



Baselstrasse 60, 4142 Münchenstein

061 411 01 34

info@restaurant-bonanza.ch

Unsere Partnerbetriebe:



Restaurant Fiorentina

Blumenrain 12

4051, Basel

Tel.: 061 381 12 12



Restaurant Freidorf

St. Jakobs- Strasse 153

4132, MuttENZ

Tel.: 061 312 75 00



Restaurant Murano

Hardstrasse 2

4052, Basel

Tel.: 061 271 88 88



Restaurant Bowling Bar Vicino

Rössligasse 1

4132, MuttENZ

Tel.: 061 462 40 00

Vorspeisen

Gemischter Salat:	10.50.-
Grüner Salat:	9.50.-
Salat Caprese: <i>Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum</i>	11.50.-/ 17.00.-
Bruschetta: <i>Tomaten mit Basilikum und Knoblauch</i>	10.50.-
Rucula Salat: <i>Rucula Salat und Parmesan</i>	10.50.-
Insalata Paesana: <i>Grüner Salat, Tomaten, Speck, Eier und Büffelmozzarella</i>	19.50.-
Nüsslisalat -Natur:	9.50.-
- Eier:	12.50.-
-Ei, Speck und Crouton:	14.50.-
Rindscarpaccio: <i>Rindfleisch, Ruccola, Parmesan</i>	16.50.-/ 29.50.-
Crevetten Cocktail:	19.50.-

Suppe:

Tomatencreme Suppe:	10.50.-
Currycreme Suppe:	10.50.-
Steinpilzcreme Suppe:	12.50.-
Minestrone:	11.50.-

Auf heissem Stein:

Rindsfilet 250gr.:	45.50.-
Rindsentrecote 250gr.:	43.50.-
Schweinssteak 250gr.:	33.00.-
Gemischte Grill:	43.50.-

Serviert mit Sauce:

**Barbecue
Cocktail
Kräuterbutter**

Beilage nach Wahl:

**Reis, Gemüse, Risotto
Pommes Frites, Teigwaren, Kroketten**

Fleischgerichte

Rinds:

Rinds Entrecotte Funghi Porcini 250gr.:	41.50.-
Rinds Entrecotte an Pfeffersauce 250gr.:	41.50.-
Rindsfilet Funghi Porcini:	43.50.-
Rindsfilet an Pfeffersauce:	43.50.-

Kalbs:

Kalbssaltimbocca alla Romana:	41.00.-
Kalbspiccata Milanese:	41.00.-
Kalbsschnitzel Limone:	41.00.-
Kalbsschnitzel Porcini:	41.00.-
Kalbsgeschnetzelter nach Zürcher Art:	41.00.-
Wiener Schnitzel:	41.00.-

Schweins:

Schweinsschnitzel paniert:	27.50.-
Schweinsschnitzel an Rahm Sauce:	27.50.-
Schweinssteak Funghi Porcini:	29.50.-
Schweinssteak an Pfeffersauce:	29.50.-
Schweinssteak an Senfsauce:	29.50.-

Poulet:

Poulet Fitnesssteller:	23.50.-
Pouletschnitzel an Pilz Rahm Sauce:	26.50.-
Pouletspiess Hawaii an Curry Sauce:	28.50.-
Gefüllte Poulet:	29.50.-
<i>mit Spinat- Mascarpone serviert.</i>	
Toast Maori:	26.50.-
<i>Pouletgeschnetzeltes, Peperoni, Früchte, an Curry- Rahmsauce</i>	

Unsere Cordon Bleu- Spezialitäten:

Kalbs:

Kalbs- Cordon Bleu: 39.50.-
Schinken, Emmentaler

Kalbs- Cordon Bleu Bresaola: 41.50.-
Bresaola, Emmentaler und Kreuterbutter

Schweins:

Schweins- Cordon Bleu Klassiker: 31.50.-
mit Schinken, Emmentaler Käse

Schweins- Cordon Bleu Crudo: 33.50.-
Rohschinken, Emmentaler Käse

Poulet:

