



MINESTRE

SUPPEN

MINISTRONE

GEMÜSESUPPE 1,9

CREMA DI POMODORO

TOMATENSUPPE 1,7,9

TORTELLINI IN BRODO

TORTELLINI IN KALBSBOUILLON 1,7,9

ZUPPA ALL' AGLIO

KNOBLAUCHSUPPE 1,7,9

BRUSCHETTA

KNOBLAUCHBROT MIT TOMATEN (GERÖSTETES BROT MIT TOMATEN, KNOBLAUCH, OLIVENÖL) 1

SALATE, PIZZE UND PASTE KÖNNEN SIE AUCH „ÜBER DIE GASSE“ MITNEHMEN!
SCHENKEN SIE FREUDE MIT EINEM GESCHENK-GUTSCHEIN!



9.50

9.50

9.50

9.50

7.00



ANTIPASTI

VORSPEISEN

INSALATA VERDE

GRÜNER SALAT

KLEIN 7.20

8.50

*INSALATA DI STAGIONE

GEMISCHTER SALAT

KLEIN 8.20

9.50

*INSALATA DI POMODORI

TOMATENSALAT

KLEIN 7.20

8.50

INSALATA MEDITERRANA

TOMATEN, GURKEN, OLIVEN, FETA, ZWIEBELN

KLEIN 16.50

19.50

*POMODORI CON MOZZARELLA

TOMATEN MIT MOZZARELLA 7

KLEIN 11.90

14.50

*INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO

RUCOLA-SALAT MIT PARMESAN 7

KLEIN 11.90

13.90

CARPACCIO

RINDFLEISCH-CARPACCIO 7

KLEIN 19.50

22.50

VITELLO TONNATO

KALBFLEISCH AN THONSAUCE

KLEIN 19.50

22.50

DUETTO DI FRUTTI DI MARE

MEERESFRÜCHTE-SALAT 1,4,7,9

KLEIN 20.50

23.50

LACHS CARPACCIO

LACHS-CARPACCIO MIT RUCOLA, FRISCHE PILZE 1,2,7,9,14

KLEIN 19.50

22.50

*PIATTO GRANDE D'INSALATA MISTA

GROSSER SALATTELLER 4

18.50

ANTIPASTI DELLA CASA 7

22.50

*VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

ALLE PREISE IN CHF, INKL. MWST



PASTE

NUDELGERICHTE

*PENNE ALL'ARRABBIATA

- AN SCHARFER TOMATENSAUCE 1,9

19.90

PENNE ALLA BOSCAIOLA

- MIT STEINPILZEN, SCHINKEN, SPECK UND RAHM 1,7,9

24.50

*PENNE AGLI ASPARAGI

- MIT SPARGELN, AN GORGONZOLA-SAUCE 1,7,9

21.90

ORECCHIETTE CON BROCCOLI E SALMONE

- MIT BROCCOLI UND LACHS 1,4,9,12

22.90

ORECCHIETTE ALLA CASALINGA

- MIT RAHM, TOMATENSAUCE UND GEHACKTEM RINDFLEISCH 1,7,9

20.90

TORTELLINI PAPALINA

- MIT SCHINKEN, STEINPILZEN, ERBSEN, RAHM 1,7,9

22.90

TORTELLINI ALLA PANNA

- TORTELLINI AN RAHMSAUCE 1,7,9

20.90

*TORTELLINI AGLI SPINACI 1,7,9

- MIT SPINAT, GORGONZALA UND RAHM

21.90

*SPAGHETTI AL POMODORO

- SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE 1,7,9

19.50

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

- TOMATENSAUCE, GEHACKTES RINDFLEISCH 1,9,12

21.90

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

- MIT SCHINKEN, PARMESAN, EI UND RAHM 1,3,7,9

20.90

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

- TOMATENSAUCE, OLIVEN, KAPERN, SARDELLEN 1,4,7,9

21.90

SPAGHETTI ALLA MARINARA

- AN TOMATENSAUCE MIT MEERESFRÜCHTEN 1,7,9,12,14

23.90

*SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINI

- MIT KNOBLAUCH, OEL UND PEPERONCINI 1

17.90

*SPAGHETTI AL PESTO

- SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH UND BASILIKUM 1,7

21.90

TEIGWAREN AUCH GLUTENFREI ERHÄLTlich / WARTEZEIT 15 MIN.

