



# Pinsa Burger Harte

**BONADUZ**  
*Caruso*  
PINSA BURGER PIZZA



Versamerstrasse 20 · 7402 Bonaduz  
Tel. 081 641 30 30 · info@caruso-bonaduz.ch  
[caruso-bonaduz.ch](http://caruso-bonaduz.ch)



**24. Parma**

Parmaschinken, Rucola,  
Parmesanstreifen und  
Cherrytomaten



## 26. Ortolana

Gemischtes  
Saisongemüse





## 27. Brontese

Mortadella, Pistaziencreme  
und Pistazienkerne



**28. Ariana**

Bresaola, Parmesan-Streifen,  
Cherrytomaten  
und Rucola



### 31. Tropea

Thunfisch und  
Tropea-Zwiebeln\*

\* «Rossa di Tropea» ist eine milde Zwiebelsorte.



### 32. Burratina

Parmaschinken,  
Burrata\* und  
Cherrytomaten

\* Burrata ist ähnlich wie Mozzarella, hat aber einen weichen Kern.



### 33. Bianca Neve

Auberginen, Spinat  
und Burrata\*

\* Burrata ist ähnlich wie Mozzarella, hat aber einen weichen Kern.



### 35. Cinghiale

Wildschwein-Rohschinken,  
Rucola und Parmesanstreifen,  
garniert mit Früchten



### 36. Pesto Genovese

Pesto Genovese, Mozzarella, Cherry-Tomaten, Bresaola und Fior di Latte\*

\* **Fior di Latte** ist eine besondere Art von Mozzarella-Käse, der aus frischer Kuhmilch hergestellt wird.



## 37. Taleggio Pera

Taleggio Käse\*, Birnen und Baumnüsse

\* Taleggio Käse ist ein norditalienischer Weichkäse.



### 38. Parma Noci

Mozzarella, Baumnüsse,  
Parmaschinken, Stracciatella\*  
und Feigen

\* Stracciatella ist die genussvolle und cremige Füllung des Burrata.



### 39. Melone

Mozzarella, Zuckermelone,  
Parmaschinken, Fior di Latte\*  
und Rucola

\* **Fior di Latte** ist eine besondere Art von Mozzarella-Käse, der aus frischer Kuhmilch hergestellt wird



## 40. Philadelphia

Philadelphia, geräuchter Lachs,  
Kapern, Cherry-Tomaten, Dill,  
geriebene Zitronenschale,  
Rucola und Tropea-Zwiebeln\*

\* «Rossa di Tropea» ist eine milde Zwiebelsorte.



## 42. Bruschetta

Cherry Tomaten, schwarze  
Oliven, getrocknete Tomaten,  
Fior di Latte\* und  
Tropea-Zwiebeln\*

\* Fior di Latte ist eine besondere Art von Mozzarella-Käse,  
der aus frischer Kuhmilch hergestellt wird  
\* «Rossa di Tropea» ist eine milde Zwiebelsorte.



### 43. Shrimps

Philadelphia, Shrimps,  
Cherry-Tomaten, Stracciatella\*  
und Rucola

\* **Stracciatella** ist die genussvolle und cremige Füllung des Burrata.



#### 44. Nduja

Nduja\*, scharfe Salami,  
getrocknete Tomaten  
und Stracciatella\*

\* **Nduja** ist eine würzige, pikante, weiche, italienische Streichsalami.

\* **Stracciatella** ist die genussvolle und cremige Füllung des Burrata.



**400. Classico**  
Rindssmashburger (150 g)  
mit Tomaten, Eisbergsalat,  
Speck, Essiggurken  
und Cocktailsauce



### 401. Formaggio

Rindssmashburger (150 g)  
mit Tomaten, Eisbergsalat,  
Essiggurken, Speck,  
Cheddarkäse und  
Cocktailsauce



**403. Caruso**

Rindssmashburger (150 g)  
mit Tomaten, Eisbergsalat,  
Cheddar-Käse, karamellisierten  
Zwiebeln, Speck und  
Barbeque-Sauce



### 404. Brontese

Rindssmashburger (150 g) mit  
Mortadella, Stracciatella\*,  
Pistaziencréme und  
Pistazienkerne

\* **Stracciatella** ist die genussvolle und cremige Füllung des Burrata.



**405. Egg**

Rindssmashburger (150 g) mit  
Grana Padano, Spiegelei, Speck,  
Cheddar-Käse, Eisbergsalat  
und Cocktail-Sauce



**406. Hawaii**

Rindssmashburger (150 g)  
mit Eisbergsalat, Cheddar-Käse,  
Speck, Ananas, Cocktail-  
und BBQ-Sauce



**407. Doppio**

Rindssmashburger (2x 120 g)  
mit Tomaten, Eisbergsalat,  
Essiggurken, Speck,  
Cheddarkäse und  
Cocktailsauce



## Pizza

Seit über 15 Jahren backen wir im Caruso in Bonaduz Pizzen.

Nicht nur dieses grosse Wissen, sondern auch unsere Leidenschaft für die Pizzakunst spürt man auf der Zunge, wenn man eine Pizza im Caruso geniesst!

Wir bieten eine breite Palette an Pizzen an, welche von klassisch über saisonal bis zu überraschend reichen.



*Unsere  
Burger*

## Cris-Burger

Die Burger vom Caruso gibts in klassischer Ausführung, aber auch mit typischen Zutaten, welche man eher auf einer Pizza oder Pinsa erwartet.

Ausprobieren lohnt sich!

Unsere Burger – optisch ein Hingucker, auf der Zunge ein Gedicht.

## Pinsa

Wir stellen den Teig mit Sauerteig und weiteren Mehlen her und lassen diesen ca. 60 Stunden aufgehen.

Das macht ihn nicht nur luftig, sondern auch bekömmlich. Pinsaböden enthalten weniger Fett und Kohlenhydrate und schonen die Verdauung.

Aber – sie sind trotzdem innen luftig, aussen knusprig.