Poulet- Cordon Bleu Gorgonzola: 29.50.-
Rohschinken, Spinat, Gorgonzola Käse

Fischgerichte:

Grillierte Riesencrevetten: 37.50.-
mit Basilikum, Butter

Lachsfilet in Alufolie: 34.00.-

Zanderfilet an Dillrahmsauce: 33.50.-
mit Weisswein

Zanderfilet an Safransauce: 34.50.-
mit Safransauce

Lachsfilet an Zitronensauce: 34.50.-
mit Zitronensauce

Fischplatte 44,50.-
Lachsfilet, Zanderfilet, Riesencrevet

Beilage nach Wahl:

Reis, Gemüse, Risotto
Pommes Frites, Teigwaren, Kroketten

Pasta:

Spaghetti oder Penne Napoli: <i>mit Tomatensauce</i>	17.00.-
Spaghetti oder Penne Bolognese: <i>mit Rindsfleisch & Tomatensauce</i>	22.50.-
Spaghetti oder Penne Gorgonzola: <i>mit Gorgonzola & Rahmsauce</i>	21.50.-
Spaghetti oder Penne Aglio e Olio: <i>mit Knoblauch, Peterli, Peperoncini & Öl</i>	19.50.-
Spaghetti oder Penne Pesto: <i>mit Basilikum, Pinienkerne, Parmesan & Olivenöl</i>	20.50.-
Spaghetti oder Penne alla Nonna <i>mit Aubergine, Tomatensauce & Basilikum</i>	20.50.-
Spaghetti oder Penne alla Arrabiata <i>mit Tomatensauce & Peperoncini</i>	19.00.-
Spaghetti oder Penne Ultima Tango <i>mit Kalbsfleisch, Speck, Zwiebeln, Peperoni, Pilze & Pesto</i>	26.00.-
Spaghetti oder Penne Spain <i>mit Schinken und Cognacsauce</i>	21.50.-
Spaghetti oder Penne Carbonara <i>mit Speck, Rahm & Ei</i>	22.50.-
Spaghetti Bonanza <i>mit Kalbsfleisch, Steinpilze & Rahmsauce</i>	29.50.-
Spaghetti don Carlos <i>mit Kalbsgeschnetzeltes mit Cognac & Trüffelrahmsauce</i>	36.00.-
Spaghetti Frutti di Mare:	27.50.-

Tagliatelle:

Tagliatelle e Fino al Salmone: <i>mit Lachs, Zwiebeln, Knoblauch an Rahmsauce</i>	27.50.-
Tagliatelle ai Funghi Porcini: <i>mit Zwiebeln, Knoblauch, Steinpilz an Rahmsauce</i>	24.50.-
Tagliatelle Dolce Vita: <i>mit Zughetti, Crevetten an Currysauce</i>	27.50.-

Risotto:

Safran Risotto Bonanza:	29.50.-
<i>mit Risotto, Safran, Parmesan, Kalbstreifen & Steinpilz</i>	
Risotto con Scampi:	26.50.-
<i>mit Risotto, Zwiebeln, Knoblauch, Riesencrevetten, Cognac & Rahmsauce</i>	
Risotto Arcobaleno:	23.50.-
<i>mit Gemüse & Rahmsauce</i>	
Risotto dello Chef:	27.50.-
<i>mit Risotto, Kalbsfleisch, Speck, Tomatenwürfel</i>	

Tortellini di Ricotta Maison:	24.50.-
<i>Quark- Spinatfüllung, mit Aurorasauce, gratiniert</i>	
Tortellini Ricotta:	26.50.-
<i>Quark- Spinatfüllung, mit Gorgonzola Sauce, gratiniert</i>	
Tortellini Bonanza:	31.50.-
<i>mit Fleischfüllung, Kalbsfleisch, Cherrytomaten, Cognac & Rahmsauce</i>	
Tortellini Fleisch Füllung:	26.50.-
<i>mit Schinken, Rahmsauce, Parmesan, grantiert</i>	

