



Aufmerksame, freundliche Bedienung und eine Küche,
die Wert auf Frische und Gesundheit legt.

Herzlich willkommen!

Öffnungszeiten

Mo–Fr: 10.00–14.00 Uhr und 17.00–23.30 Uhr

Samstags auf Anfrage

So: 11.00–14.00 Uhr und 17.00–23.00 Uhr

Warme Küche bis 22.00 Uhr

**Sie möchten Ihren Geburtstag feiern, ein Geschäftsessen
oder Weihnachtessen organisieren?**

**Gerne sind wir auch gastronomischer Partner bei Ihrem Anlass
bei der Pauluskirche (wie z.B. Konfirmation, Hochzeit oder Abdankung).**

Bankette bis 80 Personen.

Geschichte

Ca. 1939 bis 1972 Restaurant Zoologischer Garten

Von 1972 bis 1991 Café Zebra

Von 1992 bis 1999 Restaurant Arte Kulinaria

Von 2000 bis März 2009 Restaurant Tugra

Seit April 2009 Ristorante La Vela

Alle Preise inkl. 7.7% MWSt

Die Post Card von PostFinance ist bei uns willkommen



Antipasti – Vorspeisen

33	Hummus, hausgemacht (Kirchererbsen-Püree)		7.50
34	Teigrollen mit Mozzarella- und Feta-Füllung (2 Stück)		7.50
35	Tzatziki (Joghurt mit Gurken und Knoblauch)		7.50
37	Bruschetta nach Art des Hauses	½ 8.50	13.50
38	Vorspeisenplatte: Teigrollen, Hummus und Tzatziki für 2 Personen		19.50

Zuppe – Suppen



40	Stracciatella alla Romana (Suppe mit Ei, Petersilie und Parmesan)		8.50
41	Minestrone (Gemüsesuppe)		8.50
42	Zuppa di Pomodoro (Tomatensuppe)		8.50

Insalate – Salate

50	Insalata verde (grüner Blattsalat)		6.50
51	Insalata mista (gemischter Salat)		10.50
52	Rucola mit Parmesan-Splittern, Balsamico und Olivenöl		10.50
53	Insalata Mimosa, nur saisonal (Nüsslisalat mit Ei und Croûtons)		10.50
54	Insalata gigante (grosser gemischter Salatteller mit Ei und Croûtons)		16.50
55	Insalata greca (Tomaten, Gurken, Paprika, Feta, Zwiebeln, Oliven)	½ 12.50	16.50
56	Gusto mondiale: Antipasti-Teller	½ 13.50	19.50
57	Carpaccio di Manzo (Salat mit Parmesansplittern, Rucola und Zitrone)	½ 18.50	23.50

Fragen Sie uns nach kleineren Portionen für Senioren und Linienbewusste.

Fleisch-Deklaration

Kalb, Rind: **Natura-Bio-Fleisch** von der Metzgerei Jenzer, Arlesheim
 Schwein: Schweiz
 Lamm: Irland, Schweiz
 Poulet: EU oder Schweiz
 Fisch: Türkei, EU

Vitello – Kalb

- | | | |
|----|--|-------|
| 70 | Scaloppine al Limone con Tagliatelle
Kalbsschnitzel an feiner Kapern-Zitronensauce, mit Nudeln und Gemüse | 32.50 |
| 71 | Wiener Schnitzel
Paniertes Kalbsschnitzel, mit Pommes frites, Gemüse und Zitronenschnitz | 33.50 |

Spezialitäten des Hauses



- | | | |
|----|--|-------|
| 79 | Vegetarisch: verschiedenes Gemüse auf heissem Stein
Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten, Salat und Pommes frites,
mit Mayonnaise, Ketchup, hausgemachter Kräuterbutter
Nach Wunsch auch vegan – bitte fragen Sie das Personal | 26.50 |
| 81 | Rindsfilet (vom Mittelstück, 200 g) auf heissem Stein
mit Mayonnaise, Ketchup, hausgemachter Kräuterbutter,
Salat und Pommes frites | 45.50 |
| 82 | Fitness-Teller La Vela: sautierte Rindsfilet-Tranchen
mit frischen Champignons, Zwiebeln, Peperoni und gemischtem Salat | 32.50 |

Maiale e Pollo – Schwein und Poulet

- | | | |
|----|--|-------|
| 91 | Schweins-Cordon-bleu mit Pommes frites, Zitronenschnitz und Gemüse | 27.50 |
| 95 | Fitness-Teller mit gegrillter Pouletbrust, dazu Kräuterbutter und gemischter Salat | 23.50 |

Allergene

Lieber Gast

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen.

