

## snackkarte - restaurant terrasse

### snacks

Gemischte Oliven mit Knoblauch	8.50
Crostini Trilogie mit Oliven, Tomaten und Thon	9.50
Geröstetes, halbes Baguette mit Tomaten, Oliven und Basilikum	9.50
Original Fish & Chips in der Zeitungstüte mit Sauce Tartare	18.50
Riviera Beefburger mit Pommes Frites	22.50

### salatschalen

Mykonos Tomaten, Gurken, Fetakäse und Oliven	23.50
Palermo Reissalat, Feigen, Crevetten, Rohschinken und Koriander	24.50
Nizza Blattsalat, Thon, Bohnen, Ei, Zwiebeln und Tomaten	23.50
Caesar Lattichherzen, Poulet, Speck, Parmesan und Croûtons	25.50

### sandwiches

Oliven-Baguette geschnitten - fein auch zum Apéro für 2-3 Personen	
<b>Paris</b> Baguette mit Thon, Eier, Aubergine, Minze	14.50
<b>Milano</b> Baguette mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Zwiebeln, Basilikum	14.50
<b>Barcelona</b> Baguette mit Peperoni, Rohschinken, getrockneten Tomaten	15.50
<b>London</b> Baguette mit Roastbeef und Sauce Tartare	16.50

### desserts

Crème brûlée provençale mit Lavendel	11.50
Ballon Framboise mit Joghurtglace	13.50
Dunkles Schokoladen-Mousse mit Doppelrahm	14.50
Halbgefrorenes mit Erdbeeren, Minze, marinierten Heidelbeeren	14.50
Giolito-Glacen und Sorbets	Kugel 4.00

### glace-spezialitäten

Café Glace mit Espresso, Rahm und Khalua Café-Liqueur	13.50
Fior die latte mit Aprikosenkompott, Chili und Pfeffer	13.50
Zitronensorbet mit Wassermelone, Minze und Wodka	14.50

### kuchenbuffet hausgemacht und täglich frisch

Schokoladenkuchen, Früchtekuchen, Streuselkuchen  
Muffins, Brownies

## apéritifs

Blanc Cassis		7.00
Prosecco d.V. DOC, Extra Dry, Althea		8.50
Sprizzetto Aperol mit Weisswein und Mineralwasser		12.00
Flûte de Champagne Mercier		14.00

## mineralwasser und bier

Arkina mit Kohlensäure	35cl	4.60
Arkina mit und ohne Kohlensäure	50cl	6.00
Carlsberg offen	25cl	4.50
Schneider Weisse offen	30cl 5.50	50cl 8.50
Cardinal Spezial	33cl	5.50
Carlsberg (alkoholfrei)	33cl	5.80

## weine

	10cl	75cl
weiss		
<b>Télero Salento, Cantele, Puglia</b>		
Bombino	5.50	39.00
<b>Entre deux mers DOC, Chateau les Tuileries</b>		
Sauvignon Blanc, Semillion	6.00	42.00
<b>Burgenland Weiss, Schönberger, Burgenland</b>		
Grüner Veltliner	6.50	45.00
<b>Champanel Grand Cru AOC, Cruchon, Vaud</b>		
Chasselas	7.00	49.00
<b>Senori de Rubios DO, Rias Baixas, Galicia</b>		
Albarino	7.50	52.00
<b>Roero Arneis DOC, Cornarea, Piemonte</b>		
Arneis	8.00	58.00
rot		
<b>Negroamaro Salento IGT, Cantele, Puglia</b>		
Negroamaro	6.00	42.00
<b>Les Brigueires, Côtes du Rhône Village, Piugier</b>		
Grenache	6.50	45.00
<b>Tinto da Anfora, Bacalhoa, Alentejo, Portugal</b>		
Aragones, Trincadeira	7.00	49.00
<b>Rejadorada Roble, Toro</b>		
Tinta de Toro (Tempranillo)	7.50	52.00
<b>Rungg Südtiroler Cuvée, Tramin</b>		
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	8.50	59.00
<b>Pinot Noir, Irene Grünenfelder, Graubünden</b>		
Pinot Noir	10.50	79.00