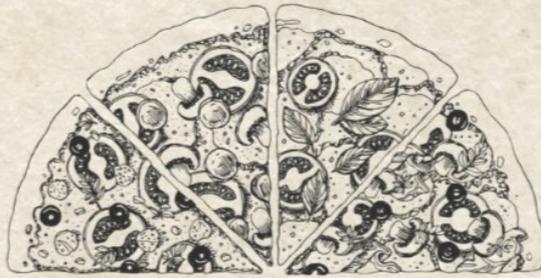




Amriswil Hotel Bären



La Locanda

RESTAURANT — PIZZERIA



AUF DEM LAUFENDEN BLEIBEN, UNSERER FACEBOOK-SEITE FOLGEN
UND DAUMEN NACH OBEN DRÜCKEN :)

RESTAURANT PIZZERIA LA LOCANDA HOTEL BAREN



ERFASSEN SIE DEN QR CODE MIT IHREM SMARTPHONE

WWW.RESTAURANT-LALOCANDA.CH

Il team La Locanda,
DAS LA LOCANDA TEAM FREUT SICH,

con la nostra atmosfera piacevole e familiare
SIE IN UNSEREM ANGENEHMEN UND FAMILIÄREN AMBIENTE

non vede l'ora di darvi il benvenuto.
BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.

Qui da noi l'ospitalità è una tradizione.
AUTHENTISCHE GASTFREUNDSCHAFT HAT BEI UNS TRADITION.

Vi serviamo prodotti freschi e specialità
WIR BEWIRTEN SIE MIT FRISCHEN PRODUKTEN UND SPEZIALITÄTEN

della famosa cucina italiana.
AUS DER WELTBEKANNTEN ITALIENISCHEN KÜCHE.

Il tutto accompagnato da una scelta di vini
GENIESSEN SIE DAZU EINEN DER HOCHWERTIGEN WEINE

pregiati della nostra cantina.
AUS UNSEREM KELLER.

Sentitevi a casa con noi
FÜHLEN SIE SICH BEI UNS WOHL.



Maria

BEVANDE GETRÄNKE

<i>COCA COLA 3,3 DL</i>	4,50
<i>COCA COLA ZERO 3,3 DL</i>	4,50
<i>FANTA 3,3 DL</i>	4,50
<i>RIVELLA BLAU 3,3 DL</i>	4,50
<i>ARANCIATA AMARA 3,3 DL</i>	5,50
<i>CHINOTTO 3,3 DL</i>	5,50
<i>CRODINO 10 CL - 17,50 CL</i>	5,50 - 6,50
<i>SAN BITTER 10 CL</i>	5,50
<i>RED BULL 2,5 DL</i>	6,00
<i>SAN PELLEGRINO 5 DL</i>	6,00
<i>ACQUA PANNA 5 DL</i>	6,00
<i>ACQUA PIZ SARDONA 0,75 DL</i> <small>(Mit Kohlensäure - Ohne Kohlensäure)</small>	9,00



AL BICCHIERE OFFEN

	2DL	3DL	5DL
<i>MINERAL</i>	3,00	3,50	4,50
<i>TEE PESCA</i>	3,00	3,50	5,50
<i>TEE LIMONE</i>	3,00	3,50	5,50
<i>COCA COLA / ZERO</i>	3,00	3,50	5,50
<i>FANTA</i>	3,00	3,50	5,50
<i>CITRO / SPRITE</i>	3,00	3,50	5,50
<i>SHORLEY</i>	3,00	3,50	5,50
<i>RIVELLA ROT</i>	3,00	3,50	5,50
<i>INDIAN TONIC</i>		4,50	
<i>BITTER LEMON</i>		4,50	
<i>SUCCO D'ARANCIA</i>		5,00	

BEVANDE ALCOLICHE ALKOHLGETRANKE

PANACHE SÜSS

2DL	3DL	5DL
3,50	4,50	6,00

PANACHE SAUER

3,50	4,50	6,00
------	------	------

GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS

7,00

GESPRITZTER WEISSWEIN SAUER

7,00

BIRRE BIER

NASTRO AZZURRO 3,3 DL

5,00

PERONI 3,3 DL

5,00

MORETTI 3,3 DL

5,00

ALKOHOLFREIES BIER 5 DL

6,00

MÖHL SAFT VOM FASS 5 DL

6,00

MÖHL SAFT VOM FASS (ALKOHOLFREI) 5 DL

6,00

LAGER HELL 5 DL

6,00

ST. GALLER KLOSTERBRÄU 5 DL

6,00

WEISSBIER (WEISSER ENGEL) 5 DL

6,00

WEISSBIER ALKOHOLFREI (ERDINGER) 5 DL

6,00



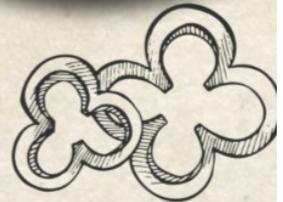
ALLA SPINA VOM FASS

	2DL	3DL	5DL
LAGER HELL	3.50	4.50	6.00



ZUPPE SUPPEN

ZUPPA DEL GIORNO <i>TAGESSUPPE</i>	7,50
STRACCIATELLA <i>BOUILLON MIT PARMESAN UND EI</i>	8,50
ZUPPA AL POMODORO <i>TOMATENSUPPE</i>	8,50
MINISTRONE DELLA LOCANDA <i>GEMÜSESUPPE</i>	9,50



