

CAFÉ ^{DES} AMIS

ESSEN

FRÜHSTÜCK UND BRUNCH MO-FR BIS 11 UHR (SA & SO BRUNCHKARTE BEACHTEN)

BRUNCHTELLER DES AMIS	20.50
CROISSANT, BROTKORB, BUTTER, CONFITURE, FRISCHKÄSE, TOMME ROUGEMONT, REZENTER BERGKÄSE VOM SCHNEBELHORN, SPIEGELEI, FRÜCHTE UND FRÜCHTEJOGHURT	
BRUNCHTELLER DES AMIS MIT RÜHREI 2 EIER	22.50
MEDITERRANER BRUNCHTELLER (VEGAN ERHÄLTlich)	24.50
BROTKORB, HUMMUS, LINSENKÖFTE, OLIVEN, LABNEH MIT OLIVENÖL UND SESAM, TOMATEN, GURKEN, FRÜCHTE UND GRIECHISCHER JOGHURT MIT HONIG	
LACHSTELLER GARNIERT, 100G	17.50
IRISCHER PREMIUM RAUHLACHS, IN DER SCHWEIZ VERARBEITET UND GERÄUCHERT VOM FAMILIENBETRIEB KURATLI IN NUSSBAUMEN, MIT MEERRETTICH-RICOTTA, KAPERN, TOAST, BUTTER UND SALATBOUQUET	
PETIT DÉJEUNER SALÉ	10.50
CROISSANT, BROTKORB, BUTTER, CONFITURE, FRISCHKÄSE, TOMME ROUGEMONT UND REZENTER BERGKÄSE VOM SCHNEBELHORN	
PETIT DÉJEUNER (VEGAN ERHÄLTlich)	10.50
CROISSANT, BROTKORB, BUTTER, CONFITURE UND FRÜCHTE	
SPIEGELEIER 2 EIER	7.50
RÜHREI 3 EIER	9.50
WARMES ZMORGE-SANDWICH	12.50
PANE LUCIANO VON UNSEREM HAUSBÄCKER, GEFÜLLT MIT RÜHREI, BERGKÄSE UND RUCOLA	
RANDEN IM OFEN GESCHMORT (VEGAN)	12.50
MIT RÄUCHERSALZ, ERBSENSTAMPF, KRESSE UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN	
BUTTERCROISSANT	1.80
PAIN AU CHOCOLAT	2.80
BIRCHERMÜESLI 230G	8.50
GRIECHISCHER JOGHURT 230G	8.50
NATURE MIT HONIG UND FRÜCHTEN	
DAZU ERHÄLTlich GRANOLA AUS DINKEL, CHIASAMEN UND CRANBERRIES	+2.50
SOJAJOGHURT 180G, (VEGAN)	8.50
NATURE MIT BIRNEL UND FRÜCHTEN	
DAZU ERHÄLTlich GRANOLA AUS DINKEL, CHIASAMEN UND CRANBERRIES	+2.50

FRÜHSTÜCK UND BRUNCH MO-FR BIS 11 UHR (SA & SO BRUNCHKARTE BEACHTEN)

DAZU EMPFEHLEN WIR

SPECK GEBRATEN, 3 TRANCHEN	3.—
HAUSROHSCHINKEN 30G	5.50
SCHOTTISCHER RAUHLACHS 40G, MIT KAPERN	6.50
BERGKÄSE VOM SCHNEBELHORN, REZENT, 45G, 2 STÜCK	4.00
HUMMUS MIT SPROSSEN (VEGAN)	6.50
BIRCHERMÜESLI 110G	5.00
GRIECHISCHER JOGHURT 110G, NATURE MIT HONIG	5.00
PORTION BRATKARTOFFELN	5.00
LABNEH FRISCHKÄSE AUS JOGHURT MIT OLIVENÖL UND SESAM	5.50

BELEGTE BROTSCHNITTEN MIT KNUSPRIGEM RUCHBROT

HUMMUS (VEGAN)	7.50
MIT HUMMUS, RANDENCRODITÉ, DAZU SPROSSEN	
SAISONNIER	8.—
WECHSELNDES SAISONALES ANGEBOT, BITTE BEIM SERVICE FRAGEN	
ERBSE	8.—
ERBSENSTAMPF MIT CHÈVRE-KRÜMELN UND RADIESLI-PICKLES	
ROHSCHINKEN	9.—
HAUSROHSCHINKEN AUF FRISCHKÄSE	
MIT PESTO ROSSO, ESSIGGURKE UND RUCOLA	

