



L O R E N Z I N I 

R I S T O R A N T E & B A R S



Schaumweine & Champagner	10 cl	75 cl
--------------------------	-------	-------

Colbello – Valdobbiadene Prosecco superiore docg, extra dry Glera – Merotto, Veneto	9.5	61
--	-----	----

Ferrari Perlé – brut – Trento doc (v+) Chardonnay – Ferrari, Trentino	14	85
--	----	----

Ferrari Maximum – Rosé brut – Trento doc (v+) Pinot nero, Chardonnay – Ferrari, Trentino	12.5	78
---	------	----

Weissweine	10 cl	75 cl
------------	-------	-------

Schweiz

Yvorne «Chant de Resses» – Chablais aoc Chasselas – Artisans Vignerons Yvorne, Waadt	9	59 (70 cl)
---	---	---------------

Italien

Roero Arneis docg Arneis – Batasiolo, Piemonte	8.5	56
---	-----	----

Vermentino – Bolgheri doc Vermentino – Tenuta Guado al Tasso, Toscana	9	59
--	---	----

Terre di tufi – Toscana igt Trebiano Toscano, Vernaccia – Teruzzi, Toscana	9.5	61
---	-----	----

Gaun – Vigneti delle Dolomiti igt Chardonnay – Alois Lageder, Alto Adige	10	64
---	----	----

Roséwein	10 cl	75 cl
----------	-------	-------

Italien

Scalabrone – Bolgheri rosato doc Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah – Tenuta Guado al Tasso, Toscana	8	56
--	---	----

v: vegetarisch

v+: vegan



Rotweine	10 cl	75 cl
-----------------	-------	-------

Italien

Lamùri – Sicilia doc	8.5	56
Nero d'Avola – Tenuta Regaleali, Tasca, Sicilia		
Vino Nobile di Montepulciano docg	9.5	62
Sangiovese, Colorino del Valdorno, Canaiolo nero, Mammolo Tenuta Vallocaia, Toscana		
Locone – Castel del Monte doc	10	64
Cabernet Sauvignon – Tenuta Bocca di Lupo, Puglia		
Barbaresco docg	12	78
Nebbiolo – Batasiolo, Piemonte		
Il Carbonaione – Alta Valle della Greve igt	14	91
Sangiovese – Poggio Scalette, Toscana		

Stuzzichini

Buon appetito!

Olive marinate (v+)	7
Marinierte Oliven	
Parmigiano Reggiano (v)	8
Parmesan – 30 Monate gereift	
Verdure sott'olio (v+)	8
Eingelegtes Gemüse	
Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi – dalla Berkel	14
Parmaschinken, 22 Monate gereift – von unserer Berkel	
Salumi misti	14
Gemischter Aufschnitt	
Piatto misto	23
Auswahl von Antipasti	

Von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr
servieren wir Ihnen gerne alle Gerichte aus der Lorenzini-Speisekarte.



Bier vom Fass

Gurten Bärengold	30 cl	5.3
Amber	30 cl	5.4
Grimbergen	25 cl	5.4

Bier Flaschen

San Miguel	33 cl	7
Birra Moretti	33 cl	7
Schlossgold (alkoholfrei)	33 cl	6

Aperitif & Bitter

	Vol.-%	4 cl
Cinzano bianco, rosso	16 °	8
Campari	23 °	8
Cynar	16.5 °	8
Pastis 51	45 °	8
Ramazzotti Amaro	30 °	8
Averna	29 °	8
Fernet Branca	39 °	8
Amaro Montenegro	23 °	10

Sherry & Portwein

	Vol.-%	5 cl
Tio Pepe D.O. Sherry	15 °	8
Porto Sandeman rot	19.5 °	8
Porto Sandeman weiss	19.5 °	8



Mineral & Soft Drinks

San Pellegrino, Acqua Panna	100 cl	11
	50 cl	6
San Pellegrino, Acqua Panna (offen)	30 cl	5
Coca-Cola, Zero	33 cl	5.5
Rivella Rot / Blau	33 cl	5.5
Ramseier Süssmost	33 cl	5.5
Eistee (offen)	30 cl	5.5
Apfelschorle	33 cl	5.5
Crodino	17 cl	5
Sanbittèr	10 cl	5
Chinotto	20 cl	5.5
Tonic, Gingerbeer, Mediterranean, Ginger Ale, Bitter Lemon	20 cl	6
Leitungswasser «Bärnerwasser»	70cl	3