I Classici – Unsere Klassiker

101	Grillierte Lammkoteletts mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	36.50
103	Auberginen-Gondel, gefüllt mit Rindshackfleisch und Reis, dazu Kräuter-Dip	25.50
104	Imam Bayildi: Aubergine, gefüllt mit Paprika, Korinthen, Mandeln und Reis, dazu Kräuter-Dip	25.50



Pesce e Risotto – Fisch und Risotto

110	Spaghetti ai Gamberoni: mit Crevetten, Peperoncini, Knoblauch, Tomatensauce	24.50
111	Tagliatelle al Salmone: Nudeln mit Lachs an Dill-Zitronen-Sauce	25.50
112	Eglifilet, gebraten mit Butter, dazu Reis mit Mandeln und Gemüse	26.50
121	Risotto con Pollo: mit Pouletstreifen, Champignons, Zwiebeln und Parmesan	23.50
123	Risotto La Vela: mit Kalbsfleisch, Champignons, Peperoncini, Tomaten, Parmesan	25.50

Pasta e specialità vegetariane – Teigwaren und Vegetarisches

130	Spaghetti al Pesto: hausgemachte Basilikumsauce mit Pinienkernen	18.50
133	Tagliatelle al Limone Zitronen-Rahm-Sauce, Dörrtomaten, Artischocken, Parmesan	21.50
134	Spaghetti carbonara: Eigelb-Rahm-Sauce, mit Speck, Petersilie und Parmesan	20.50
136	Spaghetti La Vela: Peperoncini-Tomaten-Sauce mit Kalbfleisch und Champignons	25.50
142	Ravioli alla Mela: Vegetarische-Ravioli mit Salbeibutter, Apfelschnitzen und Tomaten	23.50
146	La-Vela-Teller: grillierte Gemüsescheiben mit Tzatziki, Hummus und Teigrollen	23.50

Für Gluten oder Laktose frei Gerichte bitte fragen Sie uns.



Pizza – immer mit Tomatensauce, Oregano und Mozzarella

160	Focaccia: mit Rosmarin, Knoblauch, Sardellen, Peperoncini	18.50
161	Pizza Margherita	18.50
162	Pizza Prosciutto: mit Hinterschinken	21.50
163	Pizza Prosciutto e Funghi: mit Hinterschinken und Champignons	22.50
164	Pizza napolitana: mit Sardellen und Kapern	21.50
165	Pizza Quattro Stagioni: mit Hinterschinken, Oliven, Artischocken, Champignons	24.50
166	Pizza mediterranea: mit Basilikum, Tomaten, Kapern und Oliven	22.50
167	Pizza Quattro Formaggi: mit vier verschiedenen Käsesorten	24.50
168	Pizza Diavolo: mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini	23.50
169	Pizza Caporale: mit pikanter Salami und Zwiebeln	22.50
170	Pizza Pizzaiolo: mit Rucola, Tomaten, Parmesan	21.50
171	Pizza bianca: ohne Tomatensauce , mit Artischocken, Gorgonzola, Zwiebeln	20.50
172	Pizza Popeye: mit Spinat, Knoblauch und Ei	21.50
173	Pizza Holzfäller: mit Schinken, Salami und Speck	23.50
174	Calzone: mit Champignons, Schinken und Ei	23.50
175	Pizza La Vela: mit Kalbfleisch, Champignons, Zwiebeln und Peperoncini	25.50
176	Pizza Parma: mit Rohschinken (Prosciutto crudo) und Rucola	23.50
177	Pizza Verdura: ohne Käse , mit verschiedenem Gemüse und Knoblauch	20.50
178	Peynirli Pide: mit feinem Feta-Käse und Petersilie	21.50

Dazu gibt es im Voraus jeweils einen Menü-Salat.

