



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

Bruscettabrötli mit Tomatentapenade oder Thonmousse	pro Stück	3.50
Tartar-Brötli würziges Rindstartar auf Toastbrot	pro Stück	6.00
Grissini mit Rohschinken	pro Stück	3.00
Apéro-Piatto 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 Oliven	pro Portion	7.00
Knackige Gemüsestäbchen mit feinen Dipsaucen	pro Person	3.50
Tartelettes mit Avocadomousse und Rauchlachs	pro Stück	4.00
Vegi-Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella mit Fetakäse und Erdbeeren (saisonal erhältlich)	pro Spiessli pro Spiessli	3.50 3.50
Nachos überbacken mit Käse, dazu Avocadomousse	pro Teller	10.00
Rauchlachs-Roulade mit Kräuter-Sauerrahm gefüllt	pro Stück	4.50
Grüner Power-Shot (Spinat-Smoothie)	pro Glas	2.50
Fangfrische Austern mit Gin, Limette & Gurke Creuses Fines de Claires No. 2, aus Marennes-Oléron, Frankreich	25 Stück 50 Stück	100.00 180.00

warm

Tomaten-Suppen-Shot mit/ohne Gin	pro Glas	3.50/2.50
Gefüllte Teigtaschen mit vegetarischer Gemüsefüllung mit Rindfleischfüllung	pro Stück pro Stück	2.50 2.50
Pikant gewürzte Crevette	pro Stück	4.50
Kleine Kartoffel mit Raclettekäse	pro Stück	2.50
Mini-Pastetli mit Brätkügeli gefüllt	pro Stück	3.50
Fischknusperli im Bierteig gebacken mit Tartarsauce	pro Stück	1.00
Flammkuchen „Traditionell“ mit Speckheu, Zwiebeln & Bergkäse		25.00
Flammkuchen „Vegetarisch“ Saisongemüse & Bergkäse		25.00

süss

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



bevande

Alle Getränke werden nach Aufwand verrechnet.

Vino spumante	1 dl	7.5 dl
Prosecco Verv, Andreola, Venetien I	8.50	60.00
Vino bianco e rosato		
St. Saphorin Vignefol, Familie Dizerens, Lutry Waadt CH	6.50	46.00
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
Vino rosso		
Primitivo Donna Marzia, Conti Zecca, Apulien I	7.80	55.00
Rioja Corriente, Telmo Rodriguez, Rioja E	7.80	55.00
Chianti Classico Fonterutoli, Castello di Fonterutoli-Mazzei	8.00	56.00
Sottorocchia, Tenuta San Giorgio by Mike Rudolf, Tessin	8.50	60.00
il drink		
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
Birra 2.5 dl	4 dl	
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
Bevande in bottiglia	3.3 dl	5 dl
Luzerner Hahnenwasser		3.00
Aqua Panna (still) San Pellegrino (mit Kohlensäure)		6.50
Shorley, Rivella (rot, blau), Coca Cola zero, Fanta	5.50	
Bevande aperti	3 dl	5 dl
Eistee, Coca Cola, Sprite, Siphonwasser	5.00	6.20

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.