



BANKETT-KARTE zur frühzeitigen Bestellung: Feste feiern - ab Buffet bis 70 Gäste
incl. Wasser & Tee / Preise pro Person, inkl. MwSt; Kinder bis 6 Jahre gratis

Ein feierliches Abend-Bankett ab Buffet - zu CHF 45.—

<i>Apéro</i>	<i>Frucht-Bowle mit Häppchen</i>
<i>Vorspeise</i>	<i>diverse Salate, Gemüsesticks mit Humus, Käse, pomodorini, Pasta od. Pizza Fischfilet (aus dem Ofen)</i>
<i>Hauptgang</i>	<i>Lamm-Gigôt, Puntini od. Schweinscarré, Luganighe (ab Grill od. vom Herd) mit Risotto od. Ebly und Polenta (ab Feuer od. vom Herd) drei Saisongemüse</i>
<i>Dessert</i>	<i>Früchte & Käse, Caramel-Pudding, Götterspeise, Kuchen; mit Caffè</i>

*Zu den Banketten führen wir prima Wein aus dem Hause Zamberlani:
roter Nostrano und weisser Merlot della Svizzera italiana 7 dl – zu CHF 28*

Der festliche Z'morge-Brunch ab Buffet von 9:00 bis 10:30 Uhr - zu CHF 25.—

*Café-complet, Fleisch, Käse, Rührei od. Tortilla, Joghurt, Müesli
Cornflakes, Früchte, Gurken und pomodorini, Brot, mit Fruchtsaft, Milch, Tee und Caffè*

*Bankette und Brunch auf offener od. gedeckter Piazza
od. in den romantischen Rustico-Feuer-Küchen,
kleinere Bankette auch im Cortile vor unserem Grottino*

Z'nacht «unterwegs», in geselligen grösseren und kleineren Gruppen - zu CHF 25

- *am Feuer: Guggeli vom Grill mit Salat und Risotto*
 - *im Gelände: TI-Luganighe gebrüht, Gemüse und Polenta
bis max. 14 Gäste*
 - *in der Gruft: TI-Spaghettata mit Salat*
 - *beim Pizza-Ofen am Waldrand od. drinnen: selbstgemachte Pizzas, Salat*
-

Dessert Spezial: Coppa Hostelleria: Pistache-Glacé am Mandel-Likör - zu CHF 8

*Auf Wunsch öffnen wir ab 2100 Uhr eine kleine Bar bis 2300 Uhr
roter Nostrano od. weisser Merlot Svizzera italiana - CHF 1,5 dl: 6.— / 7.5 dl: 28.—
Schnäpse 4 cl od. caffè corretto - zu CHF 4.—
Dose Bier 5 dl, Bowle und Tee-Getränke mit Schuss - CHF 4.—*
