

Menu San Salvatore

*Tartare di filetto di manzo Svizzero "Continental"
con dressing di senape al miele e giardiniera di verdure*

DE – Schweizer Rinderfilet-Tartar "Continental"
mit Honig-Senf-Dressing und eingelegtem Gemüse

FR – Tartare de filet de bœuf suisse "Continental"
avec vinaigrette de moutarde au miel et légumes marinés

EN – Swiss beef tenderloin Tartare "Continental"
with honey mustard dressing and pickled vegetables

Allergeni:1a,3a,7a,10a

Risotto alla milanese con stracotto di guancia di maiale e polvere di caffè

DE – Safran-Risotto "Milanese" mit Schweinebäckchen-Eintopf und Kaffeepulver

FR – Risotto au safran "Milanese" avec ragoût de joue de porc et poudre de café

EN – Saffron Risotto "Milanese" with pork cheek stew and coffee powder

Allergeni:3a,7a

Filetto di manzo svizzero con verdure di stagione e salsa ai frutti rossi

DE – Schweizer Rinderfilet mit Saisongemüse und roter Beerensauce

FR – Filet de bœuf suisse avec légumes de saison et sauce aux fruits rouges

EN – Swiss beef tenderloin with seasonal vegetables and red berry sauce

Allergeni:7a

*Gianduiotto di mousse al cioccolato bianco
con cuore al lampone fresco e crumble al cioccolato*

DE – "Gianduiotto" von weißer Schokoladenmousse
mit frischem Himbeerherz und Schokoladenstreuseln

FR – "Gianduiotto" de mousse au chocolat blanc
avec cœur de framboise fraîche et crumble au chocolat

EN – White chocolate mousse "Gianduiotto"
with fresh raspberry heart and chocolate crumble

Allergeni:1a,7a

Prezzo/Preis/Prix/Price 65.- CHF p.p.



Menu Vesuvio

Salmone marinato Dry con mousse di formaggio fresco al limone e misticanza

DE – Trocken mariniertes Lachs mit Zitronen-Frischkäse-Mousse und Pflücksalat "Misticanza"
FR – Saumon mariné à sec avec mousse de fromage frais au citron et mélange de salade "Misticanza"
EN – Dry marinated salmon with lemon scented fresh cheese mousse and mixed green salad "Misticanza"
Allergeni: 4a, 7a

Polpo scottato con purea di topinambur, verdure di stagione e cipolla rossa in agrodolce

DE – Gebratener Oktopus mit Topinamburpüree, Gemüse der Saison und süß-sauren roten Zwiebeln
FR – Poulpe saisi avec purée de topinambour, légumes de saison et oignon rouge aigre-doux
EN – Seared octopus with topinambur puree, seasonal vegetables and sweet and sour red onion
Allergeni: 7a, 14a

Trancio di filetto di spigola pescato fresco alla mediterranea con pomodoro, olive taggiasche e patate

DE – Frisch gefischtes Wolfsbarsch-Filet "Mediterranea" mit Tomaten, "Taggiasche" Oliven und Kartoffeln
FR – Filet de loup de mer pêché frais à la Méditerranéenne avec tomates, olives "Taggiasche" et pommes de terre
EN – Fresh fished sea bass fillet Mediterranean Style with tomatoes, olives "Taggiasche" and potatoes
Allergeni: 4a

Delizia al limone con pan di spagna e crema al limone

DE – Zitronengenuss mit Italienischem Biskuit und Zitronencreme "Delizia al limone"
FR – Délice au citron avec génoise et crème au citron "Delizia al limone"
EN – Lemon delight with Italian sponge cake and lemon cream "Delizia al limone"
Allergeni: 1a, 3a, 7a

Prezzo/Preis/Prix/Price 65.- CHF p.p.

