

# Winterkarte

Menü 1, vegetarisch, inkl. Salat	19.50 – 24.50
Menü 2, mit Fleisch/Fisch, inkl. Salat	22.50 – 29.50
Menü 3, hausgemachte Suppe (Tagesangebot)	9.00
Käse- oder Gemüseküchlein XL <i>fatto in casa</i>	9.50
Käse- oder Gemüseküchlein XL <i>fatto in casa</i> mit Blattsalat	14.50
Nüsslisalat Mimosa (mit Bresaolastreifen + 2.50)	12.80
Nüsslisalat Mimosa, Vorspeise (mit Bresaolastreifen + 2.50)	8.80
Belegte Brötchen (Ei   Thon   Salami   Spargel)	6.00
Belegtes Brötchen (Lachs)	7.50
Aperitivplättli (Salami, Bresaola, Coppa, Parmesan)	22.50
Aperitivplättli klein (Salami, Bresaola, Parmesan)	14.80
Knoblauch- oder Kräuterbruschetta	5.50
Portion Lachs mit Toast	8.90
Parmesan Würfel oder Olivenmix	6.50
Vermicelles Variationen	ab 6.50
Linzertörtli / Nusstörtli <i>fatto in casa</i>	6.50

## Auf Vorbestellung (1 Tag)

Rindstatar	29.00
Rindstatar, ½ Portion	18.50
Käsefondue Moitié-Moitié	27.80

---

Die Winterkarte servieren wir bis eine Stunde vor Betriebschluss

# 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 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
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

## Winterspecial

Glühwein	20 cl	7.50
Glühwein to go	20 cl	5.00

---

Getränke servieren wir bis 30 Minuten vor Betriebsschluss