LOUNGE BAR

La Lanchetta

Speisekarte

LOUNGE BAR UND RESTAURANT AM SEE

APERITIF

Spritz und Hugo der Lanchetta

Spritz Lanchetta **12.50**

Zart, mit Zitrusnoten

Rosensirup, Aperol, Prosecco, Zitrusschaum

Hugo Lanchetta **12.50**

Frisch und spritzig, mit Rosennoten

Sarti Rosa, Prosecco, Limette, Rosenwasserschaum

Cocktails

Les Pommes **14.50**

Für alle, die Aperol lieben: noch saftiger und aromatischer

Aperol mit Zitrusfrüchten aromatisiert, Apfelsaft, Limette, Limetten-Cordial, Kardamom

Mango Punch **16.50**

Ein Tiki-Cocktail, exotisch und leicht würzig

Dunkler Rum, Mango, Passionsfruchtsaft, Limette, Muskatnuss

Star Passion **16.50**

Fein und leicht prickelnd, mit Noten von Passionsfrucht

Vanille-Vodka, Passionsfruchtsaft, Passoa, Limette und Milch

Lugano Mule **16.50**

Frisch und würzig

Gurken-Vodka, Limette, Ginger Beer

Eight **17.50**

Die Tradition des Sake trifft auf den Duft der Yuzu

Sake, Yuzu-Likör, Limetten-Cordial, Limette, Zucker

Utopia **16.50**

Für nach dem Abendessen, zum Dahinschmelzen

Dunkler Rum, Pfefferminzlikör, Schokoladenlikör, Haselnusslikör, Rahm

Negroni-Trio

Drei neu interpretierte Negroni: der White Negroni, mild und für jeden Geschmack; ein kräftiger Negroni mit den Zutaten «des Professors»; und ein tropischer Negroni mit Banane. Als Trio zum Degustieren oder einzeln.

Negroni-Trio **17.50**

Degustation von 3 Negroni

White Negroni **16.50**

Bitter Campari, Vermouth di Torino, Gin Beefeater.
*Kann Spuren von Milch enthalten

Prof. Negroni **17.50**

Bitter, Vermouth del Professore, Gin del Professore

Banana Negroni **16.50**

Bananen-Bitter, Vermouth di Torino, Gin Beefeater

Alkoholfrei

Die alkoholfreien Drinks der Lanchetta.

Spritz ice tea **9.50**

Tee-Rosmarin-Aufguss, Zitrone, Zucker, Ginger Beer

Summer's coming **9.50**

Wassermelonensirup, Honig, Ingwer, Ginger Ale

Over the Top **9.50**

Passionsfruchtsaft, Zitrone, Tonic

Ever Sweet **9.50**

Holunderblütensirup, Ananas, Limette, Zitronenlimonade

Gin Tonic

Sipsmith **17.50**

Sipsmith V.J.O.P **18.50**

MALFY Orange oder rosa Grapefruit **16.50**

Mirabeau **17.50**

Hendrick's **16.50**

Mare **17.50**

Silent Pool **17.50**

Elephant **18.50**

Gil **17.50**

Nikka Coffey Gin **18.50**

Monkey 47 ..... **18.50**

Bisbino **16.50**

Brockman's **16.50**

Roku **17.50**

Bier vom Fass

Schützengarten Lager

ALC. 4,8% VOL. Die Malznoten geben dem Gaumen eine leichte Süsse, dazu die angenehm herbe Bitterkeit des Hopfens

3 dl 5.50
5 dl 9.–

Schützengarten Weiss

ALC. 5,4% VOL. Die Malznoten geben dem Gaumen eine leichte Süsse, dazu die angenehm herbe Bitterkeit des Hopfens

3 dl 6.–
5 dl 9.50

Flaschenbier

Feldschlösschen Alkoholfrei, voller Geschmack ohne Alkohol, 0,5% VOL 3.3 dl **4.50**

Dieses alkoholfreie Lager ist leuchtend gelb, leicht süss am Gaumen und im Abgang leicht bitter. Seine spritzige Frische macht es zum echten Durstlöscher

90nove - ODB Pale Ale Alc. 4,6% VOL **8.50**

Goldgelb, in der Nase mit dezenten Malz- und Blumennoten, im Geschmack mittelkräftig und ausgewogen gehopft

