

10'
dieci



Insalate

	Vorspeise	Hauptspeise
Insalata verde <small>(7, 8, 9)</small> Grüner Salat	10.-	12.-
Insalata mista <small>(7, 8, 9)</small> Gemischter Salat	12.-	14.-
Insalata rucola e parmigiano <small>(7, 8, 9)</small> Rucola mit Parmesan		15.-
Insalata caprese <small>(2)</small> Tomaten, Mozzarella, Basilikum		16.-
Insalata caprese bufala <small>(2)</small> Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum		18.-
Insalata dieci <small>(2, 3, 7, 8, 9, 11)</small> Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella, Thon, Eier, Oliven		18.-
Burrata e San Marzano <small>(2)</small> Burrata auf grünem Salat und San Marzano Tomaten		19.-
Insalata pollo <small>(7, 8, 9)</small> Salatteller mit Pouletbruststreifen		25.-
Insalata di gamberoni <small>(7, 8, 9, 12)</small> Salatteller mit Riesencrevetten		26.-
Insalata forte <small>(1, 7, 8, 9)</small> Salatteller mit Planted Chicken Streifen		25.-
Insalata ricchi e poveri <small>(7, 8, 9)</small> Salatteller mit Rindsfiletstreifen		29.-



Qualcosa pe' stuzzicà l'appetito

Piccolo aperitivo ^(1, 2, 9)		16.-
Salame Felino, Tomaten Bruschette, Parmesansplitter, in Öl eingelegtes Gemüse		
Bruschetta al pomodoro ⁽¹⁾	5 Stk.	12.-
Geröstetes Hausbrot mit Tomaten & Basilikum		
Bruschetta mista ⁽¹⁾	6 Stk.	15.-
Variation von geröstetem Hausbrot mit Steinpilzen, Tomaten & Basilikum		
Bruschetta ai porcini ^(1, 2)	5 Stk.	16.-
Geröstetes Hausbrot mit Steinpilzen		
Bruschetta del dieci ^(1, 2)	6 Stk.	23.-
Variation von geröstetem Hausbrot mit Steinpilzen, Tomaten & Basilikum, Pata Negra Rohschinken		
Bruschetta Pata Negra ⁽¹⁾	5 Stk.	25.-
Geröstetes Hausbrot mit Pata Negra Rohschinken		
Prosciutto Pata Negra & Parmigiano ⁽²⁾	30 g	30.-
Pata Negra Rohschinken & Parmesan		
Jamón de bellota 100% ibérico	50 g	34.-
Pata Negra Rohschinken		
Tartare di manzo ⁽¹⁾	160 g	34.-
Geröstetes Hausbrot mit Rindstatar & Kapern		

Liebe Gäste, leider können Sie in unserer Bar keine Pizza bestellen.
Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.



Fleisch vom Grill – Inklusive Kartoffeln, Gemüse oder Salat (7, 8, 9)

Hausgemachte Salsiccia alla brace ⁽⁹⁾		16.-
Kalbsbratwurst ⁽⁹⁾		14.-
Chiliwurst ⁽⁹⁾		14.-
Spare Ribs		37.-
Entenbrust mit Wasabi-Kartoffelpüree auf Zwetschgensauce ^(1, 2, 4, 9)		40.-
Rib-eye Steak	300 g	44.-

Fisch vom Grill – Inklusive Kartoffeln, Gemüse oder Salat (7, 8, 9)

Lachsfilet ⁽¹¹⁾	250 g	36.-
Riesencrevetten ^(7, 8, 9, 10, 12)	4 Stk.	37.-
Gegrillter Tintenfisch ⁽¹⁰⁾	200 g	42.-
Ganze Goldbrasse ⁽¹¹⁾		44.-
Ganzer Wolfsbarsch ⁽¹¹⁾		45.-

Vegi vom Grill

Veganer Burger ^(1, 4, 6)		26.-
Auberginen, Käseschmelz, grillierter Tofu, Tomaten & vegane Mayonnaise		
Glasierter Tofu an Sweet & Sour Sauce mit Gemüse ^(1, 4, 9)		28.-