Gnocchi:

Gnocchi ai Funghi:	24.50.-
<i>Steinpilze an Rahmsauce</i>	
Gnocchi Deliziose:	24.50.-
<i>Hackfleisch an Rahmsauce</i>	
Gnocchi al Gorgonzola:	23.50.-

Gorgonzola an Rahmsauce

Lasagne:

Lasagne Bolognese:	23.50.-
<i>Rindfleisch, Tomatensauce, Mozzarella, Rahm</i>	
Lasagne Gemüse	21.50.-
<i>Gemüse, Tomatensauce, Mozzarella, Rahm</i>	

Pizzakarte:

Pizza Margherita:	17.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella & Oregano</i>	
Pizza Proscuitto:	21.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken & Oregano</i>	
Pizza Proscuitto e Funghi:	22.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons & Oregano</i>	
Pizza Funghi:	21.00.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Champignons & Oregano</i>	
Pizza Bonanza:	23.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons Peperoni, Oliven & Oregano</i>	
Pizza Proscuitto Crudo:	23.00.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken & Oregano</i>	
Pizza Fabrisia:	23.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola & Oregano</i>	
Pizza Jesika:	24.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken, Rucola & Oregano</i>	
Pizza Salami:	21.00.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salami & Oregano</i>	
Pizza Calabrese:	21.00.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami & Oregano</i>	
Pizza Napoli:	20.50.-
<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern & Oregano</i>	
Pizza al Tonno:	21.00.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Thon, Zwiebeln & Oregano</i>	
Pizza Crevetten:	23.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Peterli, Knoblauch & Oregano</i>	
Pizza Frutti di Mare:	23.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch & Oregano</i>	
Pizza Tabaisca (scharf):	23.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Sardellen, Kapern, Peperoncini & Oregano</i>	
Pizza Basilea:	23.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Peperoni, Zwiebeln, Steinpilze & Oregano</i>	
Pizza Rustica:	22.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Peperoni, Zwiebel & Oregano</i>	

Pizzakarte:

Pizza FCB:	23.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Eier, Schinken, Speck, Salami & Oregano</i>	
Pizza Hawaii:	22.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas & Oregano</i>	
Pizza Calzone (zugedeckt):	22.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons & Oregano</i>	
Pizza Quattro Stagioni:	23,50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Salami, Schinken, Artischocken & Oregano</i>	
Pizza Formaggi:	21.50.-
<i>Tomatensaice, Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten & Oregano</i>	
Pizza Vegetariana:	22.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse & Oregano</i>	
Pizza Fiorentina:	21.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Spinat, Knoblauch & Oregano</i>	
Pizza Gorgonzola:	22.00.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola & Oregano</i>	
Pizza Mamma Mia:	22.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Broccoli, Spinat, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch & Oregano</i>	
Pizza Diavolo:	22.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch & Oregano</i>	
Pizza Flavia:	24.50.-
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken, Rucola, Parmesan</i>	
Pizza Kinder:	15.00.-
<i>Margherita, Proscuitto, Salami oder Funghi</i>	

Pizzakarte Gourmet:

Pizza Gourmet Margherita:	24.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum & Oregano</i>	
Pizza Gourmet Crudo:	27.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Rohschinken, Rucola & Oregano</i>	
Pizza Gourmet Bresaola:	29.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Bresaola, Melanzane, Cherrytomaten, Rucola & Oregano</i>	
Pizza Gourmet dell Alpe:	27.50.-
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Gorgonzola, Walnuss, Feigen, Rucola & Oregano</i>	

Softgetränke

	0.3l	0.5l
Mineral:	4.20.-	5.20.-
Coca- Cola:	4.20.-	5.20.-
Citro:	4.20.-	5.20.-
Eistee Pfirsich/ Zitrone:	4.20.-	5.20.-
Apfelsaft gespritzt:	4.20.-	5.20.-
Sirup: (1. Glas gratis)	2.50.-	

