THE MENUS

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 nur 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 11.00
Roxie's Aperol Spritz	Aperol, Soda, Prosecco				CHF 12.50
Hugo	Prosecco, Holunderblütensirup, Minze				CHF 12.50
Prosecco Spumante	DOC Treviso extra dry	1dl	CHF 9.00	7.5dl	CHF 54.00
Moscato d'Asti	DOCG Castello 16	1dl	CHF 9.50	7.5dl	CHF 56.00

BEFORE.DINNER.COCKTAILS.....CLASSICI

Americano	Campari, Martini Rosso	CHF 13.00
Manhattan	Whiskey, Roter Vermouth, Angostura Bitters	CHF 16.00
Boston Sour	Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	CHF 16.00
Gin Basil Smash	Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	CHF 16.00
Negroni	Gin, Campari, Roter Vermouth	CHF 16.00
Bloody Mary	Vodka, Tomatensaft	CHF 14.00

NO.BOOZE.DRINKS.....ANALCOLICI

Chinotto	Saft der Chinottofrucht, aromatische Pflanzenextrakte	CHF 5.00
Sanbittèr	Zitrusfrüchte und Kräuter	CHF 5.00
Golden Nugget	San Bitter, Passionsfruchtsaft, Ginger Ale	CHF 11.50
Ipanema	Frische Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	CHF 11.50

SALADS.....INSALATE

Insalata verde CHF 11.00
Knackige gemischte Blattsalate

Insalata mista CHF 12.50
Blattsalate, Gurken, Tomaten und Gemüsesalate

Wählen Sie Ihr Lieblingsdressing
Al's Housedressing,
Italian, Balsamico, Caesar

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
Pro Person CHF 16.50

Chicken Wings, Onion Rings, Bruschette al pomodoro, Rohschinken, Salami, Parmesan, schwarze Oliven, Thousand Island Dip

Steak-Tatar «Il Padrino»

Vorspeise 150g CHF 22.50
Hauptgang 250g CHF 34.50

Aus CH-Rindfleisch
mit frisch getoasteten Baguettescheiben, nach Ihrem Wunsch medium oder hot zubereitet

Carpaccio di manzo CHF 22.50
Dünn geschnittenes Schweizer Rindfleisch
mit Olivenöl «Extra Vergine» und Zitrone mariniert,
auf Rucolabett mit Parmesan

Bocconcini CHF 9.50
Schwarze Oliven, Artischockenviertel, Parmesan

Roasted Pizza Garlic Bread CHF 9.50
Knuspriges, im Ofen gebackenes Knoblauchbrot

Bruschette al pomodoro CHF 9.50
Geröstete Brotscheiben mit Knoblauch, Tomatenwürfel und frischem Basilikum

Onion Rings CHF 12.50
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.

AL CAPONE
Steakhouse & Restaurant

THE MENUS

Al Capone's News

Restaurant & Steakhouse Al Capone • Bohl 1 • 9000 St. Gallen
Tel. 071 223 45 03 • st.gallen@steakhouse-alcapone.ch

your wish is our command

Chicago, July 6th, 1926
www.steakhouse-alcapone.ch

BIG. SALADS..... INSALATE. GRANDI

C&C-Chicken Wings & Caesar Salad — CHF 22.50
Würzige, knusprige Pouletflügeli mit knackigem Lattichsalat an Caesar Dressing mit Parmesan und Knoblauchcroûtons

Insalata Caprese — CHF 23.00
Auch Red, White, Green genannt, aromatische Tomaten, mit feinstem Bufala-Mozzarella, frischem Basilikum und Olivenöl

Baywatch Salad — CHF 23.00
Knackige Blattsalate an Italian Dressing mit Cherrytomaten, Fetakäse, gekochtem Ei und gegrilltem Gemüse

Charleston Girl Salad
Knackige Blattsalate an Al's Housedressing mit Cherrytomaten, Parmesan und wahlweise...

mit gebratenen Pouletbruststreifen **CHF 25.50**

mit gebratenen Shrimps **CHF 28.50**

mit gebratenen Rindsfiletstreifen **CHF 29.50**

PASTA..... PASTA

Spaghetti aglio, olio e peperoncino — CHF 19.00
Mit Knoblauch, Olivenöl «Extra Vergine» und Peperoncino

Spaghetti alla napoletana — CHF 19.50
Mit hausgemachter Tomatensauce und frischem Basilikum