Pizza zum Mitnehmen Fr. 15.00

Eine Pizza zum Teilen, auf 2 Tellern: Fr. 3.00 Zuschlag

Per Bambini – Für Kinder



Teigwaren mit Tomatensauce	14.50
Margherita	14.50
Schnipo	17.50

Warme Getränke

Kaffee Crème, Schale, Espresso	4.60
Cappuccino, Latte macchiato, warme Schoggi	5.20
Diverse Tees	4.40
Minzentees mit frischen Blättern	5.20
Doppelter Espresso	6.90

Kalte Getränke im Offenausschank

	3 dl	5 dl
Mineralwasser, Coca-Cola, Eistee	3.90	5.90
Apfelsaft (Ramseier), Schorle	4.50	6.20

Kalte Getränke in Flaschen

	2 dl	3 dl	5 dl
Mineralwasser		4.90	6.10
Coca-Cola, Light, Zero		4.90	
Fanta oder Sinalco		4.90	
Rivella Rot/Blau		4.90	
Schweppes Tonic / Bitter Lemon		4.90	
Tomatensaft	4.90		
Orangensaft	4.90		
Chinotto	4.90		

Biere

	2 dl	3 dl	5 dl
Stange Feldschlösschen Hopfenperle		4.90	6.90
Panaché Süss oder Sauer		4.90	6.90
Flütli/Herrgöttli	4.20		
Feldschlösschen Alkoholfrei		5.00	
Weizenbier Franziskaner / Schneider Weisse			8.50

Aperitifs

	Vol %	cl	CHF
Prosecco, Brut	12	10	8.50
Aperol Spritz		20	11.50
Cynar	16.5	4	7.50
Campari	23	4	7.50
Martini Bianco	15	4	7.50
Appenzeller	29	4	7.50
Raki	40	4	7.50

Zusätzlich mit Soda oder Orangensaft: Zuschlag Fr. 1.00

Kein Bier und Wein an Personen unter 16 Jahre, keine Spiritousen an Personen unter 18 Jahre.
 Unser Personal darf einen Ausweis mit Altersangaben verlangen.

Weissweine	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Épesses, <i>Waadt (CH)</i>	5.20	10.20	15.20	25.20
Pinot grigio, <i>Veneto (I)</i>	5.20	10.20	15.20	25.20

Roséweine

Œil de Perdrix AOC Le Guignard, <i>Wallis (CH)</i>	5.20	10.20	15.20	25.20
Rosé Cinsault – Syrah, <i>DOC, FR</i>	5.20	10.20	15.20	25.20

Rotweine

Gamay , Pinot noir, <i>CH</i>	5.20	10.20	15.20	25.20
Merlot Del Veneto , <i>Veneto (I)</i>	5.20	10.20	15.20	25.20
Anghelia Rosso, 2015 <i>Cannonau, Carignano, Sardinien (I)</i>	5.90	11.50	17.50	29.00
Elios, Vino Rosso, 2015 <i>Negroamaro, Apullien (I)</i>	5.90	11.50	17.50	29.00
Yakut, 2015 <i>Öküzgözü, Bogazkara, Ost-Anatolien (TR)</i>	5.60	11.00	16.00	26.50

Liköre	Vol %	cl	CHF
Amaretto	28	4	7.50
Ramazotti	28	4	7.50
Limoncello	18	4	7.50

Spirituosen

Kirsch	40	2	7.50
Williams	43	2	7.50
Fernet Branca	42	2	7.50
Calvados	40	2	7.50
Vieille Prune	40	2	7.50
Rémy Martin	40	2	9.50
Gin Gordon Dry	37.5	4	9.00

Grappas

Bitte fragen Sie unser Personal nach unseren zahlreichen und qualitativen Grappas.

Whisky

Ballantines	40	4	8.50
Jack Daniels	40	4	11.00
Chivas Regal	40	4	11.50