INSALATE SALAT

INSALATA VERDE <i>GRÜNER SALAT</i>		8,50
INSALATA DI POMODORO CON CIPOLLA E RUCOLA <i>TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN UND RUCOLA</i>		12,00
INSALATA LECCESE CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE <i>GEMISCHTER HAUSSALAT MIT FRISCHER "MOZZARELLA"</i>		14,00
INSALATA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI GRANA PADANO E CREMA BALSAMICO <i>RUCOLASALAT MIT "GRANA PADANO" SPLITTER UND BALSAMICO CREME</i>		14,50
INSALATA CON VERDURE GRIGLIATE E SCAGLIE DI GRANA PADANO <i>GEMISCHTER SALAT MIT GEGRILLTEM GEMÜSE UND "GRANA PADANO" SPLITTER</i>		15,50
MOZZARELLA FIOR DI LATTE CON POMODORI E RUCOLA <i>FRISCHE "MOZZARELLA MIT TOMATEN UND RUCOLA</i>		15,50
INSALATONA MISTA CON TONNO E CIPOLLA <i>GROSSER GEMISCHTER HAUSSALAT MIT THUNFISCH UND ZWIEBELN</i>		17,50
MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORO E RUCOLA <i>BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN UND RUCOLA</i>		19,50
INSALATONA MISTA CON GAMBERETTI GRIGLIATI <i>GROSSER GEMISCHTER HAUSSALAT MIT GEGRILLTEN GARNELEN</i>		21,50
CARPACCIO DI MANZO <i>RINDSSCARPACCIO</i>		22,50



FLEISCH DEKLARATION
POULET: CH - HU RIND: CH SCHWEIN: CH



ANTIPASTI VORSPEISEN

BRUSCHETTA AL POMODORO 10,00

GERÖSTETE BRUSCHETTA MIT TOMATENWÜRFELN,
KNOBLAUCH UND BASILIKUM

FRITTO MISTO ALLA LECCESE 14,00

VERSCHIEDENE HAUSGEMACHTE FRITTIERTE SPEZIALITÄTEN

COCKTAIL DI GAMBERI 17,50

GARNELENSCOCKTAIL

ANTIPASTI DELLA CASA 19,00

VERSCHIEDENE AUFSCHNITTE, VERSCHIEDENE KÄSESORTEN
UND GEGRILLTES GEM, ÜSE

SPECIALITÀ SPEZIALITÄTEN

**TORTELLONI RICOTTA E SPINACI
CON CREMA AL GRANA PADANO** 21,50

TORTELLONI MIT RICOTTA UND SPINAT AN GRANA PADANO RAHMSAUCE

TROFIE CON SPECK E SCAMORZA AFFUMICATA 22,50

TROFIE MIT SPECK UND GERÄUCHERTER KÄSE

ORECCHIETTE PUGLIESI CON GAMBERI E BROCCOLI 24,50

ORECCHIETTE MIT GARNELEN UND BROKKOLI AN CHERRYTOMATENSAUCE

LASAGNE FATTA IN CASA 25,00

HAUSGEMACHTE LASAGNE IM OFEN ÜBERBACKEN MIT HINTERSCHINKEN, EI UND RINDSBOLOGNESE

CAVATELLI SALSICCIA E FUNGHI PORCINI 25,50

CAVATELLI MIT SALSICCIA (ITALIENISCHE WURST), STEINPILZEN UND CHERRYTOMATEN

PACCHERI BUONGUSTO CON GAMBERETTI E ZUCCHINE 25,50

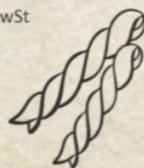
PACCHERI MIT GARNELEN, ZUCCHINI,
SAFRAN UND CHERRYTOMATENSAUCE

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE 27,00

SCIALATIELLI MIT MEERESFRÜCHTEN AN CHERRYTOMATENSAUCE

Für die Zubereitung Unserer Speisen Verwenden Wir
Ausschliesslich Olivenöl aus der Ersten Kalten
Pressung "OLIO EXTRA VERGINE"
Alle Preisangaben Verstehen Sich in Sfr und inkl. MwSt

FLIESSCH DEKLARATION
POULET: CH - HU RIND: CH SCHWEIN: CH



RAVIOLONI STAGIONALI FRISCHE GEFÜLLTE SAISON "RAVIOLONI"