Dolci

Panna cotta ⁽²⁾	10.-
Tiramisù ^(1, 2, 3, 9)	10.-
Mousse al cioccolato ^(2, 3, 6)	10.-
Millefoglie a modo nostro ^(1, 2, 3, 9)	10.-
Crema catalana ^(2, 3)	10.-
Dieci variazione ^(1, 2, 3, 6, 9)	18.-

Dieci gelati – Il gelato artigianale italiano

Becher (eine Sorte pro Becher)	6.-		
Amarena ⁽²⁾	Caffè ⁽²⁾	Cioccolato ⁽²⁾	Fragola
Limone	Mango	Nocciola ^(2, 6)	Stracciatella ^(2, 4)
Pistacchio ^(2, 6)	Vaniglia ⁽²⁾	Yogurt ⁽²⁾	
Schlagrahm ⁽²⁾			2.-



Soft Drinks

Castello Wasser (mit oder ohne Kohlensäure)	50 cl	6.-
Coca Cola	20 cl	5.-
Coca Cola offen	50 cl	7.-
Coca Cola Zero	33 cl	5.-
Crodino	10 cl	6.-
Elmer Citro	33 cl	5.-
Gazosa (Himbeere, Mandarine, Zitrone)	35 cl	5.-
Ramseier Schorle	33 cl	6.-
Red Bull	25 cl	7.-
Rivella rot, blau	33 cl	5.-
San Benedetto Eistee offen	30 cl	5.-
San Benedetto Eistee offen	50 cl	7.-
San Bitter	10 cl	6.-
San Pellegrino Chinotto	20 cl	6.-
Sinalco	33 cl	5.-
Thomas Henry Bitter Lemon	20 cl	5.-
Thomas Henry Ginger Ale	20 cl	5.-
Thomas Henry Tonic	20 cl	5.-



Cafeteria

Amici Espresso	4.-
Amici Espresso Doppio	6.-
Corretto Grappa oder Sambuca	7.-
Amici Espresso Baileys	9.-
Sirocco Tee (Camomile Orange, Earl Grey, English Breakfast, Fruit Tea, Green Tea, Moroccan Mint, Verbena)	6.-

Bier

Chopfab offen	30 cl	5.50
Chopfab offen	50 cl	7.-
Nastro Azzurro	33 cl	6.-
Erdinger alkoholfrei	33 cl	6.-
Paulaner Weissbier	50 cl	8.-
Quöllfrisch naturtrüb	50 cl	8.-

Champagner

	1 dl	3,75 dl	7,5 dl
Bollinger Brut Special Cuvée			
Bollinger, Ay Marne	14.-	65.-	105.-

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Dieser atemberaubende Champagner, von blassgoldener Farbe, weiche Mousse aus langsam aufsteigenden Bläschen, elegantes Aroma von Toast, gerösteten Nüssen und Trockenfrüchten, kräftig, grosse Finesse und Komplexität. Mit zunehmender Reife entwickelt er Honigaromen.

Prosecco

	1 dl	7,5 dl
Le contesse DOC		
Le Contesse, Venetien	8.-	60.-

Prosecco

Im Glas funkelndes Blassgelb mit feiner Perlage. In der Nase Aromen von Blüten und grünen Äpfeln. Im Gaumen frisch und elegant, mit einer Spur Restsüsse.



Apéritifs

	1dl
Gespritzer süss oder sauer Weisswein, Mineralwasser oder Elmer Citro	10.-
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser	13.-
Campari Soda Campari, Mineralwasser	10.-
Campari Orange Campari, Orangensaft	12.-
Campari Milano Campari, Aperol, Prosecco	12.-
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser	13.-
Kir Royal Prosecco, Creme de Cassis	12.-
Lillet Lillet Liqueur, Tonic	12.-
Ramazotti Aperitivo rosato Ramazzotti, Prosecco, Mineralwasser	13.-

	Vol %	4 cl
Aperol	11	9.-
Campari	23	9.-
Cynar	16.5	9.-
Lillet	17	9.-
Martini Rosso, Bianco, Dry	15	9.-
Pastis 51	45	9.-
Portwein	19	9.-
Tio Pepe	15	9.-

