

Getränk e k a r t e

A p é r i t i f

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

W e i s s w e i n d l

Lighea DOC	11
<i>Donnafugata, Sicilia – Zibibbo</i>	
Grüner Veltliner Freiheit	9.5
<i>Weingut Proidl, Kremstal – Grüner Veltliner</i>	
Riesling	10
<i>Weingut Bossert, Rheinhessen – Riesling</i>	

R o s é d l

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

R o t w e i n d l

Julian Reserva	12
<i>Reynolds Wine Growers, Alentejo – Alicante Bouschet, Syrah, Trouriga Nacional</i>	
Opera	13
<i>Paul Kerschbaum, Burgenland – Blaufränkisch, Merlot</i>	
Sélection Sommerliers	11.5
<i>Weingut Bachmann, Stäfa – Pinot noir, Regent, Cabernet Dorsa</i>	

B i e r

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
Brunnenkresse – Frisée – Melonen – Belper Knolle – weisses Portweindressing	
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 hausgemachtes Essiggemüse	
Pinsa Romana	
- Tomaten, Burrata, Rohschinken	25
- Tomaten, Sardellen, Kapern, Oregano	21
- Tomaten, Mozzarella, Salame Calabrese, Oliven, grillierte Peperoni	23
- Zucchini, Minze, Scamorza, Bergkäse, Basilikum 	20
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.