

## COCKTAILS

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

## MINERAL UND SÜSSGETRÄNKE

	DL	CHF
Rhazünser, Arkina (still)	3.5	5.40
Rhazünser, Arkina (still)	5.0	6.70
Sinalco cola, Sinalc 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
Raspberry&Rhubarb, Fever Tree	2.0	5.40
Ginger Beer, Fever Tree	2.0	5.40
Apfelsaft, Apfelschorle	3.3	5.40
Sinalco,	3.3	5.40
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	5.50
vom Fass	5.0	7.80
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

## APERRO 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

## RINDSTATAR (CH)

Vorspeise	70g	19.50
Hauptgang	140g	33.50
Tatar Brötli (8 Stk.)		15.50

Dazu servieren wir Ihnen Butter und Brioche-Toast.

## SNACKS

<b>Apero Empfehlung</b>	13.50
getrocknete Tomaten, Oliven, Grissini, Frischkäsewürfel mit Kräutern, 1 Rauchwürstli	
Hausgemachtes Knoblibrot	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 beim  
Servicemitarbeitenden

Mo-Sa bis 22 Uhr  
So bis 21 Uhr

### Fleisch/Fischdeklaration

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

\*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen  
Leistungsförderern erzeugt worden sein

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

## AKTUELL

### TERANINO ROSÉ

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.

CHF 10.50

### RIANA LERNENDE IM 3. LEHRJAHR EMPFIEHLT:

#### CAIPIROL

Aperol, Limetten, Limejuice,  
Rohrzucker, Mineralwasser

CHF 14.50

#### GIN-ALE

Gin, Zimtsirup, Zitronensaft,  
Orangensaft, Gingerale

CHF 14.50

#### Alkoholfrei

#### CINNAMON-ALE

Zimtsirup, Orangensaft,  
Gingerale

CHF 9.50

#### MANGO-MULE

Mango, Zuckersirup,  
Limejuice, Ginger Beer

CHF 9.50

## 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		7.50
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

<b>Gordon's</b>	4	37.5	14.00
Fever Tree Idian Tonic			
<b>Hendrick's</b>	4	41.0	17.50
Fever Tree Idian Tonic			
<b>Gin Mare</b>	4	42.7	17.50
Fever Tree Mediterran Tonic			
<b>Gin 27</b>	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

## 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

Oban 14 years	4	43	15.00
Glenlivet 12 years	4	40	14.00
Glenmorangie 10 years	4	43	15.00
Laphroaig 10 years	4	40	14.00
Bowmore 12 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

## OFFENWEINE IN FLASCHENQUALITÄT

---

WEISS	JAHR	DL	CHF
-------	------	----	-----

<b>Verdejo Rueda DO</b> Bodega Val de Vid, Spanien	2022	1	6.90
---	------	---	------

<b>Wangener Chardonnay</b> Weingut Kümmin Freienbach, Schweiz	2022	1	6.90
---	------	---	------

### ROSÉ

---

<b>Rosé Pinot Noir</b> Weingut Bachmann Stäfa, Schweiz	2022	1	5.80
--	------	---	------

### ROT

---

<b>Barbera Appassimento</b> Chantine San Silvestro, Piemont, Italien	2020	1	6.90
---	------	---	------

<b>The Wine</b> Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich	2020	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.

## 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 Mediterranean Tonic und Grapefruit*

### Nordés Gin (Spanien)

4cl 40 Vol. % 17.50

Aroma: Blumiger Duft, Zitrone, Rosmarin, Zimt Wacholder

*serviert mit Fever Tree Mediterranean Tonic und Orange*

### Malfy Gin Rosa (Italien)

4cl 41 Vol. % 17.50

Aroma: Zitruslastiger Duft, Noten von Grapefruit, Wacholder, Rhabarber und Koriander.

*serviert mit Fever Tree Mediterranean Tonic und Grapefruit*

### Amuerte Gin black (Belgien)

4cl 43 Vol.% 17.50

Aroma: Coca-Blätter, Papaya, Baumtomaten, Drachenfrucht

*serviert mit Fever Tree Indian Tonic und Szechuan Pfeffer*

### Brockmans Gin (Grossbritannien)

4cl 40 Vol. % 17.50

Aroma: Fruchtiger Duft, Beeren, Orangen, Koriander, Ingwer, feinerherber, würzig, trockener Hauch

*serviert mit Fever Tree Raspberry & Rhubarb Tonic und Orange*

### Siegfried (Deutschland)

„nicht-alkoholischer Spiritus“ 13.50

Aroma: Wacholder- und zitruslastiger Duft, Noten von Kardamom, Ingwer, Pfeffer, Lavendel und Thymian

*serviert mit Fever Tree Indian Tonic und Grapefruit sowie Rosmarin*