

Caffètino-Vino

Herzlich willkommen

Bistro-Küche

Alle Speisen aus unsere Bistro-Küche servieren wir Ihnen täglich von Dienstag bis Samstag durchgehend.

Für jeden Tag haben wir noch zusätzlich eine «Empfehlung des Tages»

Fragen Sie das Caffètino-Vino Team nach der heutigen Empfehlung.

Ihr Anlass bei uns

Mit Freude und Engagement planen und organisieren wir für Sie Ihren privaten oder geschäftlichen Anlass. Der 1. Stock mit Lounge und Terrasse eignet sich für Feiern oder Essen bis ca. 20/25 Personen.

Bei grösseren Anlässen können wir auch das Erdgeschoss anbieten und Ihnen so für bis zu 45 Personen wunderschöne Räumlichkeiten offerieren.

Fragen Sie uns an, gerne machen wir Ihnen ein Angebot.

Apéro alla Milanese

Jeden Freitag von 17 bis 20 Uhr

***Reichhaltig, frisch, lecker
mit dem Flair des Südens***

Wir verrechnen einen Zuschlag von CHF 2.00 pro Getränk und Sie können sich dafür nach Lust und Laune am Apéro-Buffer bedienen.

Geniessen Sie bei schöner Atmosphäre, etwas Italianità auf dem Teller

Wein des Monats

Jeden Monat bieten wir einen neuen „Wein des Monats“ im Offenausschank an.

Fragen Sie das Caffètino-Vino Team nach dem aktuellen Wein des Monats.

Caffètino-Vino

PASTICCINI / DOLCI

Diverse Kuchen nach Tagesangebot ab 5.50

Für weitere Angebote des Tages fragen Sie das Caffètino-Vino Team.

WARME GETRÄNKE

Espresso		4.00
Espresso Doppio		5.50
Café Crème		4.50
Cappuccino / Milchkaffee		5.00
Milchkaffee gross		5.50
Latte Macchiato		5.50
Latte caldo o freddo	2dl	2.50
Cioccolata calda o fredda	2dl / 3dl	3.50 / 5.00
Caffè ghiacciato (eisgekühlt, im Sommer)		5.50
Caffè corretto Grappa		5.50
Chai Latte		5.50
Schoggi Melange		6.00
Hochwertige Vollblattee im Seidebeutel:		
Jasmin Green	Grüntee	5.00
Earl Grey	Schwarztee	5.00
Estate Darjeeling	Schwarztee	5.00
Bombay Chai	Schwarztee	5.00
Citrus Mint	Kräutertee	5.00
Lemon Vervaine	Kräutertee	5.00
Ginger Lemongras	Kräutertee	5.00
Blueberry Merlot	Früchtetee	5.00

KALTE GETRÄNKE

San Pellegrino	2.5dl / 5dl	4.50 / 6.50
Acqua Panna	2.5dl / 5dl	4.50 / 6.50
Gazosa, aus dem Tessin:	3.5dl	5.50
<i>all'aranciata amara, al limone</i>		
<i>al mirtillo, al lampone, al mandarino</i>		
Coca Cola, original und zero	3.3 dl	4.50
Shorley	3.3 dl	4.50
Schweppes:	2.0 dl	4.50
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon		
Sanbitter	10 cl	4.50
Crodino	10 cl	4.50
Chinotto	20 cl	4.50
Orangensaft, frisch gepresst	2.0 dl	5.50
Makoto-T, Eistee ohne Zucker:	5.0 dl	5.50
Grüntee, Ingwer, Zitronengras Limette		
Weisser Tee, Passionsfrucht, Ingwer		

Caffètino-Vino

BIRRE

Moretti	33cl	6.00
Chopfab Weizen	33cl	7.00
Richti Bier	33cl	5.00
Zitronen-Panaché naturtrüb	33cl	5.00
Leermond, alkoholfrei	33cl	5.00

APPERITIVI

Martini Bianco	15%	4cl	7.50
Martini Rosso	15%	4cl	7.50
Campari	23%	4cl	7.50
Pastis	45%	4cl	7.50

PROSECCO

Le Colture, Prosecco DOC Brut	10cl / 75cl	9.50 / 58.50
-------------------------------	-------------	--------------

CHAMPAGNER

Piccolo Pommery, Brut Royal	20cl	26.00
Champagne du jour	37.5 cl	51.50
	75 cl	91.50

COCKTAILS mit PROSECCO

Caffètino Spritz (Crodino, Prosecco)	11.50
Apérol Spritz (Apérol, Prosecco)	11.50
Hugo (Holunder, Prosecco)	11.50
Prosecco ,Dolce Vita‘ (Limoncello, Pfefferminze, Prosecco)	11.50

LIKÖR

Averna	4cl	7.50
Ramazotti	4cl	7.50
Fernet Branca	4cl	7.50
Amaretto di Saronno	4cl	7.50
Baileys	4cl	7.50
Limoncello	4cl	7.50

Cappèlino-Vino

VINI

VINI BIANCHI

- La Lepre, Merlot** 10cl / 75cl 6.50 / 45.00
Ticino 2014
Azienda Agricola, rassig, elegant, nachhaltig
- Pinot Grigio** 10cl / 75cl 6.00 / 42.00
Trentino DOC, 2014
Bottega Vinal, mittleres brillantes
Strohgelb, delikater Duft von Zitrone,
frische lebendige Säure, ein Hauch von
Akazienblüte
- Fiano di Avellino le Garde** 10cl / 75cl 6.50 / 45.00
Vinosia, 2014
Vinosia = Die duftende Lieblichkeit des
Fiano. Mit klar blumigen Aromen, stellt
Weinkunst höchster Reinheit dar. Er ist
dicht gewebt, hat keinerlei bitteren
Nachgeschmack und einen geschliffenen
Duft

