



Ristorante

**SAPORI**

e Pizzeria



## ANTIPASTI

**Bruschette classiche, pomodoro, basilico, stracciatella di mozzarella 17<sup>G/V/L</sup>**  
Klassische Bruschette, Tomaten, Basilikum, Stracciatella vom Mozzarella  
*Classic bruschette, tomatoes, basil, stracciatella of mozzarella*

**Vitello Tonnato, uovo mimosa, fiori di capperi 26<sup>L/E/CH</sup>**  
Vitello Tonnato, Ei Mimosa, Kapernäpfel  
*Vitello tonnato, egg mimosa, caper apples*

**Carpaccio di manzo, rucola, grana padano, yogurt al lampone 25<sup>L/CH</sup>**  
Rindscarpaccio, Rucola, Grana Padano, Himbeerjoghurt  
*Beef carpaccio, rocket salad, grana padano cheese, raspberry yogurt*

**Burrata, pomodori, olive taggiasche, pesto di basilico 25<sup>V/L/N</sup>**  
Burrata, Tomaten, Taggiasca Oliven, Basilikum Pesto  
*Burrata, tomatoes, Taggiasca olives, basil pesto*

**Tartare di manzo, burrata, cipolla in agrodolce, pomodorini confit, pistacchio 26<sup>L/N/CH</sup>**  
Rindstartar, Burrata, süß-saure Zwiebeln, konfierte Kirschtomaten, Pistazien  
*Beef tartare, burrata cheese, sweet and sour onion, cherry tomatoes confit, pistachios*

**Sauté di cozze, pomodoro, basilico 24<sup>SF</sup>**  
Sautierte Miesmuscheln, Tomatensauce, Basilikum  
*Sauteed mussels, tomato sauce, basil*





## INSALATE

**Insalata mista di stagione 11** <sup>VEGAN</sup>

Gemischter Saisonsalat  
*Mixed seasonal salad*

**Insalata di rucola, grana padano, cipolla rossa, pomodorini 17** <sup>V/L</sup>

Rucola Salat, Grana Padano, rote Zwiebeln, Cherrytomaten  
*Rocket salad, grana padano cheese, red onion, cherry tomatoes*

**Insalata Cesare 19** <sup>L/G/E/SC/CH</sup>

**Lattuga romana, pancetta croccante, crostoni di pane, grana padano**

Römersalat, knuspriger Speck, Croûtons, Grana Padano  
*Romaine lettuce, crispy bacon, croutons, grana padano cheese*

**Con petto di pollo grigliato 7** <sup>CH</sup>

mit gegrillter Pouletbrust  
*with grilled chicken breast*

**Con code di gamberi 9** <sup>SF</sup>

mit Garnelenschwänzen  
*with prawn tails*

## ZUPPE



**Minestrone di verdure 13** <sup>VEGAN</sup>

Gemüsesuppe  
*Vegetable soup*

**Zuppa del giorno 13**

Tagessuppe  
*Soup of the day*

**Zuppa di pomodoro, burrata, pesto di basilico 13** <sup>L/N/V</sup>

Tomatensuppe, Burrata, Basilikum Pesto  
*Tomato soup, burrata cheese, basil pesto*

## PASTE

**Spaghetti, pomodorini di pachino, basilico 19** <sup>VEGAN/G</sup>

Spaghetti, Pachino-Cherrytomaten, Basilikum  
*Spaghetti, pachino cherry tomatoes, basil*



**Tortiglioni bolognese 24** <sup>G/L/SC/CH</sup>

Tortiglioni Bolognese  
*Tortiglioni bolognese*

**Spaghetti alla chitarra, aglio, olio, peperoncino, vongole, pane profumato tostato 31** <sup>G/L/E/N/SF</sup>  
Spaghetti alla chitarra, Knoblauch, Olivenöl, Venusmuscheln, aromatisierte geröstete Semmelbrösel  
*Fresh spaghetti, garlic, extra virgin olive oil, chillies, clams, aromatic toasted breadcrumbs*