Mithra - ODB Irish Red Ale Alc. 5,6% VOL **8.50**

Intensiv kupferrot, im Geschmack an Karamell erinnernd, kräftig gehopft und doch sanft und ausgewogen

La Matta Bisbino Pale Ale Alc. 4,5% VOL **8.50**

Helles Bio-Bier, zart, trocken und leicht bitter

Hitachino Nest White Ale 5,5% VOL **8.50**

Japanisches Craft-Weissbier, erfrischend und würzig. Gebraut mit Weizenmalz, Koriander, Orangenschale und Muskatnuss, mit Zitrusnoten

Hitachino Nest Red Rice Ale 7,0% VOL **8.50**

Japanisches Craft-Bier, gebraut mit dem traditionellen roten Asamurasaki-Reis. Rosé-bernsteinfarben, fruchtig und würzig

Pinsa

Pinsa mit Tomaten und Mozzarella **16.50**

Rote Pinsa mit Tomaten **16.50**

Weisse Pinsa mit Mozzarella **16.50**

Pinsa nach Art einer Focaccia **13.50**

Zusätzliche Zutaten

Auf jede Pinsa, nach Wahl, gegen Aufpreis.

Oliven 1.50 · Burratina aus Apulien 8.50 · Culatello (Rohschinken) 8.50 · Bresaola 5.50 · Salsiccia 3.50 · Friarielli (Stängelkohl) 3.50 · Getrocknete Cherrytomaten 3.50 · Rauchlachs 8.50 · Stracciatella-Käse 8.50 · Gereifte Coppa 4.50 · Kochschinken 2.50 · Artischocken 2.50 · Grillierte Zucchetti 1.50 · Gorgonzola 1.50 · Peperoni 1.50 · Champignons 2.50 · Zwiebeln 1.50 · Grillierte Auberginen 1.50 · Mortadella 3.50 · Steinpilze 8.50 · Speck 3.50 · Büffelmozzarella 5.50 · Rohschinken 4.50 · Scharfe Salami 2.50 · Rucola 1.50 · Thunfisch 2.50 · Sardellen 2.50 · Kapern 1.50 · Mascarpone 2.50 · Ei 2.50 · Grana 2.50 · Geräucherte Provola 2.50 · Cherrytomaten 2.50 · Radicchio 1.50 · Brie 3.50

DIE KÜCHE

Vorspeisen

Mariniertes Lachstatar, Avocado und Ponzusauce **26.50**

Thunfisch-Tataki, Sesam, Fenchelsalat und Mangosauce **28.50**

Rindstatar, getrocknete Tomaten, Stracciatella und geröstetes Brot **27.50**

Auswahl an Aufschnitt und Käse, serviert mit Früchten und frittiertem Gnocco **24.50**

Garnelen-Catalana mit Avocado, Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Sellerie, Melone und Rucola **28.50**

Salate

Grüner Salat **9.50**

Gemischter Salat **11.50**

Caesar Salad **25.50**

Römersalat, Poulet, Parmesanspäne, Croûtons, Tomate, Speck, Sardellen

Griechischer Salat **22.50**

Salat, Tomate, Peperoni, Gurke, Feta, Taggiasca-Oliven, süss-sauer eingelegte rote Zwiebeln

Oktopussalat **27.50**

Oktopustentakel, Oliven, Fenchel, Cherrytomaten, Edamame und Pfirsiche

Pasta und Risotto

Safranrisotto mit Miesmuscheln, roten Garnelen und Gremolata **30.50**

Tagliatelle cacio e pepe mit Rindsragout, Trauben und Baumnüssen **25.50**

Spaghettoni mit Cherrytomaten-Basilikum-Sauce **19.50**

Tonnarello mit Zucchetti, frischem Thunfisch, Tarallo und Bottarga **25.50**

Mezzo pacchero mit Tomatensauce, Auberginencreme und Burrata **22.50**

Hauptgänge mit Fleisch

Angus-Rindfleischburger, Bacon, Cheddar, karamellisierte Zwiebeln, Tomate, Salat und Lanchetta-Sauce **28.50**