Antipasto Sfizioso del Ronco

Antipasto Sfizioso del Ronco

con insalatina d'orzo, bruschetta con formaggio fresco, bruschetta con lardo profumato al miele, salame di capriolo, Slinziga di cervo, prosciutto crudo, melone, formagella di mucca e frittatina di uova Bio della Valle di Blenio

Antipasto Sfizioso del Ronco - Vorspeiseplatte

mit Gerstensalat, Bruschetta mit Frischkäse, Bruschetta mit Honig parfümiertem weissem Speck, Reh-Salami, Hirsch-Trockenfleisch "Slinziga", Rohschinken, Melone, Tessiner "Formagella" Käse und italienisches Omelette mit Bio Eier aus dem Bleniotal

Antipasto Sfizioso del Ronco - Hors-d'œuvre variés

avec salade d'orge, bruschetta avec fromage frais, bruschetta avec lard parfumé au miel, salami de chevreuil, viande séchée de cerf "Slinziga", jambon cru, melon, fromage tessinois "Formagella" et omelette italienne aux œufs bio de la Vallée de Blenio

Antipasto Sfizioso del Ronco - mixed appetizers

with barley salad, bruschetta with fresh cheese, bruschetta with honey-scented lard, roe deer salami, dried deer meat "Slinziga", raw ham, melon, Ticino style cheese "Formagella" and organic egg fritter from Blenio Valley

CHF 36.-

Supplemento Luganighetta Ticinese alla griglia con salse

Zuschlag grillierte Tessiner Schweinewurst "Luganighetta" mit Saucen

Supplément saucisse Tessinoise de porc grillée "Luganighetta" avec sauces

Supplement grilled Ticino style pork sausage "Luganighetta" with sauces

CHF 12.-

Allergeni: 1a,3a,7a

Vino consigliato / Empfohlener Wein / Vin conseillé / Recommended wine

Rosato Americano 75cl. - Vitigno: uva Labrusca/Americana - Vini Rovio Ronco di Gianfranco Chiesa

CHF 44.-

Antipasto Sfizioso del Ronco

36.- CHF



Supplemento Luganighetta

12.- CHF





CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO

Antipasti

Tagliere di salumi Ticinesi

DE – Tessiner Aufschnittteller

FR – *Assiette de charcuterie tessinoise*

EN – Cured meats Ticino style

CHF 28.-

½ CHF 18.-

Formaggi misti dell'Alpe Ticinesi

DE – Tessiner Alpkäse Auswahl

FR – *Sélection de fromages des Alpapes tessinois*

EN – Alp cheese selection Ticino style

Allergeni: 7a

CHF 28.-

½ CHF 18.-

Tartare di filetto di manzo Svizzero "Continental"

con dressing di senape al miele e giardiniera di verdure

DE – Schweizer Rinderfilet-Tartar "Continental" mit Honig-Senf-Dressing und eingelegtem Gemüse

FR – *Tartare de filet de bœuf suisse "Continental" avec vinaigrette de moutarde au miel et légumes marinés*

EN – Swiss beef tenderloin Tartare "Continental" with honey mustard dressing and pickled vegetables

Allergeni: 1a, 3a, 7a, 10a

CHF 36.-

Salmone marinato Dry con mousse di formaggio fresco al limone e misticanza

DE – Trocken mariniertes Lachs mit Zitronen-Frischkäse-Mousse und Pflücksalat "Misticanza"

FR – *Saumon mariné à sec avec mousse de fromage frais au citron et mélange de salades "Misticanza"*

EN – Dry marinated salmon with lemon scented fresh cheese mousse and mixed green salad "Misticanza"

Allergeni: 4a, 7a

CHF 36.-

Insalate

Insalata Nizzarda "Continental"

con tonno, misticanza, pomodoro, fagiolini verdi, uovo sodo Bio della Valle di Blenio, olive taggiasche, mozzarella