Spaghetti ai pomodorini — CHF 21.50
Mit Cherrytomaten, Knoblauch, Zwiebeln, frischem Basilikum und Olivenöl «Extra Vergine»

Spaghetti alla bolognese — CHF 26.50
Mit CH Rind- und Schweinefleisch, Gemüsewürfel hausgemachte Sugo di pomodoro

Spaghetti alla carbonara — CHF 25.50
Mit Speck, Eigelb, Rahm, Pfeffer aus der Mühle

Spaghetti ai gamberoni — CHF 32.50
Mit Riesencrevetten, Cherrytomaten, Knoblauch und Petersilie, verfeinert mit Olivenöl «Extra Vergine»

Spaghetti alla marinara — CHF 32.50
Mit Riesencrevetten, Meeresfrüchten, Cherrytomaten, Knoblauch und Petersilie, verfeinert mit Olivenöl «Extra Vergine»

Penne all'arrabbiata — CHF 22.50
Makkaroni mit Tomatensauce und frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Peperoncino

Penne alla carrettiera — CHF 22.50
Makkaroni mit Auberginen, Zucchetti, frischen Champignons und frischen Tomaten

Penne al gorgonzola — CHF 24.50
Makkaroni mit Gorgonzola und Rahm

Penne all'abruzzese — CHF 31.50
Makkaroni mit kleingewürfeltem CH-Rindfleisch, Knoblauch, Tomatensauce und Peperoncino

Gnocchi alla sorrentina — CHF 24.50
Kartoffelgnocchi in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Mozzarella überbacken

Tortellini al sugo — CHF 24.50
Frische Tortellini mit Fleischfüllung an Tomatensauce mit Basilikum

Tortellini alla panna — CHF 25.50
Frische Tortellini mit Fleischfüllung und Rahm

Ravioli al burro e salvia — CHF 25.50
Frische Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung, an Butter und frischem Salbei

RISOTTO..... RISOTTI

Risotto alla giardiniera — CHF 25.50
Risotto mit frischem Gemüse, verfeinert mit Olivenöl «Extra Vergine»

Risotto ai funghi porcini — CHF 26.50
Risotto mit Steinpilzen

Risotto ai gamberoni — CHF 31.50
Risotto mit Riesencrevetten

PIZZAS..... PIZZE

Pizza Margherita — CHF 19.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oregano

Pizza Funghi — CHF 20.50
Mit Tomaten, Mozzarella, frischen Champignons und Oregano

Pizza Prosciutto — CHF 22.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano

Pizza Napoli — CHF 22.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, schwarzen Oliven und Oregano

Pizza Prosciutto e funghi — CHF 23.00
Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, frischen Champignons und Oregano

Pizza Salami — CHF 23.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Salami und Oregano

Pizza Hawaii — CHF 24.00
Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano

Pizza Country — CHF 24.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Oregano

Pizza Fiorentina — CHF 23.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Knoblauch und Oregano

Pizza Gorgonzola — CHF 24.00
Mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Oregano

Pizza Tonno — CHF 24.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, schwarzen Oliven und Oregano

Pizza Vegetariana — CHF 24.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchetti, Artischocken, Peperoni, Cherrytomaten, Oregano und frischem Basilikum

Pizza Diavola — CHF 24.50
Mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Zwiebeln, Knoblauch, schwarzen Oliven, Peperoncini und Oregano

Pizza Quattro Stagioni — CHF 24.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, frischen Champignons, schwarzen Oliven, Artischocken, Peperoni und Oregano

Pizza Cheesy — CHF 24.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Oregano

Pizza Frutti di Mare — CHF 29.00
Mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchten und Oregano

Pizza Arlecchino — CHF 29.50
Mit Tomaten, Bufala-Mozzarella, Peperoni, grillierten Auberginen und Zucchetti, Mascarpone, Parmesan-Splittern, Cherrytomaten und Oregano

Pizza Parma — CHF 32.50
Mit Tomaten, Mozzarellakugeln, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten und Oregano

Pizza Surf — CHF 32.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rucola und Cherrytomaten und Oregano

Pizza Al Capone — CHF 33.50
Mit Tomaten, Bufala-Mozzarella, CH-Rindsfiletspitzen, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten und Oregano

KIDS. JUNIORS. GANGSTERS. BAMBINI

bis 14 Jahre

Eine Kugel Glacé nach Wahl inbegriffen

Pizza Mafioso — CHF 15.50
Margherita, Prosciutto oder Funghi

Pasta Baby Face — CHF 15.50
Makkaroni oder Spaghetti mit Tomaten- oder Rahmsauce

Gangster-Plate
CHF 00.00

Du bekommst einen Teller und Besteck und klaust von deinen Eltern was dir am besten schmeckt.

