

Für Gesellschaften ab 10 Personen erhältlich



Aperitivi della casa

il breve

- 2 Bruscettabrötli
1 Getränk nach Wahl pro Person 13.00

il caldo

- ½ Flammkuchen (4 Stück) mit Speckheu und Käse
1 Getränk nach Wahl pro Person 21.00

il lungo

- 2 Bruscettabrötli
"Barca Piatto" mit Rohschinken, Salami, verschiedenen Käsen,
zweierlei Oliven und getrockneten Tomaten, dazu frisches Hausbrot
1 Getränk nach Wahl pro Person 23.00

il filigrana

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

il nobile

- 2 gebackene Riesencrevetten im Knuspermantel mit feiner Dipsauce
2 Crostini mit Beefsteak-Tartar
"Barca Piatto" mit Rohschinken, Salami, verschiedenen Käsen,
zweierlei Oliven & getrockneten Tomaten; dazu feines Hausbrot
1 Getränk nach Wahl pro Person 29.00

*Zu allen obengenannten Apéro-Angeboten ist
ein Glas der folgenden Getränke-Auswahl inbegriffen:*

*Prosecco, Weisswein, Rotwein, Hugo, Aperolgespritzt,
Bier, Orangensaft oder Mineral*

Zusätzliche Getränke werden nach Aufwand verrechnet.



Digestivi

zum Ausklang eines schönen Abend

alla fine

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

per terminare

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

con pastina

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

Raffinatezza della cucina



Kalte Speisen

Bruscettabrötli mit Tomatentapenade oder Thonmousse	pro Stück	3.00
Apéro-Piatto mit Rohschinken, Käse, getrockneten Tomaten und gemischten Oliven dazu frisches Hausbrot	pro Person	15.50
Grüne und schwarze Oliven	pro Portion	7.00
Knackige Gemüsestäbchen mit feinen Dipsaucen	pro Teller	10.00
Gemüse-Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarellakugeln	pro Stück	4.50

Warme Speisen

Luzerner Käsekuchen mit Zwiebeln	pro Stück	4.50
Pouletspiessli „Satay“ dazu Erdnuss-Sauce	pro Stück	5.50
Crevetten „Knusperkuss“ panierte Crevetten mit Cocktailsauce	pro Stück	5.50
Flammkuchen „Traditionell“ mit Speckheu, Zwiebeln & Bergkäse	à 8 Stücke	25.00
Flammkuchen „Vegetarisch“ Cherrytomaten, Basilikumpesto & Bergkäse	à 8 Stücke	25.00

Desserts

Hausgemachte Früchtekuchen (Saisonales Angebot)	pro Stück	4.50
Fruchtspiessli mit Früchten der Saison	pro Stück	6.50
Profiteroles gefüllt mit Vanillecrème	pro Stück	4.50

Für Gesellschaften ab 10 Personen respektive 10 Stück erhältlich.

Bevande



Vino spumante	1 dl	7.5 dl
Prosecco di Treviso "VERV" Andreola, (I)	8.50	60.00
Vino bianco e rosato		
Basa Blanco, Telmo Rodriguez, (E)	7.80	55.00
Roero Arneis, Beni Batasiolo, Piemont (I)	8.50	60.00
Riesling Silvaner, Weinbau Ottiger Luzern	8.50	60.00
Rosa Mati, Elisabetta Gepetti, Fattoria Le Pupille, Toscana (I)	7.50	52.00
Vino rosso		
Primitivo, Conti Zecca, Apulien (I)	7.80	55.00
Clos d'Agon AMIC Tinto Cosecha (E)	8.00	59.00
Merlot Gota, Cantina Kopp von der Crone Visini	8.80	64.00
Hugo (Holunderblütensirup mit Prosecco und Minze)		11.00
Aperol gespritzt mit Prosecco		11.00
GinUp Royal (Apfel-Gin-Likör aus Weggis mit Tonic Water)		11.00
Birra	2.5 dl	4 dl
Eichhof Lager	5.00	7.90
Eichhof Klosterbräu (naturtrüb)	5.00	7.90
Hubertus (dunkles Spezialbier)	Flasche à 3.3 dl	6.00
Hacker Pschorr (Hefeweizen)	Flasche à 5 dl	9.20
Bevande in bottiglia		5 dl
Luzerner Hahnenwasser		3.00
Aqua Panna (still) San Pellegrino (mit Kohlensäure)		6.50
Shorley, Rivella (rot, blau), Coca Cola zero, Fanta	Flasche à 3.3dl	5.40
Bevande aperti	3 dl	5 dl
Eistee, Coca Cola, Sprite, Siphonwasser	4.90	6.50