**Scialatielli allo scoglio, brodo di crostacei, aglio dolce 32** <sup>G/SF</sup>

Scialatielli, Meeresfrüchte, Krustentierbrühe, süßer Knoblauch  
*Scialatielli, seafood, shellfish broth, sweet garlic*

**Paccheri all'astice, crema di scampi, pomodorini 38** <sup>G/E/SF</sup>

Paccheri, Hummer, Krustentiersauce, Cherrytomaten  
*Paccheri, lobster, scampi bisque, cherry tomatoes*

**Tortelli di ricotta e spinaci, burro, salvia, pomodorini, pecorino 25** <sup>V/L/G/E/N</sup>  
Tortelli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Butter, Salbei, Kirschtomaten, Pecorino  
*Ricotta and spinach filled tortelli, butter, sage, cherry tomatoes, pecorino cheese*

**Risotto, crema di scampi, gamberoni black tiger, pistacchio di bronte 30** <sup>SF/L/N</sup>

Risotto, Krustentiersauce, Black Tiger Garnelen, Pistazien aus Bronte  
*Risotto, scampi bisque, black tiger prawns, pistachios from Bronte*

**Tagliatelle, burro, crema al tartufo, tartufo estivo 32** <sup>G/E/L</sup>

Tagliatelle, Butter, Trüffelcrème, Sommertrüffel  
*Tagliatelle, butter, truffle cream, summer truffle*

**Penne all'arrabbiata, olive taggiasche 22** <sup>VEGAN/G</sup>

Penne all'arrabbiata, Taggiasca Oliven  
*Penne all'arrabbiata, taggiasche olives*



**Risotto, ragù d'anatra, limone, pecorino 26** <sup>L</sup>

Risotto, Entenragout, Zitrone, Pecorino  
*Risotto, duck ragout, lemon, pecorino cheese*

**Pasta senza glutine su richiesta +4**

Glutenfreie Pasta auf Anfrage  
*Gluten-free pasta on request*

## CARNI

**Tagliata di manzo, rucola, grana padano 47<sup>L/CH</sup>**

Tagliata vom Rind, Rucola, Grana Padano  
*Sliced beef, rocket salad, grana padano cheese*

**Paillard di pollo alla griglia, pomodorini, cipollotto, verdure 39<sup>CH</sup>**

Gegrillte Poulet Paillard, Cherrytomaten, Jungzwiebeln, Gemüse  
*Grilled chicken paillard, cherry tomatoes, spring onion, vegetables*

**Carre d'agnello al forno, verdure 48**

Lammkotelets aus dem Ofen, Gemüse  
*Baked lamb rack, vegetables*

**Scaloppina di vitello, limone verde, timo fresco, sugo di carne, verdure 43<sup>G/L/CH</sup>**

Kalbsschnitzel, Limettensauce, frischer Thymian, Kalbsjus, Gemüse  
*Veal escalope, lime sauce, fresh thyme, veal jus, vegetables*

**Filetto di manzo di Oberland bernese ai ferri, verdure 53<sup>CH</sup>**

Berner Oberländer Rindsfilet vom Grill, Gemüse  
*Bernese Oberland grilled beef filet, vegetables*

**Supplemento contorni: patatine fritte 5, tagliatelle all burro 5<sup>G/L</sup>, risotto 6<sup>L</sup>, verdure 6, salsa pepe verde 6<sup>L</sup>**

**Extra Beilagen: Pommes Frites 5, Tagliatelle mit Butter 5<sup>G/L</sup>, Risotto 6<sup>L</sup>, Gemüse 6, Grüne Pfeffersauce 6<sup>L</sup>**

**Supplement sides: french fries 5, tagliatelle with butter 5<sup>G/L</sup>, risotto 6<sup>L</sup>, vegetables 6, green pepper sauce 6<sup>L</sup>**

## PESCI

**Gamberoni alla mediterranea (pomodorini, capperi, olive) 46<sup>SF</sup>**

Garnelen Mediteraner Art (Cherrytomaten, Kapern, Oliven)  
*King prawns mediterranean style (cherry tomatoes, capers, olives)*

**Frittura di calamari e gamberi, salsa tartara, verdure 32<sup>G/SF/E</sup>**

Frittierte Tintenfisch und Garnelen, Sauce Tartare, Gemüse  
*Fried squid and prawns, tartare sauce, vegetables*