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

alle Preise inklusive MwSt.

AL CAPONE
Steakhouse & Restaurant

THE MENUS

Al Capone's News

your wish is our command

Restaurant & Steakhouse Al Capone • Bohl 1 • 9000 St. Gallen
Tel. 071 223 45 03 • st.gallen@steakhouse-alcapone.ch

Chicago, July 6th, 1926

www.steakhouse-alcapone.ch

Al. Capones. 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 34.50
Big Gangster's Porksteak	CH	10½ oz	300g	CHF 39.50
Zartes Schweinssteak vom Nierstück				
Little Swiss Beef Tenderloin	CH	7 oz	200g	CHF 47.50
Big Swiss Beef Tenderloin	CH	10½ oz	300g	CHF 58.50
Extra Big Swiss Beef Tenderloin	CH	14 oz	400g	CHF 68.50
Schweizer Rindfiletsteak				
Little Johnny's Horse Tenderloin	ARG*	7 oz	200g	CHF 44.50
Big John's Horse Tenderloin	ARG*	10½ oz	300g	CHF 52.50
Extra Big John's Horse Tenderloin	ARG*	14 oz	400g	CHF 61.50
Aromatisches, zartes Pferdefilet				
Little Rumpsteak «Chicago»	ARG*	7 oz	200g	CHF 44.50
Big Rumpsteak «Chicago»	ARG*	10½ oz	300g	CHF 52.50
Extra Big Rumpsteak «Chicago»	ARG*	14 oz	400g	CHF 61.50
Zartes argentinisches Black Angus Rindshuftsteak				
Little Boss Sirloin-Steak	ARG*	7 oz	200g	CHF 46.50
The Boss Sirloin-Steak	ARG*	10½ oz	300g	CHF 57.50
Big Boss Sirloin-Steak	ARG*	14 oz	400g	CHF 67.50
Leicht marmoriertes, bestes argentinisches Black Angus Entrecôte				
Al Capone's Tenderloin	ARG*	5¼ oz	150g	CHF 45.50
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 69.00
US Rindshohrückensteak, leicht durchzogen, sehr aromatisch				
Little Smuggler's Lamb Tenderloin	NZ	6 oz	180g	CHF 39.50
Big Smuggler's Lamb Tenderloin	NZ	9 oz	270g	CHF 49.50
Zarte neuseeländische Lammfilets				
Chicken Breast «Illinois»	BR*	7 oz	200g	CHF 29.50
Zarte Pouletbrust ohne Fettanteil				
Lady Wilma's Giant Prawns	VN*	7 oz	200g	CHF 39.50
Riesencrevetten ohne Schale auf dem Spiess				
Big Captain's Tuna Steak		7 oz	200g	CHF 43.00
Frisches Thunfischsteak, MSC-zertifiziert MSC = Marine Stewardship Council, Siegel 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, Zucchetti, Champignons und Zwiebeln, dazu Homestyle Fries und Al's Housesauce

CHF 43.00

Tagliata di manzo alla griglia

Rosa grilliertes 200g argentinisches Entrecôte, in feine Scheiben geschnitten, auf einem Rucolabett an Balsamico, dazu Rosmarin-Kartoffeln

CHF 44.50

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 Zucchetti zwischen getoastetem Burger Bun mit Sesam, serviert mit Homestyle Fries

CHF 33.50

Craft. Beer... Birra

On. Tap..... Alla. Spina

Hop House 13 Hoppy Lager, Irland	2.5 dl 5 dl	CHF 6.50 CHF 9.80
Brooklyn Lager Lager, USA	2.5 dl 5 dl	CHF 6.00 CHF 9.50
Brew Dog PUNK IPA India Pale Ale, Schottland	3 dl 5 dl	CHF 7.50 CHF 9.80
Guinness Draught Irish Stout, Irland	2.5 dl 5 dl	CHF 6.50 CHF 9.80

Bottled..... Bottiglie

Sheperd Neame Dooble Stout Stout, England	5 dl	CHF 9.80
La Chouffe Special Blonde, Belgien	3.3 dl	CHF 8.50
India Pale Ale IPA Schützengarten, Schweiz	3.3 dl	CHF 7.50
Gallus 612 Old Style Ale Special Brown Ale, Schützengarten, Schweiz	3.3 dl	CHF 7.50
Riegele Simco 3 Hopfiges Lebensglück, Deutschland	3.3 dl	CHF 9.50
Riegele Noctus 100 Imperial Stout, Deutschland	3.3 dl	CHF 9.50

AL CAPONE
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.

