



TRAPEZ

— RISTORANTE & PIZZERIA —

Sonnenweg 18
4153 Reinach

Tel: +41 61 711 44 10

Email: kontakt@trapez.ch www.trapez.ch

Speisen & Getränke

**Das Trapez Team wünscht Guten Appetit.
Alle Preise bei uns verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.**

Öffnungszeiten

Monat-Freitag: 10:00 – 14:00 und 17:00 – 23:00

Samstag: Ab 17:00 – 23:00

Sonntag: Ab 17:00 – 22:30

Liebe Gäste

Wir heissen Sie in unserem Restaurant herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Unser Konzept:

Gutbürgerlich Küche mit frischer Zubereitung. Gleichzeitig bieten wir Ihnen Pizza und Pasta an.

Unser Angebot wird Saisonal durch Spezialitäten erweitert. Ihr leibliches Wohl und Ihre Zufriedenheit steht bei uns an erster Stelle. Haben sie spezielle Wünsche, dann verlagen Sie nach dem Küchenchef.

Wir führen für Sie auch gerne Anlässe und Bankette auf Ihren Wunsch durch.
Bitte reservieren Sie frühzeitig.

Das Menü:

Besprechen wir gerne individuell mit Ihnen.

Treten Sie ein und lassen Sie sich verwöhnen.

Ihr Team vom Restaurant Trapez.

Fleischdeklaration:

Herkunftsdeklaration / Allergenen

- Rind	Uruguay, Argentinien
- Kalbs / Schwein	Schweiz
- Poulefleisch	Brasilien
- Pferd	Frankreich/Spanien
- Lachs	Norwegen
- Egli Filet im Bierteig TK.	Estland
- Egli Filet	Estland
- Riesen Crevetten	Vietnam
- Fleischherzeugnisse	Schweiz

Über Änderungen bezüglich der Herkunft und Zutaten in unseren Gerichten, die Allerien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage Gern.

Zuppe / Suppen

1. Minestrone Maison	Fr. 11.50
2. Tomaten crème Suppé	Fr. 9.50
3. Bouillon mit Ei	Fr. 9.50
4. Broccoli crème Suppé	Fr. 10.50
5. Kartoffel crème Suppé	Fr. 10.50

Insalate / Salate

6. Insalata verde	Fr. 9.50
<i>Grüner Salat</i>	
7. Insalata mista	Fr. 10.50
<i>Gemischter Salat</i>	
8. Insalata di Pomodoro	Fr. 11.50
<i>Tomatensalat</i>	
9. Insalata Caprese ½ Portion	Fr. 12.50
10. Insalata Caprese	Fr. 19.00
<i>Tomaten und Mozzarellascheiben auf grünem Salat,</i>	
11. Salatteller	Fr. 19.00
12. Wurstsalat einfach	Fr. 15.50
13. Wurst-Käsesalat garniert	Fr. 21.50
14. Insalata Maison	Fr. 24.00
<i>Reichhaltiger Salat mit gebratenen Riesencrevetten</i>	
15. Insalata „Trapez“	Fr. 22.00
<i>Blattsalat mit gebratenen Pouletstreifen, Früchten</i>	

