



Mittagsmenü

08. - 12. Oktober

Menü inkl. Vorspeisensalat oder Tagessuppe oder HOMEMADE ICED TEA

Montag

Grilliertes Pouletbrüstli
an Passionsfruchtjus auf Basmatireis

Dienstag

Entenbrust «a la caesare»
mit cremiger Polenta und glacierten Perlzwiebeln

Mittwoch

Forelle rouge
in rotem Lesco dazu spanische Meeressalzkartoffeln

Donnerstag

Rehgeschnetzeltes
mit Schwammerl und Preiselbeer-Nudeln

Freitag

Stephano's Tallegio Kässpätzle
mit Röstzwiebeln



HOMEMADE ICED TEA

Green Moroccan Mint
Red Forest Fruits
Black Ceylon Sunshine

Mo	Fr. 19.50
Fr	Fr. 17.50

Fleischherkunft:

Geflügel CH/HU, Schwein CH, Reh CZ, Ente HU, Hirsch AUT

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

Asia Wok Nudeln Fr. 18.50
mit Thai Nudeln und knackigem Gemüse

Unsere Wochenempfehlung

Schweinsschnitzel Wiener Art
mit Bratkartoffeln Fr. 22.50

Bunter Herbstsalat
mit Nüssen, Feigen und
gebratene Pouletbruststreifen Fr. 21.50

Étrecôte vom Hirsch
mit herbstlichen Beilagen Fr. 42.00

Hirtensalat »Mykonos Style«
Fetakäse, Oliven, rote Zwiebel,
Gurke, Tomate Fr. 14.50

Burata di Bufalo
mit Tomaten und buntem Herbstsalat
Fr. 14.50

Beef Steak Tataré
140g mit Butters toast Fr. 19.50

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 CH, Reh CZ, Ente HU, Hirsch AUT

Gerne informieren wir Sie detailliert über mögliche Allergene in unseren Speisen