

# Getränk karte

## Apéritif

Apérol Spritz	14
Hugo	14
Cüpli Prosecco	10
Cüpli Veuve Clicquot	18

San Bitter	4.8
------------	-----

## Weisswein

Bianco di Merlot Ticino DOC Chiar di Luna <i>Angelo Delea, Ticino – Merlot</i>	9.8
---	-----

Monte do Zambujeiro Branco <i>Quinta do Zambujeiro, Alentejo – Chardonnay, Antão Vaz, Arinto</i>	10.3
---	------

Le G de Château Guiraud, Biologisch AOC <i>Château Guiraud, Bordeaux – Sauvignon Blanc, Semillon</i>	10.3
---	------

## Rosé

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

## Rotwein

Merlot del Locarnese Ticino DOC San Carlo <i>Angelo Delea, Ticino – Merlot</i>	13.1
---	------

3055 Merlot - Petit Verdot, Biologisch <i>Jean Leon, Spanien – Merlot, Petit Verdot</i>	11
--	----

MONTE DE MATACÃES DOC <i>Monte de Matacaes, Alentejo – Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional</i>	9.8
---	-----

## 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 Apero ✓ Bella di Cerignola Oliven, Parmesan und Taralli	13
Belvoirsalat ✓ Frisée , Hokkaidokürbis, Karottenjusdressing	16
Burrata ✓ Friselle, Tomate concassée, Basilikum	22
Jahrgangs Sardinien Geröstetes Sauerteigbrot, rote Zwiebeln, Kapern, Oliven	22
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
Club Sandwich Poulet, Ei, Tomaten, Gurken, Salat, Speck und Pommes frites	29

## Herkunft:

Schwein, Speck, Rind, Poulet – Schweiz / Sardinien - Frankreich

✓ Vegetarisches Gericht

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

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.