RAVIOLONI RIPIENI CON RICOTTA E SPINACI 26,00
FRISCHE RAVIOLONI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND SPINAT

RAVIOLONI RIPIENI CON RICOTTA E TARTUFO 26,00
FRISCHE RAVIOLONI GEFÜLLT MIT RICOTTA UND TRÜFFEL

RAVIOLONI RIPIENI CON GORGONZOLA E NOCI 26,00
FRISCHE RAVIOLONI GEFÜLLT MIT GORGONZOLA UND WALNÜSSE

RAVIOLONI RIPIENI CON BURRATA 26,00
FRISCHE RAVIOLONI GEFÜLLT MIT BURRATA

RAVIOLONI RIPIENI CON SALMONE E MASCARPONE 26,00
FRISCHE RAVIOLONI GEFÜLLT MIT LACHS UND MASCARPONE

RAVIOLONI RIPIENI CON PORCINI E SALSICCIA 26,00
FRISCHE RAVIOLONI GEFÜLLT MIT STEINPILZE UND ITALIENISCHER WURST (SALSICCIA)



LIEBE GÄSTE
ZUR SOMMERSAISON EMPFEHLEN WIR IHNEN
UNSERE FRISCHEN RAVIOLONI,
MIT VERSCHIEDENEN FÜLLUNGEN UND GESCHMACKSNOTEN,
BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL,
UM OPTIMAL NACH IHREN GESCHMACKSNOTEN BERATEN ZU
WERDEN

SALSE SAUCE

CREMA DI PARMIGIANO
SALSA AI POMODORINI
BURRO E SALVIA
PARMESANCREME
CHERRYTOMATENSAUCE
ODER
BUTTER UND SALBEI

FLEISCH DEKLARATION
POULET: CH - HU RIND: CH SCHWEIN: CH



PASTA TEIGWAREN

SPAGHETTI SCIUE' SCIUE' 18,50
SPAGHETTI MIT CHERRYTOMATEN, BASILIKUM UND KNOBLAUCH

PENNE ALL'ARRABBIATA □ 18,50
TEIGWAREN MIT KNOBLAUCH AN TOMATENSAUCE (SCHARF)

SPAGHETTI AL RAGU' 19,50
SPAGHETTI MIT RINDSBOLOGNESE

PENNE AMATRICIANA 20,50
TEIGWAREN MIT SPECK, ZWIEBELN, BASILIKUM UND TOMATENSAUCE

GNOCCHI AL FORNO
GNOCCHI IM OFEN ÜBERBACKEN
MIT RAHMSAUCE UND MOZZARELLA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 21,50
SPAGHETTI MIT EIER, SPECK, GRANA PADANO UND RAHMSAUCE

TAGLIATELLE GENOVESE 21,50
TAGLIATELLE MIT BASILIKUMPESTO UND GRANA PADANO SPLITTER

SPAGHETTI AL TONNO 22,50
SPAGHETTI MIT CHERRYTOMATEN, KNOBLAUCH, THUNFISCH, OLIVEN UND KAPERN

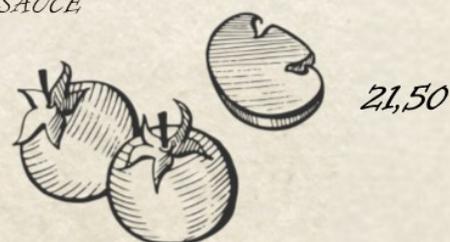
TAGLIATELLE PORCINI 23,50
TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN UND RAHMSAUCE

TAGLIATELLE AL SALMONE 26,50
TAGLIATELLE MIT LACHS UND RAHMSAUCE

RISOTTI RISOTTO

RISOTTO MARGHERITA DI SAVOIA 24,50
RISOTTO MIT GARNELEN UND RAHMSAUCE

RISOTTO LA LOCANDA 26,50
RISOTTO MIT KALBSFLEISCH UND GRILLIERTEM GEMÜSE



CARNE FLEISCH



FITNESSTELLER

POULETBRUST MIT GEMISCHTEM HAUSSALAT

26,00

SCALOPPINA DI MAIALE AL VINO BIANCO

SCHWEINESCHNITZEL AN WEISSWEINSAUCE

27,00

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE

PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL MIT POMMES

27,50

SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE

KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE

31,50

PICCATA MILANESE

CON SPAGHETTI AL POMODORO

KALBSCHFLEISCH UND SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE

33,00

SALTINBOCCA ALLA ROMANA

KALBSSCHNITZEL MIT ROHSCHINKEN UND SALBEI AN WEISSWEINSAUCE

34,50

FEGATO ALLA VENEZIANA

KALBSLEBER MIT ZWIEBELN UND ROTWEINSAUCE

36,00

ENTRCÔTE ALLA GRIGLIA (250 GR)