Mit Soja und Honig glasierte Entenbrust, Pak Choi und Kartoffelcreme **36.50**

Rindsfilet, Portweinsauce, Kartoffelpüree und Gemüse **48.50**

Poulet-Suprême, gebratener Basmatireis mit Gemüse und Erdnusssauce **27.50**

Schweinsrippchen, bei Niedertemperatur gegart, Lanchetta-Barbecuesauce und Pommes frites **34.50**

Hauptgänge mit Fisch

Grilliertes Adlerfischfilet, Buttersauce, Kartoffeln, Kräuter und Oliven **38.50**

Lachssteak, Zitronensauce, Mangold und zarte Kartoffeln **35.50**

Grillierter Oktopustentakel und Garnelen, Kichererbsen-Hummus, Paprika und Gemüse **38.50**

Eglifilets im Backteig, Sauce tartare, Salat und Pommes frites **33.50**

Veggie

Bruschetta mit Cherrytomaten, Stracciatella-Creme, Taggiasca-Oliven und Basilikum **17.50**

Burratina mit grilliertem Gemüse **22.50**

Basmatireissalat mit frischem Gemüse, Tofu, Baumnüssen und süssem Soja-Dressing **21.50**

Veggie-Hamburger **28.50**

«Beyond Meat Burger», Burrata, karamellisierte Zwiebeln, Tomate, Salat, Haussauce und Pommes frites

Quorn mit Kokos-Zitronengras-Sauce, Kartoffelpüree und Gemüse **32.50**

FRÜHSTÜCK UND KAFFEE

Frühstück

Jeden Tag bis 12 Uhr.

Combo S **5.–**

Brioche oder Gipfeli, Cappuccino

Combo XL **8.–**

Brioche oder Gipfeli, Kaffee oder Cappuccino, frisch gepresster Orangensaft 1 dl

Pancakes

Freitag, Samstag und Sonntag.

Pancakes nature **13.50**

Waldbeeren **15.50**

Pancakes mit Ahornsirup und Waldbeeren

Kinder Bueno **16.50**

Pancakes mit Nutella, weisser Schokolade und Haselnüssen

Eier

Freitag, Samstag und Sonntag.

Scrambler **12.50**

Rührei auf geröstetem Bauernbrot, dazu Blattsalat, Karotten und Cherrytomaten

Market Benedict **16.50**

Pochierte Eier auf geröstetem Bauernbrot, Bacon, junger Spinat, dazu Blattsalat, Karotten und Cherrytomaten

Avo Toast **9.50**

Avocado auf geröstetem Bauernbrot, dazu Blattsalat, Karotten und Cherrytomaten

Extras

Freitag, Samstag und Sonntag.

Bacon **3.–**

Avocado **3.50**

Lachs **4.50**

Kaffee

Espresso **4.–**

Espresso crème **4.20**

Espresso entkoffeiniert **4.20**

Espresso mit Schuss 4.50
(Grappa/Brandy)

Espresso mit Schuss, spezial 5.50
(Baileys, Amaretto, Sambuca)

Café crème 4.50

Caffè shakerato, mit Eis geschüttelt 6.–

Caffè shakerato mit Schuss 8.–

Italienischer Cappuccino 4.50

Cappuccino laktosefrei 4.50

Caotina/Ovomaltine 5.50

Dicke heisse Schokolade 7.–

Tee und Kräutertee nach Wahl 6.–
(Mit handgemachten Guetzli)