**Orata al forno, caponata di melanzane 42**

Gebackene Dorade, Auberginen Caponata (süss-saures Gemüsegericht)  
*Baked sea bream, eggplant caponata (sweet and sour vegetable dish)*

**Trancio di tonno, Spinaci freschi, cipolla caramellata, salsa erbe e limone 45**

Thunfisch Steak, frischer Spinat, karamellisierte Zwiebeln, Kräuter und Zitronensauce  
*Tuna steak, fresh Spinach, caramelized onion, herb and lemon sauce*



**Supplemento contorni: patatine fritte 5, tagliatelle all burro 5<sup>G/L</sup>, risotto 6<sup>L</sup>, verdure 6, salsa pepe verde 6<sup>L</sup>**

**Extra Beilagen: Pommes Frites 5, Tagliatelle mit Butter 5<sup>G/L</sup>, Risotto 6<sup>L</sup>, Gemüse 6, Grüne Pfeffersauce 6<sup>L</sup>**

**Supplement sides: french fries 5, tagliatelle with butter 5<sup>G/L</sup>, risotto 6<sup>L</sup>, vegetables 6, green pepper sauce 6<sup>L</sup>**

# PIZZE

## FOCACCIA

**Rosmarino – Olio extra vergine, cristalli di sale, rosmarino 11 <sup>G/VEGAN</sup>**  
Olivenöl Extra Vergine, Meersalz, Rosmarin  
*Extra virgin olive oil, seasalt, rosemary*



**Tartufata – Mozzarella fior di latte, taleggio, tartufo nero estivo 29 <sup>G/V</sup>**  
Mozzarella Fior di Latte, Taleggio, schwarzer Sommertrüffel  
*Mozzarella fior di latte, taleggio cheese, black summer truffle*

## MARINARA

**Classica – Pomodoro, olio, origano, aglio 12 <sup>G/VEGAN</sup>**  
Tomaten, Olivenöl, Oregano, Knoblauch  
*Tomatoes, olive oil, oregano, garlic*

## PIZZE REGIONALI

**Calabrese – Pomodoro, mozzarella fior di latte, 'Nduja, cipolla rossa, burrata 28 <sup>G/L/SC</sup>**  
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, 'Nduja (sehr würzige, pikante, weiche, italienische Rohwurst)  
Rote Zwiebeln, Burrata  
*Tomatoes, mozzarella fior di latte, 'Nduja (particularly spicy, spreadable pork salami)  
Red onions, burrata cheese*

**Napoletana – Pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, caperi, olive taggiasce, origano 23 <sup>G/L</sup>**  
Tomaten, Büffelmozzarella, Sardellen, Kapern, Taggiasca Oliven, Oregano  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, anchovies, capers, Taggiasca olives, oregano*

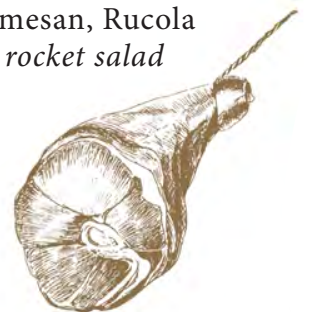
**Parma – Pomodoro, mozzarella fior di latte, crudo di Parma, bufala, grana padano, basilico 28 <sup>G/L/SC</sup>**  
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Büffelmozzarella, Grana Padano, Basilikum  
*Tomatoes, mozzarella fior di latte, Parma ham, buffalo mozzarella, grana padano cheese, basil*

**Modena – Pomodoro, mozzarella fior di latte, coppa, rucola, pomodorini, glassa al balsamico 21 <sup>G/L/SC</sup>**  
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Coppa, Rucola, Cherrytomaten, Balsamico Crème  
*Tomatoes, fior di latte mozzarella, coppa, rocket salad, cherry tomatoes, balsamic cream*

**Campana – Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico 27 <sup>G/L</sup>**  
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, basil*

**Valtelina – Pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola, parmigiano, rucola 32 <sup>G/L</sup>**  
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken), Parmesan, Rucola  
*Tomatoes, mozzarella fior di latte, bresaola (air-dried beef ham), parmesan cheese, rocket salad*