San Pellegrino mit/ ohne Kohlensäure:	0.5l	6.20.-
San Pellegrino mit/ ohne Kohlensäure:	1.0l	10.50.-
Coca- Cola/ Zero:	0.3l	5.20.-
Fanta:	0.3l	5.20.-
Rivella Rot/ Blau:	0.3l	5.20.-
Schwepps Tonic:	0.18l	5.50.-
Bitter Lemon:	0.18l	5.50.-

Säfte:

Orangensaft:	0.2l	5.50.-
Tomatensaft:	0.2l	5.50.-

Café:

Café Crème:	4.20.-
Café Espresso:	4.20.-
Cappucino:	5.20.-
Café Corretto:	6.20.-
Diverse Tee:	4.20.-
Ovo warm oder kalt:	5.20.-
Schokolade warm oder kalt:	5.20.-
Latte Machiatto:	5.50.-

Tee:

Schwarztee:	4.20.-
Pfefferminztee:	4.20.-
Hagebuttentee:	4.20.-
Lindenblütentee:	4.20.-
Kamillentee:	4.20.-

Bier:

Stange 3.0dl:	4.80.-
Grosses 5.0dl:	6.20.-
Herrgöttli 2.0dl:	4.20.-
Erdinger Weissbier (Flasche 5.0dl)	7.50.-
Alkoholfreies Bier (Flasche 3.3dl)	4.90.-

Alkoholische Getränke:

Aperitifs (4cl):

Campari Orange		9.50.-
Campari	28.0%	8.50.-
Cynar	15.5%	8.50.-
Martini bianco	16.0%	8.50.-
Ramazotti	34.0%	8.90.-
Ricard (2dl)	45.0%	8.00.-
Aperol Spritz		10.50.-
Hugo		10.50.-

Spirituosen (2cl):

Amaretto	28.0%	7.50.-
Grappa Fior di Vite	40.0%	7.50.-
Averna	32.0%	7.00.-
Vieille Prune	41.0%	9.50.-
Baileys	17.0%	7.00.-

Spirituosen (4cl):

Ballantines	40.0%	10.50.-
Vodka	37.5%	10.50.-
Gordon's Gin	37.0%	10.50.-
Gin Tonic		14.50.-

Offene Weine:

Schaumwein:



VIVO Prosecco | Prosecco DOC

9.50.-

53.00.-

75cl | 85% Glera, 15% Chardonnay

Italien, Veneto, C&C S.r.l

Blasses Gelb mit blumigem Aufstrich. Im Gaumen
kräftige Mousse und viel frische mit fruchtigen Nuancen.

Weisswein:



Chardonnay | IGT Veneto

5.90.-

39.00.-

2022 | 75cl | 100% Chardonnay

Italien, Veneto, Vignana

Weisswein von strohgelber Farbe mit Zitrusglanz,
typisch zartem, blumigem Duft, auf dem Gaumen würzig,
harmonisch und mit langem Abgang.



Roero Arneis | Roero DOCG

6.20.-

43.00.-

2023 | 75cl | 100% Arneis

Italien, Piemonte, La Brenta d'Oro

Goldene Farbe. Aromen von weissen Blüten, Ananas
und Passionsfrucht. Voll und harmonisch mit grosser Struktur.



Epesses | Lavaux AOC

6.20.-

43.00.-

2022 | 75cl | 100% Chasselas

Schweiz, Vaud, Vins, de la Régence SA, Cully

Delikater Duft mit Noten von Birnen und Quitten.
Mineralisch mit trockenem Finale.