Antipasti freddi / kalte Vorspeisen

16. Antipasto Italiano

Rohschinken, Schinken, Salami, Mozzarella, Oliven,

Fr. 24.50

17. Prosciutto crudo

Fr. 23.50

20. Carpaccio di Manzo al Parmigiano

Fr. 26.00

21. Crevetten Cocktail

Fr. 18.00

22. Salmone affumicato

Fr. 22.00

Rauchlachsteller mit Toast und Butter

23. Gamberoni al forno

Fr. 22.50

Riesencrevetten ohne Schale überbacken mit Kräuterbutter

Per i Bambini / Kinderteller

Pizza Margherita

Fr. 15.00

Tomaten, Mozzarella, Oregano

Spaghetti Napoli

Fr. 15.00

Spaghetti an Tomatensauce

Impanata di Maiale

Fr. 20.50

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites



Aktuell

Nüsslisalat	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	Fr. 11.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei , Speck , Croutons	Fr. 14.50
Nüsslisalat mit Steinpilzen	Fr. 16.50
Nüsslisalat Trapez Art (mit panierten Artischocken, Zucchetti, Auberginen)	Fr. 17.50
Nüsslisalat mit gebratenen Poulet streifen	Fr. 18.50
Nüsslisalat mit Waldpilzen (mit Waldpilzen und Trüffel öl)	Fr. 20.50
Nüsslisalat mit Kalbsleberli	Fr. 21.50
Nüsslisalat mit gebratenen Riesencrevetten	Fr. 20.50
Nüsslisalat mit Parmaschinken und Mozzarella	Fr. 20.50

Das Trapez Team wünscht Guten Appetit

Alle Preise bei uns verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

Aktuell Kalbsleber

Kalbsleber Stroganoff <i>(Champignons, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, Essiggurken, Paprika, Demi Glace,)</i>	Fr:35.50
Kalbsleber geschnetzeltes Züricher Art <i>an Champignons Rahmsauce</i>	Fr:34.50
Kalbsleber Ai Funghi Porcini <i>(Zwiebeln, Knoblauch, Weisswein, Rahm, Steinpilzsauce)</i>	Fr:36.50
Kalbsleber Madagaskar <i>(Grüner Pfeffer Sauce, Rahm, Zwiebeln, Weisswein)</i>	Fr:33.50
Kalbsleber Madeira <i>(Zwiebeln, Demi Glace, Tomaten, Madeira Sauce)</i>	Fr:33.50
Kalbsleber Calvados <i>(Zwiebeln, Demi Glace, Calvados Sauce)</i>	Fr:35.50
Kalbsleber Morchel Sauce <i>(Morcheln, Zwiebeln, Rahm, Demi Glace,)</i>	Fr:39.50

*Patate fritte, Croquetten, Verdura di Stagione, Pasta, Risotto, Riso, Rösti
Pommes frites, Kroketten, Saisongemüse, Teigwaren, Risotto, Butterreis*

Alle Preise bei uns verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

HAUSGEMACHTE SCHWEINS-CORDON BLEU

Schweins Cordon bleu Maison <i>Gefüllt mit Schinken, Raclette Käse</i>	Fr.31.50
Schweins Cordon bleu Hawaii <i>Gefüllt mit, Ananas, Schinken, Raclette Käse</i>	Fr.32.50
Schweins Cordon bleu Piccante (scharf) <i>Gefüllt mit Salami, Raclette Käse, Peperoncini</i>	Fr.33.50
Schweins Cordon bleu Trapez 350g <i>Gefüllt mit Rohschinken, Mozzarella, Tomaten, Kräuterbutter</i>	Fr.39.50
Schweins Cordon bleu Zermatt <i>Gefüllt mit, Speck, Zwiebeln, Raclette Käse</i>	Fr.33.50
Schweins Cordon Bleu Zürcher Art <i>Gefüllt mit, Schinken, Raclette Käse, Kräuterbutter</i>	Fr.32.50
Schweins Cordon bleu Aargauer Art <i>Gefüllt mit Schinken, Raclette Käse Champignons Rahmsauce</i>	Fr.34.50
Schweins Cordon bleu Calvados <i>Gefüllt mit, Schinken, Zwiebeln, Raclette Käse Calvados Sauce</i>	Fr.34.50

Beilagen: Eine im Preis inbegriffen

*Patare fritte, Croquetten, Verdura di Stagione, Pasta, Risotto, Riso, Rösti
Pommes frites, Kroketten, Saisongemüse, Teigwaren, Risotto, Butterreis*

