



Al Capone's News



Restaurant & Steakhouse Al Capone • Bohl 1 • 9000 St. Gallen
Chicago, July 6th, 1926

your wish is our command

Tel. 071 223 45 03 • st.gallen@steakhouse-alcapone.ch
www.steakhouse-alcapone.ch

BREAKING NEWS

USA meets ITALY

LATE EXTRA

Al Capone in St. Gallen! Mit der Mafia haben wir nichts am Hut aber bei uns essen Sie verbrecherisch gut. – Die frischen Speisen aus unserer Küche warten darauf, Ihren Gaumen zu erfreuen.

Treten Sie ein in die «Roaring Twenties». Dieser Zeitraum steht für dauerhaften wirtschaftlichen Wohlstand. Es war eine Zeit des Umbruches, eine Zeit der Moderne. Alles schien mit der neuen Technik möglich zu sein. PKW's, bewegte Bilder, Radio, befreiende Mode sowie neue Musikrichtungen.

Der soziale und kulturelle Umbruch begann vor allem in Chicago, New Orleans, New York, Philadelphia, Paris und London. Musik und Film brachten Stars heraus wie Greta Garbo, Marlene Dietrich, Louis Armstrong und viele mehr. Sie verkörperten den neuen Lebensstil mit Glanz, Glamour, neuer Mode, Kosmetik, Tanz und Konsum. Während der Prohibition florierte

das Geschäft natürlich auch in der Unterwelt. Die Mafia war sehr aktiv und der wohl berühmteste Boss war Al Capone. Er verstand es ausgezeichnet mit der Presse zusammenzuarbeiten und gab sich stets freundlich und höflich, was sehr viel zu seinem Mythos beitrug.

Besuchen Sie die Craft Beer & Cocktail Bar

Hier entdeckt man leckere Cocktails, internationale Craft Beers und einen Platz, um den Arbeitstag ausklingen oder das Wochenende beginnen zu lassen.

Craft Beer, Cocktail, Whiskey, Grappa, Coffee, Gin - egal, was Sie bevorzugen - auf der Getränkekarte der Al Capone Craft Beer & Cocktail Bar ist für jeden und jede etwas dabei. Im Offenausschank sind berühmte und bekannte Biere wie zum Beispiel das BrewDog PUNK IPA aus Schottland, Delirium aus Belgien, Brooklyn East IPA aus New York oder das Guinness aus Irland erhältlich. Über dreissig verschiedene internationale Craftbiere in der Flasche sind an der Bar im 1. Stock erhältlich. Nebst den vielfältigen Drinks findet man in der Craft Beer & Cocktail Bar auch leckere Pizzas, Burger und weitere Snacks. Weiter besteht die Möglichkeit eine voll ausgestattete Gastroküche für Ihren speziellen Event zu mieten.



HOUSEDRINKS.....APERITIVI.DELLA.CASA

Zum Apéro empfehlen wir Ihnen			
Mimosa	Orangensaft, Prosecco		CHF 10.00
Roxie's Aperol Spritz	Aperol, Soda, Prosecco		CHF 12.00
Hugo	Prosecco, Holunderblütensirup, Minze		CHF 12.00
Prosecco Spumante	DOC Treviso extra dry	1dl CHF 8.50	7.5dl CHF 49.00
Moscato d'Asti	DOCG Castello 16	1dl CHF 8.50	7.5dl CHF 49.00

BEFORE. DINNER. COCKTAILS.....CLASSICI

Americano	Campari, Martini Rosso	CHF 12.00
Manhattan	Whiskey, Roter Vermouth, Angostura Bitters	CHF 15.00
Whiskey Sour	Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	CHF 15.00
Gin Basil Smash	Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	CHF 15.00
Negroni	Gin, Campari, Roter Vermouth	CHF 15.00
Bloody Mary	Skyy Vodka, Tomatensaft	CHF 14.00

NO. BOOZE. DRINKS.....ANALCOLICI

Chinotto	Saft der Chinottofrucht, aromatische Pflanzenextrakte	CHF 5.00
San Bitter	Zitrusfrüchte und Kräuter	CHF 5.00
Mint Power	FrISChe Minze, Grapefruit-, Cranberry- und Ananassaft	CHF 10.00
Ipanema	FrISChe Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	CHF 10.00

