

APERITIFS UND BITTER

	CL	VOL. %	CHF
Aperol Spritz	4		10.50
Hugo	4		10.50
Lillet wilde berry	4		9.50
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	20		6.90
Martini			
Bianco	4	15.0	7.00
Rosso	4	15.0	7.00
Campari	4	23.0	7.00
Cynar	4	16.5	7.00
Appenzeller	4	29.0	7.00
Jägermeister	4	35.0	8.00
Ramazotti	4	30.0	8.00
Fernet Branca	4	40.0	8.00
Averna	4	29.0	8.00
Pernod	4	40.0	8.00

SPIRITUOSEN

Vodka

Absolut	4	40.0	10.50
Trojka			
Weiss	4	40.0	8.50
Rot	4	24.0	8.50

Gin Tonic

Gordon's	4	37.5	14.00
Fever Tree Idian Tonic			
Hendrick's	4	41.0	17.50
Fever Tree Idian Tonic			
Gin Mare	4	42.7	17.50
Fever Tree Mediterran Tonic			
The Botanist Islay Dry Gin	4	46.0	17.50
Fever Tree Aromatic			
London No.1 Original blue Gin	4	37.5	17.50
Fever Tree Idian Tonic			
Gin 27	4	43.0	17.50
Fever Tree Indian Tonic			

Rum

Bacardi weiss	4	37.5	9.50
Havana Anejo Especial	4	40.0	10.50
Ron Zacapa XO	4	40.0	25.00

Tequila

José Cuervo Silver	4	38.0	8.50
José Cuervo Gold	4	38.0	9.50

Zusätze

Mineralwasser			2.50
Red Bull			5.00
Fruchtsaft, Süssgetränke			3.50

MINERAL UND SÜSSGETRÄNKE

	DL	CHF
Rhazünser, Arkina (still)	3.5	5.40
Rhazünser, Arkina (still)	5.0	6.70
Coca Cola, Cola zero	3.3	5.40
Rivella rot, blau	3.3	5.40
Ginger Ale, Fever Tree	2.0	5.40
Bitter Lemon, Fever Tree	2.0	5.40
Indian Tonic, Fever Tree	2.0	5.40
Mediterran Tonic, Fever Tree	2.0	5.40
Aromatic Tonic, Fever Tree	2.0	5.40
Raspberry&Rhubarb, Fever Tree	2.0	5.40
Ginger Beer, Fever Tree	2.0	5.40
Apfelsaft, Apfelschorle	3.3	5.40
Sinalco, Elmer Citro	3.3	5.40
San Bitter	1.0	4.80
Eistee Lemon	3.3	5.40
Red Bull Classic	2.5	6.80

SÄFTE

Ananassaft	3.0	5.30
Orangensaft	3.0	5.30
Cranberrysaft	3.0	5.30
Tomatensaft	2.0	5.30

BIERE

Cardinal offen	3.0	5.20
vom Fass	5.0	7.50
Saisonbier	3.0	5.20
vom Fass	5.0	7.50
Brooklyn East IPA	3.5	7.50
«Dunkle Perle»	3.3	6.00
Maisgold	3.3	6.00
Feldschlösschen alkoholfrei	3.3	6.00
Schneider Weisse hell	5.0	7.50
Schneider Weisse alkoholfrei	5.0	7.50
Ichnusa, Sardinien	3.3	7.00

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee, Espresso	4.50
Schale	4.80
Doppelter Espresso	5.60
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	6.00
Warme Schoggi/Ovo	4.80
«Sirocco»-Tee, diverse Aromen	4.50

SALAT & CO.

CHF

Zander-Knusperli im Körbli (250g) Tartarsauce	28.50
Bunte Salatschüssel mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten	15.50
Wahlweise mit:	
Pouletstreifen	23.50
Rohschinken	20.50
Zürisee Felchenknusperli	24.50

RINDSTATAR (CH)

Vorspeise	70g	19.50
Hauptgang	140g	29.50
Tatar Brötli (8 Stk.)		15.50

Dazu servieren wir Ihnen Butter und Toast.

SNACKS

Knoblibrot «hausgemacht»	7.50
Schinken-Käse Toast	6.50
Tortilla-Chips mit Guacamole oder Salsa + zusätzliche Sauce	5.00 1.50

LUST AUF MEHR?

Verlangen Sie die Speisekarte bei Ihrer Bedienung.

Mo-Sa bis 22 Uhr
So bis 21 Uhr

Fleisch/Fischdeklaration

Zander	= Europäische Binnengewässer
Schwein	= Schweiz
Rind	= Schweiz
Felchen	= Schweiz
Poulet	= Schweiz

COCKTAILS

CHF

Mojito	15.00
Rum, Limette, Pfefferminze, Limejuice, Rohrzucker	
Caipirinha	15.00
Cachaca, Limetten, Rohrzucker	
Pina Colada	15.00
Weisser Rum, dunkler Rum, Malibu, Kokossirup, Ananassaft, Rahm	
Pimm's Nr. 1 Cup	14.00
Pimm's, Ginger Ale, Gurke, Minze, Zitrone, Orange	
Cosmopolitan	14.00
Grand Marnier, weisser Vodka, Limejuice, Cranberrysaft	
Sex on the Beach	15.00
Weisser Vodka, White Peach, Orangensaft, Cranberrysaft	
Mai Tai	15.00
Rum Weiss, Rum dunkel, Apricot Brandy, Limesjuice Mandelsirup, Orangensaft, Ananassaft	
Amaretto Sour	13.00
Amaretto, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiss	
Tequila Sunrise	14.00
Tequila weiss, Zitronensaft, Orangensaft Grenadinesirup	
ALKOHOLFREI	
Caipi Ginger	9.50
Limette, Rohrzucker, Limesjuice, Ginger Ale,	
Vanilla Berry	9.50
Himbeere, Vanille, Cranberry Ananassaft, Rahm	
Yellow Mango	9.50
Mango, Orange, Ananas, Zitrone	
Pivot	9.50
Minze, Holunder, Erdbeere, Mineralwasser	