KLEINE PORTION – FR.2.–

*VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

MAXI-PORTION: ZUSCHLAG AUF NORMAL-PORT. + 3.–



PASTE

SPEZIALITÄTEN



*GNOCCHI AL BOSCAIOLA - KARTOFFEL-GNOCCHI MIT STEINPILZEN, SPECK UND RAHM 1,7,9	19.50
*GNOCCHI AL POMODORO E PANNA - KARTOFFEL-GNOCCHI MIT RAHM UND TOMATEN 1,7,9	19.50
*GNOCCHI AL GORGONZOLA - GNOCCHI AN GORGONZOLA-RAHMSAUCE 1,7,9	21.90
*FETTUCCINE FUNGHI E PANNA - MIT STEINPILZEN, TOMATENSAUCE UND RAHM 1,7,9	22.50
FETTUCCINE FUNGHI E POLLO - MIT STEINPILZEN, POULET UND RAHM 1,7,9	22.50
FETTUCCINE AL SALMONE - MIT LACHS AN RAHMSAUCE 1,4,7,9,12	22.90
*RISOTTO VERDE - RISOTTO MIT GEMÜSE 7,9,12	20.50
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE - RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN 7,12,14	24.90
RISOTTO MARE E MONTI - MIT CREVETTEN, SPECK UND STEINPILZEN 2,7,9,12	24.90
*RISOTTO AI FUNGHI - RISOTTO MIT STEINPILZEN 7,12	22.90
LASAGNE AL FORNO - LASAGNE AUS DEM OFEN 1,7,9	22.50
PENNE AL FORNO - PENNE AUS DEM OFEN 1,7,9	20.90

KLEINE PORTION – FR.2.–

*VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

MAXI-PORTION: ZUSCHLAG AUF NORMAL-PORT. + 3.–



SECONDI DI CARNE

FLEISCHGERICHTE



FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

RINDSFILET VOM GRILL

44.50

PICCATA ALLA MILANESE

KALBSSCHNITZEL PANIERT, SERVIERT MIT SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE 1,3,7,9

39.00

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

KALBSSCHNITZEL MIT PARMASCHINKEN AN SALBEI-SAUCE 1,7,9,12

39.50

COSTOLETTA DI MAIALE AI FUNGHI

SCHWEINSKOTELETT AN PILZ-RAHMSAUCE 7,9

33.00

FILETTO D'AGNELLO AL VINO ROSSO

LAMM-FILET AN ROTWEINSAUCE, SERVIERT MIT RISOTTO 7,12

38.00

SCALOPPINE AL LIMONE

KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE 1,7,9

39.50

FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA

RINDSFILET AN GORGONZOLA-SAUCE 7,9

46.00

SCALOPPINE AL FUNGHI

KALBSSCHNITZEL AN CHAMPIGNON RAHMSAUCE 1,7,9

40.00

WIR VERWENDEN
AUSSCHLIESSLICH
FLEISCHWAREN MIT
KONTROLLIERTEM
URSPRUNGSZEUGNIS!

