



Mittagsmenü

inkl. Vorspeisensalat oder Tagessuppe oder homemade ICED TEA

18. – 22. Februar

Montag

Pouletbrüstli »Caprese«
auf Tomatenfarfalle

Dienstag

Orientalisches Ragout vom Kalb
mit Kürbis und Couscous

Mittwoch

Lachsforellenfilet
dazu Wildreis und Pinienkernspinat

Donnerstag

Tafelspitz »Wiener Art«
in Bouillon, auf Wurzelgemüse und Kartoffeln mit frisch geriebenem Meerrettich

Freitag

Spirelli Pesto
mit Minze, grünen Knallerbsen und Grana Padana Hobel



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

essen.trinken.reden

Unsere **Pasta** der Woche

Casarecce pomodoro Fr. 16.50
mit Cherrytomaten, gezupfter Büffelmozzarella,
frischem Basilikum und Grana Padana

Unsere Wochenempfehlung

Schweinsschnitzel Wiener Art
mit Bratkartoffeln Fr. 22.50

Caesar salade Fr. 21.50
mit gebratenen Pouletbruststreifen

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

Knackiger Salatteller Fr. 24.50
mit gebratenen Black Tiger Garnelen,
Avocado und fruchtigem Mango Dressing

Beef Steak Tatare Fr. 19.50
mit Garnitur und Butters-toast

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

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