

Montag bis Freitag von 11:30 bis 13:30,
bitte an der Kasse bestellen.
Vielen Dank & en Guete

MICHA'S

DRINKS COFFEE WINE FOOD DESSERT

APERERO

GESPRITZTER WEISSWEIN 8.50

Süss / Sauer

HUGO 10.5

Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette

MARTINI BIANCO TONIC 11

Martini Bianco, Tonic Water, Limette

WILDBERRY LILLET 12

Lillet Blanc, Wildberry Soda, frische Beeren

PROSECCO 8.5

Val d'Oca Extra Dry DOC, Venedig, Italien

HUGONI (ALKOHOLFREI) 9

Holundersirup, Citro, Limette, Minze

SPRITZ

APEROL/CAMPARI SPRITZ 12

Aperol/Campari, Prosecco, Soda, Orange

MARACUJA SPRITZ 13

Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Soda, Passionsfrucht

LIMONCELLO SPRITZ 12

Limoncello, Prosecco, Soda, Rosmarin, Zitrone

LILLET SPRITZ 12

Lillet Blanc, Prosecco, Soda, Gurke, Minze

VIRGIN SPRITZ (ALKOHOLFREI) 10

Ananassaft, Ginger Ale, Passionsfrucht

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 15

Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Vanillesirup, Zimt

PORNSTAR BELLINI 16

Vodka, Vanillesirup, Maracujasaft, Limettensaft,
Passionsfrucht, Prosecco Shot

SKYFALL 15

Gin, Vodka, Lillet Blanc "shaken, not stirred."

ITALIAN MARGARITA 15

Tequila, Limoncello, Zuckersirup, Limettensaft

WHISKEY SMASH 14

Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze

CLASSIC NEGRONI 14

Gin, Cinzano Rosso, Campari

MANGO MULE 14

Vodka, Mangosirup, Limettensaft, Ginger Ale, Minze

MOCKTAILS

STRAWBERRY MOJITO 10

Erdbeerpüree, Soda, Rohrzucker, Limettensaft, Minze &
Erdbeeren

LEMON COOLER 9

Bitter Lemon, Limettensaft, Zuckersirup, Rosmarin

GETRÄNKE

ARKINA 35cl 4.90

mit/ohne

SOFTS 33cl 4.90

Cola, Cola Zero, Rivella rot/blau, Fanta, Schorle,
Citro(offen)

HAUSGEMACHTER EISTEE 40cl 6

Hibiskus-Minz, Schwarztee-Passionsfrucht

SCHWEPPEs 20cl 4.90

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

RED BULL 33cl 5.50

SÄFTE 30cl 4.70

Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft

BIER

Offen:

FELDSCHLÖSSCHEN 20cl 4

30cl 5

(Original, Panache, Henache) 50cl 7

FELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH 20cl 4.50

30cl 5.50

50cl 7.50

Flasche:

FELDSCHLÖSSCHEN (ALKOHOLFREI) 33cl 5.50

SCHNEIDER WEISSE 50cl 7.50

SAN MIGUEL FRESCA 33cl 7

RAMSEIER SUURE MOST (ALKOHOLFREI) 50cl 7.50

COFFEE, TEA & CO.

Heiss:

KAFFEE CRÈME 4.70	CAPPUCCINO 6.00
ESPRESSO / DOPPIO 4.70 / 6.50	KAFFEE LATTE 5.50
RISTRETTO 4.70	FLAT WHITE 7.00
LATTE MACCHIATO 6.50	HOT CHOCOLATE 5.00 Ovo / Caotina

Kalt:

ICED LATTE 9

Espresso, Milch, Vanille / Caramel & Schlagrahm

ICED WHITE MOCHA 9

Espresso, Milch, Weisse Vanille-Schokoladesauce & Schlagrahm

ICED LOTUS 9

Espresso, Milch, Vanille-Lotus-Biscoff-Sauce & Schlagrahm

COLD CHOCOLATE 5

Ovo / Caotina

AFFOGATO 7.50

Espresso auf Vanilleglace

Extras:

✓ +HAFERMILCH (Laktosefrei) 0.50

+SCHLAGRAHM 1.50

TEA TIME 4.90

Pfefferminze, Open Fire, Green, Ginger Orangenpassion,
Early Grey, Vervenia, Kamille, Früchte

+HONIG 0.50

ROTWEIN

Santa Cristina, Toscana IGP 10cl 7
75cl 49

Geschmeidiger und sehr fruchtbetonter Rotwein mit
dezenten Holznoten.