DE – Niçoise Salat mit Thunfish, grünem Salat, Tomaten, grünen Bohnen,

hart gekochtes Bio-Ei des Blenio Tals, "Taggiasche" Oliven und Mozzarella

FR – *Salade Niçoise avec thon, salade verte, tomates, haricots verts,*

œuf dur Bio de la Vallée de Blenio, olives "Taggiasche" et Mozzarella

EN – Niçoise Salad with tuna fish, green salad, tomato, green beans,

hard-boiled Bio-egg from Blenio Valley, olives "Taggiasche" and Mozzarella

Allergeni: 3a, 4a, 10a

CHF 26.-

½ CHF 16.-

Insalata verde o mista grande/piccola

DE – Grüner oder gemischter Salat gross/klein

FR – *Salade verte ou mêlée grande/petite*

EN – Green or mixed salad big/small

Allergeni: 3a, 10a

mista/gemischt/mêlée/mixed CHF 18.- ½ CHF 14.-

verde/grün/verte/green CHF 13.- ½ CHF 9.-

Minestre

Zuppa di patate e porri con gel di carote allo zenzero

DE – Kartoffel-Lauch-Suppe mit Ingwer-Karottengel

FR – *Potage de pommes de terre et de poireaux avec gel de carottes au gingembre*

EN – Potato and leek soup with ginger scented carrot gel

Allergeni: 3a, 7a

CHF 16.-

Primi

**Lasagne caserecce alla bolognese di nostra produzione
con fonduta di mozzarella e salsa di pomodoro** CHF 28.-

DE – Hausgemachte Lasagne Bolognese mit Mozzarella-Fondue und Tomatensauce

FR – *Lasagne maison à la bolognaise avec fondue de mozzarella et sauce de tomates*

EN – Homemade Lasagne stuffed with beef stew "Bolognese" with mozzarella fondue and tomato sauce

Allergeni: 1a, 3a, 7a, 9a, 12a, 6b, 10b

**Gnocchi di patate di nostra produzione
con crema di melanzane arrosto e pomodoro giallo e rosso** CHF 26.-

DE – Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit gebratener Auberginencreme und gelber und roter Tomate

FR – *Gnocchi de pommes de terre maison à la crème d'aubergine rôtie et tomates jaunes et rouges*

EN – Home-made potato gnocchi with roasted aubergine cream and yellow and red tomato

Allergeni: 1a, 3a, 7a

Risotto alla milanese con stracotto di guanciaie di maiale e polvere di caffè CHF 28.-

DE – Safran-Risotto "Milanese" mit Schweinebäckchen-Eintopf und Kaffeepulver

FR – *Risotto au safran "Milanese" avec ragoût de joue de porc et poudre de café*

EN – Saffron Risotto "Milanese" with pork cheek stew and coffee powder

Allergeni: 3a, 7a

Spaghetti con moscardini alla Luciana CHF 28.-

DE – Spaghetti mit Moscardini (Baby-Oktopus) alla Luciana

FR – *Spaghetti aux Moscardini (petit poulpe) alla Luciana*

EN – Spaghetti with Moscardini (baby octopus) alla Luciana

Allergeni: 1a, 14a

Spaghetti o penne al pomodoro, al pesto o alla bolognese CHF 24.-

DE – Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce, Pesto oder Bolognese Fleisch-Sauce

FR – *Spaghetti ou Penne avec sauce tomate, pistou génois ou sauce bolognaise*

EN – Spaghetti or Penne with tomato sauce, Genoese Pesto or Bolognese meat-sauce

Allergeni: 1a

Pesce

**Spiedone di Mare con polpo, gambero, calamaro e pesce pescato del giorno
con verdure di stagione** CHF 52.-

DE – Meeresfrüchtespieß mit Oktopus, Garnele, Tintenfisch und Fisch des Tages mit Saison Gemüse

FR – *Broche de fruits de mer avec poulpe, crevettes, calamars et poisson du jour avec légumes de saison*

EN – Seafood skewer with octopus, prawn, squid and fish of the day with seasonal vegetables