SALADS.....INSALATE

Insalata verde	CHF 10.50	Wählen Sie Ihr Lieblingsdressing Al's Housedressing, Italian, Balsamico, Caesar
Knackige gemischte Blattsalate		
Insalata mista	CHF 11.50	
Blattsalate, Gurken, Tomaten und Gemüsesalate		
Caesar Salad	CHF 11.50	
Knackiger Lattichsalat an Caesar Dressing mit Parmesan und Knoblauchcroûtons		
Insalata di rucola con parmigiano	CHF 12.50	
Rucolasalat mit Parmesansplittern, an Balsamico Dressing		
Insalata Caprese	CHF 15.50	
auch Red, White, Green genannt, aromatische Tomaten mit feinstem Bufala-Mozzarella, frischem Basilikum und Olivenöl		

APPETIZERS.....ANTIPASTI

«Bonnie and Clyde» ab 2 Personen	Bocconcini
pro Person CHF 15.50	CHF 9.50
Chicken Wings, Onion Rings, Bruschette al pomodoro, Rohschinken, Salami, Parmesan, schwarze Oliven, Thousand Island Dip	Schwarze Oliven, Artischockenviertel, Parmesan
Steak-Tatar	Roasted Pizza Garlic Bread
«Il Padrino»	CHF 9.50
Vorspeise 150g CHF 21.50	Knuspriges, im Ofen gebackenes Knoblauchbrot
Hauptgang 250g CHF 31.50	Bruschette al pomodoro
aus CH-Rindfleisch	CHF 9.50
mit frisch getoasteten Baguettescheiben, nach Ihrem Wunsch medium oder hot zubereitet	Geröstete Bratscheiben mit Knoblauch, Tomatenwürfel und frischem Basilikum
Carpaccio di manzo	Onion Rings
CHF 21.50	CHF 12.50
Dünn geschnittenes Schweizer Rindfleisch mit Olivenöl «Extra Vergine» und Zitrone mariniert, auf Rucolabett mit Parmesan	Frittierte Zwiebelringe mit Thousand Island Dip
	Chicken Wings
	CHF 12.50
	Würzige, knusprige CH-Pouletflügeli mit Chimichurri
	Parma e Bufala
	CHF 18.50
	Aromatischer, dünn geschnittener Rohschinken aus Parma begleitet mit feinstem Bufala-Mozzarella auf Rucolabett



SOUPS.....ZUPPE

Tortellini in brodo	CHF 10.50
Kräftige Rindsbouillon mit Tortellini mit Fleischfüllung	
Minestrone Casa Nostra	CHF 11.50
Hausgemachte, italienische Gemüsesuppe	
Buffalo Soup	CHF 12.00
Kräftige Rindsbouillon mit Rindfleischkugeln, Parmesan und Petersilie	
Prohibition Soup	CHF 11.50
FrISChe Tomatencrèmesuppe mit einem Schuss Gin	

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitenden.

alle Preise inklusive MwSt.



BIG. SALADS.....INSALATE. GRANDI	
C&C -Chicken Wings & Caesar Salad Würzige, knusprige Pouletflügeli mit knackigem Lattichsalat an Caesar Dressing mit Parmesan und Knoblauchcroûtons	CHF 21.50
Insalata Caprese auch Red, White, Green genannt, aromatische Tomaten mit feinstem Bufala-Mozzarella, frischem Basilikum und Olivenöl	CHF 22.50
Baywatch Salad Knackige Blattsalate an Italian Dressing mit Cherrytomaten, Fetakäse, gekochtem Ei und gegrilltem Gemüse	CHF 23.00

