

# **DEL PADRE**

«COME PRIMA – SOLO DIVERSO»



**BENVENUTO!**

**ERLEBEN SIE DIE AUTHENTISCHE KÜCHE ITALIENS MIT EINEM HAUCH MODERNITÄT.  
LECKERE PASTA, KNUSPERFEINE PIZZA, SÜSSE GELATI UND EINE VIELFALT AN  
GETRÄNKEN ERWARTEN SIE BEI UNS.**

**GLUTENFREI – LAKTOSEFREI - VEGETARISCH ODER VEGAN.  
BEI UNS IST FÜR JEDEN ETWAS DABEI.  
FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL!**

**WERDEN SIE TEIL DER FAMILIÄREN ATMOSPHÄRE UND LASSEN SIE SICH VON  
QUALITÄT, AMBIENTE UND EINEM FREUNDLICHEN LÄCHELN ÜBERZEUGEN.**

**DAS DEL PADRE TEAM HEISST SIE HERZLICH WILLKOMMEN!**

**FLAKERON & ARIJETA**

**ISAKI**

## ZUPPE & INSALATE

<b>ZUPPA DI POMODORO</b> CRÉMIGE TOMATENSUPPE MIT GIN UND INGWER VERFEINERT	12.00	<b>ZUPPA DI PESCE</b> MEDITERRANE FISCHSUPPE MIT BROTHAUBE	15.50
<b>INSALATA VERDE</b> GRÜNER SALAT	8.50	<b>INSALATA MISTA</b> BUNTER GEMISCHTER SALAT	9.50

## ANTIPASTI

<b>BRUSCHETTA DI JETA</b> GERÖSTETE BROTSCHNITTEN MIT TOMATENCONCASSÉ UND OLIVEN	10.00	<b>LIRA'S BRESAOLA</b> BRESAOLA AUF BURRATA UND RUCOLA	19.00 24.00
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> RINDFLEISCHCARPACCIO AN ZITRONEN- UND OLIVENÖL GARNIERT MIT PARMESANCHIPS UND RUCOLA	18.50 23.50	<b>CAPRESE DI BUFFALA</b> TOMATENSCHNITTEN MIT BÜFFELMOZZARELLA	14.00 19.00
<b>GAMBERETTI ALL'AGLIO</b> CREVETTEN SAUTIERT AN OLIVENÖL, PEPERONCINI, KNOBLAUCH UND PETERSILIE	17.50	<b>PIATTO DIVERSO</b> APÉROPLATTE MIT OLIVEN, KÄSE, PARMASHINKEN, BRESAOLA, GETROCKNETE TOMATEN UND MARINIERTER AUBERGINEN	23.00 28.00

## PASTA

<b>PENNE POMO E BUFALA</b> TOMATENSATZ MIT BÜFFELMOZZARELLA	19.00 21.50	<b>TAGLIATELLE AL PESTO E GAMBERETTI</b> PESTOSATZ MIT CREVETTEN UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN	23.00 25.50
<b>TAGLIATELLE AL LIMONE E SALMONE</b> ZITRONENSATZ MIT RAUHLACHS UND FRITTIERTEN ZWIEBELRINGEN	22.00 24.50	<b>PENNE NOAR'S FAVOURITE</b> CHERRYTOMATENSATZ MIT KALBS- FLEISCHSTREIFEN, RICOTTA, AUBERGINEN UND KNOBLAUCH	24.50 27.00
<b>SPAGHETTI DEL MARINAIO</b> SAUTIERTE RIESENCREVETTEN AN OLIVENÖL, KNOBLAUCH, PEPERONCINI – GARNIERT MIT CROÛTONS UND LIMETTE	25.00 27.50	<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> RAHMSATZ MIT SPECK, EIGELB	19.50 22.00
<b>TAGLIATELLE SFIZIO DI MARE</b> MEERESFRÜCHTE AN WEISSWEIN- ZITRONENSATZ UND KNOBLAUCH	24.00 26.50	<b>SPAGHETTI LONI LIKES BOLO</b> RINDSHACKFLEISCHSATZ GARNIERT MIT PARMESANCHIPS	19.50 22.00