Allergeni: 2a, 4a, 14a

**Trancio di filetto di spigola pescato fresco alla mediterranea
con pomodoro, olive taggiasche e patate** CHF 46.-

DE – Frisch gefischtes Wolfsbarsch-Filet "Mediterranea" mit Tomaten, Oliven "Taggiasche" und Kartoffeln

FR – *Filet de loup de mer pêché frais à la Méditerranéenne avec tomates,
olives "Taggiasche" et pommes de terre*

EN – Fresh fished sea bass fillet Mediterranean Style with tomatoes, olives "Taggiasche" and potatoes

Allergeni: 4a

Secondi di carne di esclusiva provenienza svizzera

Spiedone di filetto di manzo Svizzero con verdure alla griglia "Continental"

Patate al rosmarino

CHF 52.-

DE – Spiess mit Schweizer Rinderfilet und Gemüse vom Grill "Continental" mit Rosmarinkartoffeln

FR – Broche de filet de bœuf Suisse et légumes grillée "Continental" avec pommes de terre au romarin

EN – Grilled Swiss beef tenderloin and vegetable skewer "Continental" with rosemary potatoes

Allergeni: 1a,3a,7a

Filetto di manzo svizzero con verdure di stagione e salsa ai frutti rossi

CHF 52.-

DE – Schweizer Rinderfilet mit Saisongemüse und roter Beersauce

FR – Filet de bœuf suisse avec légumes de saison et sauce aux fruits rouges

EN – Swiss beef tenderloin with seasonal vegetables and red berry sauce

Allergeni:7a

Grigliata mista Ticinese con Luganighetta, collo e costine di maiale marinati, schiacciata di patate arrosto e misticanza

CHF 42.-

DE – Tessiner Grillade mit Luganighetta Schweine-Wurst, mariniertem Schweinehals

und Schweine-Rippchen "Costine" mit gebratenem Kartoffelpuffer und Pflücksalat

FR – Grillade de viande tessinoise avec saucisse de porc "Luganighetta" et cou et côtes de porc

Marinés avec pommes de terre écrasées rôties et mélange de salades

EN – Mixed grill Ticino style with pork sausage "Luganighetta" and marinated pork neck and ribs "Costine"

Crushed roast potatoes and mixed green salad

Allergeni: 3a,7a

Scaloppina di maiale "Orecchia d'elefante"

impanata e fritta con salsa agli agrumi e purea di patate

CHF 38.-

DE – Paniertes und gebratener Schweineschnitzel "Orecchia d'elefante"

mit Zitrusauce und Kartoffelpüree

FR – Escalope de porc panée et frite "Orecchia d'elefante"

avec sauce aux agrumes et purée de pommes de terre

EN – Breaded and fried pork scallop "Orecchia d'elefante"

with citrus sauce and mashed potatoes

Allergeni: 1a,3a,7a

Burger rustico del Ronco con carne di manzo svizzera, cipolla caramellata di Tropea, bacon croccante e formaggio Brie ticinese

CHF 28.-

DE – Schweizer Rinderfleisch-Burger mit karamellisierter Tropea-Zwiebel,

knusprigem Bacon und Tessiner Brie Käse

FR – Burger de bœuf suisse avec oignon de Tropea caramélisé, bacon croquant et Brie tessinois

EN – Swiss Beef Burger with caramelized Tropea onion, crispy bacon and Ticino style Brie cheese

Allergeni:1a,3a,7a,11a

Contorni / Beilagen / Garnitures / Side dishes

Verdure di stagione / Riso Basmati / Patate al rosmarino / Patatine fritte

DE – Saisongemüse / Basmati Reis / Rosmarinkartoffeln / Pommes frites

FR – Légumes de saison / Riz Basmati / Pommes de terre au romarin / Pommes frites