PASTA.....PASTA	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl «Extra Vergine» und Peperoncino	CHF 18.50
Spaghetti alla napoletana mit hausgemachter Tomatensauce und frischem Basilikum	CHF 19.50
Spaghetti ai pomodorini mit Cherrytomaten, Knoblauch, Zwiebeln, frischem Basilikum und Olivenöl «Extra Vergine»	CHF 19.50
Spaghetti alla bolognese mit CH Rind- und Schweinefleisch, Gemüsewürfel hausgemachte Sugo di pomodoro	CHF 24.50
Spaghetti alla carbonara mit Speck, Eigelb, Rahm, Pfeffer aus der Mühle	CHF 24.50
Spaghetti ai gamberoni mit Riesencrevetten, Cherrytomaten, Knoblauch und Petersilie, verfeinert mit Olivenöl «Extra Vergine»	CHF 31.00
Spaghetti alla marinara mit Riesencrevetten, Meeresfrüchten, Cherrytomaten, Knoblauch und Petersilie, verfeinert mit Olivenöl «Extra Vergine»	CHF 31.50
Penne all'arrabbiata Makkaroni mit Tomatensauce und frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Peperoncino	CHF 21.50
Penne alla carrettiera Makkaroni mit Auberginen, Zucchini, frischen Champignons und frischen Tomaten	CHF 22.50
Penne al gorgonzola Makkaroni mit Gorgonzola und Rahm	CHF 24.50
Penne all'abruzzese Makkaroni mit kleingewürfelmtem CH-Rindfleisch, Knoblauch, Tomatensauce und Peperoncino	CHF 28.50
Gnocchi alla sorrentina Kartoffelgnocchi in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Mozzarella überbacken	CHF 24.50
Tortellini al sugo Frische Tortellini mit Fleischfüllung an Tomatensauce mit Basilikum	CHF 24.50
Tortellini alla panna Frische Tortellini mit Fleischfüllung und Rahm	CHF 25.50
Ravioli al burro e salvia Frische Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung, an Butter und frischem Salbei	CHF 25.50

RISOTTO.....RISOTTI	
Risotto alla giardiniera Risotto mit frischem Gemüse, verfeinert mit Olivenöl «Extra Vergine»	CHF 25.50
Risotto ai funghi porcini Risotto mit Steinpilzen	CHF 26.50
Risotto ai gamberoni Risotto mit Riesencrevetten	CHF 31.50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitenden.

THE MENUS

Al Capone's

News

PIZZAS.....PIZZE	
Pizza Margherita mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oregano	CHF 18.00
Pizza Funghi mit Tomaten, Mozzarella, frischen Champignons und Oregano	CHF 19.50
Pizza Prosciutto mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano	CHF 20.50
Pizza Napoli mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, schwarzen Oliven und Oregano	CHF 20.50
Pizza Prosciutto e funghi mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, frischen Champignons und Oregano	CHF 21.50
Pizza Salami mit Tomaten, Mozzarella, Salami und Oregano	CHF 22.50
Pizza Hawaii mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano	CHF 22.50
Pizza Country mit Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Oregano	CHF 23.00
Pizza Fiorentina mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Knoblauch und Oregano	CHF 22.00
Pizza Gorgonzola mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Oregano	CHF 22.50
Pizza Tonno mit Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, schwarzen Oliven und Oregano	CHF 22.50
Pizza Vegetariana mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Artischocken, Peperoni, Cherrytomaten, Oregano und frischem Basilikum	CHF 24.00
Pizza Diavola mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Zwiebeln, Knoblauch, schwarzen Oliven, Peperoncino und Oregano	CHF 24.00
Pizza Quattro Stagioni mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, frischen Champignons, schwarzen Oliven, Artischocken, Peperoni und Oregano	CHF 24.50
Pizza Cheesy mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Oregano	CHF 24.00
Pizza Frutti di Mare mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten und Oregano	CHF 29.00
Pizza Arlecchino mit Tomaten, Bufala-Mozzarella, Peperoni, grillierten Auberginen und Zucchini, Mascarpone, Parmesan-Splittern, Cherrytomaten und Oregano	CHF 29.50
Pizza Parma mit Tomaten, Mozzarellakugeln, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten und Oregano	CHF 31.00
Pizza Surf mit Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rucola und Cherrytomaten und Oregano	CHF 31.00
Pizza Al Capone mit Tomaten, Bufala-Mozzarella, CH-Rindsfiletspitzen, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten und Oregano	CHF 32.00

KIDS. JUNIORS. GANGSTERS. BAMBINI		
bis 14 Jahre		
Eine Kugel Glacé nach Wahl inbegriffen		Gangster-Plate CHF 00.00 Du bekommst einen Teller und Besteck und klost von deinen Eltern was dir am besten schmeckt.
Pizza Mafioso Margherita, Prosciutto oder Funghi	CHF 14.50	
Pasta Baby Face Makkaroni oder Spaghetti mit Tomaten- oder Rahmsauce	CHF 14.50	

alle Preise inklusive MwSt.





.....AL. CAPONE'S. FAVORITE.....
.....HOTSTONE.....

