



Tagesmenu

10. September bis 14. September 2018

Montag

“Costoletta” vom Schwein mit Tessiner Alpkäse überbacken ^(CH) 21.50
Ravioli mit Funghi und Peperonata-Gemüse

Dienstag

Gebratene “Suprema di Pollo” ^(CH) 21.50
auf Linguine Carbonara und Brokkoli

Mittwoch

Geschmorter Kaninchenschlegel “Sopraceneri” ^(CH) 21.50
Formagella Polenta und Zucchini-Gemüse

Donnerstag

Lammgigot mit Rosmarin und Valle Maggia Sauce ^(CH) 21.50
dazu Zwiebelkartoffeln und Kürbisschnitze

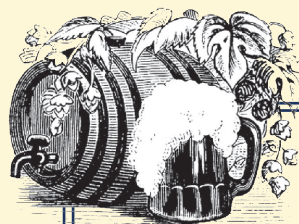
Freitag

Gebratenes “Salmerino” Filet an Mandelbutter 21.50
“Maggia Delta” Safranrisotto und Blattspinat

s’Vegi-Griicht vo dä Wuche

Polenta Ravioli mit Porcini, Kürbis, Wirsing und Tessiner Gottardo Käse 19.50

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.



Frisch zapft vom Fass

	25cl	30cl	40cl	50cl	100cl
Haldengüt Lager hell		4.70		7.40	14.80
Ittinger Klosterbräu	4.60		6.70		
Haldenkrone Premium		4.80			
Eichhof Naturtrüb		4.80		7.80	
Falken DAS WEIZEN				7.80	
Falken Schwarzbier	4.60		6.70		
Calanda Radler		4.70		7.40	

Monatsbier

Quöllfrisch hell, 50cl
frisch zapft 7.60



Getränke

Mineral offen	20cl	30cl	33cl	50cl
Allegra		4.60		7.10
Coca Cola		4.60		7.10
Coca Cola light		4.60		7.10
Sprite		4.60		7.10
Eistee hausgemacht				7.00

Säfte	20cl	30cl	33cl	50cl
Orangensaft, Michel	5.80			
Tomatensaft, Michel	5.80			
Traubensaft, Michel	5.80			
Sirup	3.80			

Mineral Fläschchen	20cl	30cl	33cl	50cl
Henniez blau				7.00
Rivella rot, grün oder blau			4.80	
Fanta			4.80	
Coca Cola Zero			4.80	
Tonic/Bitter Lemon	4.60			
Möhl Suure Moscht ohne Alkohol				7.50
Möhl Suure Moscht mit Alkohol				7.50
Apfelschorle Michel			4.80	

Warme Getränke

Tee diverse Sorten	4.80
Kaffee/Espresso, Schale, Hag <i>il baretto</i>	4.80
Latte Macchiato / Doppelter Espresso	5.60
Coretto Grappa	6.80
Cappuccino	5.60
Ovomaltine/Caotina	4.60
Kaffee Luz 2cl	7.50
Kaffee fertig 2cl	7.50
Kaffee Federal mit Schlagrahm 2cl Obstler	7.90
Tee Rum Colonial 2cl	7.50