GRILLIERTES ENTRCÔTE

MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER

37,50

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

RINDERFILET VOM GRILL MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER

39,50

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI

RINDERFILET VOM GRILL MIT STEINPILZEN

43,50

CONTORNI BEILAGEN INCLUSI / INBEGRIFFEN

PARMESANRISOTTO, TAGLIATELLE MIT BUTTER,
ROSMARINKARTOFFELN,
GRILLIERTES GEMÜSE ODER POMMES

Für die Zubereitung Unserer Speisen Verwenden Wir Ausschliesslich Olivenöl
aus der Ersten Kalten Pressung "OLIO EXTRA VERGINE"
Alle Preisangaben Verstehen Sich in Sfr und inkl. MwSt

FLEISCH DEKLARATION
POULET: CH - HU RIND: CH SCHWEIN: CH



PESCE FISCH

FILETTO DI ORATA ALLA MEDITERRANEA

DORADENFILET MIT OLIVEN,
KAPERN UND CHERRYTOMATEN

33,50

CALAMARI GRIGLIATI

GRILLIERTER TINTENFISCH

34,50

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERETTI 36,00

FRITTIERTER TINTENFISCH UND GARNELEN

GAMBERONI ALLA GRIGLIA (5 PEZZI)

RIESENCREVETTEN VOM GRILL (5 STÜCK)

36,50



! FRISCHER FISCH, BITTE FRAGEN SIE UNSER
SERVICETEAM NACH DEM AKTUELLEN ANGEBOT!

Wolfsbarsch, Dorade, Seezunge, Vongole und Miesmuscheln

PEPATA DI COZZE AL POMODORO O VINO BIANCO

MIESMUSCHELN SAUTE AN TOMATEN ODER WEISSWEINSAUCE

28,50

SPAGHETTI CON VONGOLE AL POMODORO O AL VINO BIANCO

SPAGHETTI MIT VONGOLE AN TOMATEN ODER WEISSWEINSAUCE

29,50

SPAGHETTI CON COZZE AL POMODORO O AL VINO BIANCO

SPAGHETTI MIT MIESMUSCHELN AN TOMATEN ODER WEISSWEINSAUCE

29,50

SALMONE ALLA GRIGLIA (300 GR)

LACHS VOM GRILL (300 GR)

39,50

PESCE FRESCO INTERO ALLA GRIGLIA

(ORATA, BRANZINO O SOGLIOLA)

FRISCHER GANZER FISCH (DORADE, WOLFSBARSCH ODER SEETZUNGE)



AB 41,50

CONTORNI BEILAGEN

INCLUSI / INBEGRIFFEN

PARMESANRISOTTO, TAGLIATELLE MIT BUTTER,
ROSMARINKARTOFFELN,
GRILLIERTES GEMÜSE ODER POMMES

Für die Zubereitung Unserer Speisen Verwenden Wir Ausschliesslich Olivenöl
aus der Ersten Kalten Pressung "OLIO EXTRA VERGINE"
Alle Preisangaben Verstehen Sich in Sfr und inkl. MwSt

FLEISCH DEKLARATION
POULET: CH - HU RIND: CH SCHWEIN: CH



PIZZA

- 
- 
- PIZZA MARGHERITA** 13,50
MOZZARELLA UND TOMATENSAUCE
- PIZZA NAPOLI** 15,50
MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, SARDELLEN UND KAPERN
- PIZZA SALENTINA** 18,50
MOZZARELLA, TOMATENSAUCE
MIT CHERRYTOMATEN, ZWIEBELN UND BASILIKUM IN DER PFANNE GEBRATEN
- PIZZA SALAME** 18,50
MOZZARELLA, TOMATENSAUCE UND SALAMI
- PIZZA PROSCIUTTO** 18,50
MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, UND HINTERSCHINKEN
- PIZZA CALABRESE** 19,50
MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, SCHARFEN SALAMI UND OLIVEN
- PIZZA VEGETARIANA** 19,50
MOZZARELLA, TOMATENSAUCE UND GRILLIERTEM GEMÜSE
- PIZZA MONTANARA** 19,50
MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, TALEGGIO UND SPECK
- PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI** 19,50
MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, HINTERSCHINKEN UND CHAMPIGNONS
- PIZZA HAWAII** 19,50
MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, HINTERSCHINKEN UND ANANAS
- PIZZA TONNO** 20,50
MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, THUNFISCH UND ZWIEBELN
- PIZZA GENOVESE** 21,50
MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, PESTO, ROHSCHINKEN UND CHERRYTOMATEN
- PIZZA 4 STAGIONI** 22,50
MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, ARTISCHOCKEN, HINTERSCHINKEN
SALAMI UND CHAMPIGNONS
- PIZZA MICHEANGELO** 22,50
MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, MOZZARELLINE UND RUCOLA
- PIZZA MARCO** 22,50
MOZZARELLA, TOMATENSAUCE,
POULETSTREIFEN UND PEPERONI



PIZZA LORENZO

MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, SPIEGELEI, SPECK UND RUCOLA