Gönnen Sie sich ein zartes Steak vom Hot Stone. Braten Sie es genau nach Ihrem Gusto, auf dem 400 Grad heissen Stein.					
Little Gangster's Porksteak	CH	7 oz	200g	CHF	32.00
Big Gangster's Porksteak	CH	10½ oz	300g	CHF	39.50
Zartes Schweinssteak vom Nierstück					
Little Swiss Beef Tenderloin	CH	7 oz	200g	CHF	43.50
Big Swiss Beef Tenderloin	CH	10½ oz	300g	CHF	54.50
Extra Big Swiss Beef Tenderloin	CH	14 oz	400g	CHF	65.50
Schweizer Rindsfiletsteak					
Little Johnny's Horse Tenderloin	URU*	7 oz	200g	CHF	39.50
Big John's Horse Tenderloin	URU*	10½ oz	300g	CHF	48.50
Extra Big John's Horse Tenderloin	URU*	14 oz	400g	CHF	57.50
Aromatisches, zartes Pferdefilet					
Little Rumpsteak «Chicago»	ARG*	7 oz	200g	CHF	39.50
Big Rumpsteak «Chicago»	ARG*	10½ oz	300g	CHF	48.50
Extra Big Rumpsteak «Chicago»	ARG*	14 oz	400g	CHF	57.50
Zartes argentinisches Black Angus Rindshuftsteak					
Little Boss Sirloin-Steak	ARG*	7 oz	200g	CHF	41.00
The Boss Sirloin-Steak	ARG*	10½ oz	300g	CHF	52.50
Big Boss Sirloin-Steak	ARG*	14 oz	400g	CHF	63.50
Leicht marmoriertes, bestes argentinisches Black Angus Entrecôte					

Al Capone's Tenderloin	ARG*	5¼ oz	150g	CHF	42.00
Das beste und zarteste argentinische Rindsfilet	Grösse nach Wunsch	jede weitere 50g	+CHF	9.50	
100% Black Angus Beef aus Freilandweidehaltung. Garantierte Top Qualität.					

Elliot's US Rib-Eye Steak	USA*	10½ oz	300g	CHF	67.50
US Rindshohrückensteak, leicht durchzogen, sehr aromatisch					
Little Smuggler's Lamb Tenderloin	NZ	6 oz	180g	CHF	36.50
Big Smuggler's Lamb Tenderloin	NZ	9 oz	270g	CHF	46.50
Zarte neuseeländische Lammfilets					
Chicken Breast «Illinois»	BR*	8½ oz	240g	CHF	29.50
Zarte Pouletbrust ohne Fettanteil					
Lady Wilma's Giant Prawns	VN*	8½ oz	240g	CHF	39.50
Riesencrevetten ohne Schale auf dem Spiess					
Big Captain's Tuna Steak		8½ oz	240g	CHF	43.00
frisches Thunfischsteak, FOS zertifiziert FOS = Friends of the Sea, Zertifikat für nachhaltige Fischerei					
Make a surf out of your turf			3 Stk	CHF	12.00
Ergänzen Sie Ihren Hot Stone mit Riesencrevetten					
Alle Hot Stone Steaks servieren wir Ihnen mit roter und grüner Chimichurri-Steaksauce, unserer würzigen Haussauce und einer Beilage nach Wahl.					
Wählen Sie zwischen Homestyle Fries, Rosmarin-Kartoffeln, Parmesan-Risotto, Penne al pomodoro, Verdure miste, Blattsalat, Gemischter Salat, Caesar Salad, Onion Rings oder Pizza-Knoblauchbrot.					
Jede weitere Beilage + CHF 7.50					
Alle Hot Stone Preise verstehen sich pro Brett und pro Person.					

.....EVERGREENS.....
.....CLASSICI.....

Grilled Beef Skewer «Alcatraz»		
Zart grillierter Rindsfiletspiess (CH) mit Peperoni, Zucchini, Champignons und Zwiebeln, dazu Homestyle Fries und Al's Housesauce		
CHF	39.50	
Tagliata di manzo alla griglia		
Rosa grilliertes 200g argentinisches Entrecôte, in feine Scheiben geschnitten, auf einem Rucolabett an Balsamico, dazu Rosmarin-Kartoffeln		
CHF	41.00	
Bistecca di manzo ai ferri		
200g grilliertes argentinisches Rindshuft-Paillard an Olivenöl mit Rosmarin und Zitrone, serviert mit Homestyle Fries		
CHF	39.50	
Steakhouse Burger «Tricolore»		
Grillierter 170g CH-Rindfleischburger, Tomate, Mozzarella di Bufala und grillierte Zucchini zwischen getoastetem Burger Bun mit Sesam, serviert mit Homestyle Fries		
CHF	28.50	

