

Herzlich willkommen im Caffètino-Vino

Küche

Dienstag bis Samstag

*Von **12 bis 14 Uhr** kocht Teodor seine abwechslungsreichen Menüs, täglich neu und täglich frisch.*

Was er kocht steht jeweils auf der Tafel im Erdgeschoss und vor dem Caffètino-Vino sowie auf unserer Homepage und Facebook.

*Zwischen **14 und 18 Uhr** gibt es ausser den Menüs alles was auf unserer Karte steht.*

*Ab **18 Uhr bis 21 Uhr** steht Teodor wieder in der Küche und bietet nebst den Menüs auch allerlei Spezialitäten an. Fragen Sie Teodor, was er Ihnen heute alles anbieten kann.*

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, spannende Weine und 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.

Caffètina-Vino

TAGESMENÜ

Täglich von Dienstag bis Samstag

Fragen Sie den Koch oder das Caffètino-Vino Team nach den aktuellen Menüs oder beachten Sie die Tafeln im Erdgeschoss und vor dem Caffètino-Vino. Auch auf unserer Homepage und Facebook finden Sie die aktuellen Menüs.

Von 12 bis 14 Uhr kocht Teodor seine abwechslungsreichen Menüs, täglich neu und täglich frisch.

Zwischen 14 und 18 Uhr gibt es ausser den Menüs alles was auf dieser Karte steht.

Ab 18 Uhr bis 21 Uhr kocht Teodor wieder und bietet nebst den Menüs auch allerlei Spezialitäten an.

Fragen Sie Teodor, was er Ihnen heute anbieten kann.

SALATE

- *Unsere Salate werden frisch nach saisonalem Angebot zubereitet. serviert mit Hausdressing* ab 10.50

SUPPEN

- *Tagessuppe* 14.50
- *Gulaschsuppe* 16.50
- *Karotten-Ingwersuppe* 14.50
- *Zitronengrassuppe* 14.50

PANINI

Unsere Panini werden frisch zubereitet. Fragen Sie das Caffètino-Vino Team nach den aktuellen Zutaten. ab 9.00

PIADINE

Unsere Piadine werden frisch zubereitet. Fragen Sie das Caffètino-Vino Team nach den aktuellen Zutaten. ab 9.00

FLAMMKUCHEN

Unsere Flammkuchen werden frisch zubereitet. Klassisch mit Crème fraîche, Zwiebeln und Schinkenspeck. Weitere Varianten sind möglich, fragen Sie das Caffètino-Vino Team. 15.50

PIZZA

Pizza margherita 12.50
Pizza prosciutto 15.50

Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz und Italien.

PASTICCINI / DOLCI

Diverse Kuchen nach Tagesangebot ab 5.50

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

WARME GETRÄNKE

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

KALTE GETRÄNKE

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

BIRRE

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

APPERITIVI

<i>Martini Bianco</i>	15%	4cl	7.50
<i>Martini Rosso</i>	15%	4cl	7.50
<i>Campari</i>	23%	4cl	7.50
<i>Pastis</i>	45%	4cl	7.50

PROSECCO

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

CHAMPAGNER

<i>Piccolo Pommery, Brut Royal</i>	20cl	26.00
<i>Champagne du jour</i>	37.5 cl	51.50
	75 cl	91.50

COCKTAILS mit PROSECCO

<i>Caffètino Spritz (Crodino, Prosecco)</i>	11.50
<i>Apérol Spritz (Apérol, Prosecco)</i>	11.50
<i>Hugo (Holunder, Prosecco)</i>	11.50
<i>Prosecco ‚Dolce Vita‘ (Limoncello, Pfefferminze, Prosecco)</i>	11.50

LIKÖR

<i>Averna</i>	4cl	7.50
<i>Ramazotti</i>	4cl	7.50
<i>Fernet Branca</i>	4cl	7.50
<i>Amaretto di Saronno</i>	4cl	7.50
<i>Baileys</i>	4cl	7.50
<i>Limoncello</i>	4cl	7.50

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 Lakritzegeschmack. 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

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

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>	