei | Parmesan  
CHF 19.00

### **Hausgemachte Chicken Fingers (CH)**

Innenfilet von der Poulet Brust im Knuspermantel  
Pommes Frites | Blattsalat  
CHF 26.00  
kleine Portion CHF 16.00

### **Rheintaler Erdbeeren & Rhabarber**

Karamellisiertes Kompott | Vanille- Glace  
CHF 12.00

### **Glace**

Vanille | Schokolade | Mocca | Joghurt | Erdbeer  
Himbeersorbet | Stracciatella  
Kugel à CHF 3.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,  
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.