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

LIKÖRE

	CL	VOL. %	CHF
Baileys	4	17	8.00
Malibu	4	21	9.50
Amaretto di Saronno	4	28	7.50
Passoa	4	17	9.50
Southern Comfort	4	35	9.50
Grand Marnier	2	40	7.50
Sambuca	4	40	8.50

BRANNTWEINE UND KLARE

Remy Martin XO	2	40	21.50
Remy Martin VSOP	2	40	11.50
Carlos I	2	38	11.50
Grappa di Brunello	2	42	12.00
Grappa Amarone	2	43	13.50
Grappa Berta, diverse	2	43	14.00
Williams	2	43	8.50

WHISKIES

Scotch Whisky

Ballantines	4	40	10.50
Johnny Walker, Red Label	4	40	10.50

Single Malt Scotch Whisky

Oban14 years	4	43	15.00
Glenlivet12 years	4	40	14.00
Glenmorangie10 years	4	43	15.00
Laphroaig10 years	4	40	14.00
Bowmore12 years	4	43	15.50
The Glenrothes Speyside	4	43	15.50

Bourbon

Canadian Club	4	40	10.50
Jack Daniels	4	40	11.50

WEINE OFFEN

WEISS	JAHR	DL	CHF
Verdejo Rueda DO Bodega Val de Vid, Spanien	2020	1	6.90
„Hirschvergnügen“ Grüner Veltiner Weingut Hirsch, Niederösterreich	2020	1	6.90

ROSÉ

Rosé Pinot Noir Weingut Bachmann, Stäfa	2020	1	5.80
---	------	---	------

ROT

Carlos Reynolds Alicante Bouschet Reynolds Wine Growers, Portugal	2019	1	7.20
--	------	---	------

Zürichsee Cuvée Noir Pinot Noir, Cabernet, Garanoir Weingut Kümin, Freienbach	2019	1	6.90
--	------	---	------

CHAMPAGNER, PROSECCO

Prosecco Colli Nobili	1.0	8.50
Prosecco Colli Nobili	7.5	55.00
Champagner «Pol Roger»	7.5	84.00

FLASCHENWEINE

Verlangen Sie die Weinkarte bei Ihrer Bedienung.

AKTUELL

APERÓ EMPFEHLUNG

TERRANINO ROSÉ 12.50

Rotweinlikör mit Rosenlimonade

Teranino ist ein Rotweinlikör des autochthonen Rotweins Teran aus Kroatien. Eingelegt für 6 Monate in 15 verschiedene Waldfrüchte, 10 Waldkräuter per Hand gepflückt und Zimt.

«PARADISO» 14.50

Lillet Cocktail mit Gin

Lillet trifft erfrischenden Grapefruitsaft, Gin, sowie Tonic Water

Birra Ichnusa, Sardinien 7.00

leicht, spritzig, malzig, süsslich, langer Abgang

Ichnusa ist ein sardisches Bier, der Name jedoch kommt aus dem Griechischen und bedeutet Fussabdruck

LET THE EVENING BE GIN

Nordés Gin (Spanien)

4cl 40 Vol. % 17.50

Aroma: Blumiger, fast schon parfümierter Duft mit Zitrone Rosmarin, etwas Zimt sowie Wacholder im Hintergrund.

serviert mit Fever Tree Mediterranean Tonic und Orange

Chase Pink Grapefruit und Pomelo (Grossbritannien)

4cl 40 Vol. % 17.50

Aroma: Kraftvolle Aromen von herzhafter Pink-Grapefruit in der Nase kombiniert mit subtilen Noten von Wacholder und Zitrus.

serviert mit Fever Tree Aromatic Tonic und Grapefruit

Amuerte Gin black (Belgien)

4cl 43 Vol.% 17.50

Aroma: mit Coca-Blättern, Papaya, Baumtomaten und Drachenfrucht aromatisiert

serviert mit Fever Tree Indian Tonic und Szechuan Pfeffer

Brockmans Gin (Grossbritannien)

4cl 40 Vol. % 17.50

Aroma: Fruchtig mit erkennbaren Noten von Beeren, Orangen, Koriander und Ingwer, dazu ein feinherber und würzig trockener Hauch.

serviert mit Fever Tree Indian Tonic und Orange

Hendrick`s Gin (Grossbritannien)

4cl 41.4 Vol. % 17.50

Aroma: ein Hauch von Rose, Gurke und Wacholder, gefolgt von Wacholder, Gurke und Zitrus.

serviert mit Fever Tree Raspberry Rubarb Tonic und Gurke

Seedlip Spice 94 (Grossbritannien)

„nicht-alkoholischer Spiritus“ 13.50

Aroma: ein Destillat aus jamaikanischem Piment sowie Kardamom, die mit einer Mischung aus Eiche, Kaskarillabaumrinde, Grapefruit und Zitronenschalen angereichert sind.

serviert mit Fever Tree Indian Tonic und Grapefruit sowie Rosmarin