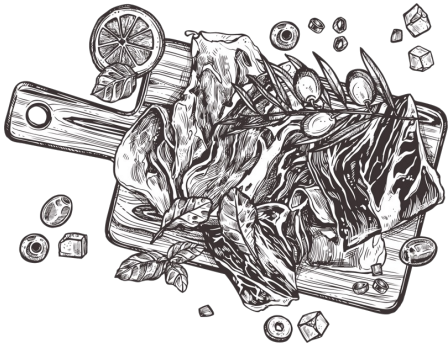


APERIO PLÄTTLI

Ab 15:00



LE JARDIN

Unsere Plättli sind für 2 Personen gedacht

Klassisch, 29

*Rohschinken, Salami, Parmesan, Basilikum,
Balsamicocreme, Oliven, Tomaten/Zwiebel-
Bruschette, Brot*

Le Jardin, 28

*Rohschinken, Stracchiatella, Pistazienkerne,
Oliven, Grissini, Artischockenpaste, Zucchini,
Ruccola, Brot*

Breasola, 29

*Breasola, Zucchini & Aubergine, Ruccola,
frische Tomaten, Provolone, Brot*

Vegetarisches Plättli, 26

*Parmesan, Stracchiatella, frische Tomaten,
Pistazienkerne, Artischockenpaste Grissini, Brot*

Veganes Plättli, 24

*Grillgemüse, Bruschetta Mix, Oliven
Artischockenpaste, Grissini, Frische Tomaten,
Brot*

Jede weitere Portion Brot +3.-

Herkunftsdeklaration

*Fleisch: Italien
Käse: Italien
Brot: Italien*

*Bei Allergien und Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an das Personal.*

Alle Preise in CHF und inkl. Mwst.



Weine (10cl/75cl)

- Albariño Mar de Frades (Weiss) 9/57
- Chardonnay Gran Sasso, 8/49
- Negroamaro Monte dei Cocci IGP (Rot) 8/53
- Primitivo Gran Sasso, 8/49

Rosé

- Château Beaulieu Cuvée Alexandre AOP (Trocken) 8/53
- Rosato Contessa Filomarino (Süss) 7.5/ 49

Schaumweine

- L’Artiste (Prosecco) 9.5/ 56
- Ca’del Bosco (Franciacorta) –/85

Champagner

- W.Saintot Blanc de Blancs, –/84
- W.Saintot Rosé, –/89

Spritzers, 14

- Aperol Spritz
- Campari Spritz
- Hugo
- Limoncello Spritz

Biere

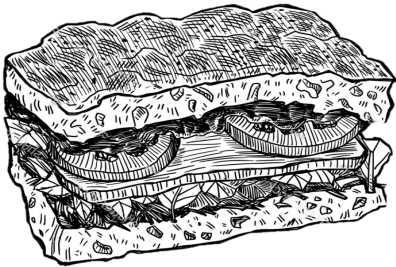
- Flaschenbier 33cl 6.9
 - Kitchen Brew Everyday Blonde
 - Kitchen Brew Windstill (Alkoholfrei)
 - Ueli Spezial
 - Corona

Softdrinks

- Coca Cola 33cl 5.90
- Coca Cola Zero 33cl 5.90
- Apfelschorle 33cl 5.90
- Le Jardin Eistee 33cl 5.90
- Wasser mit Kohlensäure 5dl/1l 5 /8
- Wasser ohne Kohlensäure 5dl/1l 5/8

Kaffee & Tee

- Espresso 4.4
- Doppio 5.9
- Cappuccino 5.5
- Café Crème 4.9
- Latte Macchiato 5.9
- Latte Freddo 6.5
- English Breakfast 5.2
- Jasmin Tee 5.2
- Mentha Nana 5.2



- Focaccia Salami, 17.5**
Salami, Parmesanhobel, Tomate, Ruccola, Olivenöl
- Focaccia Rohschinken, 17.5**
Rohschinken, Stracchiatella. Ruccola, Pistazienkerne
- Focaccia Breasola, 19.5**
Breasola, Provolone, gegrillte Zucchini, Pesto
- Focaccia Vegan, 15**
Zucchini, Artischockenpaste, Tomate, Ruccola
- Focaccia Vegetarisch, 16**
Zucchini, Mozzarella Stracchiatella, Tomate, Ruccola



Negroni

Der Negroni wurde in Florenz erfunden und ist nach dem Graf Camillo Negroni benannt, welcher als erster den "Americano" mit Gin bestellte und somit den Negroni erfand.

Drinks 16

- Negroni
- Negroni Sbagliato
- Moscow Mule
- London Mule
- Alkoholfreier London Mule

Longdrink

- E15 Rhubarb Gin & Tonic 18
- Hendrick’s Gin & Tonic 19
- Malfy Limone Gin & Tonic 18
- Malfy Grapefruit Gin & Tonic 18
- Campari Soda 13.50
- Aperol Soda 13.50

Folgende Tonics stehen zur Auswahl

- Swiss Mountain Spring Classic
- Swiss Mountain Spring Dry Tonic