



10'
dieci
Bar & Lounge

Tanto per Mangià

SFr.

Von 14.00 bis 22.30 Uhr

Bruschetta al pomodoro	10.—
Geröstetes Hausbrot mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch	
Bruschetta mista	16.—
Geröstetes Hausbrot mit Steinpilzen, Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl	
Bruschetta con mozzarella e pomodoro	14.—
Geröstetes Hausbrot mit Tomaten und Mozzarella	
San Daniele e parmigiano	20.—
Prosciutto crudo, Parmigiano	
Penne rosé	18.—
an Tomaten-Rahmsauce	
Penne pomodoro	15.—
an Tomatensauce	

Von 18.00 bis 22.30 Uhr

SFr.

Carpaccio di Bresaola	19.—
con Rucola e Parmigiano	
Insalata di Gamberoni	25.—
Salatteller mit Riesencrevetten	

Ab 22.30 Uhr

SFr.

Piatto Freddo	20.—
Rohschinken, Käse, Oliven	

Wenn Sie Appetit auf eine Pizza haben,
dann verlangen Sie bitte die Speisekarte an der Bar.

Cocktails

SFr.

Kir Royal (France) Prosecco, Crème de Cassis	12.—
Americano (Italia) Martini Rosso, Campari, Soda	12.—
Gin Fizz (London) Gin, Zuckersirup, Limettensaft, Soda	14.—
Cosmopolitan (America) Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	14.—
Mojito (Cuba) Weisser Rum, frische Pfefferminz, Limetten, Sodawasser, Rohrzucker	14.—
Caipirinha (Brasil) Cachaça, Limetten, Rohrzucker	14.—
Piña Colada (Caribe) Rum weiss, Crème de Coco, Rahm, Ananassaft	15.—
Mai Tai (San Francisco) Rum weiss/braun, Curaçao weiss, Orangensaft, Mandelsirup, Zitronensaft	15.—
Swimming Pool (Deutschland) Vodka, Curaçao blue, Crème de Coco, Ananassaft	15.—
Long Island Ice Tea (Long Island) Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triplesec, Zitronensaft, Cola	18.—
Flambé 2007 (Dieci Bar & Lounge) Amaretto, Amarula, Cointreau, Zimt	14.—
Margarita nature (Mexico)	15.—
Margarita 1/2 Liter (Mexico)	30.—

Cocktails alkoholfrei

SFr.

Blue Colada Curaçao, Crème de Coco, Ananassaft	10.—
Banana Rossa Frische Erdbeeren, Bananen, Orangensaft	11.—

Apéritifs

	Vol %	4 cl
Champagner Cüpli	12	14.—
Prosecco Cüpli	10	9.—
Campari	23	9.—
Cynar	16.5	9.—
Pastis 51	45	9.—
Martini Rosso, Bianco, Dry	15	9.—

Amari

		4 cl
Amaro Montenegro	32	9.—
Jägermeister	30	9.—
Fernet Branca	40	9.—
Averna	34	9.—
Amaretto di Saronno	28	9.—
Ramazzotti	30	9.—
Appenzeller	29	9.—

Grappa

		4 cl
Grappa di Brunello	40	10.—
Grappa di Tignanello	40	12.—
Grappa di Moscato Angelo Gaja	40	12.—
Grappa di Amarone	40	14.—

Cognac

		2 cl
Remy Martin Cognac	40	12.—
Hennessy XO	40	14.—

Brandy

		2 cl
Vecchia Romagna	40	9.—
Carlos Primero	38	10.—
La Vielle Prunette	40	11.—
Calvados Busnel VSOP	40	11.—

Whisky

4 cl

Scotch

Ballantines	43	10.—
Johnny Walker Red Label	40	10.—
J & B	40	10.—

Scotch Deluxe

Chivas Regal 12 Years	40	12.—
-----------------------	----	------

Bourbon

Four Roses	45	12.—
Jack Daniels	43	12.—

Canadian

Canadian Club	40	12.—
---------------	----	------

Irish

Jameson	40	12.—
---------	----	------

Malt Whisky

2 cl

Oban, 14 years	43	9.—
-----------------------	----	-----

Highlands, West

Charakter: Trocken, rauchig, vor fruchtigem Hintergrund.

Dalwhinni, 15 years	43	9.—
----------------------------	----	-----

Highlands, Zentral

Charakter: Bemerkenswert geschmeidig, mit einem Hauch von Heidekraut und Honig.