GLUTENFREIE PASTA AUF ANFRAGE

ALLE PREISE INKL. MWST

## RISOTTO

<b>RISOTTO D'AMALFI</b>	26.00	28.50	<b>RISOTTO VEGETARIANA</b>	19.50	22.00
SAFRANRISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN			PARMESANRISOTTO MIT GEMÜSE		
			<b>RISOTTO FEGATO</b>	25.00	27.50
			STEINPILZRISOTTO MIT KALBSLEBERSTREIFEN		

## FORNO

<b>PARMIGIANA DELLA NONNA</b>	20.00	<b>LASAGNE</b>	22.00
AUBERGINENSCHNITZEL AN TOMATENSauce MIT KÄSE ÜBERBACKEN		TEIGBLÄTTER AN HAUSGEMACHTER RINDSHACKFLEISCH-Sauce – MIT KÄSE ÜBERBACKEN	

## CARNE & PESCE

	<b>AMORE DEL CAPO</b>	45.00		
	ENTRECOTE-STREIFEN AUF FRISCHEM SPINAT AN CAFÉ DE PARIS MIT POMMES FRITES			
<b>CARRÉ D' AGNELLO</b>	42.00	<b>SCALOPPINA AL LIMONE</b>	39.00	
LAMMKARREE AN OLIVEN-KRÄUTER- KRUSTE AUF ROTWEINSAUCE SERVIERT MIT ROSMARINKARTOFFELN		KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE MIT PARMESANRISOTTO		
<b>MAIALE IMPANATO</b>	28.00	<b>PETTO DI POLLO</b>	29.50	
PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL MIT POMMES-FRITES		POULETBRUST AN STEINPILZSAUCE MIT GRILLGEMÜSE		
<b>GAMBERONI GIGANTE</b>	44.00	<b>PICCATA DI MAIALE</b>	28.50	
SAUTIERTE RIESENGRETTEN AN OLIVENÖL, PEPPERONCINI UND KNOBLAUCH SERVIERT MIT ZITRONENRISOTTO		SCHWEINSPICCATA MIT TOMATENSAGHETTI		
<b>FILETTO DI BRANZINO</b>	41.00	<b>TRANCIO DI SALMONE</b>	38.50	
WOLFSBARSCHFILET IN SALZKRUSTE AUF SPINAT – SERVIERT MIT RISOTTO UND TARTARSAUCE		GRILLIERTE LACHSTRANCHE AN HONIG-SENF-Sauce – SERVIERT MIT ROSMARINKARTOFFELN		

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN MIT FR. 5.- AUFFREIS  
POMMES FRITES / RISOTTO / ROSMARINKARTOFFELN / GRILLGEMÜSE

ALLE PREISE INKL. MWST

## PIZZA

<b>MARGHERITA FAMOSA</b>	18.50	21.00
TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA, BASILIKUMPESTO UND CHERRYTOMATEN		
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b>	19.50	22.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, VORDERSCHINKEN UND CHAMPIGNONS		
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	20.00	22.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, VORDERSCHINKEN, CHAMPIGNONS, PEPERONI UND OLIVEN		
<b>PARMA</b>	21.00	23.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN UND RUCOLA		
<b>DIAVOLA</b>	19.50	22.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE WURST UND OLIVEN		
<b>QUATTRO FORMAGGIO</b>	19.00	21.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, RICOTTA UND PARMESANSPLITTER		
<b>VEGETARIANNA</b>	18.00	20.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, VERSCHIEDENES GEMÜSE		
<b>BIANCA</b>	19.00	21.50
MOZZARELLA, GORGONZOLA, BIRNEN, BAUMNÜSSE UND ROSMARIN		
<b>REGIONALE</b>	20.50	23.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, EI UND FRITTIERTE ZWIEBELRINGE		
<b>TARTUFATO</b>	24.00	26.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, CHERRYTOMATEN, RUCOLA, TRÜFFELÖL UND MASCARPONE		
<b>DEL PADRE</b>	23.00	25.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RINDSCARPACCIO, RUCOLA UND PARMESANSPLITTER		
<b>MEDITERRANA</b>	22.00	24.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RAUHLACHS UND FRITTIERTE ZWIEBELRINGE		
<b>NAPOLI</b>	18.50	21.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN UND OLIVEN		
<b>TERRA E MARE</b>	22.50	25.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RIESENCREVETTEN, STEINPILZE UND CHERRYTOMATEN		
<b>TONNO</b>	19.00	21.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, KAPERN UND OLIVEN		
<b>FRUTTI DI MARE</b>	21.50	24.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE UND KNOBLAUCH		