Cocktails

Cosmopolitan Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	14.-
Caipirinha Cachaça, Limetten, Rohrzucker	17.-
Mai Tai Rum weiss/braun, Curaçao weiss, Orangensaft, Mandelsirup, Zitronensaft	17.-
Mojito Weisser Rum, frische Pfefferminze, Limetten, Mineralwasser, Rohrzucker	17.-
Moskow Mule Wodka, Gingerbeer, Limetten	17.-
Piña Colada Weisser Rum, Creme de Coco, Rahm, Ananassaft	17.-
Sex on the Beach Wodka, White Peach, Orangen- & Cranberrysaft	17.-
Swimming Pool Wodka, Curaçao blue, Creme de Coco, Ananassaft	17.-
Long Island Ice Tea Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triplesec, Zitronensaft, Coca Cola	18.-



Long Drinks

Cuba Libre Havana Club, Coca Cola	17.-
Gin Tonic Bombay, Bitter Lemon/Ginger Ale/Orangensaft/Red Bull/Tonic	17.-
Whisky Cola Ballantines, Coca Cola	17.-
Wodka Lemon Absolut, Bitter Lemon/Ginger Ale/Orangensaft/Red Bull/Tonic	17.-
Zusatz: Mineralwasser	1.-
Zusatz: Coca Cola, Bitter Lemon, Orangensaft, Tonic	5.-

Cocktails alkohlfrei

Caipidino Crodino, Lime, Zucker	12.-
Ipanema Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker	12.-
Pfirsich-Colada Ananassaft, Creme de Coco, Pfirsichsirup	12.-
San Orange San Bitter, Orangensaft und einen Spritzer Zitronensaft	12.-
Sex on the Table Cranberrysaft, Orangensaft, Pfirsichsirup	12.-



Vino im Offenausschank

		1 dl	7.5 dl
<u>Weissweine</u>			
Re Manfredi bianco IGT, 2020 Terre di Svevi, Basilikata	Müller-Thurgau, Gewürztraminer	6.-	45.-
Pinot Grigio Collio DOC, 2019 Borgo Savaian, Venetien	Pinot Grigio	7.-	52.-
Pecorino DOC, 2019 Velenosi, Marken	Pecorino	7.-	52.-
Critone, 2019/20 Librandi, Kalabrien	Chardonnay, Sauvignon Blanc	7.-	52.-
<u>Roséweine</u>			
Re Manfredi rosato, IGT, 2019 Terre degli Svevi, Basilikata	Aglianico	6.-	45.-
Mapliers « Préférences », 2019 Domaine des Mapliers, Provence	Cinsault, Grenache	7.-	52.-
<u>Rotweine</u>			
Papale Oro, 2017 Vigne & Vini, Apulien	Primitivo	6.-	45.-
Eleonora «Bio», 2015 Villa Caviciana, Latium	Sangiovese, Merlot	7.-	52.-
Amarone della Valpolicella DOC Alberto Vaona, Venetien	Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Raboso Veronese	10.-	75.-



Tre vini

1 dl

Wir stellen unseren vino della casa vor: drei wunderbare Weine, die der Qualität des Hauses und der Philosophie des Wirtes entsprechen

Sangiovese

Rubiolo Chianti Classico DOCG

Gagliole, Toskana

100% Sangiovese

7.-

Hell leuchtender Rubin mit brillantem Kern. Offen-blumige Nase nach Veilchen und Geranien, zarter Pflaume und Kirsche. Saftiger Gaumen mit kompakter Preiselbeer Frucht, spannt sich schön auf, trinkt sich fein und schnörkellos.

Nebbiolo

Nebbiolo d'Alba «Bonurai» DOC

Bruna Grimaldi, Piemont

100% Nebbiolo

7.-

Rubinrote Farbe. In der Nase ein zartes Bouquet von Veilchen und dunklen Beeren. Im Gaumen trocken mit Tanninen mit grossem Potenzial. Sanfter Abgang.

Pinot Noir

Bourgogne Pinot Noir

Domaine Rapet, Burgund

100% Pinot Noir

7.-

Bei diesem Wein steht klar die Jahrgangstypizität im Vordergrund. Vincent Rapet erzählte uns, dass bei diesem Wein der Ausbau in jedem Jahr identisch ist, um jedes Jahr ein Einblick in das Jahr zu geben. Eine schöne tiefe Frucht in der Nase. Eine tolle Säure, die am Gaumen sehr lebendig wirkt und wirklich Lust auf ein zweites Glas macht.



