

The image features a vibrant red, textured curtain background. A stylized film strip graphic, with a white center and black perforated edges, is draped across the middle. The text 'ANGEBOT OPEN-AIR-KINO' is written in a bold, red, sans-serif font on the white part of the film strip.

**ANGEBOT OPEN-AIR-KINO**

# GETRÄNKE

## SCHAUMWEINE

Mionetto DOC  
Moscato «Vigne Rare» DOC, Vinchio e Vaglio

## WEISS

Chardonnay Lixus, Pasqua & Fazio Wines  
Heidegger Pinot gris, Schloss Heidegg  
Merlot Ticino Bianco, Vallombrosa  
Arneis Roero DOC Cascina Chicco

## ROSÉ

Rosé di Toscana "Cipresseto", igt, mo Antinori

## ROT

Tempranillo Enanzo, Bodegas Campos Enanzo  
Merlot del Ticino LA ROCA, Zamberlani  
Nero d'Avola Kalis, Pasqua & Fazio Wines  
50-50 Pago del Vicario, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

CHF 52.–  
CHF 48.–

CHF 52.–  
CHF 55.–  
CHF 51.–  
CHF 52.–

CHF 43.–

CHF 48.–  
CHF 57.–  
CHF 47.50  
CHF 54.–

## SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser 50 d CHF 5.–  
Süssgetränke 50 d CHF 5.–  
Orangensaft 100 d CHF 12.–

## BIER

Eichhof Braugold 33 d CHF 5.–

## WARME GETRÄNKE

Kaffee / Espresso CHF 3.50  
Tee CHF 3.50  
Kaffee Träsch CHF 6.–



# APÉROS

## APÉRO E PIÙ

Roastbeef, Rauchlachs, Melonenkugeln und Rohschinken  
am Spiessli, Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli,  
Grissini mit Rohschinken,  
Profiteroles mit Ziegenfrischkäse, Tartelettes mit Poulet und Pesto,  
Mortadella, kalte Tomaten-Kokossuppe

pro Person CHF 23.50

## APÉRO UNO

Grissini mit Rohschinken, Vitello tonnato und Peperoni,  
gebratene Crevetten, Spiesschen mit Tomaten und Mozzarella,  
marinierte Champignons, Bruschetta mit Tomaten,  
gebackene Pouletflügel,  
gebrochener Parmesan, marinierte Oliven, Feta mit Kräutern

pro Person CHF 21.50

## EIN HAUCH SÜDEN

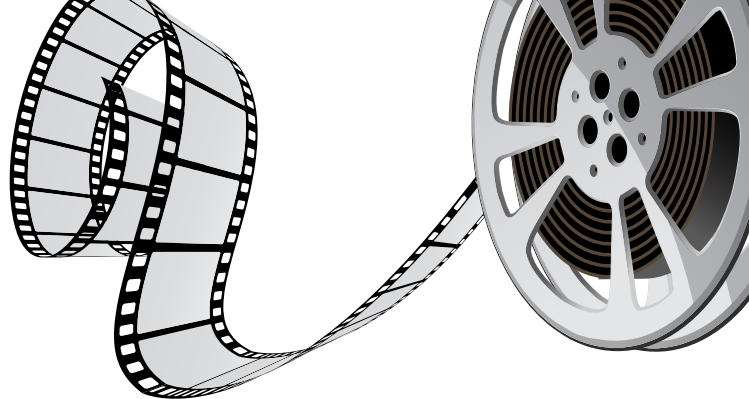
Grissini umwickelt mit Parmaschinken, Salami Nostrano  
auf Baguettescheibe, gebrochener Parmesan,  
marinierte Oliven,  
Cherry-Tomaten-Spiessli, Bruschetta mit Tomaten

pro Person CHF 15.50

## DER KLEINE APÉRO

Grissini mit Rohschinken, Bruschetta mit Tomaten,  
Oliven, Parmesan

pro Person CHF 9.50



# MENUS

## «VOM WINDE VERWEHT»

Gebratene Riesencrevetten  
auf hellem Ratatouille mit Kräutersalatherz

\*\*\*

Zart gebratenes Rindsfiletmedaillon auf Amarone-Jus  
Lyonerkartoffeln und buntem Marktgemüse

\*\*\*

«Der Klassiker» Panna cotta mit Himbeersauce

CHF 64.–

## «DIE BRÜCKE AM KWAI»

Nüsslisalat mit Speck, Ei, Parmesan  
serviert mit warmer Focaccia

\*\*\*

Penne an Tomatenrahmsauce mit Wodka

\*\*\*

Wildfang Lachsfilet an Champagnersauce  
dazu Babyspinat-Tagliatelle

\*\*\*

Schoggimousse mit Mandelkrokant und Orangenfilet

CHF 59.–

## «BEN HUR»

«Atlantik» Rauchlachs mit Salatbuquet,  
Zwiebel und Kapern

\*\*\*

Maispoulardenbrust an Cognacsauce  
mit Bandnudeln und Sommergemüse

\*\*\*

Tiramisu nach Art des Hauses  
mit Früchten garniert

CHF 47.–

## «CASABLANCA»

Antipasti-Teller mit Parmaschinken,  
Salami, Vitello tonnato, Tomate-Mozzarella,  
Grill Gemüse und Rucola

\*\*\*

Zarter Kalbsschulterbraten an Portweinsauce  
mit Nudeln und glasierten Karotten

\*\*\*

Früchtesalat

CHF 49.–

## «IN 80 TAGEN UM DIE WELT»

Parmaschinken mit Rucola  
und mariniertem Büffelmozzarella

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Béarnaise  
mit Kartoffelgratin und buntem Sommergemüse

\*\*\*

Crema catalana

CHF 57.–



UNO CATERING E PIU    Tel. 041 322 09 47  
BEIM SCHAPPECENTER    Fax 041 322 09 46  
SCHAPPEWEG 3    unocatering@remimag.ch  
6010 KRIENS    www.unocatering.ch

**UNO**  
CATERING E PIU