### ZUSÄTZLICHE BELÄGE GEGEN AUFPREIS

LAKTOSEFREIER & VEGANER MOZZARELLA SOWIE GLUTENFREIER PIZZATEIG AUF ANFRAGE

ALLE PREISE INKL. MWST

## VINI & BEVANDE



## VINI APERTI

### VINI BIANCHI

HERKUNFT		1 DL	7,5 DL
PIEMONTE	GAVI DOCG GIGI ROSSO	7.00	49.00
PIEMONTE	ROERO ARNEIS DOC GIGI ROSSO	6.50	45.00
WALLIS	LA GOLETTE VALAIS AOC	6.00	42.00
GENÈVE	CHARDONNAY DE GENÈVE	6.50	45.00

### ROSATO

PUGLIA	PRIMITIVO SALENTO IGT BARONCELLI	6.00	40.00
--------	----------------------------------	------	-------

### VINI ROSSI

PUGLIA	PRIMITIVO DI PUGLIA IGT	6.00	40.00
PUGLIA	SALICE SALENTINO «QUATTRO VENTI»	6.00	40.00
SIZILIEN	NERO D'AVOLA «SESSANTASEI»	7.50	52.00
SARDEGNA	CANNONAU «IL MORO»	7.00	48.00
WALLIS	PINOT NOIR «LA GOLETTE»	6.50	45.00
THUN	THUNERSEE AOC (7DL)	6.00	40.00

### SPUMANTI

PIEMONTE	MOSCATO D'ASTI «VERONICA»	7.50	49.00
VENETO	PROSECCO DI CONEGLIANO «IL COLLE»	7.50	49.00

## VINI BIANCHI SVIZZERI

### THUNERSEE AOC

<b>THUNER RIESLING X SYLVANER</b>	70 CL	45.00
-----------------------------------	-------	-------

BLUMIG-FRUCHTIGE NASE, ZART UND RUND MIT EINEM HAUCH MUSKATELLER. IM GAUMEN FEINE AROMEN EXOTISCHER FRÜCHTE. DAS IST DIE TYPISCHKEIT EINES GELUNGENEN RIESLING X SYLVANER!

### LA CÔTE AOC

<b>CHARDONNAY DE GENÈVE «JET D'EAU»</b>	75CL	45.00
---	------	-------

ERFOLGREICHE WEISSWEINTRAUBE AUS DEM BURGUND MIT WAHLHEIMAT AUF DEM GENÈVE TERROIR. SIE ZEICHNET SICH AUS DURCH IHRE FINESSE UND IHRE GROSSE AROMATISCHE KRAFT.

### LAVAUX AOC

<b>ST. SAPHORIN QUALITÉ TERRAVIN</b>	75 CL	42.00
--------------------------------------	-------	-------

ST-SAPHORIN LIEGT IM HERZEN DER LAVAUX. DEM BESUCHER BIETET SICH HIER EINE INTERESSANTE TERRASSENLANDSCHAFT. AUSGESPROCHEN BLUMIG IM BOUQUET - GEHT IN RICHTUNG HONIGTON. SAMTIGER, AUSGEWOGENER LAVAUX.

### WALLIS AOC

<b>FENDANT DE CHAMOSON LA GOLETTE</b>	75 CL	42.00
---------------------------------------	-------	-------

STROHGELBE FARBE. AUSSERORDENTLICH FEINES, DELIKATES BUKETT, MIT AROMEN VON NÜSSEN, HONIG UND EXOTISCHEN FRÜCHTEN. AUF DEM GAUMEN KÖRPERREICH MIT EINER SCHÖNEN LEBHAFTIGKEIT UND EINEM LANG ANHALTENDEN ABGANG.