Traubensorten: Merlot, Sangiovese

Primitivo "Calmelo" Puglia IGP 10cl 6.50
75cl 45

Ein fülliger Rotwein mit Aromen nach Brombeerfrucht und
herrlich integrierte Holznoten.

Traubensorte: Primitivo

Nero d' Avola "Amira" Sicilia DOC 10cl 8
75cl 56

Ein Wein mit einem starken Charakter und einem schönen
Duft von roten Früchten und Veilchen.

Traubensorten: Nero d'Avola, Syrah

Villa Antinori Toscana IGP 75cl 61

Sehr geschmeidig mit Aromen von Beeren, Kirschen,
Vanille, Nougat und Kräutern.

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese,
Syrah

Carignano del Sulcis "Rocca Rubia 75cl 67
Riserva" Sardegna DOC

Fruchtige Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Vanille
und Lakritze.

Traubensorte: Carignano

Appassimento Puglia "Old World 75cl 70
Cuvée 99" IGP

Ein vollmundiger Wein, entstanden aus überreifen,
konzentrierten Trauben, bietet sanfte Tannine und eine
Aromenexplosion von reifen Kirschen sowie Pflaumen- und
Waldbeeren.

Traubensorten: Negroamaro, Primitivo

ROSEWEIN

Falchetto Primitivo Rosato IGP 10cl 6.50
75cl 45

Ein fruchtig-frischer Rosé aus Apuliens aufstrebenden Reblagen, der mit feinen, intensiven Fruchtnoten und erfrischendem Charakter begeistert.

Traubensorte: Primitivo

WEISSWEIN

Casalforte Pinot Grigio delle 10cl 7
Venezie DOC 75cl 49

Ein vollmundiger, fruchtiger Wein mit Noten von Grapefruit und Salbei, herrlich frisch und intensiv.

Traubensorte: Pinot Grigio

Villa Antinori Bianco Toscana IGP 10cl 7.50
75cl 53

Ein strahlender Wein, elegant mit Zitrusaromen, Mango und Eisbonbon-Noten, knackig erfrischend.

Traubensorten: Malvasia, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Trebbiano

Vesevo Greco di Tufo, Campania DOCG 10cl 8.50
75cl 61

Ein hellgelber Wein mit exotischem Bouquet aus Ananas und Litschi, harmonisch abgerundet mit Mirabellen-, Honigmelonen- und Limettennoten.

Traubensorte: Greco

Alois Lageder Chardonnay, Alto 75cl 65
Adige DOC

Ein strohgelber Wein aus Zitrus und Honig, trocken und saftig mit einer Spur würziger Aromen.

Traubensorte: Chardonnay

Edizione Bianco, Abruzzo 75cl 71

Ein fruchtiger Wein mit exotischen Mango- Papaya- Limetten- und Grapefruitnoten, kombiniert mit Kräutearomen und einem vielschichtigen, langanhaltenden Abgang.

Traubensorten: Fiano, Grillo

SCHAUMWEIN

Val d'Oca Prosecco Extra Dry DOC

10cl 8.50
75cl 60

Ein spritziger, gut strukturierter Schaumwein mit frischem Zitrusbukett und leichtem Charakter.

Traubensorte: Glera

Roberto Sarotto Solatio Moscato d'Asti DOCG

75cl 62

Ein hellgelber Wein, intensiv in der Nase mit Rosen und Zitrus, vollmundig und fruchtbetont mit einem Hauch von feiner Spritzigkeit.

Traubensorte: Moscato

STARTERS

✓ SMALL MIXED SALAD 11

Blattsalat, Mais, Rucola, Gurken, Datterini, Karotten, Randen, Zwiebelsprossen

✓ CRISPY BRUSCHETTA 11

Datterini, Basilikum, Grana Padano, Taggiasche-Oliven, Olivenöl Extra Vergine und Balsamico-Creme

BUFALA CAPRI 18

125g Bufala, Datterini, Pinienkerne, Basilikum, Rucola, Olivenöl Extra Vergine und Balsamico-Creme

BURRATA PARMA 20

125g Burratina, Basilikum, Rucola, Prosciutto di Parma, Olivenöl Extra Vergine und Balsamico-Creme

BURRATA TRUFFLE 22

125g Burratina, Rucola, Trüffelsalsa, frisch gehobelter Trüffel und Olivenöl Extra Vergine

