



L O R E N Z I N I 

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



Schaumweine	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
--	---	----

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	8.5	56
--	-----	----



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

Il Bruciato – Bolgheri doc 11 69
Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot – Tenuta Guado al Tasso Toscana

Barbaresco docg 12.5 81
Nebbiolo – Prunotto, Piemonte

Coravin 10 cl

Cervaro della Sala – Umbria igt 20
Chardonnay, Grechetto – Castello della Sala, Umbria

Gioia – Toscana igt 18
Cabernet Sauvignon – Tenuta Vallocaia, Toscana

Barolo Bussia docg 21
Nebbiolo – Prunotto, Piemonte

Tignanello – Toscana igt 30
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc – Tenuta Tignanello, Toscana

Stuzzichini **Buon appetito!**

Olive marinate (v+) / Parmigiano Reggiano (v) pro Schälchen 8/9
Marinierte Oliven / Parmesan – 30 Monate gereift / eingelegtes Gemüse

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 24 mesi – dalla Berkel 16
Parmaschinken, 24 Monate gereift – von unserer Berkel

Piatto misto 16

Von 11.30 bis 22.00 Uhr servieren wir Ihnen
gerne Gerichte aus der Lorenzini-Speisekarte.



Bier

Gurten Bärengold	vom Fass 30 cl	5.3
Ittinger Amber	Flasche 33 cl	5.4
Birra Moretti	Flasche 33 cl	7
Birra Moretti Zero	Flasche 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
Süssmost	33 cl	5.5
Eistee (offen)	30 cl	5.5
Apfelschorle (offen)	30 cl	5.5
Crodino	17.5 cl	6
Sanbitter	10 cl	5
Chinotto	20 cl	6
Tonic, Gingerbeer	20 cl	6
Ginger Ale, Bitter Lemon		
Leitungswasser «Bärnerwasser»	70cl	3

Fruchtsäfte

Frisch gepresster Fruchtsaft	20 cl	9
Tomatensaft	20 cl	5.5

Mocktails

Light & Breezy		12
Gin 0.0, Gingerbier, Limetten		
Garden Sour		12
Gin 0.0, Zitronensaft, Eiweiss, Apfelschorle		
Virgin Mojito		12
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Minze		
Sanbitter / Crodino Spritz		10



Cocktails

Cosmopolitan	16
Vodka, Cranberrysaft, Triple Sec, Limettensaft	
Espresso Martini	16
Vodka, Kahlúa, Zuckersirup, Espresso	
Moscow Mule	16
Vodka, Gingerbier, Limette, Minze	
Negroni / Negroni Spagliato	16
Gin, Vermouth rosso, Campari, Orangenschale	
Gin Basil Smash	17
Gin, Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup	
Mojito	16
Rum, Rohrzucker, Limette, Minze, Soda	
Pina Colada	16
Rum, Kokosmilch, Ananassaft, Rahm	
Margarita	16
Tequila, Triple Sec, Zuckersirup, Limettensaft	
Old Fashioned	16
Bourbon, Rohrzucker, Angostura, Orangen- und Zitronenschale	
Manhattan	17
Bourbon, Vermouth rosso, Angostura	
Sours	16
mit: Amaretto, Whiskey, Vodka, Campari oder Apérol	



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
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
Bombay Sapphire (UK) Wacholder, Pfeffernoten und Koriander begleiten zu einem eleganten Finale mit leichten Zitrustönen	40 °	15
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, Zitruschalennote	42 °	15

Zusatzgetränk 4.5



Bourbon & Blended

Jameson Irish Whiskey 43 ° 12
riecht nach Pfeffer, Vanille, Nüssen und Sherry.
langanhaltender und voller Abgang mit trockenem Finish.

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 40 ° 14
gebrannter Toffee, Nusskaramell und Kompott aus überreifen Früchten.

Bulleit Rye Frontier Whiskey 45 ° 16
mit 95 % Roggen und 5 % gemälzter Gerste riecht nach Kirschen,
Vanille, Leder und Tabak, am Gaumen überwiegt eine pikante Würze.

Single Malt

Balvenie double wood 12 years 40 ° 17
riecht nach Nüssen und würzigem Malz, dazu Bananen,
Vanille und Sherry, voller Körper. Weicher Nachklang.

Macallan fine oak 12 years 40 ° 18
riecht nach Malz, Marzipan, Toffee, schmeckt nach Orangenmarmelade,
Milchschokolade, erdig. Würziger und fruchtiger Nachklang.

Glenmorangie 10 years 40 ° 16
riecht nach frischem Obst und Toffee, schmeckt sehr geschmeidig,
nach Nüssen, Gewürzen und Vanillehonig. Fruchtiger Nachklang.

Benromach 10 years 40 ° 16
riecht nach Zitrusfrüchten, Malz und zartem Torfaroma,
schmeckt blumig und rauchig. Süsser und rauchiger Nachklang.

Tallisker 10 years 45.8 ° 16
riecht nach Torf, braunem Zucker und ist sehr würzig,
schmeckt voll und kräftig, malzig und pfeffrig. Langer Nachklang.

Lagavulin 16 years 43 ° 16
riecht nach Torf, Jod, Sherry und nach einem Hauch Rosinen.
Langer, voller und würziger Nachklang.



Brandy & Cognac	Vol.-%	2 cl
Torres 10	38 °	8
Vecchia Romagna	37 °	8
Rémy Martin V.S.O.P.	40 °	11
Hennessy X.O.	40 °	16
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 – Venezia Giulia		
Grappa Tradizione Nonino 41° V+ Nonino	41 °	6.5
Grappa Lo Chardonnay – Monovitigno (Barrique) V+ Nonino	41 °	8.5
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
Grappa Riserva 8 years (8 Jahre Barrique) V+ Nonino	43 °	14
Grappa Picolit «The Legendary» – Cru Monovitigno V+ Nonino	50 °	15
Toscana		
Grappa Tignanello Antinori – Tenuta Tignanello	42 °	11
Oro, Grappa di Vino Nobile di Montepulciano Bindella – Tenuta Vallocaia	43 °	11
Grappa di Brunello 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, Ristretto	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
Chai Latte	6

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

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		

