



Mittagsmenü

inkl. Vorspeisensalat oder Tagessuppe oder homemade IC&D TEA

15. – 19. April

Montag

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
mit hausgemachten Spätzle

Dienstag

Auf Niedertemperatur gegartes Lammgigot
auf cremige Polenta dazu Bohnen - Casoulet

Mittwoch

Filet vom Flusszander
mit Blattspinat, Salzkartoffel und Meerrettich Schaum

Donnerstag

Original italienische Salsiccia vom Grill nn
dazu mediterraner Kartoffelsalat

Freitag

GESCHLOSSEN

Osteröffnungszeiten: Fr. 19.04 – Mo. 22.04 zu

Di. 23.04 ab 8:00 Uhr wieder offen



HOMEMADE ICED TEA

Green Moroccan Mint
Red Forest Fruits
Black Ceylon Sunshine

Mo – Do	Fr. 19.50
Fr	Fr. 17.50

Fleischherkunft:

Geflügel CH/HU, Schwein/Kalb CH, Rind CH/Südamerika

Gerne informieren wir Sie detailliert über mögliche Allergene in unseren Speisen

Alles auch Take Away möglich CHF - 1.- aufs Menü inkl. Vorspeise
Bestellen unter 00423 3702214 oder eat@bacio.li

Unsere **Pasta** der Woche

Spirelli all'arrabiatta Fr. 16.50
darauf Grana Padana Späne

Unsere Wochenempfehlung

Schweinsschnitzel Wiener Art
mit Bratkartoffeln Fr. 22.50

Caesar Salade Fr. 21.50
Bunter Salat mit gebratenen Pouletstreifen
gehobelter Grana Padana und Croûtons

Rosa gebratenes Entrecôte vom Grill
mit mediterranen Kartoffeln und Gemüse Fr. 32.50

Burata di Bufalo Fr. 14.50
auf Tomaten mit frischem Bärlauchpesto

Wurst-Käse Salat Fr. 15.50
garniert

Desserts

Hausgemachte Kuchen und Torten
nach Saison

Pro Stk. Fr. 4.50

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleglace und Rahm Fr. 7.50

Constance's CUP

Café Affogato
1 Kugel Vanilleglacé übergossen mit
heissgebrühtem Espresso Fr. 6.00

Fleischherkunft:

Geflügel CH/HU, Schwein/Kalb CH, Rind CH/Südamerika

Gerne informieren wir Sie detailliert über mögliche Allergene in unseren Speisen