Macallan, 12 years	43	14.—
---------------------------	----	------

Highlands, Speyside

Charakter: Malzig-süss, elegant und zart. Sehr langer Abgang.

Skye Talisker, 10 years	45,8	9.—
--------------------------------	------	-----

Islands

Charakter: Rauchig, farbig mit malziger Süsse und sehr pfeffrigem Abgang. Ein kompromissloser Malt.

Lagavulin, 16 years	43	9.—
----------------------------	----	-----

Islay

Charakter: Kräftig, mit starkem Salz- und Torfgeschmack. Eine Gaumenfreude für Kenner.

Bowmore Cask	56	14.—
---------------------	----	------

Islay

Charakter: Kräftig und doch mit einer eleganten Süsse. Darf mit Wasser verdünnt werden.

Mineral- und Tafelwasser

SFr.

Coca-Cola	20 cl	5.—
Coca-Cola zero	30 cl	5.—
San Pellegrino	25 cl	5.—
Aqua Panna	25 cl	5.—
Schweppes Tonic	20 cl	5.—
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	5.—
Ginger Ale	20 cl	5.—
Eistee	30 cl	5.—
San Bitter	10 cl	4.—
Crodino	10 cl	4.—
Red Bull	25 cl	7.—

Bier

Carlsberg offen	25 cl	5.—
Clausthaler alkoholfrei	30 cl	7.—
Corona	29 cl	7.—
Peroni Nastro Azzurro	30 cl	7.—
San Miguel	30 cl	7.—
Miller	30 cl	7.—
Schneider Weisse (Hefeweissbier)	50 cl	9.—

Rum-Raritäten

4 cl

El Dorado 21 años	40	15.—
British Guyana		

Charakter: Dunkel aprikosenfarben mit breiter Aromenpracht: Schokolade, Vanille und Kaffee.
Im Mund mildsüss und harmonisch. Ein Rum, der zu vielen Zigarren passt.

Rum

4 cl

Havana Club añejo blanco	37,5	10.—
Havana Club añejo Reserva	40	12.—
Havana Club 7 años	40	14.—

Tequila

4 cl

Sierra weiss	38	9.—
Olmecca Gold	38	10.—

Der bernsteinfarbene Tequila mit dem milden Geschmack und einem Hauch Vanille und Nuss reift mindestens ein Jahr lang in Eichenfässern.

Gin

4 cl

Gin Gordons	37,5	10.—
Gin Bombay	40	11.—

Vodka

4 cl

Wyborowa	40	10.—
Absolut	40	12.—
Red Russian	24	10.—
Blue Trojka	20	10.—
Black Trojka	17	10.—

Zigarren

SFr.

Kuba

Ramon Allones, Gigantes «Double Corona» 24.—
Vielfältige Würze, sehr aromatisch, ausgeprägter Geschmack.

Partagas, Robusto «Serie D No. 4» 16.—
Schon mit den ersten Zügen entfalten sich sehr reiche Aromen.

Montecristo, Torpedo «No. 2» 19.—
Die Zigarre mit dem grossen Ringformat und einem sehr ausgewogenen, kraftvollen Aroma.

Hoyo, Petit Robusto 14.—
Ihre Leichtigkeit besticht, der Charakter erfreut den Geniesser mit Holz- und Waldaromen.

Patoro, Perla «kleine Corona» 12.—
Würzige Mischung mit gelungener Aromaentfaltung.

Dom. Republik

AVO, XO, Preludio «Corona» 13.50
Wunderbare, feine Holz- und Honignuancen.

Nicaragua

Casa de Torres, «Perfecto» 10.—
Kräftige, würzige Kräuteraromen, die sich mit Holz- und Honigaromen vermischen.

Honduras

CAO, Brasil, Amazon «Toro» 18.—
Eine würzige Mischung aus honduranischen Tabaken mit einem Arapircaca Deckblatt.

*Zigarren sind das Richtige zum Geniessen
in einer gemütlichen Atmosphäre.*

Champagner + Prosecco

75 cl

Prosecco di Valdobbiadene 55.—

Traubensorte: Prosecco

Charakter: Helle, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensives und fruchtiges Bouquet. Trocken, frisch, ausgewogen mit anhaltendem Nachklang.