CRAFT. BEER... BIRRA

ON.TAP.....	ALLA.SPINA
Hop House 13	2.5 dl CHF 6.00
Hoppy Lager, Irland	5 dl CHF 9.50
Brooklyn East IPA	2.5 dl CHF 6.00
India Pale Ale, USA	
Brew Dog PUNK IPA	3 dl CHF 7.00
India Pale Ale, Schottland	5 dl CHF 9.50
BOTTLED.....	BOTTGLIE
Tank 7 Farmhouse	3.3 dl CHF 8.50
Pale Ale, USA	
Sheperd Neame Doooble Stout	5 dl CHF 9.80
Stout, England	
La Chouffe	3.3 dl CHF 8.50
Special Blonde, Belgien	
India Pale Ale	3.3 dl CHF 7.00
IPA Schützengarten, Schweiz	
Gallus 612 Old Style Ale	3.3 dl CHF 7.00
Special Brown Ale, Schützengarten, Schweiz	
Riegele Simco 3	3.3 dl CHF 9.50
Hopfiges Lebensglück, Deutschland	
Riegele Noctus 100	6.6 dl CHF 18.50
Imperial Stout, Deutschland	

CRAFT BEER & COCKTAIL BAR

Ideal auch für einen Schlummertrunk oder einen Cocktail für den Start in die Nacht.

*Kann mit leistungsfördernden Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

alle Preise inklusive MwSt.



WINES.....VINOS

SPARKLING. WINES.....SPUMANTI

Prosecco Spumante DOC Treviso, Extra Dry	1 dl	CHF 8.50	7.5 dl	CHF 52.00
Italien, Treviso, Le Contesse Traubensorten: Prosecco (maximal 10% Verdisco und 15% Chardonnay, Pinot Bianco oder Grigio) Bouquet: frische Zitrusaromen, grüne Äpfel und feiner Mandelduft				
Moscato d'Asti DOCG Castello 16	1 dl	CHF 8.50	7.5 dl	CHF 52.00
Italien, Piemont, Kurt Haegi, Reg. Castello 16, Vesime Traubensorte: 100% Moscato Bouquet: fruchtig, sehr aromatisch, würzig				

WHITE. WINES.....VINI.BIANCI

Sauvignon Blanc Reserva 347 Vineyards	1 dl	CHF 6.00	5 dl	CHF 27.50	7.5 dl	CHF 39.00
Chile, Maipo Valley, De Martino Vineyards Traubensorte: 100% Sauvignon Blanc Bouquet: Aromen von frischen Pfirsichen, Grapefruit und Kräuternoten						
Pinot Grigio, Promessa	1 dl	CHF 6.20	5 dl	CHF 28.50	7.5 dl	CHF 40.00
Italien, Venezia, Castello di Gabbiano Traubensorte: Pinot Grigio mit kleinem Anteil Chardonnay Bouquet: frisch, Melonen, Zitronen, Orangen						
Grillo IGT					7.5 dl	CHF 44.00
Italien, Sizilien, Casa Vinicola Fazio Traubensorte: 100% Grillo Bouquet: frisch, blumig, Pfirsich, Zitronengrasnote						
Chardonnay R Collection					7.5 dl	CHF 49.50
USA, Kalifornien, Nappa Valley, Raymond Vineyards Traubensorte: 100% Chardonnay Bouquet: wenig Eiche, Birne, Grüner Apfel, tropische Früchte und Vanille						

ROSE. WINE.....VINO.ROSATO

Freeda Rosé Trevenezie	1 dl	CHF 6.20	5 dl	CHF 28.50	7.5 dl	CHF 40.00
Italien, Veneto IGT, Cecilia Beretta Traubensorte: Corvina, Cabernet Sauvignon, Carmenère Bouquet: fruchtig, Sauerkirsche, Himbeere, würzig und frisch						