Alle Preise bei uns verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

HAUSGEMACHTE

POULET CORDON-BLEU

Poulet Cordon bleu Maison <i>Gefüllt mit Schinken, Raclette Käse</i>	Fr.29.50
Poulet Cordon bleu Hawaii <i>Gefüllt mit Ananas, Schinken, Raclette Käse</i>	Fr.30.50
Poulet Cordon bleu Piccante (scharf) <i>Gefüllt mit Salami, Raclette Käse, Peperoncini</i>	Fr.32.50
Poulet Cordon bleu Trapez 350g <i>Gefüllt mit Rohschinken, Mozzarella, Tomaten, Kräuterbutter</i>	Fr.37.50
Poulet Cordon bleu Zermatt <i>Gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Raclette Käse</i>	Fr.32.50
Poulet Cordon Bleu Zürcher Art <i>Gefüllt mit Schinken, Raclette Käse, Kräuterbutter</i>	Fr.31.50
Poulet Cordon bleu Aargauer Art <i>Gefüllt mit Schinken, Raclette Käse Champignons Rahmsauce</i>	Fr.33.50
Poulet Cordon bleu Calvados <i>Gefüllt mit Schinken, Zwiebeln, Raclette Käse Calvados Sauce</i>	Fr.33.50

Beilagen: Eine im Preis inbegriffen
*Patate fritte, Croquetten, Verdura di Stagione, Pasta, Risotto, Riso, Rösti
Pommes frites, Kroketten, Saisongemüse, Teigwaren, Risotto, Butterreis*

Alle Preise bei uns verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

Poulet-Spezialitäten

CHF

Petto di pollo piccata alla milanese
Pouletbrust mit Eier, Parmesan, Schinken, Champignons

29.50

Petto di pollo Hawaii
Pouletbrust mit Ananas, Curry, Rahmsauce

27.50

Pouletbrust diavolo
Peperoncini, Olivenöl, Tomatensauce

27.50

Pouletbrust al pepe verde
Pouletbrust an grüner Pfeffersauce

28.50

Petto di pollo al limone
Pouletbrust an Zitronensauce

27.50

Petto di pollo alla siciliana
Pouletbrust an Steinpilzsauce

30.50

Petto di pollo al gorgonzola
Pouletbrust an Gorgonzola-Sauce

26.50

Petto di pollo alla napoletana
Pouletbrust mit Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum, Marsalasauce

27.50

Beilagen (Eine im Preis inbegriffen jede weitere CHF 5.00):
Pommes frites, Krokettens, Saisongemüse, Teigwaren, Risotto, Butter-Reis

Von heissen Stein

CHF

Art 1 Entrecôte 250g 46.50

Art 2 Pferdefilet 250g 44.50

Art 3 Rindsfilet 250g 48.50

Art 4 Kalbssteak 250g 46.50

Saucen:
Cocktail-, Tartar-, Kräuterbuttersauce

Beilagen:
Kroketten, Pommes frites, Gemüse

Pizze / Pizza

24. Pizza Margherita	Fr. 18.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano	
25. Pizza Napoli	Fr. 21.00
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano	
26. Pizza Piccante	Fr. 21.50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano	
27. Pizza Proscuitto	Fr. 22.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	
28. Pizza Funghi	Fr. 20.50
Tomaten, Mozzarella, Champignon, Oregano	
29. Pizza Proscuitto e Funghi	Fr. 22.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignon, Oregano	
30. Pizza Quattro Stagioni	Fr. 23.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignon, Artischocken, Oliven, Oregano	
31. Pizza Fiorentina	Fr. 21.50
Tomaten, Mozzarella, Champignon, Spinat, Oregano	
32. Pizza Calzone (zusammengelegte Pizza)	Fr. 22.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignon, Ei, Oregano	
33. Pizza Gorgonzola	Fr. 21.50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	
34. Pizza Salame	Fr. 22.50
Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano	
35. Pizza e Proscuitto Salame	Fr. 23.50
Tomaten, Mozzarella, Salami, Vorderschinken, Oregano	
36. Pizza Proscuitto e Gorgonzola	Fr. 23.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Gorgonzola, Oregano	
37. Pizza Quattro Formaggio	Fr. 22.00
Tomaten, Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten, Oregano	
38. Pizza Carbonara	Fr. 22.50
Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Zwiebeln, Oregano	
39. Pizza Reinach	Fr. 22.50
Tomaten, Mozzarella, Champignon, Vorderschinken, Peperoni, Oliven, Oregano	