Môët Chandon Brut Imperial, Champagne 95.—

Pierre Vaudon Brut, Champagne 78.—

Dom Perignon Brut, Champagne 240.—

Weine im Offenausschank

Roséwein 1 dl

Terre lontane, 2005 7.—

Rosato, igt della Calabria, Librandi, Italien

Traubensorte: Cabernet Franc, Galioppo

Charakter: Der Terre lontane Rosato hat eine brillante rosarote Farbe. Im Bouquet ist er intensiv und persistent mit einem feinen Duft nach Kirschen. Im Geschmack ist er frisch, jedoch von grosser Fülle und Weichheit.

Weisswein 1 dl

Villa Solais, 2005 7.—

Vermentino, Santadi, Sardegna

Traubensorte: Vermentino

Charakter: Anspringend frische Nase. Passions- und Tropenfrüchte im Gaumen, sehr elegant und langanhaltend im Abgang. Hervorragend zu Entrées oder kräftigen Fischspezialitäten und zum Apéro.

Critone bianco, 2005 8.—

Librandi, 7,5 dl, Kalabrien

Traubensorte: Chardonnay, Sauvignon

Charakter: Ein Wein mit einer strohgelben Farbe, mit ausgeprägtem, sortenbedingtem, harmonischen Geruch, sehr elegant und ausgeglichen. Der Geschmack ist trocken, harmonisch mit weniger Note, angenehm und anhaltend.

Pinot Grigio, 2005 9.—

Elena Walch, 7,5 dl, Südtirol

Traubensorte: Pinot Grigio

Charakter: Zart gelb-grüne Farbe. Frisch-fruchtig mit Zitrus- und Apfelnoten. Dieser Pinot Grigio ist ein säurearmer Weisswein von opulenter Frucht. Ein Gewächs von butteriger Fülle und samtener Milde, das sehr gekonnt Würze mit Eleganz verbindet.

Weine im Offenausschank

SFr.

Rotwein Italien

1 dl

Lirica, Primitivo di Manduria DOC

8.—

Apulien, 2004, Consorzia Produttori Vini, 7,5 dl

Traubensorte: 100% Primitivo

Charakter: Tiefes Rubinrot; vielfältiges Bouquet von schwarzen Früchten und würzigen Noten; dicht und ausgewogen im Geschmack, strukturiert mit reifem Tannin und typischen balsamischen Eindrücken in Nachklang.

Santagostino

8.—

Sizilien, Tuarita, Stefano Frascolla, 2004, 7,5 dl

Traubensorte: Nero d'Avola, Syrah

Charakter: Sattes, leuchtendes Rubin, sehr kompakte, dunkelbeerige Frucht, unterlegt von feinen Gewürzföhen. Im Ansatz und Verlauf sehr ausgeglichen und überaus harmonisch.

Rocca Rubia

8.—

Sardinien, 2003, Santadi, Riserva, 7,5 dl

Traubensorte: Carignano

Charakter: Leuchtend rubinrote Farbe. Weiniges und würziges Bouquet. Im Geschmack ist er grosszügig, zart, samtig und gut strukturiert.

Cà del Pazzo DOC

9.—

San'Antimo Sangiovese, Caparzo, 2003, 7,5 dl

Traubensorte: Sangiovese Grosso und Cabernet Sauvignon

Charakter: Reichhaltig und vornehm, mit Duftnoten von reifen Brombeeren, Lakritze, Sauerkirsche und weissem Trüffel. Trocken, warm, generös, vollmundig, streng und doch samtig.

Rotwein Spanien

1 dl

Las Rocas Viñas Viejas, CALATAYUD DO

9.—

Bodegas San Alejandro, 2004, 7,5 dl

Traubensorte: Garnacha

Charakter: Intensives Kirschrot. Aroma nach reifer, dunkler Frucht und feine Toastnoten der Eiche (Kaffee) und reichlichem Fruchtausdruck. Im Gaumen füllig, fleischig, geschmackvolle Tannine; hervorragend im Einklang mit der Eiche, körperreich, warm.

Wenn Sie Lust auf eine gute Flasche Wein haben,
dann verlangen Sie bitte die Weinkarte an der Bar.

Cafetteria

Espresso Amici	5.—
Caffé crème	5.—
Corretto Grappa oder Sambuca	7.—
Carajillo (Brandy)	7.—
Espresso Baileys	9.—
Diverse Tee	5.—

Liqueurs

		4cl
Cointreau	40	8.—
Drambuie	40	8.—
Grand Marnier	40	8.—
Baileys	17,5	8.—
Sambuca Molinari	40	8.—
Malibu	21	8.—
Galliano	30	8.—
Kahlua	30	8.—