

ERFRISCHIGSGETRÄNK

GAZOSA 6.–
Mandarin, Lemon, Heidelbeer, Himbeer

CUCUMIS & SOLE MATE 6.–
Gurken, Lavendel

APEROL SPRITZ & HUGO 12.50

CORONA 7.–

SAISONALER FRISCH GEPRESSTER SAFT 7.–

KAFFEE FREDO MIT/OHNE ZUCKER 5.50



FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE, CA' DEL BOSCO 1DL 14.–
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco // Lombardei, Italien **FLASCHE 92.–**

SPUMANANTE ROSÉ EXTRA DRY, BORGO MOLINO 1DL 10.–
Glera, Pinot Nero // Veneto, Italien **FLASCHE 67.–**

PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO, L'ANIMA DI VERGANI 1DL 9.–
Glera // Veneto, Italien **FLASCHE 59.–**

WEISSWEIN

BIANCO ROVERE, GUIDO BRIVIO 1DL 10.–
Merlot // Tessin, Schweiz **FLASCHE 72.–**

HABLA DEL TI, HABLA 1DL 8.–
Sauvignon Blanc // Extremadura, Spanien **FLASCHE 58.–**

LUGANA, OLIVINI 1DL 7.–
Trebiano di Lugana // Lombardei, Italien **FLASCHE 52.–**

ROTWEIN

TOSCANA IGT, L'ANIMA DI VERGANI 1DL 12.–
Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Petit Verdot//
Toscana, Italien **FLASCHE 86.–**

ULTIMA GOCCIA, CHIODI 1DL 10.–
Merlot // Tessin, Schweiz **FLASCHE 72.–**

DUE, GIANNI TESSARI 1DL 7.–
Merlot, Cabernet Sauvignon // Veneto, Italien **FLASCHE 52.–**

Liebe Gäste, sollten Sie unter Allergien oder Intoleranzen leiden, wenden Sie sich an unser Servicepersonal.



<i>BUTTER & LAUGENGIPFELI</i>	2.-
<i>mit Konfi & Butter</i> +3.-	
<i>SCHOKO & MARILLENGIPFELI</i>	3.-
<i>JOGHURT NATURE</i>	5.-
<i>JOGHURT MIT GRANOLA</i>	7.50
<i>JOGHURT MIT WALDBEEREN KOMPOTT</i>	7.50
<i>FRUCHTSALAT</i>	7.50
<i>BIRCHERMÜESLI MIT FRÜCHTEN</i>	8.50
<i>HOT GIPFELI</i>	7.50
<i>Schinken & Käse // Antipasti mit Basilikum-Pesto //</i>	
<i>Salami Piccante & Käse // Avocado & getrocknete Tomaten</i>	

SUPPEN

Tagessuppe	12.-
Bündner Gerstensuppe	15.-
<i>mit Wienerli</i> +3.-	

QUICHES MIT SALAT

Lorraine	20.-
<i>Speck, Zwiebeln, Käse, Lauch</i>	
Vegi	20.-
<i>verschiedene Gemüse</i>	

**FLAMMCHUECHE
USEM STEIOFE**

Classic	18.-
<i>Sour Cream, Zwiebeln, Landrauchschinken</i>	
Vegi	18.-
<i>Sour Cream, Zwiebeln, Brie, Antipasti, Paranüsse</i>	
Piccante	20.-
<i>Sour Cream, Zwiebeln, Salami Piccante, Jalapeño</i>	
Lachs	20.-
<i>Sour Cream, Lachs, Lauch</i>	
Parma	22.-
<i>Sour Cream, Prosciutto di Parma, Rucola, Grana Padano</i>	
Chicken	22.-
<i>Sour Cream, Poulet in Teriyaki-Marinade, Gemüsestreifen</i>	

HUSSALAT SAISONALER BLATTSALAT

CAESAR SALAD	15.-
<i>Eisbergsalat, Croûtons, Grana Padano mit Caesar-Dressing mit Poulet & Speck</i> +9.-	
BURRATA SALAT	22.-
<i>Burrata, Tomaten, Basilikum-Pesto, Pinienkerne mit italienischem Dressing Nic Special mit Poulet</i> +8.-	
AVOCADO SALAT	24.-
<i>Avocado, Tomaten, Mozzarella, Rüebl, Gurke, Pinienkerne mit italienischem Dressing</i>	
POULET SALAT	24.-
<i>Poulet, Rüebl, Gurke, Tomaten, Ei mit französischem Dressing</i>	
BUDDHA SALAT	24.-
<i>Lachs, Antipasti, Mixed Salat, Sesam mit italienischem Dressing</i>	
TUNA-STEAK SALAT	25.-
<i>Tuna Tataki, Avocado, Wakame, Sesam mit italienischem Dressing</i>	

STUDIO HIT

BEEF TATAR Classic	28.-	ROASTBEEF Hot Ciabatta	29.-
		<i>mit Chili-Quacomole, Zwiebeln und Salat</i>	
BEEF TATAR Calvados oder Cognac	31.-		

HOT CIABATTA MIT SALAT

VEGI	18.-	PICCANTE	20.-
<i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Chili-Guacamole</i>		<i>Salami Piccante, Käse, Tomaten, Energy Sauce</i>	
ANTIPASTI	18.-	PARMA	22.-
<i>Aubergine, Pepperoni, Zucchini, Rucola, Basilikum-Pesto</i>		<i>Prosciutto di Parma, Mozzarella, Rucola, Chili-Guacamole</i>	
CLASSIC	20.-	CHICKEN	22.-
<i>Schinken, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Energy Sauce</i>		<i>Poulet in Teriyaki-Marinade, Käse, Tomaten, Energy Sauce</i>	

Liebe Gäste, sollten Sie unter Allergien oder Intoleranzen leiden, wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Herkunftsländer unseres Fleisches und Fisches:

Rind - Schweiz & Argentinien | Poulet & Schwein - Schweiz | Tuna - Philippinen | Wienerli - Schweiz