EN – Seasonal vegetables / Basmati Rice / Rosemary potatoes / French fries

Dessert di nostra produzione

Gianduiotto di mousse al cioccolato bianco con cuore al lampone fresco e crumble al cioccolato

CHF 13.-

DE – "Gianduiotto" von weißer Schokoladenmousse

mit frischem Himbeerherz und Schokoladenstreuseln

FR – "Gianduiotto" de mousse au chocolat blanc

avec cœur de framboise fraîche et crumble au chocolat

EN – White chocolate mousse "Gianduiotto" with fresh raspberry heart and chocolate crumble

Allergeni: 1a, 7a

Babà alla crema con frutti rossi

CHF 13.-

DE – Babà mit Konditorcreme und roten Früchten

FR – Babà à la crème pâtissière avec fruits rouges

EN – Babà stuffed with custard and with red fruits

Allergeni: 1a, 3a, 7a

Sorbetto di mosto di Merlot di nostra produzione profumato con Grappa di Merlot della nostra distilleria

CHF 9.-

DE – Hausgemachtes Merlot-Traubensorbet mit Merlot-Grappa unserer Destillerie parfümiert

FR – Sorbet au raisin Merlot maison parfumé avec Grappa de Merlot de notre distillerie

EN – Homemade Merlot grape sherbet scented with Grappa of our own distillery

Allergeni: 7a

Tiramisù "Chicco di Caffè"

CHF 13.-

DE – Tiramisù "Chicco di Caffè"

FR – Tiramisù "Chicco di Caffè"

EN – Tiramisù "Chicco di Caffè"

Allergeni: 1a, 3a, 7a

Delizia al limone con pan di spagna e crema al limone

CHF 15.-

DE – Zitronengenuss mit italienischem Biskuit und Zitronencreme "Delizia al limone"

FR – Délice au citron avec génoise et crème au citron "Delizia al limone"

EN – Lemon delight with Italian sponge cake and lemon cream "Delizia al limone"

Allergeni: 1a, 3a, 7a

Gelato alla crema di nostra produzione profumato con liquore alle noci di nostra produzione "Nocino"

CHF 9.-

DE – Hausgemachtes Sahneeis mit Walnusslikör "Nocino" unserer Destillerie parfümiert

FR – Glace à la crème maison parfumée avec liqueur de noix "Nocino" de notre distillerie

EN – Homemade ice cream scented with walnut liqueur "Nocino" of our own distillery

Allergeni: 3a, 7a

Gelati artigianali: cioccolato, fior di fragola, limone

pallina, Kugel, boule, spoon CHF 4.-

DE – Hausgemachte Eiscreme: Schokolade, Erdbeere, Zitrone

FR – Glaces maison: chocolat, fraise, citron

EN – Homemade ice creams: chocolate, strawberry, lemon

Allergeni: 3a, 6a, 7a

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des autres
réactions indésirables

Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains		Può Contenere Tracce Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten May Contain Traces	
1a	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	 Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	 Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	 Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks	14b	 Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione

Unsere Mitarbeiter stehen für zusätzliche Informationen gerne
zu Ihrer Verfügung

Le personnel du service est à votre disposition pour toute information complémentaire

Our staff is at your disposal for any further information





CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO

Vini selezionati

Cantina Ronco Bianchi - Lugano

		Vino *	Contenuto	CHF
Amicizia	Merlot		25cl.	12,-
Amicizia	Merlot		50cl.	24,-
Tuono	Merlot, blanc de noir		25cl.	12,-
Tuono	Merlot, blanc de noir		50cl.	24,-

Fratelli Meroni - Biasca

Rampèda	Merlot, barrique		75cl.	69,-
Malpaisèda	Bondola		75cl.	69,-
Cardo Rosso	Merlot, Cabernet Franc, barrique		75cl.	58,-
Ul Samiòn	Merlot, barrique		75cl.	58,-
Cardo Bianco	Chardonnay, Merlot		75cl.	58,-
Crudèll	Chardonnay, Riesling Sylvaner, Pinot gris, Sauvignon		75cl.	48,-