Fruchtsäfte

Frisch gepresster Orangensaft	20 cl	9
Tomatensaft	20 cl	5.5

Mocktails

Light & Breezy	12
Gin 0.0, Gingerbier, Limetten	
Garden Sour	13
Gin 0.0, Apfel- und Zitronensaft, Rosmarin, Eiweiss	
Virgin Mojito	11
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Minze	
Ipanema	11
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	
San Bitter / Crodino Spritz (alkoholfrei)	9



Cocktails

Negroni	16
Vermouth rosso, Campari, Gin, Orangenschale	
Negroni Sbagliato	15
Vermouth rosso, Campari, Prosecco, Orangenschale	
Manhattan	16
Canadian Whisky oder Bourbon, Vermouth rosso, Angostura	
Americano	15
Campari, Vermouth rosso, Zitronen- und Orangenschale	
Sours	16
mit: Amaretto, Whiskey, Vodka, Campari oder Apérol	
New York Sour	16
Bourbon, Zucker, Zitronensaft, Rotwein	
Gin Fizz	16
Gin, Maraschino Likör, Zitronensaft, Zucker, Soda	
Gin Basil Smash	17
Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zucker	
Old Fashioned	16
Bourbon, Zucker, Angostura, Orangen- und Zitronenschale	
Moscow Mule	16
Vodka, Gingerbier, Limette, Minze	
Espresso Martini	16
Vodka, Kahlúa, Zuckersirup, Espresso	
Mojito	16
Rum, Zucker, Limette, Minze, Soda	
Bloody Mary	15
Vodka, Tomatensaft, Pfeffer, Tabasco	



Gin	Vol.%	4 cl
Malfy Gin Originale, Limone, Rosa, Arancia (IT) Gin di qualità Italianità aus Turin mit diversen Aromen, fruchtig und weich	41 °	16
Beefeater (UK) Starkes Aroma von Wacholderbeeren und Zitrusfrüchten	47 °	12
Le Gin (F) Destillation aus Cidre, Aroma von Zitrusfrüchten, Apfel und Wacholder	42 °	17
Hendrick's (SCT) Der neue Klassiker, Aromen von Gurke und Rosenblättern sind erkennbar	41.4 °	16
Monkey 47 (D) 47 Botanicals, Wacholdernote, blumig und wenig Pfeffer	47 °	17
Gin Mare (E) hat den Dry Gin neu definiert, mit mediterranen Kräutern sehr weich und mild	42.7 °	16
Le Tribute (E) sehr ausgeprägt, erfrischende Note von Zitrusfrüchten	43 °	16
Sipsmith (UK) Sommerblume, sanft Wacholdernote und Zitruschale	41.5 °	17
Bombay Sapphire (UK) Wacholder, Pfeffernoten und Koriander begleiten zu einem eleganten Finale mit leichten Zitrustönen	40 °	15
Kinobi (J) sehr floral, Destillat aus Reiswein, mit Botanicals wie Yuzu, Grüntee, Sanchopfeffer, sanfte Ingwernote	45.8 °	17
Citadelle (F) im Barrique gereift, Kräuterwürze, Blüten- und Wacholderduft	44 °	16
Ferdinand (D) mit frischen Rieslingtrauben destilliert, sehr mild, floral mit fruchtigen Nuancen	44 °	17
Matte Gin (CH) mit Berner Botanicals, Wacholder, Zimt, Zitruschalernote	42 °	15

Zusatzgetränk

4.5



Whisky

Vol.-% 4 cl

Bourbon & Blended

Jameson Irish Whiskey riecht nach Pfeffer, Vanille, Nüssen und Sherry. langanhaltender und voller Abgang mit trockenem Finish.	43 °	12
Jack Daniel's Tennessee Whiskey gebrannter Toffee, Nusskaramell und Kompott aus überreifen Früchten.	40 °	14
Wild Turkey 18 Proof sehr leicht, hat einen sanften, abgerundeten Geschmack, angenehm süsser Nachklang.	45 °	15
Bulleit Rye Frontier Whiskey mit 95 % Roggen und 5 % gemälzter Gerste riecht nach Kirschen, Vanille, Leder und Tabak, am Gaumen überwiegt eine pikante Würze.	45 °	16

