

«WARTEN AUF BRUNETTI»

Intermezzo von Franz Doppler

Im venezianisch eingerichteten Lokal nahe der Limmat haben sich zwei Freunde verabredet: Castor Wettstein, der Vizechef der Badener Fahndungsequipe, und Schorsch Hausammann, Journalist bei der «AZ».

Wettstein grübelt über einem Antikenfund, den die lokale Polizei nicht zu klären vermag: historische Trouvaille oder Bubenstreich?

Doch der berühmteste Ermittler Venedigs, Commissario Guido Brunetti (bekannt aus Donna Leons Büchern!), wird in Baden erwartet. Er soll seiner Cousine im Brisgi einen längst fälligen Besuch abstatten. Ob er sich überreden lässt, sein Gespür für Kunst unserer Stadt zur Verfügung zu stellen?

AUFFÜHRUNGEN

Freitag, 17. August, 23.00 Uhr

Sonntag, 19. August, 20.15 Uhr

Dienstag, 21. August, 20.15 Uhr

Donnerstag, 23. August, 21.00 Uhr

Sonntag, 26. August, 20.15 Uhr

Spieldauer etwa 25 Minuten

DARSTELLER

Hene Bürgler (Castor Wettstein)

Werni Graf (Schorsch Hausammann)

Sibylle Erdin (Elvezia)

Anja und Maren Erdin (Blumenverkäuferinnen)



RISTORANTE BAR

CA' DONNE LEONI

Die Lions am Stadtfest Baden · 17. bis 26. August 2012

ESSEN, TRINKEN, WARTEN.



Lions Clubs Baden und Baden-Heitersberg



VORSPEISEN

Tatar von getrockneten Tomaten	6.–
Vitello tonnato vom Kalbsschulterfilet	15.–
Parmigiana di melanzane <i>Auberginenauflauf mit Tomatensugo</i>	11.–
Sardinen in Olivenöl (<i>Jahrgang 2009</i>)	12.–

HAUPTSPEISEN

Spinat-Ricotta-Ravioli an rassiger Tomaten-Basilikumsauce	23.–
Spinat-Ricotta-Ravioli an leichter Rahmsauce mit Speck und italienischem Peterli	23.–
Pollo Venezia mit Bramatamais-Polenta <i>Pouletbrustwürfel an heller Tomatensauce mit mediterranem Gemüse</i>	23.–

DESSERT

Mascarponecreme mit marinierten Beeren im Glas <i>Tief ins Glas schauen erlaubt.</i>	8.–
Una fetta di Nicoletta <i>Wunderbarer Schokokuchen – unbedingt versuchen!</i>	6.–
Tuzzini e Ben Ryé Passito <i>Feines Mandelgebäck mit einem Gläschen Süsswein (0.5 dl). Dazu wäre eine Romeo y Julieta auch keine Sünde!</i>	15.–

AUF DEM TELLER SCHICHTEN SICH DIE LAGEN.

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch und Geflügel.



VINI BIANCHI

	Glas	Flasche
Soave Monte Ceriani Superiore DOC 2010, Tenuta Sant'Antonio, Veneto 100% Garganega <i>Frisch-fruchtiger Weisswein mit Mineralität und weicher Gaumenaromatik</i>	6.50	40.–
Friulano 50 anni DOC Colli Orientali del Friuli 2009, Le Vigne di Zamò, Manzano, Friuli 100% Friulano <i>Friulano ist eine autochthone Traubensorte aus dem Friaul. Süsse Fruchtnoten in der Nase, weich, intensiv nach Aprikosen und Orangenschalen duftend.</i>	8.50	51.–

Roero Arneis 2011, Cantina Vietti <i>Körperreich von kühler Frische, Aromen von gelben Früchten und Zitrusölen</i>	8.–	49.–
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	------

VINI ROSSI

Bardolino classico 2011, Masi <i>Leichter fruchtiger Roter – Achtung süffig!</i>	6.–	37.–
Ripasso Superiore Valpolicella 2010, Cantina Valpantena <i>Tiefes, klares Rubinrot, Fruchtnase mit einem Hauch von Bittermandeln, süssen Kirschen und reifen Beeren.</i>	8.–	49.–
Amarone Adalia della Valpolicella 2008, Selezione Castagnedi <i>Aromen von reifen und getrockneten Beeren, Tabak. Saftig und samtig, voll und rund mit langem Abgang.</i>	11.50	69.–

Merlot 50 anni DOC 2008, Le Vigne di Zamò, Manzano, Friuli 100% Merlot <i>Ein reiner Merlot aus 50-jährigen Rebstöcken. In der Nase elegante Duftnoten mit florealen und fruchtigen Noten. Am Gaumen warm, weich mit schönen Tanninen.</i>	13.–	79.–
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	------

VINO SPUMANTE

	Glas	Flasche
Franciacorta Brut DOCG Azienda Agricola Ferghettina, Adro, Lombardia Chardonnay/Pinot Nero <i>Dieser Spumante gärt in der Flasche für mindestens 24 Monate. Duftet nach Nüssen und reifen Früchten. Ein ganz eleganter Franciacorta Brut.</i>	9.50	56.–

VINI DOLCI

Moscato d'Asti 2011, Cascina Castlèt <i>Feiner intensiver Duft von frischen Trauben und Blumen vom Rebberg, leicht perlend mit Restsüsse, 5.5% Alkohol. Zum Apéritif oder auch zur Mascarponecreme.</i>	6.–	39.–
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	------

Ben Ryé DOC Passito di Pantelleria 2009, Tenuta di Donnafugata, Sicilia 100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria) <i>An der Sonne getrocknete Moscato-d'Alessandria-Trauben der Insel Pantelleria. Intensiv und anhaltend nach Aprikosen, getrockneten Feigen und Honig duftend. Am Gaumen ein raffiniertes verwirrendes Spiel von Süsse und Säure. Einzigartig.</i>	12.– 0.5 dl	58.– 0.375 l
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	-----------------

DER WEIN IM GLAS ERZÄHLT GESCHICHTEN AUS DEM VENETO (UND VON ANDERSWO).

GRAPPE

Grappa di Passum Cascina Castlèt (2 cl)	7.–
Grappa di Brunello Casa del Cervo (2 cl)	8.–

BIER

Müller Lager	Flasche 50 cl	6.–
Badener Gold hell	Flasche 33 cl	5.–
Müller Non Alcoholic	Flasche 33 cl	4.50

GETRÄNKE OFFEN

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	30 cl	4.–
Cola	30 cl	4.–
Ice Tea	30 cl	4.–
Rivella rot	30 cl	4.–
Apfelschorle	30 cl	4.–
Espresso, Kaffee		3.50

Mit dem Reinerlös unterstützen die Lions Clubs Baden
und Baden-Heitersberg zwei regionale wohltätige Institutionen.



RISTORANTE BAR

CA' DONNE LEONI

Die Lions am Stadtfest Baden