Buon
appetito!
Herkunft CH

LAMM-FILET NEUSEELAND

PIATTO DI VERDURA MISTA

TELLER MIT VERSCHIEDENEN GEMÜSEN

24.50

1 GLUTEN / 2 KREBSTIERE / 3 EIER / 4 FISCH / 5 ERDNÜSSE / 6 SOJA / 7 LACTOSE / 8 NÜSSE / 9 SELLERIE

10 SENF / 11 SESAM / 12 SCHWEFELDIOXID Z.B. ROTWEIN / 13 LUPINEN / 14 WEICHTIERE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE

*VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

MAXI-PORTION: ZUSCHLAG AUF NORMAL-PORT. + 3.-



SECONDI DI PESCE

FISCHGERICHTE

CALAMARI FRITTI CON INSALATA MISTA

CALAMARI FRITTI MIT GEMISCHTEM SALAT 1,3,4,7,9

32.00

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

RIESENCREVETTEN VOM GRILL 2

46.00

GAMBERONI ALLA VENEZIANA

RIESENCREVETTEN MIT KIRSCHTOMATEN UND OREGANO IM OFEN 2

46.00

GRIGLIATA MISTA

GEMISCHTER FISCH VOM GRILL 2,4

48.00

SALMONE ALLA GRIGLIA

LACHS VOM GRILL 4

36.00

CONTORNI

BEILAGEN

**ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR EINE IM PREIS
INKLUDIERTE BEILAGE VOM KÜCHENCHEF.**





PIZZE



1 MARGHERITA

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, TOMATEN 1,7,9

15.50

2 STINCHINI

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KNOBLAUCH 1,7,9

16.50

3 VEGETARIA

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEMÜSE 1,7,9

21.50

4 NONNO

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALSICCIA, ZWIEBELN, KNOBLAUCH 1,7,9

21.90

5 NAPOLETANA

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN 1,4,7,9

19.90

6 AI FUNGHI

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, FRISCHE PILZE 1,7,9

19.50

7 PROSCIUTTO

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN 1,7,9

19.90

8 SICILIANA

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, OLIVEN, KAPERN 1,4,7,9

19.90

9 MILANO

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SALAMI 1,7,9

19.90

10 QUATTRO STAGIONI

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOCKEN, PEPERONI 1,7,9

20.90

11 DUE GUSTI

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, FRISCHE PILZE 1,7,9

21.00

12 ALLA DIAVOLA

MIT SCHARFER TOMATENSAUCE, MOZZARELLA PEPERONI 1,7,9

17.90

13 PARMA

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMA-SCHINKEN 1,7,9

21.90

14 FIORENTINA

MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPINAT, SPECK, KNOBLAUCH 1,7,9

20.90

15 CAPPRICCIOSA

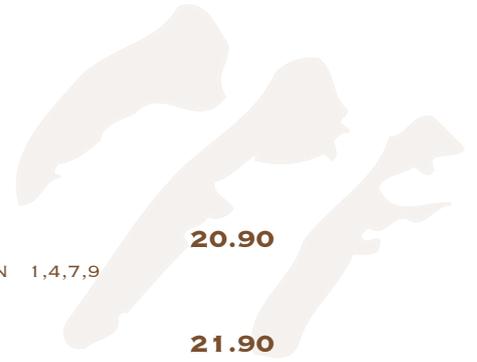
MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZEN, SCHINKEN, CREVETTEN 1,4,7,14