Rosé:



Primitivo Rosato | IGT

5.90.-

39.00.-

2022 | 75cl | 100% Primitivo

Italien, Salento, Selezione Speciale

Ein gelungener Roséwein. Ausgewogene Aromatik mit Himbeer-,
Melonen- und Rosendüften. Lieblicher und erfrischender Abgang



Oeil de Perdix | Lavaux AOC

6.20.-

43.00.-

2022 | 75cl | 100% Pinot Noir

Schweiz, Vaud, J&M Dizerens

Zarte Himbeernote, exotische Aromen, fruchtige- spritzige Note,
gute Einklang von Süsse und Fruchtsäure

Offene Weine:

Rotwein:



Primitivo IGT

6.20.-

43.00.-

2022 I 75cl I 100% Primitivo

Italien, Puglia, Selezione Speciale

Granatrot, dezentes Bouquet, Zwetschggen und Himbeere,
Rosinenduft, leicht lieblich, harmonisch, füllig und gut strukturiert



Nero d'Avola IGT

6.20.-

43.00.-

2022 I 75cl I 100% Nero d'Avola

Italien, Sicilia, Baglio di Grisi

Intensiver Rotwein mit Kirscharoma und sanftem Duft nach reifen,
roten Früchten. Robuste Struktur, angenehm würzig und mit langem Abgang



Ribera del Duero M. Chapoutier I DOP

7.00.-

47.00.-

2018 I 75cl I 100% Tempranillo

Spanien, Ribera del Duero, Mathilde Chapourtier

Rote Kirsche, schöne Intensität mit Waldfrucht- Aromen, Fruchtig,
fleischig, mit einer schönen Struktur.

Flaschenweine:



Ripasso della Valpolicella I Valpolicella DOC

49.00.-

2019 I 75cl I Corvina, Corvinone, Rondinella

Italien, Veneto, C&C S.r.l

Duftet nach Zedernholz, Karamell und kandierten Früchten.

Im Gaumen geschmeidig mit seidigen Gerbstoffen.



Chianti Classico di Belriguardo I DOCG

52.00.-

2018 I 75cl I 90% Sangiovese, 10% Merlot

Italien, Toscana, Certosa di Belriguardo

Tiefes Rubinrot. Florale Düfte von Veilchen und roten Früchten mit feinen Gewürznoten. Harmonisch, trocken und samtig.



Barbera d'Asti I DOCG

56.00.-

2021 I 75cl I 100% Barbera

Italien, Piemonte, Cascina Valle Asinari

Rubinrot. Elegant und weich. Voller Körper mit bemerkenswerter Struktur.

Toll eingebundene Frucht und Gewürzaromatik.



Villa Antinori rosso I IGT

58.00.-

2021 I 75cl I Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Petit Verdot, Syrah

Italien, Toscana, Marchese Antinori

Sattes Rubinrot. Noten von Cassis, reifen Kirschen, Vanille und getrockneten Kräutern. Sehr geschmeidig, reife Beeren und warme Gewürze.

Feine Tannine und langer Abgang.



Amarone della Valpolicella Classico I Valpolicella IGT

69.00.-

2017 I 75cl I 70% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella

Italien, Veneto, C&C S.r.l

Im Gaumen Weihnachtsgebäck, Rosinen und Zimtnoten.

Schöne Balance und Eleganz im Abgang.



Merlot Ticino I DOC

52.00.-

2021 I 75cl I 100% Merlot

Schweiz, Ticino, Cantina Sociale Mendrisio

Intensive Beerenfrucht, dezente Gewürz- und Tabakaromatik, samtig

intensive Textur, wohldosierte Fruchtsäure, Einheit von Dichte und Fruchtigkeit.

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Bitte zögern Sie nicht, uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten zu Informieren.

Unser Personal Informiert Sie gerne über unsere Produkte, Zutaten und Allergene.

Wir sind Transparent

Poulet CH-kann mit nicht hormonellen Leistungsförderer, wie Antibiotika erzeugt worden sein

Schwein CH

Rind Australien

Kalb CH

Lamm GB

Lachs CH

Zander Kazachstan

Brotdeklaration

Unser Brot wird täglich hausgemacht-mit Schweizer Mehl.