

Aperitivo



Hauskreationen zwischen Alpenluft und italienischer Aperitivo-Kultur

Aperitivi della Casa

Allegra - leicht & duftig - 14

Holunder, Prosecco, Soda, Thymian, Limette

Limoncello Frizzante - frisch & lebendig - 14

Limoncello, Prosecco, Soda, Rosmarin, Zitrone

Amarena Frizzante - fruchtig & elegant - 14

Chriesi-Likör, Prosecco, Soda

Aperol Spritz - 12

der Klassiker

Sarti Spritz - 12

die süss-herbe Alternative zum Aperol

Very Berry - 12

Lillet, Prosecco, Schweppes Wild Berry

Aperitivi senza (ohne Alkohol)

Allegra senza - leicht & duftig - 14

Holunder, Tonic, Soda, Thymian, Limette

Biondo - typisch italienisch - 14

Crodino, Tonic, Soda, Zitrone, Rosmarin

Virgin Aperol Spritz - 12

REBELS 0% Spritz, Tonic, Soda, Orange

Vergin Very Berry - 12

Lillet 0%, Tonic, Schweppes Wild Berry

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.



Unsere Sgroppini

Sgroppino al limone - luftig und typisch italienisch - 12

Zitronensorbet mit Prosecco und Wodka.

Fein aufgeschlagen und cremig eisig.

Sgroppino al sole - fruchtig und spritzig - 12

Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Prosecco und Lillet.

Fein aufgeschlagen und cremig eisig.

Sgroppino verde - frisch und botanisch - 12

Apfel-Sorbet mit Prosecco und einem Schuss Gin.

Fein aufgeschlagen und cremig eisig.

Dazu passt....

Zum Teilen – perfekt zum Aperitivo und für den ersten Hunger.

Das Plättli - 16/20

Auswahl an Käse- und Antipasti-Spezialitäten. Dazu reichen wir hausgemachte Focaccia.

- vegetarisch - 16 CHF
- mit Prosciutto di Parma, italienischem Salami und Bündner Salsiz - 20 CHF

Tavolino di Pomodoro - 22

Hauchdünner Teig aus Dinkel- & Maismehl, mit Mozzarella, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.