21.50

KLEINE PORTION – FR.2.–



PIZZE



16 TOSCANA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PEPERONI UND SARDELLEN 1,4,7,9	20.90
17 PADRONE MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, SPINAT UND GORGONZOLA 1,7,9	21.90
18 ROMANA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, POULET UND PEPERONI 1,7,9	19.90
19 TONNO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH UND ZWIEBELN 1,4,7,9	20.50
20 TUTTO PESCE MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE 1,2,7,9,14	22.50
21 BOSCAIOLA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, BROCCOLI, PEPERONI, KAPERN, ZWIEBELN, ARTISCHOCKEN, SALSICCIA UND KNOBLAUCH 1,7,9	22.90
22 FANTASIA MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, GORGONZOLA UND KNOBLAUCH 1,7,9	21.50
23 CALZONE RIPIENO (ZUGEDECKT) MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, CREVETTEN UND SARDELLEN 1,2,4,7,9	22.50
24 SCIUSCIU OHNE TOMATENSAUCE , MIT MOZZARELLA, MASCARPONE, RUCOLA, FRISCHE TOMATEN 1,7	20.50
25 HAWAII OHNE TOMATENSAUCE , MIT MOZZARELLA, SCHINKEN UND ANANAS 1,7,9	19.90
26 ELENA OHNE TOMATENSAUCE , MIT MOZZARELLA, SPECK, BIRNEN, GORGONZOLA 1,7,9	20.50
27 QUATTRO FORMAGGI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, VIER KÄSESORTEN 1,7,9	20.90
28 SCHILLACI MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINEN UND KNOBLAUCH 1,7,9	19.90
29 BUON GIORNO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CREVETTEN, ZWIEBELN, KNOBLAUCH 1,2,7,9	21.50
30 CONTADINO MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPINAT, EI, KNOBLAUCH, ZWIEBELN 1,3,7,9	20.50
31 BARONE MIT TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, SPARGELN, GORGONZOLA 1,7,9	21.90
32 GLUTEN FREIE PIZZA REINER URDINKEL, SALZ, PFLANZENÖL, HEFE / WARTEZEIT 15 MIN.	22.90

KLEINE PORTION – FR.2.–



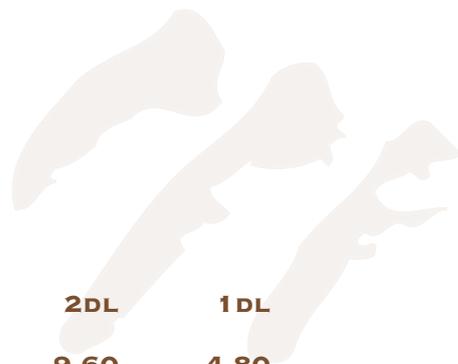
LIQUORI



AMARETTO (32%) 2CL 4,5,6,7,8,9	6.00
LIMONCELLO (30%) 2CL	6.00
FERNET BRANCA (42%) 2CL	6.00
RAMAZOTTI (30%) 4CL	7.50
AVERNA / JÄGERMEISTER (34%) 4CL	6.00
SAMBUCA (40%) 2CL	6.50
BAILEYS (17%) 4CL	7.50
GRAPPA (41%) 2CL „VERLANGEN SIE UNSERE GRAPPAKARTE“	6.00
VECCHIA ROMAGNA (40%) 2CL	6.00
GIN (37%) 4CL	7.50
BALLANTINES (40%) 4CL	8.90
JOHNNY WALKER (40%) 4CL	9.50
JACK DANIELS (40%) 4CL	10.50
BACARDI (40%) 4CL	7.50
WODKA (40%) 4CL	7.50
TEQUILA (40%) 4CL	8.50
LA VIEILLE PRUNE (40%) 2CL	7.50
WILLIAMS (40%) 2CL	6.80
CALVADOS (40%) 2CL	7.50
REMY MARTIN (40%) 2CL	9.50
HENNESSY (40%) 2CL	9.00



VINI



ROTWEIN OFFEN

	5DL	2DL	1DL
VINO DELLA CASA	24.00	9.60	4.80
NERO D'AVOLA SICILIA	33.00	13.20	6.60
MONATSWEIN	37.50	15.00	7.50
MERLOT DEL TICINO	30.00	12.00	6.00
LAMBRUSCO (AMABILE)	21.00	8.40	4.20
ROSATO	25.00	10.00	5.00

WEISSWEIN OFFEN

	5DL	2DL	1DL
GAVI DI GAVI	32.50	13.00	6.50
PINOT GRIGIO	32.50	13.00	6.50
CHARDONNAY	27.50	11.00	5.50
YVORNE „CHANT DES RESSES“ CHASSELAS SCHWEIZ	32.50	13.00	6.50
FRIZZANTINO (AMABILE)	21.00	8.40	4.20
PROSECCO			1DL
PROSECCO PRO GLAS			8.00