AL CAPONE
Steakhouse & Restaurant

THE MENUS

Al Capone's News

your wish is our command

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

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

WINES.....VINOS

SPARKLING.WINES.....SPUMANTI

Prosecco Spumante DOC Treviso, Extra Dry
1 dl **CHF 9.00** 7.5 dl **CHF 54.00**

Italien, Treviso, Le Contesse
Traubensorten: Prosecco mit kleinem Anteil Verdisco, Chardonnay, Pino Blanc oder Griggio
Bouquet: frische Zitrusaromen, grüne Äpfel und feiner Mandelduft

Moscato d'Asti DOCG Bricco Dei Guazzi
1 dl **CHF 9.50** 7.5 dl **CHF 56.00**

Italien, Piemont
Traubensorte: 100% Moscato
Bouquet: fruchtig, sehr aromatisch, würzig

WHITE.WINES.....VINI.BIANCI

Sauvignon Blanc Reserva 347 Vineyards
1 dl **CHF 6.20** 5 dl **CHF 28.50** 7.5 dl **CHF 41.00**

Chile, Maipo Valley, De Martino Vineyards
Traubensorte: 100% Sauvignon Blanc
Bouquet: Aromen von frischen Pfirsichen, Grapefruit und Kräuternoten

Pinot Grigio, Promessa
1 dl **CHF 6.50** 5 dl **CHF 29.50** 7.5 dl **CHF 42.00**

Italien, Venezia, Castello di Gabbiano
Traubensorte: Pinot Grigio mit kleinem Anteil Chardonnay
Bouquet: frisch, Melonen, Zitronen, Orangen

Grillo IGT
7.5 dl **CHF 46.00**

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 6.50** 5 dl **CHF 29.50** 7.5 dl **CHF 42.00**

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 6.20** 5 dl **CHF 28.50** 7.5 dl **CHF 41.00**

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 6.20** 5 dl **CHF 28.50** 7.5 dl **CHF 41.00**

Chile, Maipo Valley, De Martino
Traubensorte 100% Carmenère
Bouquet: schöne Würze, süsslich, Holunder und Cassis, schwarze Kirschen

Negro Amaro
1 dl **CHF 6.20** 5 dl **CHF 28.50** 7.5 dl **CHF 41.00**

Italien, Salento IGT, Feudo di Santa Croce
Traubensorte:100% Negro Amaro
Bouquet: fruchtig, reich duftend, Erdbeer, Bitterschokolade, kräftiger Barriquenote

Rosso Veronese «Jreos»
1 dl **CHF 7.50** 5 dl **CHF 36.50** 7.5 dl **CHF 52.00**

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** Magnum **CHF 99.00**

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 46.00**

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** Magnum **CHF 133.00**

Italien, Verona, Lazise, Casa Vitivinicola Tinazzi SRL
Traubensorte: eine Assemblage aus 80% Corvina Veronese, 15% Rondinella und 5% Molinara
Bouquet: Duft von Pflaumen und Amarenakirschen, 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 89.00** Magnum **CHF 179.00**

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 und Kakao), reife Brombeeren

Malbec Barrel Selection
7.5 dl **CHF 54.00**

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 56.00**

Argentinien, Uco Valley, Mendoza, Bodegas Salentein
Traubensorte: 100% Merlot
Bouquet: grillierte rote Peperoni, rauchig-würzige Noten und 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