40. Pizza Mama mia	Fr. 22.50
Tomaten, Mozzarella, Champignon, Broccoli, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	
41. Pizza Bella Italia	Fr. 21.50
Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Spinat, Tomatenscheibe, Oregano	
42. Pizza Aladin	Fr. 23.50
Tomaten, Mozzarella, Thonfisch, Gorgonzola, Pfefferschoten, Eier, Basilikum, Olivenöl, Oregano	
43. Pizza Puttanesca	Fr. 23.50
Tomaten, Mozzarella, Speck, Salami, Sardellen, Knoblauch, Oregano	
44. Pizza Parma	Fr. 25.50
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Oregano	
45. Pizza Tonno e Cipolle	Fr. 22.50
Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Oregano	
46. Pizza Frutti di Mare	Fr. 22.50
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oregano	
47. Pizza Gamberetti	Fr. 22.50
Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch, Oregano	
48. Pizza Hawaii	Fr. 22.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Oregano	
49. Pizza Pazza	Fr. 22.50
Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Oregano	
50. Pizza Con Salmone e Salsa Rosa	Fr. 25.50
Tomaten, Mozzarella, Lachs, Rucola, Cokteilsauce, Oregano	
51. Pizza Viviana	Fr. 24.50
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Thon, Sardellen, Peperoni, Oregano	
52. Pizza Desiderio (Max.5 Bailage)	Fr. 26.50
53. Pizza Gamberoni	Fr. 29.50
Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Cherry Tomaten, Knoblauch, Oregano	
54. Pizza „Trapez“	Fr. 23.50
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Speck, Salami, Oregano	
55. Pizza Diavolo (sehr scharf!)	Fr. 23.50
Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Pfefferschoten Oregano	
56. Pizza Exotica	Fr. 23.50
Tomaten, Mozzarella, Paulet, Ananas, Curry, Oregano	

Auch kleine Pizzas erhältlich. Preisreduktion Fr. 3.—

Spaghetti

57. Spaghetti Napoli	<i>Spaghetti an Tomatensauce</i>	Fr. 19.00
58. Spaghetti Bolognase	<i>Spaghetti an Hackfleisch-Tomatensauce</i>	Fr. 22.00
59. Spaghetti Carbonara	<i>Speck, Eier, Rahm, Parmesan</i>	Fr. 23.50
60. Spaghetti alle Vongole	<i>Muscheln, Zwiebeln, Knoblauch, Weisswein, Petersilie</i>	Fr. 23.50
61. Spaghetti al Pesto	<i>Basilikum, Pinienkerne, Schafskäse, Rahm, Olivenöl</i>	Fr. 21.00
62. Spaghetti all'americana	<i>Speck und Zwiebeln Pfefferschoten an einer Tomatensauce</i>	Fr. 23.50
64. Spaghetti Aglio e Olio	<i>Knoblauch, Petersilie, Peperoncini, Olivenöl</i>	Fr. 21.00
65. Spaghetti Pescatore	<i>Zwiebeln, diverse Krustentiere, Fisch, Weisswein, Petersilie</i>	Fr. 25.00
66. Spaghetti „Trapez“	<i>Kalbsfleisch, Zwiebeln, Curry, Tomatensauce, Rahm</i>	Fr. 26.50
67. Spaghetti Reinach	<i>Kalbs Fleisch, Speck, Zwiebeln, Peperoni, Champignon, Pesto Rahmsauce</i>	Fr. 27.50
68. Spaghetti Petro	<i>Riesencrevetten, frischer Knoblauch, Tomatenwürfel, Peperoncini</i>	Fr. 29.50

Penne / Maccheroni

69. Penne all'Arrabbiata (scharf)	<i>Tomatensauce, gemahlene Pfefferschoten, Knoblauch</i>	Fr. 22.00
70. Penne al Forno (gratiniert)	<i>Vorderschinken, Mozzarella, Rahmsauce, Parmesan</i>	Fr. 23.50
71. Penne alla Contadina	<i>Champignon, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce, Rahm</i>	Fr. 23.50