**Pizza senza glutine +5**  
Glutenfreie Pizza  
*Gluten-free pizza*





## PIZZE TRADIZIONALI

**Margherita – Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico 18 G/L/V**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, basil*

**Prosciutto – Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto 21 G/L/SC**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, ham*

**Prosciutto e funghi – Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi 22 G/L/SC**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Pilze

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, ham, mushrooms*

**Salame dolce – Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame dolce 22 G/L/SC**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Salami

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, salami*

**Quattro stagioni – Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive taggiasche 25 G/L/SC**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze, Taggiasca Oliven

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, ham, artichokes, mushrooms, Taggiasca olives*

**Vegetariana – Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchini, melanzane, peperoni, basilico 24 G/L/V**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Zucchini, Auberginen, Paprika, Basilikum

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, zucchini, eggplant, bell pepper, basil*

**Diavola – Pomodoro, mozzarella fior di latte, ventrecina piccante 24 G/L/SC**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Ventrecina Wurst

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, spicy ventrecina sausage*

**Tonno – Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa 23 G/L**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, tuna, red onions*



**Parmigiana – Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, parmigiano, basilico 24 G/L/V**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Aubergine, Parmesan, Basilikum

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, eggplants, parmesan cheese, basil*

## CALZONE

**Calzone – Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto 24 G/L/SC**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, ham*

**Calzone piccante – Pomodoro, mozzarella fior di latte, ventrecina piccante, olive taggiasche 26 G/L/SC**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Ventricina Wurst, Taggiasca Oliven

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, spicy ventrecina sausage, Taggiasca olives*

## PIZZE SPECIALI

**Caprese – Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, pesto di basilico, olive taggiasche 24<sup>G/L/N/V</sup>**

Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum Pesto, Taggiasca Oliven

*Tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto, Taggiasca olives*

**Amalfi – Pomodoro, zucchini, gamberi, burrata, limone, basilico 31<sup>G/SF/L</sup>**

Tomaten, Zucchini, Garnelen, Burrata, Zitrone, Basilikum

*Tomatoes, zucchini, prawns, burrata cheese, lemon, basil*

**Frutti di mare – Pomodoro, cozze, vongole, gamberi, calamari 32<sup>G/SF</sup>**

Tomaten, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfisch

*Tomatoes, mussels, clams, prawns, squid*

**Ossolana – Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, mascarpone 26<sup>G/L/SC</sup>**

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken, Mascarpone

*Tomatoes, mozzarella fior di latte, ham, mascarpone cheese*

**Jungfrau – Mozzarella fior di latte, coppa, gorgonzola, funghi, olive, aglio 28<sup>G/L/SC</sup>**

Mozzarella Fior di Latte, Coppa, Gorgonzola, Pilze, Oliven, Knoblauch

*Mozzarella fior di latte, coppa, gorgonzola cheese, mushrooms, olives, garlic*

**Vesuvio – Pomodoro, ventrecina piccante, salsiccia, peperoncino, 'Nduja, burrata 30<sup>G/L/SC</sup>**

Tomaten, scharfe Ventrecina Wurst, frische Schweinswurst, Chili

'Nduja (sehr würzige, pikante, weiche, italienische Rohwurst), Burrata

*Tomatoes, spicy ventrecina sausage, fresh pork sausage, chili pepper*

*'Nduja (particularly, spicy, spreadable pork salami), burrata cheese*

## PIZZE BIANCHE

**Miss Italia – Mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto di Parma 33<sup>G/L/SC</sup>**

**Grana padano, rucola, olio al tartufo**

Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Parmaschinken, Grana Padano, Rucola, Trüffelöl

*Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, grana padano cheese, rocket salad, truffle oil*

**'O sole mio – Mozzarella fior di latte, tonno, mais, pomodorini, rucola 28<sup>G/L</sup>**

Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Mais, Cherrytomaten, Rucola

*Mozzarella fior di latte, tuna, corn, cherry tomatoes, rocket salad*

**Quattro formaggi – Mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino, grana padano, taleggio 27<sup>G/L/V</sup>**