SICILIA

LA SEGRETA ROSSO IGT

75CL 44.00

TRAUBEN: NERO D'AVOLA/MERLOT/SYRAH

PLANETA

KONZENTRIERTE DUFT- UND AROMENFÜLLE NACH WALDFRÜCHTEN, LEICHTE, ANGENEHME PFLANZLICHE UND WÜRZIGE NOTEN NACH ZIMT UND NELKEN, NACHHALTIG UND MIT EINER EXZELLENTER ÜBEREINSTIMMUNG VON NASE UND GAUMEN.

BENUARA IGT

75CL 46.00

TRAUBEN: NERO D'AVOLA/SYRAH

CUSUMANO

EINE GELUNGENE KOMPOSITION AUS NERO D'AVOLA UND SYRAH. DER SCHMEICHELNDE VERFÜHRER MIT DEM WUNDERSCHÖNEN WÜRZIGEN UND RUNDEN GESCHMACK.

SARDEGNA

ROCCA RUBIA RISERVA DOC

75CL 58.00

TRAUBEN: CARIGNANO

SANTADI

EIN VOLLER GESCHMACK, ZIEGELROTE REFLEXE UND GUTE STRUKTUR UMGEHEN DIESEN WEIN. DIE RISERVA AUS DEN BEKANNTEN CARIGNANO TRAUBEN WIRD VON EINEM WARMEN, ELEGANTEN BOUQUET ABGERUNDET. DER WEIN REIFT WÄHREND 8-12 MONATEN IN KLEINEN EICHENFÄSSERN UND IST DANK SEINER PERFEKTEN AUSGEWOGENHEIT SEHR LANGE LAGERFÄHIG. AUSSER MAN TRINKE IHN VORZEITIG. DENN SEHR ANSPRECHEND IST ER SCHON IN DER JUGEND.

CALABRIA

DUCA SANFELICE CIRO RISERVA DOC

75CL 52.00

TRAUBEN: GAGLIOPPO

LIBRANDI

EIN WEIN AUS DER BESTEN KELLEREI IN DER REGION. EINE KRÄFTIGE RUBINROTE FARBE, EIN INTENSIVES FRUCHTBOUQUET MIT WÜRZNOTEN SOWIE EIN WEICHER KONZENTRIERTER GESCHMACK.

PUGLIA

PRIMITIVO DI MANDURIA SANTERA DOC

75CL 48.00

LEONE DE CASTRIS

DER ANGENEHME DUFT, FRISCH IN DER NASE, VERBINDET SICH WUNDERSCHÖN MIT DME MARKANTEN CHARAKTER. IN AMERIKA BEKANNT UNTER DER TRAUBENSORTE ZINFANDEL, SO IST ES IN ITALIEN DIE REINE PRIMITIVO-TRAUBE.

DUCA D'ARAGONA IGT

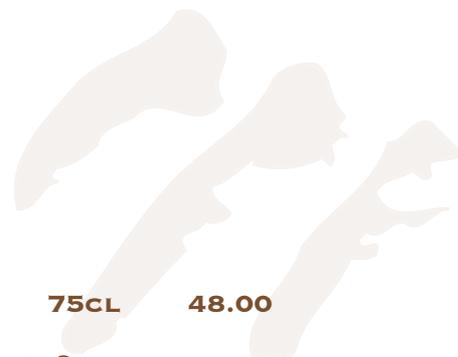
75CL 64.00

TRAUBEN: NEGROAMARO/MONTEPULCANO

CANDIDO

EIN SCHÖNES LEUCHTENDES RUBINROT MIT EINEM ORANGE-ROTEN RAND, DER AUF TRINKREIFE HINWEIST. DAS BOUQUET IST SEHR INTENSIV, DAS AROMA REINTÖNIG UND DER DUFT DELIKAT. AM GAUMEN VEREINT ER WÄRME MIT EINEM EINKLANG VON WÜRZIGEM EICHENHOLZ.