ALLE PREISE INKL. MWST

**TOSCANA****ROSSO DI MONTALCINO BRUNELLI**

75 CL 49.00

ROSSO DI MONTALCINO WIRD AUS DER REBSORTE SANGIOVESE GEKELTERT UND AUSSCHLIESSLICH AUF DEN REBFLÄCHEN DER GEMEINDE MONTALCINO IN DER PROVINZ SIENA (TOSCANA) ANGEBAUT. SANGIOVESE IST DIE MEISTANGEBAUTE ROTWEINREBSORTE ITALIENS UND BILDET DIE GRUNDLAGE VON SO BERÜHMTE WEINEN WIE CHIANTI, BRUNELLO UND VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO. SANGIOVESE BEDEUTET DAS BLUT JUPITERS UND HAT EINE JAHRHUNDERTALTE GESCHICHTE.

**TOSCANA****SASSO BUCATO IGT RUSSO**

75 CL 69.00

45 % MERLOT, 45 % CABERNET SAUVIGNON UND 10 % PETIT VERDOT DER SASSO BUCATO IST DAS AUSHÄNGESCHILD DER AZIENDA AGRICOLA RUSSO. AUF DEM REBGUT LIEGEN GROSSE FELSBLOCKE. FRÜHER WURDE HIER MARMOR ABGEBAUT. UM ZUM EDLEN MARMOR ZU FINDEN, BOHRTE MAN LÖCHER IN DEN FELS: SASSO BUCATO - DER DURCHBOHRTE STEIN. NACH DER SORTENGETRENNTEN VINIFIKATION UND EINEM ZWÖLFMONATIGEN EICHENFASSAUSBAU, KOMPONIERT MICHELE DIE ASSEMBLAGE SASSO BUCATO, DIE ER DREI MONATE SPÄTER SORGFÄLTIG AUF DIE FLASCHE ZIEHT. ER BESTICHT DURCH SEINE PURPURROTE, SAMTIGE FARBE, DEN VOLLMUNDIGEN GESCHMACK MIT AUSGEPRÄGT FRUCHTIGEN AKZENTEN.

**TOSCANA****BRUMA ROSSA NO. 17 CASCINA GARITINA**75 CL 42.00  
150 CL 80.00

DER BRUMA ROSSA IST SANFT, KÖRPERREICH UND WURDE AUS DEN BESTEN BARBERA-TRAUBEN HERGESTELLT. ER HAT EINE INTENSIVE, DUNKLE RUBINROTE BIS VIOLETTE FARBE. SEIN BOUQUET IST AROMATISCH MIT NUANCEN VON SCHWARZEN KIRSCHEN UND PFLAUMEN. IM ABGANG IST ER RUND UND MILD, MIT AUSGEDEHNTER ELEGANZ UND GENAU DER RICHTIGEN MENGE AN SÄURE.

**SICILIA****NERO D'AVOLA «SESSANTASEI»**

75 CL 52.00

NERO D'AVOLA WAR SCHON IMMER DIE WOHL BEKANNTESTE REBSORTE VON SIZILIEN. DER WEIN PRÄSENTIERT SICH MIT EINEM INTENSIVEN ROT MIT VIOLETTEN SPIEGELUNGEN. DAS BOUQUET ERINNERT AN WALDFRÜCHTE, VANILLE UND EINEN HAUCH VON EUKALYPTUS. IM GESCHMACK IST ER ANGENEHM VOLLMUNDIG, GEFOLGT VON EINER FRUCHTIGEN NOTE. ER PASST PERFEKT ZU HERZHAFTEN SPEISEN WIE GEGRILLETEM FLEISCH, BRATEN, WILD UND KÄSE.

**SARDEGNA****CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA «IL MORO»**

75 CL 48.00

GRENACHE IN FRANKREICH, GARNACHA IN SPANIEN UND CANNONAU AUF SARDINIEN SIND DIE EIN UND SELBE TRAUBENSORTE. IM BOUQUET ENTDECKT MAN AROMEN NACH JOHANNISBEEREN, DER KÖRPER IST STOFFIG, WEICH UND SAMTIG. DIESER WEIN WECKT FERIENERINNERUNGEN.

ALLE PREISE INKL. MWST

**PIEMONTE****BAROLO ROCHE DEI MANZONI** 75 CL 98.00

EIN SEHR SCHÖN STRUKTURIERTER WEIN, WELCHER DIE TYPISCHEN AROMEN DER NEBBIOLOTRAUBE HERVORRAGEND WIEDERGIBT: NOTEN VON BLUMEN, DUNKLEN FRÜCHTE, KAKAO UND SCHÖNE HOLZAROMEN VERFÜHREN VON ANFANG AN. IM GAUMEN IST ER HERRLICH WÄRMEND UND KOMPLEX.