23,00

PIZZA PUGLIESE

MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, GARNELEN UND BROKKOLI

23,00

PIZZA 4 FORMAGGI

MOZZARELLA, TOMATENSAUCE UND 4 VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN

23,00

CALZONE

MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, HINTERSCHINKEN UND SPIEGELEI

23,00

PIZZA ROSI

MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, SPINAT, SPECK UND KNOBLAUCH

23,50

PIZZA COSTIERA

MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, CHERRYTOMATEN, GARNELEN UND KNOBLAUCH

24,50

CALZONE LA LOCANDA □

MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, HINTERSCHINKEN, SCHARFEN SALAMI, CHAMPIGNONS UND OLIVEN

24,50

PIZZA ALESSANDRA

MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, MASCARPONE, SPINAT UND ROHSCHINKEN

25,00

PIZZA PAZZA

MOZZARELLA, TOMATENSAUCE UND MEERESFRÜCHTE

26,00

PIZZA LA LOCANDA

MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, KALBSSTREIFEN, STEINPILZEN, FRISCHER MOZZARELLA UND RUCOLA

26,50

PIZZA FANTASIA

MOZZARELLA, TOMATENSAUCE, SALSICCIA (ITALIENISCHE WURST), STEINPILZE UND GERÄUCHERTER KÄSE

29,00

PIZZA BIANCA (OHNE TOMATENSAUCE)

PIZZA LEONARDO □

MOZZARELLA, HINTERSCHINKEN, SCHARFEN SALAMI UND GRILLIERTEM GEMÜSE

20,50

PIZZA BIANCANEVE

MOZZARELLA, SPECK, RUCOLA UND PARMESAN SPLITTER

20,50

PIZZA NONNO UGO

MOZZARELLA, GORGONZOLA, HINTERSCHINKEN UND ZWIEBELN

21,50

PIZZA SALSICCIA E PORCINI

MOZZARELLA, SALSICCIA (ITALIENISCHE WURST) UND STEINPILZE

25,50

PINSA

BUFFEL, MOZZARELLA, MORTADELLA UND PISTAZIEN

26,50

PIZZA NONNA MARIA □ (EXTRA SCHARF) 28,50

MOZZARELLA, SALSICCIA (ITALIENISCHE WURST), STEINPILZE UND NDUJA



FLEISCH DEKLARATION

RIND . CH

SCHWEIN . CH

KALBS . CH

LAMM . CH

POULET . CH - UN

*Wir geben Ihnen
gerne Information
über mögliche
Allergene in unseren
Produkten*

PRIMITIVO PASSORANO

ITALIA , PUGLIA



 7,00

 48,00

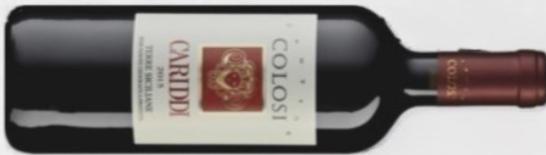
"Der Primitivo PASSORANO, vinifiziert nach der Methode DOPPIO PASSO, überzeugt durch seine Aromen von reifen Brombeeren und Cassis. Seine Textur ist samtig, und am Gaumen finden wir eine Fülle mit einem sehr schönen Gleichgewicht."

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 15
KELLEREI : **LE VIGNE DI SAMMARCO**
TRAUBENSORTE : **PRIMITIVO**



CARRIDI ROSSO DOC

ITALIA , SICILIA



 6,50

 41,00

"Der Ausbau erfolgt in Eichenholzfässern, was die Charakteristik der verwendeten Traubensorten unterstreicht. Er präsentiert sich in lebhaft rubinroter Farbe und einem reinen, kräftigen Bukett."

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 13,5
KELLEREI : **COLOSI**
TRAUBENSORTE : **NERO D'AVOLA**

SETTEBRACCIA

ITALIA , PUGLIA



 7,00

 48,00

"Dieser Rotwein wird aus den autochthonen Rebsorten Negroamaro zu 80 % und Susumaniello zu 20 % hergestellt, die zu den alten und fast vergessenen lokalen Rebsorten Apuliens gehören. Die Rebstöcke, die auf kalkhaltigen und tonigen Böden wachsen, werden nach der traditionellen Methode des 'Alberello Pugliese' erzogen. Der Wein wird dann 12 Monate lang in Barriques ausgebaut."

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 14,50
KELLEREI : **SAN PIETRANA**
TRAUBENSORTE : **NEGROAMARO È SUSUMANIELLO**

PRIMITIVO DI MANDORIA ORO EDITION

ITALIA , PUGLIA



 59,00

"Dichtes und sattes Purpurrot mit schwarzen und violetten Reflexen. Eine wahre Wucht in der Nase mit Düften von schwarzen Früchten, Edelhölzern, Mokka, Kokosnüssen und balsamischen Noten. Am Gaumen extraktreich und kräftig, mit weichen Tanninen und einem unglaublichen Abgang."