VINI



PIEMONTE

DOLCETTO D'ALBA BRICCO ORIOLO DOC

75CL 48.00

AZELIA

DIESER DOLCETTO HAT CHARAKTER! ÜBERSCHWENGLICHER DUFT UND VOLLER GESCHMACK SOWIE EINE HERRLICHE DELIKATE FRUCHT KENNZEICHNEN IHN.

BAROLO DOCG

75CL 78.00

TRAUBEN: NEBBIOLO FRATELLI GIACOSA

EIN KERNIGER CHARAKTER, FEIN IM AUSDRUCK UND GEPRÄGT VON HOCHREIFEN AROMEN. NOTEN VON TRÜFFEL UND GETROCKNETEN ROSEN. EIN WEICHER SCHMELZ PASST PERFEKT INS GLEICHGEWICHT DIESES SCHÖNEN PIEMONTESEERS.

VENETO

AMARONE CLASSICO DE'ROARI DOC

75CL 78.00

TRAUBEN: CORVINA/RONDINELLA/MOLINARA LUIGI RIGHETTI

EIN WEIN VON EDEL ANMUTENDEM, INTENSIVEN-FRUCHTIGEN BOUQUET, GETRAGEN VON EINEM VOLUMINÖSEN, GEHALTVOLLEM KÖRPER UND LANGANHALTENDER KRAFT.

RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE

75CL 48.00

TRAUBEN: CORVINA/RONDINELLA/MOLINARA MUSELLO VENETO

DUNKLES PURPURROT, FEINE AROMEN NACH REIFEN PFLAUMEN, ROSINEN, GESCHMEIDIGCREMIG DER KÖRPER, WUNDERBAR FLEISCHIG. BEMERKENSWERT DAS MASS AN KOMPLEXITÄT.

TOSCANA

SERPAILO

TRAUBEN: CABERNET/SANGIOVESE/MERLOT SERPAIA, MAREMMA-TOSCANA

LEBHAFT, FRISCH UND ZUGLEICH MIT GROSSER FINESSE IM NACHHALL. EIN ELEGANTER WEIN MIT FRUCHTIGEN AROMEN UND WEICHEN TANNINEN.

CHIANTI CLASSICO DOCG

75CL 46.00

LE CORTI

RUBINROTE FARBE, GUTE TANNINE, FRUCHTIG UND UNGEHEUER SÜFFIG. EIN WEIN MIT EINER SAUBEREN ENTWICKLUNG.

BRUNELLO DI MONTALCINO

75CL 86.00

CAMIGLIANO, TOSCANA

CER DUFT IST GEPRÄGT VON REIFEN BEEREN, PFLAUMEN UND KAKAO. AM GAUMEN DOMINIERT DIE FRUCHTFÜLLE, BEGLEITET VON PRÄSENTEN TANNINEN UND WÜRZIGEM NACHHALL.

UMBRIA

SANGIOVESE DELL'UMBRIA IGT

75CL 44.00

LA CARRAIA

RUBINROT, FRUCHTIGE NASE MIT KIRSCHAROMA UND ZARTEN GEWÜRZANKLÄNGEN, ANGENEHM SAMTE TANNINE, GUTER FRUCHTKÖRPER, KOMPLEXE STRUKTUR.

SCHWEIZ

MALANSER PINOT NOIR

75CL 48.00

VON SALIS, MAIENFELD (SCHWEIZ)

ER WARTET MIT KRÄFTIGEM GRANATROT AUF, ÜBERZEUGT MIT EBENSO BLUMIGEM BOUQUET. IM GAUMEN ZEIGT ER SCHÖNE SORTENTYPISITÄT, WARTET MIT KRAFT, GUTER STRUKTUR UND HARMONIE AUF.