**VENETO****RIPASSO DELLA VALPOLICELLA** 75 CL 55.00**DOC «CORTEFORTE»** 150 CL 99.00

DUFTET HIMMLISCH NACH CASSIS UND VEILCHEN. EIN KRÄFTIGER, KÖRPERREICHER, KOMPLEXER WEIN, DESSEN AROMEN SICH SEHR SCHÖN AM GAUMEN ENTFALTEN.

**VENETO****AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC «CENT'ANNI»** 75 CL 56.00

TRAUBENSORTE: CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA  
DIE GESUNDEN, AUSGESUCHTEN TRAUBEN WERDEN AUF BESONDEREN GESTELLEN NACHGETROCKNET. ERST IM DEZEMBER WIRD DER MOST ANGESETZT, DER LANGSAM ZU FERMENTIEREN BEGINNT. DAS KALTE KLIMA FAVORISIERT EINE BESONDERE FLORA, DIE DEN DUFT UND DEN CHARAKTERISTISCHEN GESCHMACK DES WEINES BESTIMMT. SO ENTWICKELT SICH ZUERST EIN SÜSSER, PERLENDER RECIOTO HERAN. LÄSST MAN DEN WEIN GANZ NATÜRLICH WEITER ALTERN, REIFT EIN SEHR KÖRPERREICHER, TROCKENER WEIN, DER FAMOSE «AMARONE»; EIN WEIN, DER LANGE GELAGERT WERDEN KANN.

**PUGLIA****SALICE SALENTINO DOC «QUATTRO VENTI»** 75 CL 40.00

DIESER REICHHALTIGE WEIN VERSTRÖMT INTERESSANTE, FRUCHTIGE AROMEN VON REIFEN PFLAUMEN UND BROMBEEREN UND ZEIGT ANGENEHM-LEICHTE GEWÜRZNOTEN.

**PUGLIA****PRIMITIVO DI PUGLIA IGT «ANGELA»** 75 CL 40.00

ENTLANG DER WUNDERSCHÖNEN SÜDKÜSTE IN DER PROVINZ TARENT UND BRINDISI WÄCHST DIE TRAUBE AUF KALK- UND TUFFHALTIGEM BODEN. NACH VORSICHTIGER LESE IM OKTOBER ENTSTEHT DIESER INTENSIV, ROT-VIOLETTE WEIN MIT GRANATROTEN REFLEXEN BEI ZUNEHMENDER ALTERUNG. ES IST EIN CHARAKTERVOLLER WEIN MIT EINEM WOHLRIECHENDEN DUFT UND FRUCHTIGEM GESCHMACK.»

**TOSCANA****CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG** 75 CL 54.00**«LA MADONNINA»**

IN DIESEM CHIANTI IST DIE LANDSCHAFT DER TOSCANA IN ALL IHRER WÄRME UND SCHÖNHEIT EINGEFANGEN. NACH EINER LANGEN MAISCHENGÄRUNG DER REIFSTEN TRAUBEN DES GUTES WIRD DER JUNGWEIN IN GRÖßEREN UND KLEINEREN HOLZFÄSSERN AUSGEBAUT. ERST NACH WEITEREN ZWÖLF MONATEN IM STAHLTANK UND DREI MONATEN FLASCHENLAGERUNG KOMMT DIESE RISERVA AUF DEN MARKT. WAS BEI DIESER SORGFÄLTIGEN BEHANDLUNG HERAUSKOMMT, IST EIN SEHR ELEGANTER, GUT STRUKTURIERTER CHIANTI, KRÄFTIG UND SAMTIG ZUGLEICH, MIT DEM TYPISCHEN GESCHMACK ROTER BEEREN, PFLAUMEN UND AROMEN, DIE VOM HOLZ HER KOMMT. DIE RISERVA LA MADONNINA IST EIN WIRKLICH CHARAKTERVOLLER, GRADLINIGER WEIN MIT VIEL NOBLESSE.

