



carta delle bevande

HEISSGETRÄNKE

Espresso / Kaffee / Espresso Macchiato	4.00
Doppelter Espresso	5.40
Cappuccino	5.50
Schale / Latte macchiato	5.50
Schokolade / Ovomaltine kalt oder heiss	4.50
Erlesene Tee's von Ronnefeldt	4.60
Café shakerato (Baileys / Amaretto)	8.50
Kaffee, shaked mit Likör & Eis	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	33 cl	4.50
Knutwiler mit / ohne Kohlensäure	50 cl	5.90
Gazosa - Tessiner Limonadengeränk Zitrone, Mandarin, Heidelbeere, Grapefruit, Bitterorange, Himbeere, Orange	35 cl	5. -
Ramseier Süssmost	33 cl	4.80
Ramseier Apfelsaftschorle	33 cl	4.80
Rivella - rot, / blau	33 cl	4.80
Vivi Kola, Vivi Kola Siro / Soda Lemon&Ginger	33 cl	4.80
Bio Tea - Alpenkräuter, Früchte und Zitrone	30 cl	4.50
Sanbitter / Crodino - Kräutergeränk	9.5cl	5.50
Sirup für Kinder	30 cl	1.50





carta delle bevande

BIER OFFENAUSSCHANK

Officina della birra - Tessiner Stange / Panaché	30 cl	5.50
Officina della birra - Tessiner Stange / Panaché	40 cl	7. -

BIER AUS DER FLASCHE

Officina della birra - Bioggo (Tessiner Biere) 90Nove 4.6%, Valona 5.5%, Innah IPA 6%	33 cl	6. -
Eichhof alkoholfrei	33 cl	5.50
Luzerner Bier - Das „Weizen“	50 cl	7.50

VINI AL CALICE SPUMANTE

Charme Spumante Brut Svizzera IGT	10 cl	8. -
Asolo Prosecco Extra Brut DOCG, Bele Casel	10 cl	11. -

VINI AL CALICE BIANCHI

Bucaneve Ticino DOC, Cantina Gubiasco	10 cl	7. -
Il Sauvignon Ticino DOC, Angelo Delea, Losone	10 cl	8.50

VINI AL CALICE ROSÉ

Mirù Rossini DOC 2020 Ghemme, Marco Arlunno	10 cl	9.50
--	-------	-------------

VINI AL CALICE ROSSI

Merlot del Ticino Riserva speciale	10 cl	7.50
Le Rivette Gutturnio Superiore DOC Enrico Loschi	10 cl	10.50



carta delle bevande

LONGDRINKS

Vodka Mirtillo	14. -
Vodka, Gazosa Heidelbeere	
Abbacella Spritz - Aperol aus der Schweiz	12. -
Charme, Abbacella ^(CH) , Mineralwasser	
Hugo	12. -
Charme, Holunderblüten-Sirup, Pfefferminze, Limette, Mineralwasser	
Barbarotto - der Tessiner Aperitif	12. -
Barbaro (Tessiner Kräuterliqueur), Chinotto	
Mieti - Tessiner Aperitif mit Milano Flair	12. -
Barbaro, Campari	
Campari Milano	12. -
Campari, Cranberry, Charme, Pfefferminze	
Giselle Gin Tonic	15. -
Giselle, Bisbino Gin, Hibiskus Tonic	
Tequila Sunrise	14. -
Tequila, Charme, Orangensaft, Grenadine	
Bitter Sambarbaro	14. -
Barbaro, Sambì, Bitterlemon, Pfefferminze	
Negroni	14. -
Bisbino Gin, Campari, Cinzano Rosso	
Ragazzoni	14. -
Rum, Campari, Cinzano Rosso, Charme	

MOCKTAILS

Coconut Kiss	9.50
Orangensaft, Kokosnuss-Sirup, Grenadine	
Sanrotto	10.50
Sanbitter, Chinotto, Limetten	





carta dei gelati

GELATO ARTIGIANALE

Die **Gelateria dell' Alpi** stellt hausgemachte Glacé – Gelato Artigianale - ohne künstliche Zutaten in ihrer kleinen Manufaktur in Luzern her. Die Milch kommt vom IP Suisse Bauer aus der Region. Diese kulinarische Spezialität können Sie bei uns geniessen!

Gelat e sorbett fai in cà Glacé / Sorbet pro Kugel 6. –
Fior di Latte, Kaffee, Caramel Fleur de Sel,
Stracciatella, Farina Bona (mit Rahm +1.50)

Vegane Gelati: Schokolade mit Soja, Haselnuss mit Hafermilch
Sorbetti (alle Vegan): Zitrone, Erdbeer, Basilikum

Affogato al café 8. –
Den muss man immer bekommen!
Vanilleglace im Espresso mit Schlagrahm

Frappé 12. –
Kinder Frappé 8.50
Fragen Sie Ihren Kellner nach den Sorten

