


Zu Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal!

Bruschetta

«SEMPLICE» hausgemachtes Pesto	pro Stück	CHF 4.00		
«POMODORO» frische Tomaten, Knoblauch, Kräuter	pro Stück	CHF 4.50		
«OLIVA» hausgemachte Oliventapenade	pro Stück	CHF 4.50		
«Cami» mit Camembert & getrockneter Feige	pro Stück	CHF 5.00		
«Mascarpone» Mascarpone & Prosciutto di parma	pro Stück	CHF 5.00		
«Apero Special» 3erlei mini Bruschetta mit einem Glas Prosecco				CHF 14.00

Foccacia

Foccacia mit Rosmarin und Meersalz	CHF 14.50	
Foccacia mit Rosmarin und Meersalz & Oliven	CHF 16.50	Portion Oliven CHF 6.00
Foccacia mit Cherry Tomate und Rucola	CHF 16.50	Portion Prosciutto CHF 10.00
Foccacia mit Prosciutto di Parma und Rucola	CHF 24.50	Portion Parmesan CHF 6.00
Zeppole (Pizzateig - Bällchen)	CHF 7.00	Portion Salami CHF 8.00

Flammkuchen

« CLASSICO » Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Mozzarella	CHF 18.00
« SALAMI / GORGONZOLA » Crème fraîche, Mozzarella, Salami, Gorgonzola	CHF 22.00
« VEGI » Crème fraîche, Mozzarella, Camembert, Pfirsich, Zwiebel, Rosmarin	CHF 22.00
« FEIGE » Crème fraîche, Mozzarella, getrocknete Feigen, Camembert, Baumnuss	CHF 22.00
« MASCARPONE » Tomatensauce , Mozzarella, Mascarpone, Prosciutto di Parma	CHF 24.00
« LUCA » Tomatensauce, Prosciutto di Parma, Mozzarella di bufala , Rucola,	CHF 27.00
« MASSIMO » Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Parmesanobel	CHF 22.00



Specials

Gemischtes italienisches Apero Plättli für 2	CHF 38.00
Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan Hobel	CHF 28.00
Fondue Chinoise (130gr Rind & 130gr Poulet Filet) pro Person	CHF 48.00
	(mit Pommes und 3 hausgem. Saucen)
	CHF 54.00 a discretion
Heisser Stein ,250gr Bio Rinds Entrecote ,Beilage: Pommes frites	CHF 38.00
300gr Bio Rinds Entrecote	CHF 42.00

Wein / Spumante

«Bianco»

Pinot Grigio	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
Chardonnay	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
Monatswein	pro dl	CHF 9.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00

«Rosé»

Aulo	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
------	--------	----------	--------	-------	-----------

«Rosso»

Primitivo	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
Vino della Casa	pro dl	CHF 8.00	(PRT)	0.75l	CHF 52.00
Chianti	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
Monatswein	pro dl	CHF 9.00		0.75l	CHF 56.00

Prosecco	pro dl	CHF 8.00	(IT)	0.75l	CHF 52.00
Ferrari brut	0.75l	CHF 72.00		1.5l	CHF 140.00

Bier

Bündner Craft Bier		0.33l		CHF 6.00
Moretti		0.33l		CHF 6.00
Maredsous Dunkel	(Belg.)	0.33l		CHF 6.00
Wittekop	(Belg.)	0.33l		CHF 6.00
Erdinger alk. frei		0.33l		CHF 6.00

Soft Drinks

Chinotto		0.25l		CHF 6.00
San Bitter		0.10l		CHF 6.00
Orangensaft		0.20l		CHF 6.00
Bio - Lemonaid		0.33l		CHF 6.00
<u>Geschmacksrichtungen:</u>	Limette , Maracuja oder Ingwer			
Bio Lemonaid Eistee mit Ingwer		0.33l		CHF 6.00
Gazosa (Bitter Orange, Heidelbeer oder Citro)		0.33l		CHF 6.00
Fever Tree (Tonic , Ginger Beer , Lemon , Ginger Ale)		0.20l		CHF 6.00
Mineralwasser		0.50l		CHF 6.50
Café / Espresso / Schwarz Tee				CHF 4.50

Longdrinks CHF 14.00

«Aperol Spritz»	Aperol, Prosecco, Tonic , Orange
«Bolgheri Spritz»	Vino rosso , Prosecco , Aperol , Orange
«German Spritz»	Vino bianco , Ginger Ale , Orange
«Hugo»	Prosecco, Holunderblütensirup, Pfefferminz
«Gin Tonic»	Hendricks Gin , Tonic, Limette , Rosmarin
«Lillet»	Lillet Blanc, Tonic, Prosecco, Beeren
«Monkey Mule»	Whisky, Orange, Ginger Beer
«Stoli Mule»	Vodka, Limettensaft, Ginger Beer , Pfefferminz
«Jerry Mule»	Rum, Limettensaft , Ginger Beer , Limette

Dessert

...haben wir auch! Wenig, ...aber dafür meistens hausgemacht!

Küchenöffnungszeiten: 18.00 -21.30 Uhr

