

Lo stile classico

Feiern, verwöhnen und geniessen tun wir schon über 50 Jahre. Da organisieren wir auch gerne deinen nächsten Event! Zur Verfügung stehen dir der Pavillon, das Restaurant, die historische Bar oder alles zusammen.

Gerne beraten wir dich persönlich bei einem Caffè,
wir freuen uns auf deine Kontaktaufnahme!

Giacomo Casanova
Gastgeber und Geschäftsführer

commercio@commercio.ch

Caffè

Espresso	5
Doppio	6.5
Caffè Freddo	6.5
Corretto con Grappa	9.5
Corretto Commercio Carajillo all'italiana	11.5
 Commercio Caffè Hausmischung 1kg	 33
70% Arabica, 30% Robusta	

Grappe

2cl

Brunello	40%	12
Prosecco	40%	12
Amarone	40%	13

Digestivi & Aperitivi

4cl

Averna	32%	9
Limoncello	30%	9
Sambuca	38%	9
Amaretto di Saronno	28%	9

Vino dolce

5cl

Vin Santo del Chianti DOC	12.5
Ruffino, Toscana	
Trebbiano, Malvasia	

Dolci

Fatti in casa

Affogato al caffè	10
Vanilleglacé der Gelateria Rosso Arancio, am Tisch übergossen mit Espresso aus der Moka	
Sgroppino al limone	13
Zitronensorbet mit Prosecco oder Campari	
Tiramisù	13
Cheesecake	12
Panna cotta (Saisonal)	11.5
Torta al cioccolato	12
Schokoladenkuchen mit frischem Schlagrahm	

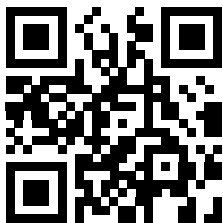
Gelati

Pro Kugel mit frischem Schlagrahm	5.5 plus 2
--	-----------------------

Aus der Gelateria Rosso Arancio

- Vaniglia, Cioccolato, Caffè, Stracciatella, Pistacchio
- Sorbetto al Limone

Preise in CHF inkl. Mwst. Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen steht unser Team gerne zur Verfügung.



Überrasche deine Liebsten:

Scannen und Erlebnis-Gutscheine im Shop entdecken.