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 15
KELLEREI : **CARLO SANI**
TRAUBENSORTE : **PRIMITIVO**

MARASIA MALVASIA NERA

ITALIA , PUGLIA



59,00

"Der Wein hat eine intensive, rubinrote Farbe. Im Geruch entfalten sich Noten von Kirschen, Nelken und reifen roten Früchten. Am Gaumen zeigen sich angenehme Frische und die natürliche Süße eines körperreichen und komplexen Weins. Der Wein Marasia wird zu 100 % aus der Rebsorte Malvasia Nera hergestellt."

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 15
KELLEREI : **LE VIGNE DI SAMMARCO**
TRAUBENSORTE : **MALVASIA NERA**

CHIANTI DOCG

ITALIA , TOSCANA



6,50



42,00

"Aroma: Intensive Düfte von Pflaume und Veilchen mit Nuancen von kleinen roten Früchten wie Johannisbeere, Kirsche und Himbeere.
Geschmack: Im Mund ist er weich, mit kräftigem, aber gut eingebundenem Tannin."

AL-
KOHOLGEHALT : % VOL. 13
KELLEREI : **RAVAZZI**
TRAUBENSORTE : **SANGIOVESE È UVE AUTORIZZATE**

FREM BARBERA D'ASTI DOC

ITALIA , VENEZIA



75,00

"Tief granatroter Farbton, der sich mit dem Alter zu ziegelroten Reflexen neigt. Intensiv weiniger Duft, entwickelt sich zu einem immer weinigen, aber ausgewogenen und kontinuierlichen Bouquet. Trocken im Geschmack, offen, kräftig und großzügig. Gute Struktur, würzig und charaktervoll."

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 14
KELLEREI : **SCAGLIOLA VINI SANSI**
TRAUBENSORTE : **BARBERA**

ORO DEI SANI

ITALIA , TOSCANA



6,50



42,00

"Passo dei Sani Terre di Chieti Rosso IGT Leidenschaft und Tradition Premium Ein Teil der Trauben wurde erst sehr spät geerntet, in einem Zustand intensiver Stängel Trocknung. Bouquet von fruchtigen und blumigen Noten. Ideal zu Suppen, weißem Fleisch oder auch mittelreifen Käsesorten als Begleitung."

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 14
KELLEREI : **CARLO SANI**
TRAUBENSORTE : **MONTEPULCIANO , CABERNET , SAUVIGNON , MERLOT È SANGIOVESE**

SIVE EXCLUSIVE EXC

MACCONE ROSSO (SPECIAL EDITION 17%)

ITALIA , PUGLIA



"Intensive rubinrote Farbe mit hellvioletten Reflexen. Die ersten Hinweise sind reife Früchte, aromatische Kräuter und eine würzige und entscheidende Schärfe. Beim Probieren zeigt es eine wichtige, entscheidende opulente Struktur, die durch eine Weichheit ausgeglichen wird, die ihnen Gleichgewicht und Tiefe verleiht."

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 17
KELLEREI : ANGIULI DONATO
TRAUBENSORTE : PRIMITIVO , SUSUMANIELLO ,
NEGROAMARO , NERO DI TROIA È AGLIANICO



90,00

BOLGHERI SUPERIORE RE DIALE

ITALIA , TOSCANA



"Aromen von schwarzen Kirschen und Schokolade in der Nase lassen Genießerherzen höher schlagen. Am Gaumen blüht er erst richtig auf und vervollkommt den Hochgenuss mit Kaffee- und Kakaoaromen. Seine Geschmeidigkeit verdankt er den weichen Tanninen, die noch recht lange auf der Zunge präsent bleiben."

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 15
KELLEREI : LE NOVELIRE
TRAUBENSORTE : MERLOT , CABERNET , SAUVIGNON È CABERNET FRANC



95,00

LIMITED
EDITION

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC

ITALIA , VENEZIA



47,00

"Ripasso bedeutet übersetzt 'erneuter Durchgang'. Sie vereinen die Süffigkeit eines Valpolicella mit der Reichhaltigkeit eines Amarone und sind gute Begleiter zu Braten und Geflügel."

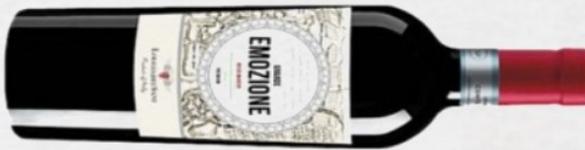
ALKOHOLGEHALT : % VOL. 15

KELLEREI : LA QUENA

TRAUBENSORTE : CORVINA , CORVINONE È RONDINELLA

GRANDE EMOZIONE

ITALIA , MARCHE



65,00

"Große Emotion aus der Hügellandschaft in den Marken. Lange Mazeration der Traubenschalen für 10 bis 12 Tage, Ausbau in Edelstahl. Leuchtend rubinrote Farbe. In der Nase intensive Noten von reifen Früchten und dunklen Beeren, mit Anklängen von Schokolade. Am Gaumen trocken und weich."