BIBITE

GETRÄNKE

MINERALWASSER OHNE / MIT KOHLENSÄURE	5DL/7,5DL	5.50/7.50
EISTEE / CITRON / COLA OFFEN	3DL/5DL	4.20/5.20
COCA-COLA / ZERO / LIGHT	3.3DL	4.90
FANTA / SPRITE	3.3DL	4.90
APFELSAFT SÜSS / SCHORLE	3.3DL	4.90
RIVELLA ROT / BLAU	3.3DL	4.90
SCHWEPPE TONIC / BITTER LEMON	2DL	4.90
ORANGEN / TOMATEN SAFT	2DL	4.90
SAN BITTER / GRODINO	1DL	6.00
CHINOTTO	2DL	5.00
KINDER SIRUP	2DL	2.90
HAHNENWASSER	1DL	0.90
SCHÜTZENGARTEN BIER / PANACHÉ OFFEN	3DL/5DL	4.70/6.50
SCHÜTZENGARTEN KLOSTERBRÄU	3DL/5DL	4.90/6.70
WEIZEN BIER	5DL	6.80
BIER ALKOHOLFREI	3.3DL	5.00
MÖHLSAFT ALKOHOLFREI	5DL	6.50
ESPRESSO / CAFFEE		4.30
ESPRESSO DOPPIO		5.50
ESPRESSO CORETTO		7.00
CAPPUCCHINO		5.00
LATTE MACCHIATO		5.50
SCHALE / OVOMALTINE / SCHOGGI		4.50
MILCH KALT / WARM		3.80
CAFFÈ FERTIG / LUTZ MIT ZWETSCHGEN SCHNAPPS (40%) 4CL		7.00
CAFFÈ BAILEYS MIT BAILEYS UND RAHM (17%) 4CL		9.00
CAFFÈ AMARETTO MIT AMARETTO UND RAHM (28%) 4CL		9.00
TEE „VERLANGEN SIE UNSERE TEEKARTE“		



APERITIVI



APERITIVO BARONE 10CL PROSECCO MIT CAMPARI UND ORANGE 1,2,3	8.50
APEROL SPRITZ APEROL, PROSECCO, SODA (11%)	10.50
PROSECCO (11.5%) 1DL	9.00
PROSECCO (11.5%) 7.5DL	58.00
HUGO (11.5%)	11.50
GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS / SAUER	7.00
CYNAR / CYNAR SODA (16.5%) 4CL	7.00
APPENZELLER (16.5%) 4CL	7.00
CAMPARI ORANGE / SODA (23%) 4CL	8.50
MARTINI BIANCO / ROSSO (15%) 4CL	7.00
PASTIS (45%) 4CL	7.50
RAMAZOTTI (30%) 4CL	7.50

Schenken Sie kulinarische Freude



**DIE BELIEBTEN
GUTSCHEINE FÜR
IHRE LIEBSTEN,
FEINSCHMECKER
UND FREUNDE.**

WIR BIETEN IHNEN DIE MÖGLICHKEIT IHREN

Event

**IN GEMÜTLICHEM AMBIENTE IN UNSEREM
GASTHAUS / SAAL ZU VERANSTALTEN.**

**FÜR ÜBERNACHTUNGEN STEHEN
IHNEN UNSERE HOTELZIMMER ZUR VERFÜGUNG.**

WIR MACHEN IHREN ANLASS ZUM KULINARISCHEN ERLEBNIS.

BEI FRAGEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER PERSONAL

Schenken Sie kulinarische Freude



**DIE BELIEBTEN
GUTSCHEINE FÜR
IHRE LIEBSTEN,
FEINSCHMECKER
UND FREUNDE.**

WIR BIETEN IHNEN DIE MÖGLICHKEIT IHREN

Event

**IN GEMÜTLICHEM AMBIENTE IN UNSEREM
GASTHAUS ZU VERANSTALTEN.**

WIR MACHEN IHREN ANLASS ZUM KULINARISCHEN ERLEBNIS.

BEI FRAGEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER PERSONAL