RED. WINES.....VINI.ROSSI

Cabernet Sauvignon Reserva 347 Vineyards	1 dl	CHF 6.00	5 dl	CHF 27.50	7.5 dl	CHF 39.00
Chile, Maipo Valley, De Martino Traubensorte: 100% Cabernet Sauvignon. Bouquet: intensiv fruchtig, süssliche Cassisnote, Minze- und Eukalyptusaromen, Tabak						
Carmenère Reserva 347 Vineyards	1 dl	CHF 6.00	5 dl	CHF 27.50	7.5 dl	CHF 39.00
Chile, Maipo Valley, De Martino Traubensorte 100% Carmenère Bouquet: schöne Würze, süsslich, Holunder und Cassis, schwarze Kirschen						
Negro Amaro	1 dl	CHF 6.00	5 dl	CHF 27.50	7.5 dl	CHF 39.00
Italien, Salento IGT, Feudo di Santa Croce Traubensorte:100% Negro Amaro Bouquet: fruchtig, reich duftend, Erdbeer, Bitterschokolade, kräftiger Barriqueton						
Rosso Veronese «Jreos»	1 dl	CHF 7.00	5 dl	CHF 34.00	7.5 dl	CHF 48.00
Italien, Verona, IGT Soraighe, Bennati Traubensorten: Corvina, Rondinella, Moninara, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero Ein empfehlenswertes Cuvée, 12 Monate im Eichenfass ausgebaut Bouquet: Waldbeeren, Wachholder, Tabak und Kaffee, samtig mit elegantem Körper						

RED. WINES.....VINI.ROSSI

Chianti Classico DOCG	1 dl	CHF 7.00	5 dl	CHF 34.00	7.5 dl	CHF 48.00
Italien, Toscana IGT, Castello di Gabbiano Traubensorte: 100% Sangiovese Bouquet: florale Aromen (Veilchen), schwarze Kirschen, feine Holznote						
Nero d'Avola IGT					7.5 dl	CHF 45.00
Italien, Sizilien, Masseria Trajone Traubensorte: 100% Nero d'Avola Bouquet: Aromatische Gewürze, Kirschen, zarte Tannine						
Primitivo di Manduria DOC					7.5 dl	CHF 48.00
Italien, Manduria, Feudo di Santa Croce Traubensorte: 100% Primitivo Bouquet: reife Waldbeeren, Himbeeren, Kirschen, Kaffee, pfeffrig, kräftig und feinfruchtig, sechs Monate in Barriques						
Valpolicella DOC Superiore, Ripasso					7.5 dl	CHF 64.00
Italien, Verona, Lazise, Casa Vitivinicola Tinazzi SRL Traubensorte: eine Assemblage aus 80% Corvina Veronese, 15% Rondinella und 5% Molinara Bouquet: Duft von Pflaumen und Amarenenkirschen, leichte Ledernote						
Amarone della Valpolicella DOC					7.5 dl	CHF 96.00
Selezione di Famiglia						
Italien, Verona, Lazise, Casa Vitivinicola Tinazzi SRL						
Traubensorte: eine Assemblage aus streng selektioniertem Traubengut der Sorten Corvina Veronese 80%, Rondinella 15% und Molinara 5% Bouquet: Weichselkirschen, Zedernholz, Rosinen, Schokolade, Mocca sowie eine delikate Caramel-Note						
Alleanza, IGT Toscana					7.5 dl	CHF 86.00
Italien, Toscana, Castello di Gabbiano Traubensorten: 75% Merlot, 20% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon Bouquet: abwechslungsreiche Aromenvielfalt nach Cassis, Cigarbox, Brombeeren und Vanille, 18 Monate in französischen Eichenfässern						
Field Blend, R Collection	1 dl	CHF 7.00	5 dl	CHF 34.00	7.5 dl	CHF 48.00
USA, Kalifornien, Nappa County, Raymond Vineyards Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petite Sirah, Zinfandel Bouquet: Kirsche, Erdbeeren, Himbeeren, Anis und weisser Pfeffer						
Cabernet Sauvigon R Collection					7.5 dl	CHF 49.00
USA, Kalifornien, Napa County, Raymond Vineyards Traubensorte: 94% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 1% Merlot Bouquet: sehr aromatisch und fruchtig, Pflaumen, Cassis, Rhabarber, Pfeffer, feines Zedernholz , 15 Monate im Eichenfass						
Cabernet Sauvignon Caymus					7.5 dl	CHF 165.00
USA, Kalifornien, Napa County, Caymus Vineyards Traubensorte: 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot Bouquet: intensiv duftend (Rosenblüten), würzig (Vanille, Kakao), reife Brombeeren						
Malbec Barrel Selection					7.5 dl	CHF 52.00
Argentinien, Uco Valley, Mendoza, Bodegas Salentein Traubensorte: 100% Malbec Bouquet: reifes Pflaumenaroma, dunkle Kirschen, feine Gewürze und Tabak						
Merlot Barrel Selection					7.5 dl	CHF 54.00
Argentinien, Uco Valley, Mendoza, Bodegas Salentein Traubensorte: 100% Merlot Bouquet: grillierte rote Peperoni, speckig, Vanille						
Numina Gran Corte					7.5 dl	CHF 79.00
Argentinien, Uco Valley, Mendoza, Bodegas Salentein Traubensorten: 85% Malbec und 15% Merlot Bouquet: süsse Pflaumenaromen, rote Beeren						