VINI ROSSI

- Barbarossa, Merlot** 10cl / 75cl 6.50 / 45.00
Riserva, 2012, Azienda Agricola
Sonnenverwöhnt, voll
- Primitivo di Manduria DOC** 10cl / 75cl 7.50 / 55.00
2013, Villa Santera, Leone de Castris, Apulien
Kräftiges Rot mit violettfarbenen Reflexen,
fruchtig, sehr reich, mit leichtem Kirsch-
und Lakritzegegeschmack. Weiniges Bouquet,
saltarti, warm und wohlschmeckend; 100%
Primitivo
- Montepeloso IGT Alpha** 10cl / 75cl 7.50 / 55.00
2012, Toscana
Dichtes Rubingranat. Komplexe Noten von
reifen Walderdbeeren, Himbeeren und
dunklen Pflaumen, Weichselkirschen,
untermalt mit mediterraner Würze und
balsamischen Anklängen
- Malvasia Nera IGP** 10cl / 75cl 7.50 / 55.00
2013, Sud Malvasia Nera, Feudi San
Marzano, Apulien
Rubinrot, einnehmend, elegant mit Noten
von dunklen Kirschen und reifen Pflaumen,
leichte Gewürznelkennuancen. Am Gaumen
saftig, kompakt und samtig mit vollem
Körper und ansprechend langem Finale

Caffètino-Vino

GRAPPE

<i>Fior di vite</i>	40%	2cl	8.50
<i>Nebbiolo</i>	45%	2cl	8.50
<i>da Uve moscato</i>	40%	2cl	8.50
<i>di Miele (Giuseppe Castelli)</i>	40%	2cl	8.50
<i>Amarone</i>	45%	2cl	8.50

BRANDIES / COGNACS

<i>Vecchia Romagna</i>	38%	4cl	7.50
<i>Rémy Martin VSOP</i>	40%	4cl	12.50
<i>Hennessy X.O</i>	40%	4cl	22.50

WHISKEY

<i>Balantines</i>	40%	4cl	8.50
<i>Johnnie Walker Black Label, 12 years</i>	40%	4cl	9.50
<i>Jack Daniel's</i>	40%	4cl	11.50
<i>Glen Fiddich, 12 years</i>	40%	4cl	12.00
<i>Dalwhinnie, 15 years</i>	43%	4cl	14.00
<i>Oban, 14 years</i>	43%	4cl	16.00

RUM

<i>Bacardi Rum</i>	37.5%	4cl	7.50
<i>Havana Añejo Blanco, 3 years</i>	40%	4cl	8.50
<i>Havana Añejo Reserva</i>	44%	4cl	9.50
<i>Ron Zacapa X.O, 23 years</i>	40%	4cl	18.50

GIN

<i>Gordon's</i>	37.5%	4cl	8.50
<i>Bombay</i>	40%	4cl	9.50
<i>Plymouth</i>	41.2%	4cl	11.50
<i>Hendricks</i>	41.4%	4cl	11.50
<i>Turicum</i>	41.5%	4cl	11.50

WODKA

<i>Russian Standard</i>	40%	4cl	8.50
<i>Absolut</i>	40%	4cl	9.50
<i>Grey Goose</i>	40%	4cl	13.50

Caffètino-Vino

KLASSISCHE COCKTAILS

<i>Americano</i>	12.00
<i>Vermouth rot, Campari, Zitronenzeste, Sodawasser</i> <i>Eis auf Wunsch</i>	
<i>Negroni</i>	12.00
<i>Vermouth rot, Campari, Gin, Orangenscheibe,</i> <i>Eis, Sodawasser auf Wunsch</i>	
<i>Sbagliato</i>	12.00
<i>Prosecco, Vermouth rot, Campari</i>	
<i>Salto Mortale</i>	12.00
<i>Vodka, trockener Sherry, Limettensaft</i>	
<i>Manhattan</i>	12.00
<i>Angostura, Canadian Whiskey, Vermouth rot,</i> <i>Kirsche</i>	
<i>Lillet</i>	11.50
<i>Lillet blanc, Tonic Water, Gurke, Erdbeere,</i> <i>Pfefferminze, Eis</i>	
<i>Bicicletta</i>	11.50
<i>Campari, Wein, Mineral</i>	
<i>Campari / Cynar Soda</i>	11.50
<i>Campari Orange</i>	11.50
<i>Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)</i>	8.50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<i>Giorgio (Peter Roth)</i>	10.50
<i>Grenadine, frischer Zitronen- und Orangensaft</i>	
<i>Freshmaker</i>	9.50
<i>Limette, Limettensaft, Ginger Ale</i>	
<i>Secco Spritz</i>	9.50
<i>Crodino, alkoholfreier Prosecco, Zitrone, Eis</i>	
<i>Hugo mit alkoholfreiem Prosecco</i>	9.50
<i>Holundersirup, alkoholfreier Prosecco, Zitrone,</i> <i>Minze, Eis</i>	