



Mittagsmenü

inkl. Vorspeisensalat oder Tagessuppe oder homemade ICED TEA

09. – 13. September

Montag

Kotelette vom Welsh Lamm
auf Kräuterrisotto mit knackigem Gemüse

Dienstag

Wildschweinragout nach Jägers Art
dazu kleine Semmelknödel und gebratene Wiesn-Champignon

Mittwoch

Grillierte Tranche vom norwegischen Lachs
mit luftigem Basmatireis und buntem Wok Gemüse

Donnerstag

Trutenschnitzel à la Piccata
mit Tomatenspaghetti und Zucchini Gemüse

Freitag

Stephans Spezial Gemüse-Blätterteigstrudel
mit hausgemachtem Kräuterquark



HOMEMADE ICED TEA

Black Ceylon Sunshine
Green Moroccan Mint
Red Forest Fruits

Mo, Di, Do	Fr. 19.50
Mi	Fr. 21.50
Fr	Fr. 17.50

Fleischherkunft:

Geflügel CH/HU, Schwein CH, Rind ARG, Wild AUT, Lachs NOR

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 ETINGO APP

Unsere **Pasta** der Woche

Zucchini Spaghetti »alla mamma«
mit Creme fraise, frischen Cherrytomaten
und Grana Padana Fr. 16.50

Unsere Wochenempfehlung

Sweet BBQ Chicken Fr. 21.50
Bunter Salatteller mit Mais und Bohnen

Schweinsschnitzel Wiener Art
mit Bratkartoffeln Fr. 22.50

Salat »Mykonos Style« Fr. 16.50
Feta, bunter Salat, Oliven und rote Zwiebeln

Tagliata vom Black Angus Beef
auf Bratkartoffeln Fr. 34.50
mit Rucola und Grana Padana

Buntes Salatbouquet Fr. 22.50
Räucherlachstreifen, Avocado
und Wasabi Mayonnaise

Beef Tatar Fr. 19.50
an Salatgarnitur und Buttertost

Fleischherkunft:

Geflügel CH/HU, Schwein CH, Rind ARG, Wild AUT, Lachs NOR

Gerne informieren wir Sie detailliert über mögliche Allergene in unseren Speisen

essen.trinken.reden

Desserts

Diverse Sorten von der Kolibri
Eismanufaktur:

Vanille · Cappuccino · Wassermelone ·
Waldbeere · Apfel · Schokolade · Pistazie



Pro Kugel Fr. 3.00

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

Bacio
eat.drink.talk

**20. September
ab 17 Uhr**

Apéro riche
mit Musik, Food & Drinks
Pauschal CHF 35.-

Bacio eat.drink.talk Industriestrasse 2, 9487 Bendorf Reservieren unter Mail eat@bacio.li Tel.: 00423/370 22 14

Alles auch Take Away möglich CHF - 1.- aufs Menü inkl. Vorspeise
Bestellen unter 00423 3702214 oder ETINGO APP