

APERITIFS UND BITTER

	CL	VOL. %	CHF
Aperol Spritz	4		10.50
Hugo	4		10.50
Lillet wild 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			
Gin 27	4	43.0	17.50
Fever Tree Indian Tonic			

Rum

Bacardi weiss	4	37.5	9.50
Havanna 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

APERIO PINSA (IDEAL FÜR 2 PERS.)

CHF

Traditioneller luftiger italienischer Teig.
Aussen knusprig, Innen weich.
Ideal zum teilen

Belegt mit:

Crème fraiche, Speck, Käse, Pesto 14.50

Oder

Crème fraiche, Rohschinken, Pesto 14.50

RINDSTATAR (CH)

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

Dazu servieren wir Ihnen Butter und Toast.

SNACKS

Apero Empfehlung 13.50
getrocknete Tomaten, Oliven, Grissini,
Frischkäsewürfel mit Kräutern,
1 Rauchwürstli

Zum selber schneiden 11.50
Muotathaler Wetterschmöckerli, Gruyere,
Essigurke und Silberziebeln

Knoblibrot «hausgemacht» 7.50

Schinken-Käse Toast 6.50

Tortilla-Chips mit Guacamole oder Salsa 5.00
+ zusätzliche Sauce 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

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

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

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
Pinot Grigio Conti Atems, Friaul	2020	1	6.50

ROSÉ

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

ROT

Primitivo Manduria DOC Cantina San Marzano, Apulien, Italien	2020	1	6.90
Finca Munoz Tempranillo 18 Mt. Barique Ribera del duero, Spanien	2019	1	7.20

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

TERANINO ROSÉ

Rotweinkelör mit Rosenlimonade

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

CHF 12.50

Unser Sonderbar Team empfiehlt:

PEACH BLOSSOM

White Peach, weisser Rum
Zitronensaft, Rahm
Ananas-, Orangensaft

CHF 14.50

GRAPEFRUIT KISS

Weisser Tequilla, Campari
Triple Sec, Grapefruitsaft

CHF 14.50

THE BIG EASY

Southern Comfort
White Peach
Orangensaft
Ginger Ale

CHF 14.50

HIMBEER VIRGIN MULE

Himbeermark, Limettensirup
Gingerbeer

CHF 9.50

LET THE EVENING BE GIN

Studer`s Swiss Highland Old Tom (Schweiz - Kanton Luzern)

4cl 44.4 Vol. % 17.50

Aroma: Zitronengras, Ingwer, Lavendel und Brombeeren

serviert mit Fever Tree Mediterranen Tonic und Grapefruit

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

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 Mediterranen Tonic und Orange

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

Le Tribute (Spanien)

4cl 40 Vol. % 17.50

Aroma: Wacholde, Limette, Oranenschale; Zitruschale, Kumquat, Tangerine; Grapefruit, Lemongras

serviert mit Fever Tree Indian Tonic und Orange

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 Mediterranean Tonic und Orange

Siegfried (Deutschland)

„nicht-alkoholischer Spiritus“ 13.50

Aroma: Sehr wacholder- und zitruslastig. Dazu vermählen sich die Noten von Kardamom, Ingwer, Pfeffer, Lavendel und Thymian.

serviert mit Fever Tree Idian Tonic und Grapefruit sowie Rosmarin