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Pecorino, Grana Padano, Taleggio

*Mozzarella fior di latte, gorgonzola cheese, pecorino cheese, grana padano cheese, taleggio cheese*

**Ortolana – Mozzarella fior di latte, funghi, zucchini, cipolla, pomodorini 26<sup>G/L/V</sup>**

Mozzarella fior di latte, Champignons, Zucchini, Zwiebel, Kirschtomaten

*Mozzarella fior di latte, mushrooms, zucchini, onions, cherry tomatoes*





## COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b>	14
Aperol, Soda, Prosecco <i>Aperol, soda, prosecco</i>	
<b>Campari Spritz</b>	15
Campari, Soda, Prosecco <i>Campari, soda, prosecco</i>	
<b>Basilico Spritz</b>	15
Basilikum, Zitrone, Prosecco, Soda <i>Basil, lemon, prosecco, soda</i>	
<b>Yuzu Spritz</b>	15
Yuzu, Holunder, Prosecco, Soda <i>Yuzu, elderflower, prosecco, soda</i>	
<b>Franciacorta Royal</b>	17
Franciacorta Schaumwein, Cassislikör <i>Franciacorta sparkling wine, cassis liqueur</i>	
<b>Hugo</b>	15
Holunderblüten Sirup, Limette, Minze, Soda, Prosecco <i>Elderflower syrup, lime, mint, soda, prosecco</i>	
<b>Americano</b>	13
Campari, Martini Rosso, Soda <i>Campari, Martini rosso, soda</i>	
<b>Negroni</b>	15
Campari, Martini Rosso, Bombay Sapphire Gin <i>Campari, Martini rosso, Bombay Sapphire gin</i>	
<b>Negroni Sbagliato</b>	16
Campari, Martini Rosso, Prosecco <i>Campari, Martini rosso, prosecco</i>	

## COCKTAILS NON ALCOLICO

<b>Sanbitter Emozioni</b>	9
Sanbitter Rosso, Grapefruitsaft <i>Sanbitter rosso, grapefruit juice</i>	
<b>Fruchtcocktail</b>	9
Orangensaft, Apfelsaft, Ananassaft, Grenadine <i>Orange juice, apple juice, pineapple juice, grenadine syrup</i>	

## COCKTAILS

<b>The Vincitore</b>	24
XO Rum, Franciacorta, 24 Karat Goldflocken <i>XO Rum, franciacorta, 24k gold flakes</i>	
<b>The Rusty Nail</b>	19
Scotch Whisky, Whisky-Likör <i>Scotch whiskey, whiskey liqueur</i>	
<b>The Gin Gimlet</b>	19
Gin, Limettensaftsirup <i>Gin, lime juice cordial</i>	
<b>The Vesper</b>	19
Gin, Wodka, französischer Weinaperitif <i>Gin, vodka, french wine aperitif</i>	
<b>The Bamboo</b>	19
Sherry, trockener Wermut, Orangen Bitter, Aromatic Bitter <i>Sherry, dry vermouth, orange bitters, aromatic bitters</i>	
<b>The White Negroni</b>	21
Dry Gin, weisser Bitterlikör, Wermut, 23 Karat Goldflocken <i>Dry gin, white bitter liqueur, vermouth, 23K Gold Flakes</i>	
<b>The Cosmopolitan</b>	21
Wodka, Cranberrylikör, Orangenlikör, 23 Karat Goldflocken <i>Vodka, cranberry liqueur, orange liqueur, 23K Gold Flakes</i>	
<b>The Black Russian</b>	21
Wodka, Kaffeelikör, Vanillelikör, 23 Karat Goldflocken <i>Vodka, coffee liqueur, vanilla liqueur, 23K Gold Flakes</i>	

## BEVANDE

### ACQUA

San Pellegrino / Acqua Panna	25 cl	6
	50 cl	7.5
	75 cl	9.5
Karaffe Wasser / <i>Carafe tab water</i>		5