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 14

KELLEREI : LE CHIANTIGGIANE

TRAUBENSORTE : MONTEPULCIANO, MERLOT È SANGIOVESE

SUSUMANIELLO

ITALIA , PUGLIA



ALKOHOLGEHALT : % VOL. 15

KELLEREI : CARLO SANI

TRAUBENSORTE : SUSUMANIELLO

"Er hat eine dunkelrote Farbe mit leichten purpuroten Schattierungen. Sein Bouquet zeigt Aromen von reifen Beeren, dunklen Kirschen und Himbeermarmelade, gefolgt von leichten Noten von Schokolade und Kaffee." "Er hat einen vollmundigen, schweren Körper."



7,00



49,00

"Dabei bleiben die Tannine jedoch sehr weich und geschmeidig."



CAYEGA ROERO ARNEIS' DOCG

ITALIA , PIEMONTE



 7,00

 47,00

Eine großartige Interpretation des Potenzials einer Rebsorte, das Symbol des Territoriums, ausgedrückt in einem Weißwein mit den Aromen von Bime, weißem Pfirsich und Feuerstein, perfekt für jeden Anlass.

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 13

KELLEREI : CARRETTA

TRAUBENSORTE : ARNES

LA CROCETTA IGT

ITALIA , VENEZIA



 6,50

 42,00

Der Assemblage aus Sauvignon Blanc und Garganega wird nach Veneto-Tradition während 30 Tagen luftgetrocknet. Der Wein wird dadurch weicher mit einer ganz leichten Süsse. Im Gaumen überzeugt er mit einem frischen Antrunk, leicht zitrisch, überraschend weich mit einer sehr gut integrierten Säure und einem langen Abgang. Zum Hasenfleisch mit Rosmarin-Kartoffeln eine schöne Kombination.

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 13

KELLEREI : VILLA ROVERETI

TRAUBENSORTE : CABERNET SAUVIGNON È GARGANEGA

TRE FILER' VDT BIANCO DOLCE

ITALIA , LOMBARDIA



 48,00

"Die Größe eines süßen Weins wird durch seine Fähigkeit gemessen, ein Gleichgewicht zwischen Süße, Säure und Geschmack zu bewahren. Der Tre Filer schafft es, all dies mit unerwarteten Empfindungen zusammenzufassen."

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 13

KELLEREI : CA' DEO FRATI

TRAUBENSORTE : CHARDONNAY È SAUVIGNON BLANC

CARRIDI BIANCO IGP

ITALIA , SICILIA



 6,50

 41,00

Er wird aus den typischen Inzolia-, Catarratto- und Grecanico-Reben gewonnen und nach neuesten önologischen Erkenntnissen hergestellt. Es hat eine hellgelbe Farbe und ein ätherisches Blumenbouquet. Am Gaumen ist er jung, lebendig, rund und angenehm trocken

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 13

KELLEREI : COLOSI

TRAUBENSORTE : GRECANICO E INZOLIA

PROSECCO CAMPE DHEI DOC

ITALIA , VENEZIA



"Feine anhaltende Perlage. Der frische Geschmack nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten mit leichten exotischen Nuancen sowie die delikate Harmonie zusammen mit dem eleganten Etikett sorgen für einen großartigen Auftritt."

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 15,50
 KELLEREI : PONTE 1948
 TRAUBENSORTE : GLERA

 7,50

 45,00

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

ITALIA , VENEZIA



Strohgelber, eleganter und raffinierter Wein. Seine Noten sind reifer als frisch, da die Hängezeit eine zusätzliche Woche dauerte. Die ausgezeichnete Mineralität in Kombination mit einer guten Struktur macht ihn zu einem interessanten Wein. Am Gaumen ist dieser Wein raffiniert und elegant, frisch und säurebetont, charakteristisch. In jungen Jahren kantig, wird er nach ein paar Jahren ausgewogener.

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 12,50
 KELLEREI : TENUTE SALVATERRA
 TRAUBENSORTE : PINOT GRIGIO

 6,50

 44,00



ROSATO MONTE DELLA GUARDIA CA' LOJERA ITALIA, LOMBARDIA

Von Merlot und Cabernet hat dieser Wein seinen Namen vom sonnigen Moränenhügel südlich des Gardasees, wo die Trauben angebaut werden. Kirschrote Farbe mit rubinroten Reflexen, frisch und fruchtig. Jung getrunken, um sein Bouquet zu genießen, das im Laufe der Zeit für seine weiche Reife geschätzt wird.