SNACKS

✓ FRIES 9

Pommes Frites

✓ TRUFFLE FRIES 12

Pommes Frites, Trüffelsalsa, Parmesan

CHICKEN BITES 20

Premium Chicken Nuggets mit Pommes Frites

FISH AND FRIES 22

Eglifilets im Bierteig und Pommes Frites

DIPS 0.50

1 Dip inkl.

Ketchup / Mayo

Hausgemacht: Cocktail / Tartar

SALADS

✓ MIXED SALAD 17

Blattsalat, Mais, Rucola, Gurken, Datterini, Karotten,
Randen, Zwiebelsprossen, Honigmelone

+POULET 6

+RINDSFILETSTREIFEN 8

+BLACK TIGER GARNELEN 7

+EGLIFILETS IM BIERTEIG 7

AICHA'S CAESAR 25

Blattsalat, Datterini, geräucherter Speck, Grana Padano,
Pouletstreifen, Zwiebelsprossen, Honigmelone

HOMEMADE DRESSINGS

Senfdressing

✓ Balsamico-Kräuter Dressing

PASTA

Jeden Morgen wird der vegane Pastateig von unserem Kuchenteam frisch zubereitet, um die köstlichste hauseigene Pasta zu zaubern.



RIGATONI SPAGHETTI PAPPARDELLE PACCHERI CASARECCE

✓ POMODORO 19

Pomodoro, Basilikum, Datterini

+BURRATINA 5

✓ ARRABIATA 21

Pomodoro, Schalotten, Knoblauch, Peperoncini, Petersilie

+RINDFLEISCHBÄLLCHEN 6

✓ PESTO BASIL PINOLI 21

Hausgemachte Basilikum Pesto, Pinienkerne, Datterini, Basilikum

+BURRATINA 5 +SAHNE 2

✓ VERDURA 23

Pomodoro, Datterini, Aubergine, Zucchini, braune Champignons, Peperoni

TRUFFLE 30

Trüffelsalsa, Butter, Schalotten, Sahne, Grana Padano, Frisch gehobelter Trüffel

BOLOGNESE 24

Hausgemachtes Rindfleisch-Ragù, Pomodoro, Petersilie

+BURRATINA 5

MANZO 27

Pomodoro, Sahne, zarte Rindsfiletstreifen, Schalotten, Knoblauch, braune Champignons, Petersilie

CARBONARA 24

Sahne, geräucherter Speck, Eigelb, Grana Padano

+POULET STATT SPECK 2

SALAMIO 24

Sahne, Schalotten, Petersilie, Salami Ventricina, Grana Padano

+TRÜFFELSALSA 6

ZAFFERANO 25

Sahne, Poulet, Safran, braune Champignons, Petersilie

CRISPY ALFREDO 26

Gewürzsahne, Schalotten, Knoblauch, Butter, braune Champignons, Petersilie, Grana Padano, Pan. Pouletbrust, Limette

TUNA 25

Pomodoro, Sahne, Knoblauch, Schalotten, Petersilie, Tonno Rosa, Sardellen, Taggiasche Oliven

SALMONE 26

Sahne, Schuss Pomodoro, Schalotten, Petersilie, Grana Padano, Lachsfilet, Zitrone

GAMBERI 27

Pomodoro, Black Tiger Garnelen, Datterini, Knoblauch, Petersilie, Rucola, Grana Padano

+SAHNE 2

EXTRAS FÜR PASTA

BLACK TIGER GARNELEN 6

BURRATINA 5

RINDFLEISCHBÄLLCHEN 6

✓ TRÜFFELSALSA 6

POULET 5

✓ GEMÜSE ZUTATEN 2

EXTRA GROSS 4

PIZZA

Unser hausgemachter Pizzateig ruht 48 Stunden, bevor er in unseren Ofen kommt. Während dieses Gärungsprozesses entwickelt sich der Teig vollständig und wird leichter verdaulich.

✓ MARINARA 19

Pomodoro, Datterini, Knoblauch, Oregano, Basilikum
+ BURRATINA 5

✓ MARGHERITA 20

Pomodoro, Fior di Latte, Basilikum
+ BURRATINA 5

✓ VERDURA 23

Pomodoro, Fior di Latte, Zucchini, Aubergine, Peperoni,
Basilikum, braune Champignons

PROSCIUTTO FUNGHI 24

Pomodoro, Fior Di Latte, Prosciutto San Marino, braune
Champignons, Basilikum
+TRÜFFELSALSA 6

SALAME 23

Pomodoro, Fior Di Latte, Salami Ventricina, Basilikum
+TAGGIASCHE-OLIVEN 2 +TRÜFFELSALSA 6