### ANALCOLICI

Coca-Cola / Zero	33 cl	6
Sprite / Apfelschorle / Fusetea Lemon	33 cl	6
Rivella Rot	33 cl	6
Ramseier Apfelsaft	33 cl	6
Aranciata San Pellegrino	20 cl	6
Chinotto San Pellegrino	20 cl	6
San Bitter San Pellegrino	10 cl	6
Crodino	10 cl	6
Swiss Mountain Spring	20 cl	6
<i>Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale</i>		

### SUCCHI

Orangensaft / <i>Orange juice</i>	30 cl	6
Orangensaft frisch / <i>Fresh orange juice</i>	30 cl	12
Grapefruitsaft / <i>Grapefruit juice</i>	30 cl	6
Ananassaft / <i>Pineapple juice</i>	30 cl	6
Traubensaft / <i>Grape juice</i>	20 cl	6
Tomatensaft / <i>Tomato juice</i>	30 cl	6

### BIRRE

Moretti alla spina	30 cl	6
Rugenbräu Special	33 cl	7.5
Heineken Alkoholfrei	33 cl	7.5
Jungfrau Weizen	50 cl	10
VICTORIA Huusbier – Märzen	33 cl	9

### APERITIFI & AMARI

Cynar	4 cl	10
Averna	4 cl	10
Ramazotti	4 cl	10
Fernet-Branca	4 cl	10
Martini Bianco	4 cl	10
Martini Rosso	4 cl	10
Antica Formula	4 cl	10
Campari	4 cl	10
Pastis 51	4 cl	12

### GIN & VODKA

VJ Gin	4 cl	18
Swiss Crystal Gin	4 cl	18
Bombay Sapphire Gin	4 cl	13
Hendrick's Gin	4 cl	16
Absolut Vodka	4 cl	13

### WHISKY & COGNAC

Jack Daniel's	4 cl	12
Remy Martin VSOP	4 cl	12

### LIQUORI

Grand Marnier	4 cl	12
Baileys	4 cl	10
Disaronno Amaretto	4 cl	10
Cointreau	4 cl	10
Kahlúa	4 cl	10
Sambuca	4 cl	10
Frangelico	4 cl	10

### GRAPPA E LIMONCELLO

Limoncello fatto in casa	2 cl	7
Ue, Nonino	2 cl	9
Ribolla, Nonino	2 cl	11
Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia	2 cl	11
Fragolino, Nonino	2 cl	12
Sassicaia, Jacopo Poli	2 cl	13
Picolit, Nonino	2 cl	17
Tre Soli Tre, Berta	2 cl	17

## BEVANDE CALDE

### CAFFÈ

Caffè	5.5
Espresso	5.5
Espresso Macchiato	6
Espresso doppio	6.5
Latte Macchiato	6.5
Cappuccino	6.5
Caffelatte	6.5
Coretto alla grappa	9.5

### SELEZIONI DI TÈ

<b>Porzione</b>	8.5
Verveine / <i>Verbena</i>	
Bergkräuter / <i>Mountain herbs</i>	
Original Rooibos	
Kamille / <i>Camomile</i>	
Pfefferminze / <i>Peppermint</i>	
Jasmin Perlen / <i>Jasmin Pearls</i>	
Morgentau / <i>Green tea</i>	
English Breakfast	
Earl Grey	
Früchtetee / <i>Fruit tea</i>	

V	Vegetarisches Gericht / <i>vegetarian</i>	SC	Gericht mit Schweinefleisch / <i>contains pork</i>
G	Gericht mit Gluten / <i>contains gluten</i>	SF	Gericht mit Krustentieren / Schalentieren / Weichtieren / <i>contains crustaceans / shellfish / mollusc</i>
L	Gericht mit Laktose / <i>contains lactose</i>	VEGAN	Vegane Gerichte / <i>vegan</i>
N	Gericht mit Nüssen / <i>contains nuts</i>	E	Gericht mit Ei / <i>contains egg</i>
CH	Schweizer Produkt / <i>locally sourced</i>		

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten 8.1% Mehrwertsteuer.  
*All prices are stated in Swiss Francs and include 8.1% VAT.*



## SHARE YOUR EXPERIENCE

Wir freuen uns auf Ihr Feedback  
*We value your feedback*

[@saporiiinterlaken](#) [#lovesapori](#)