Vini Rovio Ronco di Gianfranco Chiesa

Rosato Americano	Uva americana		75cl.	44,-
Merlot Rovio TI DOC	Merlot		75cl.	44,-
Chardonnay TI DOC	Chardonnay		75cl.	44,-


Tenuta San Giorgio - Cassina d'Agno

ArcoTondo	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, barrique		75cl.	78,-
Sottoroccia	Merlot, Cabernet Franc, barrique		75cl.	45,-
Crescendo	Merlot, barrique		75cl.	59,-
Tratto fino	Merlot, Kerner		75cl.	35,-
Dorando	Chardonnay		75cl.	39,-
Raggio di Sole	Sauvignon blanc, Chardonnay		75cl.	49,-
Pizzichino	Pinot noir, metodo champenoise		75cl.	45,-

Fattoria Moncucchetto - Lugano




Collina d'Oro Agra	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, barrique		75cl.	59,-
L'Arco	Merlot, barrique		75cl.	45,-
Bianco dell'Arco	Chardonnay, Pinot noir, barrique		75cl.	45,-

Istituto Cantonale Agrario - Mezzana

Bianco dei Colli	Merlot vinificato in bianco		75cl.	38,-
------------------	-----------------------------	---	-------	------

Château d'Auvernier - Auvernier

Oeil de Perdrix	Pinot noir		75cl.	39,-
Oeil de Perdrix	Pinot noir		50cl.	33,-

*  rosso/rot/rouge/red  bianco/weiss/blanc/white  rosato/rosé

Bevande analcoliche / Alkoholfreie Getränke
Boissons sans alcool / Non-alcoholic beverages

		CHF
Crodino - aperitivo analcolico	10 cl.	4.80
Sanbitter rosso - aperitivo analcolico	10 cl.	4.80
Acqua minerale gassata Valser	100 cl.	7.50
Acqua minerale gassata Valser	30 cl.	4.50
Acqua minerale gassata S. Pellegrino	50 cl.	5.50
Acqua minerale naturale Panna	100 cl.	7.50
Acqua minerale naturale Panna	50 cl.	5.50
Gassosa S. Nicolao	30 cl.	4.80
Aranciata dolce S. Pellegrino	20 cl.	4.80
Aranciata amara S. Pellegrino	20 cl.	4.80
Chinotto S. Pellegrino	20 cl.	4.80
Coca Cola	33 cl.	4.80
Coca Cola Zero	33 cl.	4.80
Ice tea limone	30 cl.	4.80
Ice tea pesca	30 cl.	4.80
Schweppes tonic water	20 cl.	4.80
Schweppes bitter lemon	20 cl.	4.80
Ginger Ale	20 cl.	4.80
Rivella rot	33 cl.	4.80
Ramseier Apfelsaft	30 cl.	4.80
Clausthaler - birra analcolica	33 cl.	4.80
Succo di frutta arance, pesca, pomodoro	20 cl.	4.80
Succo d'arance fresco	30 cl.	6.50

Birre / Bier / Bières / Beers

Erdinger Weißbräu	50 cl.	7.50
Einsiedler Lager hell	50 cl.	6.90
Einsiedler Lager hell	30 cl.	4.90
Einsiedler Spezial hell	30 cl.	5.50
Einsiedler Maisgold	30 cl.	5.50
Einsiedler Dinkel	30 cl.	5.50
Einsiedler Alpenbier	30 cl.	5.50
Einsiedler Spezial dunkel	30 cl.	5.50

Caffè e Tè / Kaffee und Tee / Café et Thé / Coffee & Tea

Espresso, Ristretto, Caffè tazza grande, Mini capuccino, Caffè latte (anche decaffeinati)	3.50
Capuccino, Latte macchiato (anche decaffeinati)	4.80
Tè	3.50
Latte caldo o freddo	3.-