CRÊPES

APFELMUS UND ZIMT	5.50
SCHOGGI-HASELNUSSCRÈME	6.50
RAUHLACHS UND MEERRETTICH-RICOTTA	7.50
CHÈVRE UND RUCOLA	7.50

RINDFLEISCH, KALB, GEFLÜGEL UND SCHWEIN:
SCHWEIZER FLEISCH AUS ARTGERECHTER HALTUNG.
EIER: SCHWEIZER BIO EIER. MILCH: SCHWEIZER BIO MILCH. FISCH: SIEHE DEKLARATION.
UNSERE SPEISEN WERDEN TÄGLICH FRISCH IN UNSERER KÜCHE ZUBEREITET.
ALLERGENE UND INTOLERANZEN: DIESBEZÜGLICH BITTEN WIR DARUM,
SICH BEI UNSEREN MITARBEITENDEN ZU INFORMIEREN. PREISE INKL. 7.7% MWST

KLEINE KARTE

MONTAG BIS FREITAG 14 - 18 UHR / SAMSTAG 16 - 18 UH

WOCHENPASTA	PREIS NACH ANGEBOT
TAGESSUPPE	11.50
SAISONALE QUICHE VEGETARISCH, MIT SALATBOUQUET WARTEZEIT BIS 20 MINUTEN	18.50
QUICHE LORRAINE SPECK, EIER, MIT SALATBOUQUET WARTEZEIT BIS 20 MINUTEN	19.50
HUMMUSPLÄTTLI (VEGAN) HUMMUS, LINSENKÖFTE, OLIVEN, GURKEN UND SPROSSEN	13.50
CHÄSPLÄTTLI TOMME ROUGEMONT, REZENTER BERGKÄSE VOM SCHNEBELHORN UND EIN MONATSKÄSE, DAZU QUITTENSENF, NÜSSE UND SPROSSEN	15.50
CHARCUTERIEPLÄTTLI DREIERLEI CHARCUTERIE VON DER PUSCHLAVER METZGEREI ZANETTI, DAZU ESSIGGURKE UND SALATBOUQUET	17.50
BELEGTE BROTSCHNITTEN MIT KNUSPRIGEM RUCHBROT	
HUMMUS (VEGAN) MIT HUMMUS, RANDENCRODITÉ, DAZU SPROSSEN	7.50
SAISONNIER WECHSELNDES SAISONALES ANGEBOT, BITTE BEIM SERVICE FRAGEN	8.—
ERBSE ERBSENSTAMPF MIT CHÈVRE-KRÜMELN UND RADIESLI-PICKLES	8.—
ROHSCHINKEN HAUSROHSCHINKEN AUF FRISCHKÄSE MIT PESTO ROSSO, ESSIGGURKE UND RUCOLA	9.—
SALATSCHALE (VEGAN) MIT HAUSDRESSING UND GERÖSTETEN KERNEN	15.50
DAZU EMPFEHLEN WIR	
HUMMUS, MIT SPROSSEN (VEGAN)	6.50
CHÈVRE CHAUD, MIT HONIG UND RUCOLA	8.50
POULETBRUST 140G, MIT KRÄUTERBUTTER	10.50
IRISCHEN PREMIUM RAUHLACHS 60G, MIT KAPERN & MEERRETTICH-RICOTTA	12.50

KLEINE KARTE

MONTAG BIS FREITAG 14 - 18 UHR / SAMSTAG 16 - 18 UHR

OLIVEN IM WECKGLAS	5.50
RAUCHMANDELN IM WECKGLAS	5.50

CRÊPES

APFELMUS UND ZIMT	5.50
SCHOGGI-HASELNUSSCRÈME	6.50
RAUHLACHS UND MEERRETTICH-RICOTTA	7.50
CHÈVRE UND RUCOLA	7.50

HAUSGEMACHTE SÜSSIGKEITEN GANZTAGS ERHÄLTLICH

PETIT SUCRE KLEINES DESSERT	4.50-6.50
MUFFIN	5.50
AFFOGATO ESPRESSO MIT KLEINER KUGEL VANILLEGLACE	6.50
AFFOGATO MIT AMARETTO 2CL, 28%	9.50
SCHOGGIKUCHEN	6.50
FRÜCHTE-STREUSEL (VEGAN), AUF WUNSCH ERWÄRMT	6.50
QUARKKUCHEN MIT FRÜCHTEN	7.50
GANZE KUCHEN UND GEBÄCK AUF VORBESTELLUNG	PREIS AUF ANFRAGE

DAZU EMPFEHLEN WIR

EINE KUGEL VANILLEGLACE	3.50
EINE KUGEL SAUERRAHMGLACE	3.50
SCHLAGRAHM	1.—

GLACE

SORBETTO DIVERSE SORTEN 100ML	4.—
-------------------------------	-----

BRUNCH SAMSTAG UND SONNTAG 9-16 UHR

MITTAGESSEN MONTAG BIS FREITAG 11.30-14 UHR

ABENDESSEN MONTAG BIS SAMSTAG 18-22 UHR

SIEHE JEWEILS SEPARATE KARTE

GETRÄNKE

CAFÉ

ESPRESSO	4.—
CAFÉ CRÈME	4.—
ESPRESSO MACCHIATO	4.50
CORTADO	4.50
ESPRESSO DOPPIO	5.—
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	5.50
CAPPUCCINO PETIT/GRAND	5.—/7.—
CAFÉ AU LAIT PETIT/GRAND	5.—/7.—
LATTE MACCHIATO	6.—
AFFOGATO ESPRESSO MIT EINER KUGEL VANILLEGLACE	6.50
AFFOGATO MIT AMARETTO 2CL, 28%	9.50
CORRETTO 1CL, GRAPPA 42%	6.50
CARAJILLO 2CL, BRANDY 36%	9.50

