

APERITIV

Apéro des Hauses		13.50
Prosecco		8.50
Campari Soda	10.0%	8.50
Campari Orange	10.0%	11.50
Martini	15.5%	7.50
Cynar	16.5%	7.50
Pernod	40.0%	7.50
SanBitter (alkoholfrei)		6.50
Hugo		13.50
Aperol Spritz		13.50
Gespritzter Weisswein		8.50

KALTE GETRÄNKE

Schorle	33cl	5.00
Coca-Cola	33cl	5.00
Fanta	33cl	5.00
Sprite	33cl	5.00
Rivella	33cl	5.00
Süssmost	3dl	5.00
Traubensaft	2dl	5.00
Orangesaft	2dl	5.00
Tomatensaft	2dl	6.50
S. Pellegrino / Acqua Panna	5dl	6.00
S. Pellegrino / Acqua Panna	1l	11.00

OFFENAUSSCHANK

	3dl	5dl
Coca-Cola	4.00	5.50
Fanta	4.00	5.50
Sprite	4.00	5.50
Rivella	4.00	5.50
Eistee	4.00	5.50
Mineral	4.00	5.50

BIRRE - BIER

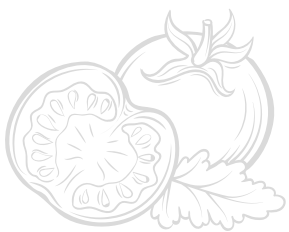
Herrgöttli	2dl	4.00
Stange	3dl	5.00
Kübel	5dl	7.50
St. Galler Klosterbräu	33cl	7.50
Weisser Engel	50cl	7.50
Alkoholfrei	33cl	5.50

WEISSWEIN & ROSÉ

Chardonnay	1dl	6.50
Pinot Grigio	1dl	6.50
Si Savuto Bianco	1dl	6.50
Rosé	1dl	6.50

ROTWEINE

Si Savuto Rosso	1dl	7.00
Baccus	1dl	7.50
Primitivo di Manduria	1dl	7.50
Il Rosso	1dl	9.50



SALATE

Grüner Salat	CHF	9.50
Gemischter Saison-Salat	CHF	10.50
Rucola-Salat mit Parmesansplitter	CHF	13.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	CHF	15.50
Caprese-Salat Tomaten und Büffelmozzarella	CHF	15.50
Burrata mit Parma-Schinken	CHF	24.50

SUPPEN

Tomatensuppe mit Pfeffer	CHF	12.50
Suppe-FUEGO	CHF	13.50

CARPACCIO

Rinds-Carpaccio Tomaten, Basilikum und Parmesansplitter	CHF	21.50
Geräuchertes Schwertfisch	CHF	22.50

BESONDERES

Tagliere di Salumi e Formaggi	CHF	19.50
Hausgemachte Tatar 100g	CHF	25.50
Vitello Tonnato	CHF	22.50

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Personal.



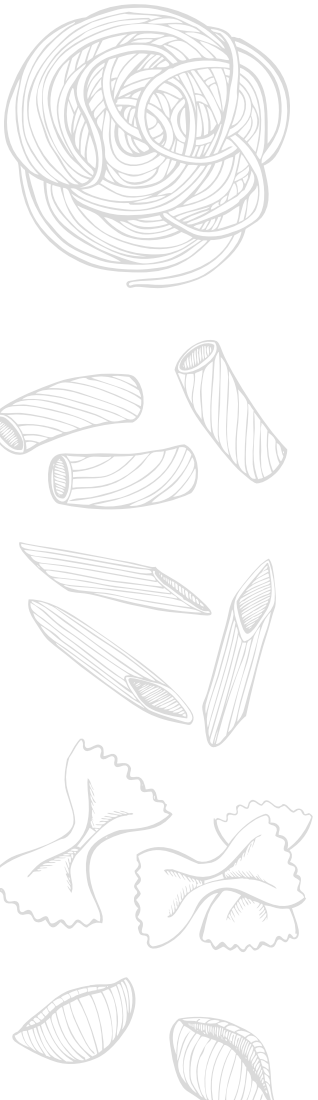
PASTA

Spaghetti-FUEGO	CHF	24.50
Knoblauch, Speck, Rucola, Peperoncino		
Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Salbei und Butter	CHF	26.50
Linguine mit Crevetten und Zucchetti	CHF	29.50



RISOTTO

Risotto ORTOLANA	CHF	24.50
Gemüse und Pouletstreifen		



Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können,
erhalten Sie bei unserem Personal.