Tagliatelle / Nudeln

73. Tagliatelle Aladin	Fr. 28.50
<i>Rindfleisch, Cherry Tomaten, Rucola, Zwiebeln, Rahm, Safran</i>	
74. Tagliatelle al Salmone	Fr. 25.50
<i>Lachs, Zwiebeln, Knoblauch, Rahmsauce, Vodka</i>	
75. Tagliatelle ai Funghi Porcini	Fr. 25.50
<i>Zwiebeln, Knoblauch, Steinpilze, Rahmsauce, Parmesan</i>	
77. Tagliatelle ai Gamberetti	Fr. 23.50
<i>Crevetten, frische Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Pfefferschoten</i>	

Gnocchi

78. Gnocchi al Pomodoro	Fr. 22.00
<i>Gnocchi an würziger Tomatensauce,</i>	
79. Gnocchi alla Panna (gratiniert)	Fr. 22.50
<i>Gnocchi an Rahmsauce mit Parmesan</i>	
81. Gnocchi al Pesto	Fr. 22.00
<i>Basilikum, Pinienkerne, Schafskäse, Olivenöl, Parmesan</i>	
82. Gnocchi al Gorgonzola (gratiniert)	Fr. 23.50
<i>Gorgonzola, Rahm, Parmesan</i>	
83. Gnocchi al Funghi Porcini	Fr. 25.50
<i>Steinpilze, Zwiebeln, Knoblauch, Rahm, Parmesan</i>	

Ravioli

84. Ravioli di Ricotta alla Panna (gratiniert)	Fr. 23.50
<i>Quark- Spinatfüllung, Rahm, Parmesan</i>	
85. Ravioli di Ricotta al Burro e Salvia	Fr. 23.50
<i>Quark- Spinatfüllung, Butter, Salbei, Parmesan</i>	
86. Ravioli di Ricotta al Gorgonzola (gratiniert)	Fr. 23.50
<i>Quark-Spinatfüllung, Gorgonzola, Rahm, Parmesan</i>	

Tortellini

- 87. Tortellini alla Panna (gratiniert)** **Fr. 22.50**
Rahmsauce, Mozzarella, Parmesan
- 88. Tortelloni alla Pizzaiola (gratiniert)** **Fr. 23.50**
Vorderschinken, Rahmsauce, Mozzarella, Parmesan
- 90. Tortelloni alla Gorgonzola (gratiniert)** **Fr. 24.50**
(Gorgonzola, Rahmsauce, Parmesan)

Teigwarenspezialitäten

- 91. Poker di Pasta (gratiniert)** **Fr. 27.50**
Tortellini, Ravioli, Gnocchi und Tagliatelle an vier verschiedenen Saucen
- 92. Lasagne al Forno Maison (gratiniert)** **Fr. 25.50**

Risotti / Risotto Gerichte

- 95. Risotto ai Funghi Porcini** **Fr. 25.50**
Zwiebeln, Knoblauch, Steinpilze, Cognac, , Parmesan
- 96. Risotto ai Frutti di Mare** **Fr. 25.50**
Diverse Krustentiere, Fisch, Weisswein, Tomatensauce
- 97. Risotto dello Chef** **Fr. 28.50**
Zwiebeln, Kalbfleisch, Speck, frische Tomaten, Safran, Parmesan
- 99. Risotto con Gamberetti** **Fr. 28.50**
*Geschälte Riesencrevetten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Cognac,
Rahmsauce, Parmesan*

Vegetarisch

101.	Pilzen Stroganoff (beilagen nach Wahl)	Fr. 26.50
102.	Piatto di Verdura con Uovo Gemüseteller mit Spiegelei	Fr. 21.50
102.	Piatto di Verdura con patate fritte Gemüseteller mit Pommes frites	Fr. 23.00

Pesce / Fisch

103.	Gamberoni alla Griglia Riesencrevetten vom Grill	Fr. 39.50
104.	Gamberoni con Chili (ohne Schale) Riesencrevetten an feiner, pikanter Tomatensauce	Fr. 40.00
105.	Filetti di Pesce Persico Egli Filet, Butter - Mandeln	Fr. 40.50
106.	Salmone al vino bianco Lachstranche gebraten mit feiner Weissweinsauce	Fr. 41.50

Vom Schwein

108.	Impanata di Maiale Schweinsschnitzel Paniert	Fr. 27.50
109.	Scaloppine di Maiale alla Panna Schweinsrahmschnitzel	Fr. 28.50
110.	Lombata di Maiale alla Griglia Schweinssteak 200 gr. vom Grill	Fr. 28.00

Contorni / Beilagen

(Eine Beilage im Preis inbegriffen jede weitere Fr. 7.-)

*Patate fritte, Croquetten, Verdura di Stagione, Pasta, Risotto, Riso,
Pommes frites, Kroketten, Saisongemüse, Teigwaren, Risotto, Butterreis*

Alle Preise bei uns verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

Vom Rind

111. Entrecote alla Griglia	Fr. 44.50
Rindsentrecote 200 gr. vom Grill mit Kräuterbutter	
112. Filetto di Manzo alla Griglia	Fr. 46.00
Rindsfilet 200 gr. vom Grill mit Kräuterbutter	
113. Filetto di Manzo ai Funghi Porcini	Fr. 47.50
Rindsfilet 200 gr. vom Grill an Steinpilzsauce	
114. Filetto di Manzo alla Stroganoff	Fr. 47.50
Rindsfiletspitzen Stroganoff	

Vom Kalbs

115. Scaloppine di Vitello al Limone	Fr. 42.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce	
116. Scaloppine di Vitello alla Milanese	Fr. 40.50
Paniertes Kalbsschnitzel	
117. Saltimbocca alla Romana	Fr. 43.00
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Marsalasauce	
118. Piccata Milanese	Fr. 43.50
Kalbsschnitzel mit Eier und Parmesan, Schinken, Champignons	
119. Cordon-bleu Maison	Fr. 44.50
Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Vorderschinken und Emmentalerkäse	
120. Spezzattino di Vitello ai Funghi	Fr. 42.50
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	
121. Spedini Misti „Trapez“	Fr. 44.50
Gemischter Fleischspieß mit Kräuterbutter	

Contorni / Beilagen

(Eine Beilage im Preis inbegriffen jede weitere Fr. 7.-)

*Patate fritte, Croquetten, Verdura di Stagione, Pasta, Risotto, Riso,
Pommes frites, Kroketten, Saisongemüse, Teigwaren, Risotto, Butterreis*

Alle Preise bei uns verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

Mineral im Offenausschank

Mineralwasser	2dl 3.50 Fr. 3dl 4.20 Fr. 5dl 5.70	1l 12.00 Fr.
Sprite	2dl 3.80 Fr. 3dl 4.60 Fr. 5dl 6.20	1l 14.50 Fr.
Coca-Cola	2dl 3.80 Fr. 3dl 4.60 Fr. 5dl 6.20	1l 14.00 Fr.
Fanta	2dl 3.80 Fr. 3dl 4.60 Fr. 5dl 6.20	1l 14.00 Fr.
Schorle	2dl 3.80 Fr. 3dl 4.60 Fr. 5dl 6.20	1l 14.00 Fr.
Rivella rot	2dl 3.80 Fr. 3dl 4.60 Fr. 5dl 6.20	1l 14.00 Fr.
Ictee Lemon	2dl 3.80 Fr. 3dl 4.60 Fr. 5dl 6.20	1l 14.00 Fr.
Orangensaft	2dl 4.30 Fr. 3dl 6.50 Fr.	

Mineral in Flaschen

Arkina <i>mit Kohlensäure</i>	5dl 6.50 Fr.
Arkina <i>ohne Kohlensäure</i>	5dl 6.50 Fr.
S. Pellegrino <i>mit Kohlensäure</i>	5dl 6.50 Fr.
Coca-Cola Zero	3dl 5.00 Fr.
Rivella blau	3dl 4.90 Fr.
Schweppes Tonic oder Lemon	2dl 4.80 Fr.

Kaffe & Tee

Café Crème, Espresso, Milchkaffe, Café Hag	4.50 Fr
Doppelter Espresso	7.50 Fr
Cappuccino, Café Mélange	5.70 Fr
Caffè Corretto <i>mit Grappa</i>	7.50 Fr
Kafi Fertig, Kafi Luz, Kafi Pflümli, Kafi Kirsch	8.50 Fr
Diverse Teesorten <i>Nature, Crème, Citro</i>	4.30 Fr
Tee Rum	7.30 Fr

GETRÄNKEKARTE

Bier im Offenausschank

Feldschlösschen Lager:	2dl	Fr. 3.80
Feldschlösschen Lager:	3dl	Fr. 4.70
Feldschlösschen Lager:	5dl	Fr. 6.00

Flaschenbiere

Feldschlösschen Schlossgold:	33dl	Fr. 5.50
Schneider Hefen weiss Bier Orginal:	5 dl	Fr. 8.50

Aperitifs

Campari oder Cynar mit Orangenjus		Fr. 11.50
Campari Spritz		Fr. 12.50
Aperol Spritz		Fr. 12.50
Limoncello Spritz		Fr. 12.50
Hugo Spritz		Fr. 11.50
Cüpli		Fr. 9.50

Spirituosen / Liköre

Martini rot oder weiss	16%	4 cl	Fr. 8.50
Campari Bitter	23%	4 cl	Fr. .50
Appenzeller	29%	4 cl	Fr. 8.50
Cynar	16.5%	4 cl	Fr. 8.50
Grappa Fior di Vite	40%	2 cl	Fr. 9.50
Grappa Amarone	41%	2 cl	Fr. 12.50
Viel/je Prune	40%	2 cl	Fr. 11.50
Sambucca	40%	2 cl	Fr. 10.50
Williams	43%	2 cl	Fr. 9.50
Calvados	40%	2 cl	Fr. 9.50
Vodka	40%	4 cl	Fr. 9.50
Gordon s Gin	37.5%	4 cl	Fr. 9.50
Baccardi	37.5%	4 cl	Fr. 9.50
Ballantine	40%	2 cl	Fr. 10.50
Amaretto di Saronno	28%	2 cl	Fr. 9.50
Amaro Averna	32%	4 cl	Fr. 9.00
Amaro Ramazotti	30%	4 cl	Fr. 9.00
Baileys Irish Cream	17%	2 cl	Fr. 9.00

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

1dl 2dl 3dl 5dl

WEISS

Epesses	Fr. 6.20	12.40	18.60	31.00
Pinot Grigio	Fr. 5.40	10.80	16.20	27.00

ROSE

Rosato Primitivo	Fr. 5.40	10.80	16.20	27.00
------------------	----------	-------	-------	-------

ROTWEIN

Merlot del Piave	Fr. 5.10	10.20	15.30	25.50
Hauswein Montepulciano	Fr. 5.40	10.80	16.20	27.00
Prmitivo Salento	Fr. 5.60	11.20	16.80	28.00
Valpolicella Ripasso	Fr. 6.80	13.60	20.40	34.00

