

# Getränk karte

## Apéritif

Apérol Spritz	14
Hugo	14
Cüpli Prosecco	10
Cüpli Veuve Clicquot	18
San Bitter	4.5

## Weisswein

Yvorne «Chant des Resses» <i>Artisans Vignerons Yvorne, Vaud – Chasselas</i>	d 1 10
Campogrande – Orvieto doc <i>Santa Cristina, Umbria – Procanico, Grechetto</i>	8.5
Domé – Riviera Ligure di Ponente doc <i>Vis Amoris, Liguria – Pigato</i>	10.3

## Rosé

B by La Grande Bauquière Rosé <i>La Grande Bauquiere, Provence – Grenache, Cinsault, Syrah</i>	12
---	----

## Rotwein

Le Volte dell ' Ornellaia <i>Ornellaia, Toscana – Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i>	10.8
Sangiovese di Romagna Riserva <i>Umberto Cesari, Emilia Romagna – Sangiovese</i>	12
Villa Gresti di San Leonardo <i>Tenuta San Leonardo, Trentino – Merlot</i>	14.5

## Bier

Eichhof Urfrisch vom Fass 30cl / 50cl	6/8
Eichhof (alkoholfrei) 33cl	5.5

Das komplette Getränkeangebot finden Sie in unserer Wein & Barkarte

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

# Fingerfood & Klassiker

## Italian Aperol

Bella di Cerignola Oliven, Parmesan und Taralli

11

## Belvoirsalat

Nüsslisalat – Kürbis – Granatapfel – Walnussölvinaigrette

16

## Burrata

Cuore di Bue Tomate, Balsamicovinaigrette, Basilikumöl

22

## Hausgebeizter Graved Lachs

Auf Bauernbrot, Wildkräuter, Zitronenmayonnaise

25

## Apéro Holzplättli

Rohschinken, Bündnerfleisch, Salame Calabrese, Speck, Schlossbergkäse  
und hausgemachtes Essiggemüse

26

## Flammkuchen

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Käse

18

Sauerrahm, Zwiebeln, Salame Calabrese und getrocknete Cherrytomaten

21

Sauerrahm, Ziegenkäse, Trüffelhonig, Pinienkerne, Rucola 

19

## Pulled Pork Burger

Cole slaw und Pommes frites

26

### Herkunft:

Schwein, Speck, Rind – Schweiz / Lachs - Schottland

 Vegetarisches Gericht

**Das komplette Getränkeangebot finden Sie in unserer Wein & Barkarte**

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.