FLEISCH

Rindsfilet 300g	CHF	69.50
Rindsfilet Mignon 150g	CHF	45.50
Entrecôte 300g	CHF	59.50
Rindshohrücken 300g	CHF	55.50
Baby Back Ribs 500g	CHF	40.50
Lombatina 500g Kalbskotelett	CHF	69.50
Costata 500g Rindskotelett	CHF	65.50
Fiorentina (min. 800g) T-Bone Steak	CHF	15.00/100g
Tomahawk (min. 800g)	CHF	20.00/100g
Lammrippen	CHF	36.50

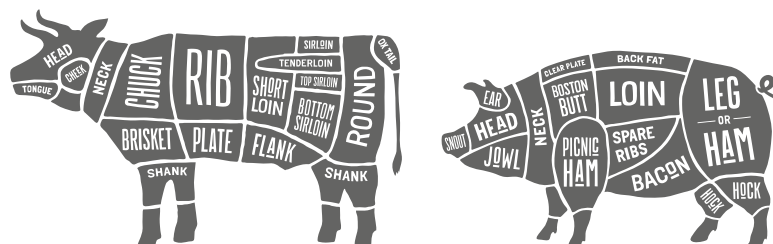
Alle Fleischgerichte werden mit der folgenden Beilage serviert:
Ofenkartoffeln und Ratatouille.

FLEISCHHERKUNFT

Rind / Kalb / Schwein / Poulet: Schweiz (aus der Region) / Italien

Lamm: Australien / Neuseeland

THE BUTCHER'S GUIDE



Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Personal.

TATAR

Hausgemachte Tatar 180g CHF 45.50

BURGER

Burger Einsiedeln CHF 29.50

Rindfleisch, Einsiedler-Käse, Béarnaise-Sauce, Salat

Pulled Pork Burger CHF 27.50

Pulled Pork, BBQ-Zwiebeln, Cheddar-Käse

Alle Burger werden mit Pommes Frites als Beilage serviert.

EXTRA-BEILAGE

Parmesan-Risotto

Gemüse des Tages

Kartoffeln im Ofen gebacken

Pommes frites

Jede Extra-Beilage zu CHF 7.00 erhältlich.

FISCH

Frischer Fisch des Tages	Preis auf Anfrage	
Grilliertes Wolfsbarschfilet	CHF	48.50
Riesencrevetten-Calamari-Spiess	CHF	44.50

Alle Fischgerichte werden mit der folgenden Beilage serviert:
Ofenkartoffeln und Ratatouille.

EXTRA-BEILAGE

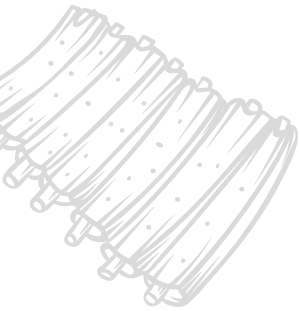
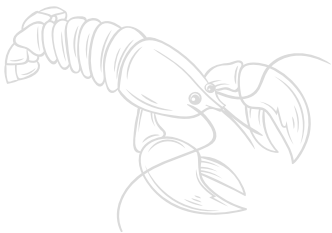
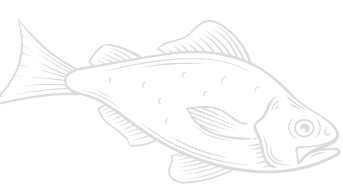
- Parmesan-Risotto**
- Gemüse des Tages**
- Kartoffeln im Ofen gebacken**
- Pommes frites**

Jede Extra-Beilage zu CHF 7.00 erhältlich.

FISCHHERKUNFT

- Tintenfisch:** *Italien*
- Crevetten und Riesencrevetten:** *Vietnam*
- Wolfsbarschfilet:** *Griechenland*

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können,
erhalten Sie bei unserem Personal.



FUEGO 2.0

STEAKHOUSE UND VIELES *MEER*

GOURMET-VORSCHLÄGE (min. für 2 Personen)

3-Gang Überraschungs-Menü	CHF	69.50
4-Gang Überraschungs-Menü	CHF	89.50
5-Gang Überraschungs-Menü	CHF	109.50

Man kann sich vollumfänglich überraschen lassen oder das Menü mit unserem Personal aufstellen

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Personal.

Preise inkl. MwSt. | Prices incl. VAT



Prosecco Superiore Extra DOC

CHF 59.00

Treviso

Rebsorte: Glera



WEISSWEINE

Si Savuto Bianco Opera DOC

CHF 49.00

Colacino - Calabrien

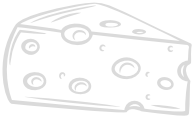
Rebsorten: Montonico, Greco bianco, Pecorello

Il Bianco Opera Pecorino

CHF 55.00

Ciù Ciù - Marche

Rebsorte: Pecorino



ROTWEINE

Bacchus

CHF 55.00

Ciù Ciù - Marche

Rebsorten: Montepulciano, Sangiovese

Si Savuto Rosso Opera DOC

CHF 49.00

Colacino - Calabrien

Rebsorten: Arvino, Greco nero, Magliocco

Primitivo di Manduria Pietra Pura

CHF 55.00

Mandus, Rocca delle Macie - Apullien

Rebsorte: Primitivo

Il Rosso Opera Piceno Superiore DOP

CHF 68.00

Ciù Ciù - Marche

Rebsorten: Montepulciano, Sangiovese

Il Santo Opera IGP

CHF 75.00

Ciù Ciù - Marche

Rebsorte: Sangiovese

Pivasciata IGT

CHF 74.00

Valle Picciola - Toscana

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese

