

# Getränk karte

## Apéritif

Apérol Spritz	16
Hugo	16
Cüpli Prosecco	10
Cüpli Ruinart R	19.5
San Bitter	4.8

## Weisswein

Soave Classico DOC <i>Pieropan, Veneto – Garganega</i>	d1 10.5
Malanser Weissburgunder <i>Peter Wegelin, Malans – Pinot Blanc</i>	12.5
Sancerre Les Panseillots AC <i>G. Guillerault &amp; S. Fargette, Loire – Sauvignon Blanc</i>	11.5

## Rosé

Whispering Angel <i>Château d'Esclans, Provence – Grenache, Rolle, Cinsault, Syrah, Tibouren</i>	d1 12
---	----------

## Rotwein

Villa Antinori Rosso <i>Antinori, Toscana – Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Sangiovese, Syrah</i>	d1 11
Blaufränkisch <i>Uwe Schiefer, Burgenland – Blaufränkisch</i>	12.5
Beaune Bastion, 1erCru Classé AOC <i>Domaine Chanson, Bourgogne – Pinot noir</i>	18

## Bier

Eichhof Urfrisch vom Fass 30cl / 50cl	6/8
Eichhof (alkoholfrei) 33cl	6

Das komplette Getränkeangebot finden Sie in unserer Wein- & Barkarte.


Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

# Fingerfood & Klassiker

Italian Apero 	13
Bella di Cerignola Oliven, Parmesan und Taralli	
Belvoirsalat 	17
Dreifarbige Karotten, Orangenblüten, Chèvre, Rote Zwiebel	
Mini Lattich 	19
Marinierte Pilze, Balsamicovinaigrette und gebratener Tofu	
Jahrgangs Sardinien	22
Geröstetes Sauerteigbrot, rote Zwiebeln, Kapern, Oliven	
Aperò Holzplättli	26
Rohschinken, Bündnerfleisch, Salame Calabrese, Speck, Schlossbergkäse Und hasgemachtes Essiggemüse	
Flammkuchen	
- Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Käse	18
- Sauerrahm, Zwiebeln, Salame Calabrese und getrocknete Cherrytomaten	21
- Sauerrahm, Ziegenkäse, Trüffelhonig, Pinienkerne und Rucola 	19
Swiss Wagyu Burger	32
Ciabatta-Bun, Spiegelei, Tomaten, Gurken, Salat und Pommes frites	

## Herkunft:

Schwein, Speck, Rind – Schweiz / Sardinien – Frankreich

 vegetarisch

Das komplette Getränkeangebot finden Sie in unserer Wein- & Barkarte.

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1% MwSt.