ALLE PREISE INKL. MWST

## BOTTIGLIE

ARKINA MIT / OHNE	1L	10.00	ARKINA MIT / OHNE	50 CL	6.00
RIVELLA	30 CL	4.50	SCHWEPPE	20 CL	4.50
COCA COLA / ZERO	30 CL	4.50	FIZZY	35 CL	5.00
FRUCHTSAFT	20 CL	4.50	TOMATENSAFT	20 CL	4.50
CHINOTTO	20 CL	6.00	SAN BITTER	10 CL	4.50
APFELSCHORLE	30 CL	4.50	REDBULL	25 CL	6.00

<b>OFFENAUSSCHANK</b>	3 DL	5 DL
MINERAL	4.00	5.50
COLA	4.00	5.50
CITRO	4.00	5.50
EISTEE	4.00	5.50

## BIRRA ALLA SPINA

<b>VOM FASS</b>	3 DL	5 DL
ORIGINAL	4.50	6.00
VALAISANNE ZWICKELBIER	4.50	6.00
GRIMBERGEN AMBER	5.00 (2,5DL)	7.00

## BIRRA IN BOTTIGLIA

BLUE MOON GLAS	33 CL	6.00
SCHNEIDER WEISSE ORIGINAL	50 CL	7.50
PORRETTI	33 CL	6.00
CORONA	35 CL	6.50
ALKOHOLFREI LAGER	33 CL	4.50

ALLE PREISE INKL. MWST

## APERITIVI E BITTER

CAMPARI	23 VOL %	4 CL	7.00
MARTINI BIANCO/ROSSO	15 VOL %	4 CL	7.00
CYNAR	16,5 VOL %	4 CL	7.00
FERNET BRANCA	40 VOL %	2 CL	7.00
AVERNA	23 VOL %	4 CL	7.00
AMARO RAMAZZOTTI	30 VOL %	4 CL	7.00
APPENZELLER	9 VOL %	4 CL	7.00
HERBAS	29 VOL %	4 CL	7.00

## & PIU

HIERBAS IBICENCAS	40 VOL %	4 CL	9.00
FERNET BRANCA	40 VOL %	2 CL	7.00
LIMONCELLO	30 VOL %	2 CL	7.00
AMARETTO DI SARONNO	28 VOL %	2 CL	7.50
VECCHIA ROMAGNA	38 VOL %	2 CL	7.50
SAMBUCA	42 VOL %	4 CL	7.00
JÄGERMEISTER	35 VOL %	2 CL	7.00
BAILEY'S	17 VOL %	2 CL	7.50
WILLIAMINE MORAND	43 VOL %	2 CL	7.50
CALVADOS MORIN	40 VOL %	2 CL	8.00
COGNAC HENNESSY	40 VOL %	2 CL	9.00
BACARDI RUM	40 VOL %	4 CL	9.00
GIN GORDON'S	37.5 VOL %	4 CL	8.50
GIN MALFY	37.5 VOL %	4 CL	10.00
WODKA FINLANDIA	40 VOL %	4 CL	8.50
WODKA GREY GOOSE	40 VOL %	4 CL	12.00
WHISKY JOHNNIE WALKER	40 VOL %	4 CL	9.00
WHISKY JACK DANIELS	43 VOL %	4 CL	10.00
CHIVAS EXTRA WHISKY	40 VOL %	4 CL	12.00
TEQUILLA CAZADORES	40 VOL %	4 CL	9.00

## CAFFÈ E THE

CAFFÈ / ESPRESSO / CAFFÈ DECAFFEINATO	4.50
ESPRESSO DOPPIO	6.00
CAPPUCCINO / CAFFELATTE	5.50
LATTE MACCHIATO	5.50
TEE	4.50

ALLE PREISE INKL. MWST

## UNSERE FAMILIENMITGLIEDER



Mühlbar Gastro GmbH  
Mühleplatz 1 • 3600 Thun  
vis à vis Del Padre



Ecoter  
Obere Hauptgasse 12 • 3600 Thun  
vis à vis Del Padre

WIR GEBEN IHNEN GERNE DETAILLIERTE INFORMATIONEN ÜBER  
MÖGLICHE ALLERGENE IN DEN EINZELNEN GERICHTEN.