Single Malt

Balvenie double wood 12 years riecht nach Nüssen und würzigem Malz, dazu Bananen, Vanille und Sherry, voller Körper. Weicher Nachklang.	40 °	17
Macallan fine oak 12 years riecht nach Malz, Marzipan, Toffee, schmeckt nach Orangenmarmelade, Milchsokolade, erdig. Würziger und fruchtiger Nachklang.	40 °	18
Glenmorangie 10 years riecht nach frischem Obst und Toffee, schmeckt sehr geschmeidig, nach Nüssen, Gewürzen und Vanillehonig. Fruchtiger Nachklang.	40 °	16
Benromach 10 years riecht nach Zitrusfrüchten, Malz und zartem Torfaroma, schmeckt blumig und rauchig. Süsser und rauchiger Nachklang.	40 °	16
Tallisker 10 years riecht nach Torf, braunem Zucker und ist sehr würzig, schmeckt voll und kräftig, malzig und pfeffrig. Langer Nachklang.	45.8 °	16
Lagavulin 16 years riecht nach Torf, Jod, Sherry und nach einem Hauch Rosinen. Langer, voller und würziger Nachklang.	43 °	16
Ardberg 10 years (nicht kalt filtriert) riecht nach Torf, Jod, schmeckt nach Torffeuer, Trockenobst und Süssholz. Langer, rauchiger Nachklang.	46 °	16



Brandy & Cognac	Vol.-%	2 cl
Torres 10	38 °	8
Torres 20, Hors d'Âge	40 °	10
Jaime I – «Reserva de la Familia»	38 °	12
Vecchia Romagna	37 °	8
Rémy Martin V.S.O.P.	40 °	11
Hennessy X.O.	40 °	16
Frapin X.O.	40 °	28

Rum	Vol.-%	4 cl
Havana Club 3 años	40 °	11
Plantation X.O. 20th Anniversary	40 °	17
Zacapa 23 Gran Reserva	40 °	19
Zacapa X.O.	40 °	30

Tequila	Vol.-%	4 cl
Altos Olmeca (weiss)	38 °	12
José Cuervo Especial (gold)	33 °	12

Vodka	Vol.-%	4 cl
Absolut	40 °	13
Belvedere	40 °	15
Grey Goose	40 °	15

Zusatzgetränke 4.5



Grappe	Vol.-%	2 cl
Piemonte		
Grappa Invecchiata di Bricco dell'Uccellone Braida	44 °	12.5
Grappa di Barolo Bussia Prunotto	45 °	10
Friuli		
Grappa Il Moscato – Monovitigno Nonino	41 °	8.5
Grappa Fragolino – Cru Monovitigno Nonino	45 °	12
Grappa Antica Cuvée Riserva Barrique 8 Jahre Nonino	43 °	14
Toscana		
Grappa Tignanello Antinori – Tenuta Tignanello	42 °	11
Oro, Grappa di Vino Nobile di Montepulciano Bindella – Tenuta Vallocaia	43 °	11
Grappa di Brunello Castello Banfi	45 °	9
Grappa Eligo dell'Ornellaia Ornellaia	42 °	13.5



Brände	Vol.-%	2 cl
La Vieille Prunne Matters Fine Liqueur	40 °	12
Mirabellen Weinbau Nussbaumer Aesch	41 °	12
Le Calvados Pays d'Auge Christian Drouin	40 °	9

Liqueur	Vol.-%	4 cl
Amaretto di Saronno	28 °	9
Sambuca	40 °	9
Baileys Irish Cream	17 °	9
Cointreau	40 °	9
Grand Marnier	40 °	11
Kahlúa	20 °	9



Kaffee & Milchgetränke

Espresso, Caffè	4.8
Doppelter Espresso	6
Espresso macchiato	5
Schale	5
Cappuccino	5.3
Latte Macchiato	6
Corretto Grappa	8.5
Heisse Schokolade, Ovomaltine	6
Heisse Milch	4

Dolcezze

Bocconcini «Gioia»	pro Stück	2.5
Gelati-Würfel, umhüllt von zarter Schokolade. Aus italienischer Manufaktur.		
Tiramisù della casa (v)		13
hausgemachtes Tiramisù		
Tagesangebot aus der Vitrine gerne geben wir mündlich Auskunft		

Tee (Sirocco)

	pro Tasse	
Golden Assam – edle malzige Note		5.8
Ceylon Sunrise – kräftig, belebender English Breakfast		5.8
Japanese Sencha – erfrischend, intensiver Grüntee		5.8
Verbena – zitronig, erfrischender Verveinetee		5.8
Rooibos Tangerine – mild, fruchtiger Rooibostee		5.8
Camomile Orange Blossoms – mild, beruhigender Kamillentee		5.8
Moroccan Mint – erfrischend, belebender Minztee		5.8
Red Kiss – spritzig, fruchtiger Früchtetee		5.8
Ginger Lemon Dream – süss, scharfer Ingwer-Zitronentee		5.8
Jasmine Dragon Pearls – elegante, sinnlicher Jasmintee		5.8
Chai Latte		6