48,00

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 13,50

KELLEREI : CA LOJERA

TRAUBENSORTE : CABERNET SAUVIGNON È MERLOT

CARRIDI ROSATOITALIA, SICILIA

6,50



41,00

Die Traubensorte Nero d'Avola wird «weiss» gekeltert, d.h. der Traubenmost wird während der Gärung nur rund 24 Stunden auf den Traubenhäuten gelassen, um die brillante Roséfarbe zu erhalten. Das Bukett des «Cariddi Rosato» ist weinig und erinnert an Frühlingsblumen, sein Geschmack trocken, frisch und jugendlich.

ALKOHOLGEHALT : % VOL. 13

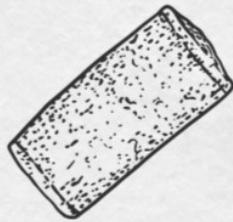
KELLEREI : COLOSI

TRAUBENSORTE : GLERA

Wein auf Bier,
das lass sein.

Bier auf Wein,
das lab sein.

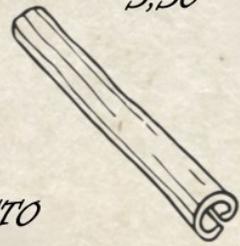
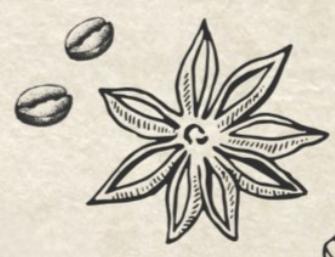
Wir wünschen Prost!





BEVANDE CALDE WARMER GETRÄNKE

LATTE CALDO	3,00
LATTE FREDDO	3,00
TEE	4,00
ESPRESSO, RISTRETTO, CAFFÈ CREME	4,50
ESPRESSO MACCHIATO	4,50
CAFFÈ CON GHIACCIO	4,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	4,50
ESPRESSO DECAFFEINATO	4,50
OVOMALTINE	5,00
CAOTINA	5,00
TEE PUNCH	5,00
LATTE MACCHIATO	5,50
CAPPUCCINO	5,50
SCHALE	5,50
ESPRESSO CORRETTO	6,00
ESPRESSO DOPPIO	6,00
TEE RUM	6,50
CAFFÈ LUTZ	7,50



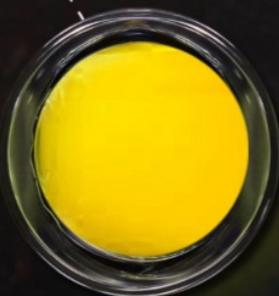
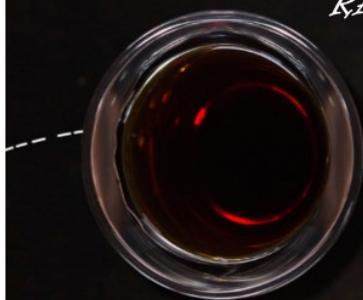
GRAPPE

<i>GRAPPA DELLA CASA 2CL</i>	<i>8,50</i>
<i>GRAPPA 3 ANNI 2CL</i>	<i>12,50</i>
<i>GRAPPA RISERVA BELLAVITE 2CL</i>	<i>12,50</i>
<i>GRAPPA BIANCA BELLAVITE 2CL</i>	<i>12,50</i>
<i>GRAPPA AMARONE 2CL</i>	<i>13,50</i>
<i>GRAPPA ARTIGIANA BEPI TOSOLINI 2CL</i>	<i>14,00</i>



ALCOLICI ALKOHOLGETRÄNKE

<i>SAMBUCA 2CL</i>	<i>7,50</i>
<i>LIMONCELLO 4CL</i>	<i>8,00</i>
<i>MELONCELLO 4CL</i>	<i>8,00</i>
<i>APPENZELLER 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>AMARETTO 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>VECCHIA ROMAGNA 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>AVERNA 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>LUCANO 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>RAMAZZOTTI 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>CYNAR 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>GORDON'S GIN 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>AMARO DEL CAPO 4CL</i>	<i>9,50</i>
<i>APEROL SPRITZ</i>	<i>10,50</i>
<i>CAMPARI ORANGE</i>	<i>10,50</i>
<i>CAMPARI SODA</i>	<i>10,50</i>



<i>MARTINI BIANCO 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>JÄGERMEISTER 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>FERNET BRANCA 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>BACARDI CARTA NEGRA 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>FRANGELICO LIQUEUR 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>SMIRNOFF VODKA Nº 21 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>AMARO MONTENEGRO 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>JOHNNIE WALKER RED LABEL 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>BACARDI CARTA BLANCA 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>CHIVAS 4CL</i>	<i>8,50</i>
<i>GLEAN GRANT 4CL</i>	<i>9,50</i>
<i>BAYLE'S 4CL</i>	<i>10,50</i>
<i>JIM BEAM 4CL</i>	<i>11,50</i>
<i>JACK DANIEL'S 4CL</i>	<i>12,50</i>
<i>BALLANTINES 4CL</i>	<i>12,50</i>



