

Herbstkarte

Menü 1, vegetarisch, inkl. Salat	19.50 – 24.50
Menü 2, mit Fleisch/Fisch, inkl. Salat	22.50 – 29.50
Rindstatar (Vorbestellung ½ Tag)	29.00
Rindstatar, ½ Portion (Vorbestellung ½ Tag)	18.50
Nüsslisalat Mimosa (mit Bresaolastreifen + 2.50)	12.80
Nüsslisalat Mimosa, Vorspeise (mit Bresaolastreifen + 2.50)	8.80
Wurstsalat	13.50
Wurst-Käsesalat	16.50
Knoblauch- oder Kräuterbruschetta	5.50
Käse- oder Gemüseküchlein XL <i>fatto in casa</i>	9.50
Käse- oder Gemüseküchlein XL <i>fatto in casa</i> mit Blattsalat	14.50
Belegte Brötchen (Ei Thon Salami Spargel)	6.00
Belegtes Brötchen (Lachs)	7.50
Portion Lachs mit Toast	8.90
Parmesan Würfel	6.50
Olivenmix	6.50
Aperitivoplättli (Salami, Bresaola, Coppa, Parmesan)	22.50
Aperitivoplättli klein (Salami, Bresaola, Parmesan)	14.80

Getränke

Cüpli

Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG, <i>extra dry</i>	10 cl	10.80
Prosecco rosato DOC <i>brut</i>	10 cl	10.80
Franciacorta DOCG brut oder rosato brut	10 cl	14.50
Vis-à-Wyy, Prosecco, Limoncello	12 cl	12.00

Sprizz

Sprizz Vis-à-Wyy	20 cl	13.00
Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon		
Sprizz Sarti	20 cl	13.00
Sarti [Wodka, Blutorangen, Maracuja, Mango], Prosecco, Mineral		
Sprizz Sarti - Lemon	20 cl	13.00
Sarti [Wodka, Blutorangen, Maracuja, Mango], Prosecco, Bitter Lemon		
Sprizz Perù	20 cl	13.00
Perù [Typ Apérol], Prosecco, Mineral		
Sprizz Bitter	20 cl	13.00
Bitter [Typ Campari], Prosecco, Mineral		
Sprizz Hugo	20 cl	13.00
Holundersirup, Prosecco, Mineral		

Drinks

Negroni	Amaro, Bitter, Gin	14.50
Negroni Sbagliato	Amaro, Bitter, Prosecco	14.50
Americano	Amaro, Bitter, Mineral	12.50
Veneziano	Amaro, Weisswein, Mineral	12.50
Gin Tonic	Gin, Tonic	12.50

Bier & Mineral

Moretti	auch Moretti senza	33 cl	4.80
Hacker Pschorr	Weissbier	50 cl	7.60
Aqua panna, San Pellegrino		50 cl	4.60
Apfelschorle, Cola zero, Gazosa (limone, mandarino, arancia, lampone)		33 cl	4.60
San Bitter, Crodino, Tonic, Chinotto, ...		10 cl – 20 cl	4.60

Getränke servieren wir bis 15 Minuten vor Betriebsschluss