Amari	Vol. %	4 cl
Amaro Montenegro	32	9.-
Appenzeller	29	9.-
Averna	34	9.-
Braulio	21	9.-
Fernet Branca	40	9.-
Jägermeister	30	9.-
Ramazotti	30	9.-

Brandy	Vol. %	2 cl
Calvados Busnel VSOP	40	13.-
Carlos Primero	38	12.-
La Vielle Prune	40	13.-

Cognac	Vol. %	2 cl
Hennessy XO	40	14.-
Remy Martin	40	13.-

Gin	Vol. %	4 cl
Bombay	40	12.-
Burggräfler	45	14.-
Hendrick's	40	14.-
Monkey 47	47	14.-

Grappa	Vol. %	2 cl
Amarone	40	14.-
Brancaia	43	16.-
Massa Vecchia	44	14.-
Tignanello	40	14.-



Liqueurs	Vol. %	4 cl
Amaretto di Saronno	28	9.-
Baileys	17.5	9.-
Cointreau	40	9.-
Grand Marnier	40	9.-
Kahlua	30	9.-
Malibu	21	9.-
Sambuca Molinari	40	9.-

Rum	Vol. %	4 cl
Havana Club añejo 3 años	37.5	10.-
Havana Club 7 años	40	12.-
Plantation 20 Years	40	15.-

Tequila	Vol. %	4 cl
Santero silver	38	9.-
Santero gold	38	10.-

Wodka	Vol. %	4 cl
Absolut	40	12.-
Belvedere	40	14.-
Trojka Blue	20	11.-
Trojka Green	17	11.-
Trojka Red	24	11.-



Whisky	Vol. %	4 cl
Ballantines Scotch, Schottland	43	12.-
Canadian Club Canadian Whisky, Kanada	40	12.-
Chivas Regal 12 Years Scotch Deluxe, Schottland	40	12.-
Four Roses Bourbon, USA	45	12.-
Jack Daniels Bourbon, USA	43	12.-
Johnny Walker Red Label/Black Label Scotch, Schottland	40	12.-
Jameson Whisky, Irland	40	12.-
Single Malt Whisky	Vol. %	2 cl
Lagavulin Schottland	43	14.-
Macallan Schottland	43	18.-
Oban Schottland	43	14.-
Talisker Schottland	45.8	14.-



Zigarren aus Kuba

H. Upman Islay - Half Corona	9.-
Hoyo Petit Robusto – Ihre Leichtigkeit besticht, der Charakter erfreut den Geniesser mit Holz- und Waldaromen	15.-
Partagas, Serie D N. 4 Robusto – Schon mit den ersten Zügen entfalten sich sehr reiche Aromen	18.-
Montecristo, N. 2 Torpedo – Die Zigarre mit dem grossen Ringformat, mit einem sehr ausgewogenen, kraftvollen Aroma	20.-



Deklaration:	Bresaola	Italien	Rind <small>(ohne Hormone)</small>	Irland
	Calamares	Italien	San Daniele	Italien
	Ente	Frankreich	Schinken	Schweiz
	Kalb	Schweiz	Speck	Schweiz
	Lamm	Schweiz	Tintenfisch	Italien
	Miesmuscheln	Italien	Thunfisch	Vietnam
	Poulet	Schweiz	Venusmuscheln	Italien
	Schwein	Schweiz	Wolfsbarsch	Griechenland
	Riesencrevette	Philippinen	Goldbrasse	Griechenland
	Pata Negra	Spanien		

- Allergene:
- (1) **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Kamut, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
 - (2) **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
 - (3) **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - (4) **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - (5) **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - (6) **Hartschalenobst (Nüsse)**: Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse bzw. Australnüsse bzw. Queenslandnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - (7) **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - (8) **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - (9) **Schwefeldioxid und Sulfite**
 - (10) **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - (11) **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - (12) **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - (13) **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - (14) **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse

365 giorni insieme