Soda/ Cola/Ice Tea/ Sprite	2.5dl	**CHF 4.60**
	3.0dl	**CHF 4.90**
	5.0dl	**CHF 6.90**
Cola zero	3.3dl	**CHF 5.50**
Fanta	3.3dl	**CHF 5.50**
Rivella rot/blau	3.3dl	**CHF 5.50**
Shorley Möhl	3.3dl	**CHF 5.50**
Valser Silence	3.3dl	**CHF 5.50**
	7.5dl	**CHF 9.80**
Tonic/Bitter Lemon	2.0dl	**CHF 5.00**
Ginger Ale	2.0dl	**CHF 5.00**
Chinotto	2.0dl	**CHF 5.00**
Sanbittèr	1.0dl	**CHF 5.00**
Red Bull	2.5dl	**CHF 7.50**
Michel Orangensaft	2.0dl	**CHF 5.50**
Michel Tomatensaft	2.0dl	**CHF 5.50**
Michel Ananassaft	2.0dl	**CHF 5.50**

BEER.....BIRRA

ON.TAP.....ALLA.SPINA

Schützengarten Edelspez	2.5dl	**CHF 4.90**
	4.0dl	**CHF 6.90**

BOTTLES.....BOTTIGLIE

Birra Morretti	3.3dl	**CHF 8.00**
St.Galler Klosterbräu	3.3dl	**CHF 6.50**
Gallus 612	3.3dl	**CHF 7.50**
India Pale Ale	3.3dl	**CHF 7.50**
Schwarzer Bär	3.3dl	**CHF 6.50**
Weisser Engel Weizenbier	5.0dl	**CHF 8.00**
Schützengarten alkoholfrei	3.3dl	**CHF 5.50**

BOOZE.....DIGESTIVI

Vodka			
Eristoff	37.5 Vol. %	4cl	**CHF 10.00**
Gin			
Bombay Gin	40.0 Vol. %	4cl	**CHF 12.00**
Hendrick's Gin	41.4 Vol. %	4cl	**CHF 13.00**
Rum			
Diplomatico	40 Vol. %	4cl	**CHF 15.00**
Whisky			
Four Roses	40 Vol. %	4cl	**CHF 12.00**
Lagavulin	43 Vol. %	4cl	**CHF 13.50**

Lust auf mehr? Unsere Bar-Karte bietet eine grosse Auswahl an Cocktails und Spirituosen.

APEROS.....APERITIVI

Martini Bianco / Rosso	15 Vol. %	4cl	**CHF 7.00**
Campari	23 Vol. %	4cl	**CHF 7.00**
Cynar	16.5 Vol. %	4cl	**CHF 7.00**
Ramazzotti	24 Vol. %	4cl	**CHF 7.00**
Fernet-Branca	40 Vol. %	4cl	**CHF 7.00**
Averna	32 Vol. %	4cl	**CHF 7.00**
Appenzeller	29 Vol. %	4cl	**CHF 7.00**

+ CHF 3.00 mit Zusatz

LIQUOR.....DIGESTIVI

Grappa Berta Nibbio	40 Vol. %	2cl	**CHF 7.00**
Grappa Berta Valdavi	40 Vol. %	2cl	**CHF 7.00**
Grappa Berta Giulia	40 Vol. %	2cl	**CHF 7.00**
Vieille Prune	41 Vol. %	2cl	**CHF 7.50**
Vecchia Romagna	38 Vol. %	2cl	**CHF 6.00**
Rémy Martin	40 Vol. %	2cl	**CHF 7.50**
Hennessy	40 Vol. %	2cl	**CHF 8.50**
Limoncello	32 Vol. %	2cl	**CHF 6.00**
Sambuca	40 Vol. %	2cl	**CHF 6.00**
Amaretto	28 Vol. %	4cl	**CHF 8.00**
Baileys	17 Vol. %	4cl	**CHF 8.00**

COFFEE.....CAFFE

Kaffee	**CHF 4.90**
Espresso	**CHF 4.90**
Ristretto	**CHF 4.90**
Milchkaffee	**CHF 5.20**
Cappuccino	**CHF 5.90**
Latte Macchiato	**CHF 6.90**
Doppelter Espresso	**CHF 6.60**
Heisse Schokolade / Ovomaltine	**CHF 5.20**
Tee	**CHF 4.90**
Punsch	**CHF 4.90**
Espresso Corretto Grappa	**CHF 7.50**
Espresso Corretto Amaretto	**CHF 7.50**
Espresso Corretto Vecchia Romagna	**CHF 7.50**
Espresso Corretto Sambuca	**CHF 7.50**
Kaffee Baileys	**CHF 8.80**
Kaffee Amaretto	**CHF 8.80**

alle Preise inklusive MwSt.
202609

AL CAPONE
Steakhouse & Restaurant