



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 Stück/Portionen 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 30.00 |
| Grüne und schwarze Oliven | pro Portion | 7.00 |
| Knackige Gemüsestäbchen mit feinen Dipsaucen | pro Person | 3.50 |
| Tartelettes mit Avocadomousse und Rauchlachs | pro Stück | 4.50 |
| 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 |
| 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 Shot | 3.00 |
| 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 | 3.00 |
| Mini-Pastelli mit Brätkügeli gefüllt | pro Stück | 4.50 |
| Fischknusperli im Bierteig gebacken mit Tartarsauce | pro Stück | 2.50 |
| Flammkuchen „Traditionell“ mit Speckheu, Zwiebeln & Bergkäse | | 24.00 |
| Flammkuchen „Vegetarisch“ Tomatensauce, Tomaten, Mozzarella & Rucola | | 24.00 |

süss

| | | |
|--|--------------|------|
| Hausgemachte Früchtekuchen (mit Früchten der Saison) | pro Stück | 4.50 |
| Bunte 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 Vêrv, Andreola, Venetien I | 8.50 | 60.00 |
| Vino bianco e rosato | | |
| St. Saphorin Vignefol, Familie Dizerens, Lutry Waadt CH | 7.00 | 49.00 |
| Chardonnay Grand' Arte, DFJ Vinhos, Lissabon P | 7.50 | 53.00 |
| Basa Blanco, Telmo Rodriguez, Rueda E | 7.80 | 53.00 |
| Pinot Grigio Masianco, Venetien I | 8.00 | 56.00 |
| Roero Arneis, Beni Batasiolo, Piemont I | 8.50 | 60.00 |
| Calafuria IGT, Tormaresca, Puglia I | 7.50 | 53.00 |
| Vino rosso | | |
| Primitivo Donna Marzia, Conti Zecca, Apulien I | 7.00 | 49.00 |
| Barbera Montebruna DOCG, Braida, Piemont I | 8.00 | 56.00 |
| Botrosecco, Maremma DOC, Le Mortelle, Toscana I | 8.50 | 60.00 |
| Neuchâtel Rouge, Domaine Ruedin, Cressier, Neuenburg CH | 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 |
| | 3 dl | 5 dl |
| Hausgemachter Kirsch-Eistee | 5.50 | 6.50 |

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.