DRINKS. AND. COFFEES.....BIBITE. E. CAFFE

SOFTDRINKS.....BIBITE.ANALCOLICHE	BOTTLES.....BOTTIGLIE	APEROS.....APERITIVI	COFFEE.....CAFFE
Soda/Cola/Ice Tea/Sprite	3.3dl CHF 7.00	Aperol 15.5 Vol. % 4cl CHF 7.00	Kaffee CHF 4.80
	3.3dl CHF 6.50	Martini Bianco/Rosso 15 Vol. % 4cl CHF 7.00	Espresso CHF 4.80
	3.3dl CHF 7.00	Campari 23 Vol. % 4cl CHF 7.00	Ristretto CHF 4.80
Cola zero	3.3dl CHF 7.00	Cynar 16.5 Vol. % 4cl CHF 7.00	Milchkaffee CHF 5.00
Fanta	5.0dl CHF 8.00	Ramazzotti 24 Vol. % 4cl CHF 7.00	Cappuccino CHF 5.80
Rivella rot/blau	5.0dl CHF 8.00	Fernet-Branca 40 Vol. % 4cl CHF 7.00	Latte Macchiato CHF 6.00
Shorley Möhl	3.3dl CHF 5.00	Averna 32 Vol. % 4cl CHF 7.00	Doppelter Espresso CHF 6.50
Valser Silence	3.3dl CHF 5.00	Apenzeller 29 Vol. % 4cl CHF 7.00	
		+ CHF 3.00 mit Zusatz	Heisse Schokolade / Ovomaltine (dampferhitzt) CHF 5.00
Tonic/Bitter Lemon	BOOZE.....DIGESTIVI	LIQUOR.....DIGESTIVI	Tee CHF 4.80
Ginger Ale	Vodka	Grappa Berta Nibbio 40 Vol. % 2cl CHF 6.50	Punsch CHF 4.80
Chinotto	40 Vol. % 4cl CHF 10.00	Grappa Berta Valdavi 40 Vol. % 2cl CHF 6.50	
San Bitter	Gin	Grappa Berta Giulia 40 Vol. % 2cl CHF 6.50	Espresso Corretto Grappa CHF 7.50
Red Bull	Gordon's Gin 37.5 Vol. % 4cl CHF 10.00	Vieille Prune 41 Vol. % 2cl CHF 7.50	Espresso Corretto Amaretto CHF 7.50
Michel Orangensaft	Bombay Gin 40 Vol. % 4cl CHF 10.50	Vecchia Romagna 38 Vol. % 2cl CHF 6.00	Espresso Corretto Vecchia Romagna CHF 7.50
Michel Tomatensaft	Hendrick's Gin 41.4 Vol. % 4cl CHF 12.00	Rémy Martin 40 Vol. % 2cl CHF 7.50	Espresso Corretto Sambuca CHF 7.50
Michel Ananassaft	Rum	Hennessy 40 Vol. % 2cl CHF 8.50	Kaffee Baileys CHF 8.80
	Havana Añejo 7 Años 40 Vol. % 4cl CHF 13.50	Limoncello 32 Vol. % 2cl CHF 6.00	Kaffee Amaretto CHF 8.80
	Whisky	Sambuca 40 Vol. % 2cl CHF 6.00	
	Jack Daniel's 40 Vol. % 4cl CHF 11.50	Amaretto 28 Vol. % 4cl CHF 8.00	
	Four Roses 40 Vol. % 4cl CHF 10.50	Baileys 17 Vol. % 4cl CHF 8.00	
	Lagavulin 43 Vol. % 4cl CHF 13.50		
	Chivas Regal 18 Years 40 Vol. % 4cl CHF 18.50		

