



**Für Gesellschaften ab 10 Personen auf Vorbestellung erhältlich!**

## **Apéro-Specials**

### **il breve**

- 2 Bruscettabrötli mit Tomatentapenade
  - 1 Getränk
- pro Person 13.50

### **il caldo**

- ½ Flammkuchen mit Speckheu und Bergkäse
  - 1 Getränk
- pro Person 22.00

### **il lungo**

- 2 Bruscettabrötli
  - "Barca Piatto" mit Rohschinken, Salami, verschiedenen Käsen, zweierlei Oliven & getrockneten Tomaten, dazu frisches Hausbrot
  - 1 Getränk
- pro Person 25.00

### **il filigrana**

- 2 Bruscettabrötli
  - ¼ Flammkuchen mit Speckheu und Bergkäse
  - "Barca Piatto" mit Rohschinken, Salami, verschiedenen Käsen, zweierlei Oliven und getrockneten Tomaten, dazu frisches Hausbrot
  - 1 Getränk
- pro Person 28.00

Zu den obengenannten Apéro-Angeboten ist **pro Person ein Getränk inbegriffen.**

Zur Auswahl stehen:

*1dl Pinot Grigio (Weisswein), 1dl Primitivo (Rotwein), 1dl Prosecco  
Stange Bier (2.5dl), 2dl Orangensaft oder 3dl Mineral*

Zusätzliche oder andere Getränke werden nach Aufwand verrechnet.



## Digestivi - zum Ausklang eines schönen Anlass

### alla fine

- 3 Profiteroles mit Vanillecrèmefüllung
  - 1 Feiner Hausgrappa
  - 1 Kaffee Crème oder Espresso
- pro Person 9.50

### per terminare

- 1 Stück Lebkuchen oder Birnenwegge
  - Fruchtsalat im Gläsli
  - 1 Williams, Kirsch, Zwetschgen oder Pflümüli
  - 1 Kaffee Crème oder Espresso
- pro Person 15.00

### con pastina

- 1 Stück Panettone
  - 1 Stück hausgemachter Früchtekuchen
  - 1 Limoncello, Amaretto oder Bailey's
  - 1 Kaffee Crème oder Espresso
- pro Person 15.00

**Für Gesellschaften ab 10 Personen auf Vorbestellung erhältlich!**



**Für Gesellschaften ab 10 Personen auf Vorbestellung erhältlich!**

## **kalt**

<b>Brusceffabrötli</b> mit Tomatentapenade oder Thonmousse	pro Stück	3.50
<b>Tartar-Brötli</b> würziges Rindstartar auf Toastbrot	pro Stück	6.00
<b>Grissini mit Rohschinken</b>	pro Stück	3.00
<b>Apéro-Piatto</b> mit Rohschinken, Salami, verschiedene Käse, getrockneten Tomaten und zweierlei Oliven, dazu feines Hausbrot	per uno per due per tre	17.50 22.50 31.00
Grüne und schwarze <b>Oliven</b>	pro Portion	7.00
<b>Knackige Gemüsestäbchen</b> mit feinen Dipsaucen	pro Person	3.50
<b>Tartelettes</b> mit Avocadomousse und Rauchlachs	pro Stück	4.00
<b>Vegi-Spiessli</b> mit Cherrytomaten und Mozzarella mit Fetakäse und Erdbeeren (saisonal erhältlich)	pro Spiessli pro Spiessli	3.50 3.50
<b>Nachos</b> überbacken mit Käse, dazu Avocadomousse	pro Teller	10.00
<b>Rauchlachs-Roulade</b> mit Kräuter-Sauerrahm gefüllt	pro Stück	4.50
<b>Grüner Power-Shot</b> (Spinat-Smoothie)	pro Glas	2.50
<b>Fangfrische Austern</b> mit Gin, Limette & Gurke Creuses Fines de Claires No. 2, aus Marennes-Oléron, Frankreich	25 Stück 50 Stück	100.00 180.00

## **warm**

<b>Tomaten-Suppen-Shot</b> mit/ohne Gin	pro Glas	3.50/2.50
<b>Gefüllte Teigtaschen</b> mit vegetarischer Gemüsefüllung mit Rindfleischfüllung	pro Stück pro Stück	2.50 2.50
<b>Pikant gewürzte Crevette</b>	pro Stück	4.50
<b>Kleine Kartoffel</b> mit Raclettekäse	pro Stück	2.50
<b>Mini-Pastetli</b> mit Brätkügeli gefüllt	pro Stück	3.50
<b>Fischknusperli im Bierteig gebacken</b> mit Tartarsauce	pro Stück	2.00
<b>Flammkuchen „Traditionell“</b> mit Speckheu, Zwiebeln & Bergkäse		25.00
<b>Flammkuchen „Vegetarisch“</b> Cherrytomaten, Basilikumpesto & Bergkäse		25.00

## **süss**

<b>Hausgemachte Früchtekuchen</b> (mit Früchten der Saison)	pro Stück	4.50
<b>Farbige Fruchtspiessli</b> (mit süssen Früchten der Saison)	pro Spiessli	6.50
<b>Profiteroles</b> gefüllt mit Vanillecrème	pro Stück	4.50



## bevande

Alle Getränke werden nach Aufwand verrechnet.

<b>Vino spumante</b>	<b>1 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
Prosecco Verv, Andreola, Venetien I	8.50	60.00
<b>Vino bianco e rosato</b>		
St. Saphorin Vignefol, Familie Dizerens, Lutry Waadt CH	7.00	49.00
Chardonnay Grand' Arte, DFJ Vinhos, Lissabon P	7.50	53.00
Pinot Grigio Masianco, Venetien I	8.00	56.00
Roero Arneis, Beni Batasiolo, Piemont I	8.50	60.00
RosaMati, Elisabetta Gepetti, Fattoria Le Pupille, Toskana I	7.50	53.00
<b>Vino rosso</b>		
Primitivo Donna Marzia, Conti Zecca, Apulien I	7.80	55.00
Verruzzo IGT, Monteverro, Toscana I	8.00	56.00
Barbera d'Alba Valletta DOC, Claudio Alario, Diana d'Alba, Piemont I	8.00	56.00
Pinot Noir N°1, Schlossgut Bachtobel, AOC Thurgau, Weinfelden CH	8.50	60.00
<b>il drink</b>		
Bier Spritz (Holunderblütensirup, Apérol, Bier)		8.50
Aperol gespritzt mit Prosecco		11.00
GinUp Royal (Apfel-Gin-Likör aus Weggis mit Tonic Water)		11.00
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Pfefferminze)		11.00
Virgin Hugo (Holunderblütensirup, Citro, Pfefferminze)		7.00
<b>Birra 2.5 dl</b>	<b>4 dl</b>	
Eichhof Lager, Klosterbräu (naturtrüb)	5.00	7.90
Eichhof Braugold, Eichhof Hubertus (dunkles Spezialbier)	Flasche à 3.3 dl	6.00
Erdinger alkoholfrei	Flasche à 3.3 dl	7.00
Hacker Pschorr Hefeweizen	Flasche à 5.0 dl	9.20
<b>Bevande in bottiglia</b>	<b>3.3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Luzerner Hahnenwasser		3.00
Aqua Panna (still) San Pellegrino (mit Kohlensäure)		6.50
Shorley, Rivella (rot, blau), Coca Cola zero, Fanta	5.50	
<b>Bevande aperti</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Eistee, Coca Cola, Sprite, Siphonwasser	5.00	6.20

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.