Brioche nach Wahl 2.50

Vollkorn- oder Buttergipfeli 1.50

Ein Stück Kuchen, verschiedene Sorten 5.50

Verschiedene Desserts 11.50

Wasser und Softdrinks

Perrier, mit Kohlensäure, 33 cl 5.–

San Benedetto, ohne Kohlensäure, 25 cl 4.–

Coca Cola / Zero 3 dl 5.50

Orangenlimonade süss / bitter 3 dl 5.50

Schweppes Tonic / Bitter Lemon 3 dl 5.50

Rivella Rot 3 dl 5.50

Fruchtsäfte nach Wahl 2 dl 5.50

Frisch gepresster Orangensaft 3 dl 6.50

Chinotto (Bitterorangen-Limonade) 2 dl 5.50

Ginger Ale 2 dl 5.50

Eistee Zitrone / Pfirsich 3 dl 5.50

Alkoholfreier Aperitif im Fläschchen 6.50

Digestifs

4 cl

Cynar 7.50

Amaro Ramazzotti 7.50

Rabarbaro Zucca 7.50

Portwein Sandeman, rot/weiss 7.50

Amaro Montenegro 7.50

Appenzeller 7.50

Amaro Averna 7.50

Braulio 7.50

Jägermeister 7.50

Sambuca 7.50

Generoso 7.50

Fernet Branca - Menta 7.50

Pernod - Richard 7.50

Amaro Nonino 7.50

Amaro Storica 7.50

Ulrich 7.50

Jefferson 4 cl 8.50

Nocino (Nusslikör) 2 cl 7.–

Grappa

2 cl

Einheimischer Grappa 7.–

Grappa Nonino Sauvignon 10.–

Grappa Nonino Moscato 10.–

Grappa Nonino Riserva, 5 Jahre 12.–

Grappa Nonino Riserva, 8 Jahre 14.–

Stravecchia San Leonardo 14.–

Cognac und Brandy

4 cl

Vecchia Romagna 7.50

Carlos 1 9.–

Courvoisier 9.–

Martell Vs 9.–

Remy Martin VSOP 10.–

Remy Martin XO 20.–

Liköre

4 cl

Cointreau 7.50

Grand Marnier 7.50

Disaronno Originale 7.50

Limoncello di Capri 7.50

Baileys Irish Cream 8.–

WEINE

Schaumweine

Prosecco Guiot Extra Dry Doc Glera
Drusian, Bigolino di Valdobbiadene, Treviso

Glas 8.50
Flasche 54.–

Berlucchi ’61 Extra Brut
Franciacorta Docg Chardonnay · Borgonato di Corte Franca, Brescia

Glas 10.50
Flasche 70.–

Berlucchi ’61 Satèn
Franciacorta Docg Chardonnay · Borgonato di Corte Franca, Brescia

Glas 12.50
Flasche 85.–

Berlucchi ’61 Rosé
Franciacorta Docg Chardonnay · Borgonato di Corte Franca, Brescia

Glas 12.50
Flasche 85.–

Taittinger Extra Brut Irroy AOC
Champagne Taittinger, Frankreich · Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Glas 15.50
Flasche 90.–

Weissweine

Falanghina del Taburno
Falanghina La Fortezza, Benevento

Glas 8.–
Flasche 48.–

Contrada Merlot
Weingut Brivio, Mendrisio

Glas 8.–
Flasche 48.–

Ribolla Gialla Iside
Weingut Bosco del Merlo, Friaul-Julisch Venetien

Glas 9.–
Flasche 51.–

Marechiaro
Greco bianco 100% · Weingut Ippolito, Cirò, Kalabrien

Glas 9.–
Flasche 54.–

Roséweine

Château Minuty AOP
Provence, Frankreich

Glas 9.–
Flasche 54.–

Maison Mirabeau
Provence, Frankreich

Glas 9.–
Flasche 54.–

Calafuria
Negroamaro · Weingut Tormaresca Antinori

Glas 9.–
Flasche 54.–

Rotweine

MEZZANA Ticino Doc
Merlot · Kantonales Weingut Mezzana, Coldrerio

Glas 8.–
Flasche 48.–

Tellus
Syrah · Weingut Cotarella

Glas 9.–
Flasche 54.–

Aglianico Riserva
Aglianico · La Fortezza, Benevento

Glas 9.–
Flasche 54.–

Langhe Nebbiolo DOC BIO
Nebbiolo · Mindestens 6 Monate in der Flasche gereift · Weingut Fratelli Barale, Barolo

Glas 9.–
Flasche 54.–

Sake

Heavensake Junmai

Glas 12.50
Flasche 87.–

Heavensake Junmai Ginjo

Glas 16.50
Flasche 115.–

Preise in Schweizer Franken, inklusive MWST.
Allergien oder Unverträglichkeiten? Fragen Sie unser Personal: Es sagt Ihnen, welche Zutaten der Gerichte sie auslösen können.