SCHAUMWEINE

220. Prosecco	75 cl	Fr.	56.50
---------------	-------	-----	-------

WEISS

201. Epesses Bon Accueil blanc A.O.0	75 cl	Fr.	52.00
--------------------------------------	-------	-----	-------

ROSE

205. Rosato Primitivo	75 cl	Fr.	48.00
-----------------------	-------	-----	-------

Rotweine Italien

Barbera d'Alba Superiore DOC <i>Giovanni Sordo - Castiglione Falletto, Piemonte</i> Nuancenreicher und einladender dunkelbeeriger Duft, Brombeeren, ein paar Veilchen und ein Hauch Schokolade, untermauert von Vanille und Röstaromen. Am Gaumen klare saftige volle Frucht, eingebettet in seidige Tannine, die schöne Struktur verleihen.	7.5 dl	54.—
Valpolicella Ripasso Superiore DOC Conte di Alma <i>Conte di Alma - Veneto</i> Im Glas tiefes, klares Rubinrot. Fruchtnase mit einem Hauch von Bittermandeln, süßen Kirschen und reifen Beeren. Eine konzentrierte und süsse Frucht füllt den Gaumen und wird mit einem angenehm herben Unterton abgerundet.	7.5 dl	51.—
Amarone della Valpolicella DOCG «Punta Tolotti 470» Ca'Rugate <i>Ca'Rugate - Veneto</i> Der etwas andere Amarone! Im Glas funkelt der Wein in dichtem Kirschrot. In der Nase zeigt er Aromen von Dörrfrüchten, Beerenkompott, Kirschen, Walnüssen und einer feinen Würze.	7.5 dl	98.—
Macchion del Lupo Cabernet Toscana DOC <i>Marchesi Ginori Lisci - Montescudaio, Toscana</i> Duftet fruchtig nach roten Beeren, Pfeffer und aromatischen Gewürzen. Aromatisch-korpulenter Geschmack mit einer feinen Würze, typisch für den Cabernet Sauvignon und einem frischen, elegantem Finale.	7.5 dl	58.—
Caleido Negroamaro del Salento IGP <i>Antica Masseria Jorche – Salento, Puglia</i> Im Glas eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das intensive Aroma erinnert an Pflaume, Schwarzkirsche und Veilchen. Im Mund ist er voll, weich und ausgewogen mit angenehmen Tanninen. Er überrascht Sie weiterhin mit jedem Schluck und wird Sie bestimmt nicht langweilen.	7.5 dl	48.50
Primitivo di Manduria DOP <i>Trullo dell'ovo – Manduria, Puglia</i> Dieser Wein wird zu 100% aus der Primitivo Traube vinifiziert. Er besticht durch sein intensives Rot mit violetten Reflexen. Er besitzt ein würziges Aroma, ist im Gaumen kräftig, charaktervoll und harmonisch.	7.5 dl	48.—
Aquilae Nero d'Avola DOC <i>Cantina Viticoltori Associati Canicattì - Sicilia</i> Intensiver Duft, erinnert an Waldbeeren, Kirschpflaumen, mediterrane Kräuter, dunkle Schokolade, Pfeffer und Eukalyptus. Ein ausgewogener Wein mit sanften und lebhaften Tanninen.	7.5 dl	48.—



Weissweine Italien

Labellum FIANO Basilicata IGP

7.5 dl

48.

Vitis in Vulture - Basilicata

Der „Fiano“ hat eine intensive gelbe Farbe und ein Aroma, das exotische Noten mit leichten vegetalen Nuancen enthält, die seine aromatische Komplexität verbessern. In der Nase und am Gaumen können Sie die Besonderheit des vulkanischen Bodens wahrnehmen, auf dem er angebaut wird. Die gut eingebundene Säure bringt die nötige Frische – ein eleganter Süditaliener.

Roero Arneis DOCG Garblet Sue'

7.5 dl

48.

Giovanni Sordo - Castiglione Falletto, Plemonte

Der Wein ist brillant klar, körperreich und mit einer speziellen kühlen Frische ausgestattet. In der Nase Aromen von gelben Früchten, unterlegt von Zitrusnoten und feiner Kräuterwürze.

Roséwein

Frohburg Pinot Noir Rosé

7.5 dl

46.

Buess Weinbau & Weinhandel AG - Sissach BL

Lachsrosa schillernd, fruchtig und abgerundet. Primäraromen von Himbeeren und Rosen.

Rotweine Schweiz

Merlot del Ticino DOC "Alba Viti"

7.5 dl

51.

Cantina Giubiasco - Giubiasco TI

Sein typisches Bouquet zeichnet sich durch eine angenehme, harmonische Ausgeglichenheit aus. Es werden traditionell ausgedehnte Gärungsmethoden angewendet. Dieser Wein besitzt einen typischen samtenen Charakter.

Nereus Pinot Noir AOC Neuchâtel «Château Souaillon»

7.5 dl

55.

Château Souaillon - St. Blaise NE

Neuenburger Pinot Noir stehen seinen Vertretern aus dem Burgund nichts nach. Der Nereus ist ein Paradebeispiel für einen grossartig vinifizierten Pinot Noir nach Tradition seiner Heimat. Die über zehn jährigen Pinot's aus Souaillon sprechen für sich. Lassen Sie sich überraschen! Zum jungen Wein: Leuchtendes Rubinrot. Aromen nach Himbeeren und Rosen. Eleganter Wein mit Finesse und schönem Körper.