MANZO 27

Pomodoro, Fior Di Latte, zarte Rindsfiletstreifen,
Knoblauch, Rucola, Datterini, Grana Padano

AICHA'S 25

Pomodoro, Fior Di Latte, Pouletstreifen, Peperoncini,
Knoblauch, Schalotten, Koriander

CRISPY CHICKEN 27

Pomodoro, Fior di Latte, Pan. Poulet, Peperoni, Knoblauch,
Mascarpone, Grana Padano

MASCARPONE 24

Pomodoro, Fior di Latte, Mascarpone, Parmaschinken,
Basilikum

+TRÜFFELSALSA 6

PARMA 27

Pomodoro, Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola,
Burratina, Datterini

TRUFFLE (W) 30

Fior di Latte, Trüffelsalsa, braune Champignons,
Mascarpone, Rucola, Grana Padano, frisch gehobelter
Trüffel

NAPOLI 23

Pomodoro, Fior di Latte, Sardellen, Kapern, Taggiasche-
Oliven, Oregano, Basilikum

TONNO 23

Pomodoro, Fior di Latte, Tonno Rosa, Schalotten,
Taggiasche-Oliven, Oregano, Basilikum

GAMBERI 27

Pomodoro, Fior di Latte, Black Tiger Garnelen,
Datterini, Knoblauch, Rucola, Grana Padano

EXTRAS FÜR PIZZA

BLACK TIGER GARNELEN 6	✓ TRÜFFELSALSA 6
POULET 5	✓ GEMÜSE ZUTATEN 2
BURRATINA 5	AUF ZWEI TELLER 2

DESSERT

PIZZA NUTELLA 16

Schoko-Haselnusscreme mit frischen Beeren, Pistazien und Puderzucker. Empfohlen für 2-4 Personen

AICHA'S TIRAMISU 10

Hausgemachtes Tiramisu

✓ SCHOKOLADEN SOUFFLE 8

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Schlagrahm

+VANILLEGLACE 4

TORTA DELLA NONNA 7

Vanillecremetorte getoppt mit Puderzucker und Pinienkernen, serviert mit Schlagrahm

AFFOGATO 7.50

Espresso auf Vanilleglace

GELATO 4

Vanille, Schokolade, Caramel, Erdbeer, Himbeer, Kaffee, Stracciatella, Walnuss

✓ Sorbet: Passionsfrucht, Mango, Himbeer, Zitrone

TOPPINGS 1.50

Schokolade, Caramel, Lotus

+SCHLAGRAHM 1.50

SPIRITUOSEN

Gin 4cl

GORDONS 38% 9
HENDRICKS 41.4% 12
+SOFTGETRÄNK 4

Whiskey 4cl

JACK DANIELS OLD NO7 40% 11
BOURBON FOUR ROSES 40% 10
+SOFTGETRÄNK 4

Vodka 4cl

ABSOLUT 40% 10
BELVEDERE 40% 14
+SOFTGETRÄNK 4

Rum 4cl

HAVANA CLUB WHITE 37.5% 10
HAVANA CLUB BLACK 40% 10
+SOFTGETRÄNK 4

Grappa 2cl

AMARONE 42% 9
BERTA ELISI 43% 8.50

Tequila 2cl/4cl

SIERRA 38% 6/9

Likör 4cl

LIMONCELLO 7.50
MARTINI BIANCO 7.50
APEROL 7.50
CAMPARI 7.50
BAILEYS 7.50
KHALUA 7.50
LILLET BLANC 7.50
PASSOA 7.50

Shots 2cl

JÄGERMEISTER 6
INGWERER 5.5

INFO

Allergiker: Unser Servicepersonal steht Ihnen für jegliche Informationen gerne zur Verfügung

♻️ = Vegane Variante erhältlich
(Bitte Personal darauf hinweisen)

(W) = Pizza ohne Tomatensauce

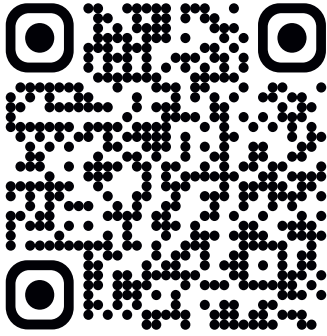
FLEISCHDEKLARATION

Poulet: Schweiz

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz & Italien

Fisch: Deutschland, Vietnam & Färöer-Inseln



BEWERTEN SIE UNS



© AICHAS_LENZBURG

AICHAS'S