MILCH

KALTE ODER HEISSE MILCH	4.—
HEISSE MILCH MIT HONIG	5.—
KALTE ODER HEISSE SCHOKOLADE	5.—
KALTE ODER HEISSE OVOMALTINE	5.—

UNSER KAFFEE IST VON HÖCHSTER QUALITÄT UND WIRD IN ZÜRICH HÖNGG IM KLEINSTBETRIEB NAMENS RÖSTLABOR JEDEN MONTAG FRISCH FÜR UNS GERÖSTET. DER ESPRESSO, EINE KRÄFTIGE MISCHUNG AUS UGANDA (ROBUSTA) UND INDIEN (MONSOONED MALABAR ARABICA), BESTICHT DURCH SEINEN NUSSIGEN UND VOLLEN KÖRPER SOWIE EINER FRUCHTIGEN SÜSSE. ER STARTET MIT EINER STARKEN CREMA UND ENDET MIT EINER FEINEN, ZARTBITTEREN NOTE. BESONDERS FREUT UNS, DASS ER VON EINEM UNSERER FREUNDE BEI UNS IN DER STADT HERGESTELLT WIRD.

ROESTLABOR.CH

ALLE PREISE INKL. 7.7% MWST.

TEE SCHWARZENBACH

EARL GREY SCHWARZTEE	4.50
ASSAM HALMARI SCHWARZTEE	4.50
DARJEELING SCHWARZTEE	4.50
CHINA GRÜNTEE	4.50
CHINA JASMINE GRÜNTEE	4.50
FRÜCHTETEE	4.50
KAMILLENBLÜTEN	4.50
ROOIBOS VANILLE	4.50
VERVEINE	4.50

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

CAFÉ FROID	6.50
CHAI	6.50
CHAI FROID	6.50
KURKUMA	6.—
KURKUMA LATTE WARM MIT HAFERMILCH	7.50
KURKUMA LATTE FROID AUF EIS MIT HAFERMILCH GESHAKED	7.50
HEISSE LIMONADE MIT FRISCHEM ZITRONENSAFT UND HONIG	5.50
FRISCHER INGWERTEE MIT HONIG	6.—
FRISCHER MINZTEE	6.—

ALLE CAFÉS SOWIE MILCHGETRÄNKE SIND MIT BIO SOJA- ODER HAFERMILCH VON SOYANA ERHÄLTlich. UNSERE MILCH IST BIO MILCH VOM HIRZEL. STATT KOFFEINFREIEN CAFÉ BIETEN WIR DEMETER GETREIDECAFÉ VON NATURATA AN.

SAFT OFFEN

OBSTSAFT NATURTRÜB 30CL/45CL	5.—/7.—
ORANGENSAFT FAIRTRADE, 20CL	5.—
CRANBERRYSAFT 20CL	5.—

FRISCH GEPRESST 20CL OFFEN

ORANGENSAFT	6.—
APFEL-ORANGEN-INGWER-SAFT	6.—

OPALINE SCHORLE UND SÄFTE

IN KLEINPRODUKTION FRISCH GEPRESSTES OBST UND GEMÜSE AUS SCHWEIZER ANBAU. 100% NATÜRLICH, OHNE FARBSTOFFE UND KONSERVIERUNGSMITTEL.

FLEUR DE SUREAU FRUCHTSPRUDLER HOLUNDERBLÜTE UND LIMETTE, 33CL FLASCHE	5.—
FRAMBOISES FRUCHTSPRUDLER HIMBEERE, 33CL FLASCHE	5.50
APFEL-KAROTTE 25CL FLASCHE	5.50
TOMATENSAFT MIT SELLERIESALZ, 25CL FLASCHE	6.50
APRIKOSE 25CL FLASCHE	6.50
HIMBEER-APFEL 25CL FLASCHE	7.50

SIRUP LE SIRUPIER DE BERNE, BIO

HOLUNDERBLÜTEN, INGWER-APFEL, ORANGENBLÜTEN, TANNENTRIEB, ROSENBLÜTEN, ZITRONENGRAS, ZWETSCHGEN, GRANATAPFEL MIT WASSER 30CL/45CL	4.—/5.—
MIT MINERAL 30CL/45CL	5.—/6.—

RIÈME LIMONADE 33CL FLASCHE 5.50

L'ORIGINAL, CITRON, MANDARINE, PAMPLEMOUSSE

DIABOLO MENTHE RIÈME L'ORIGINALE UND MINZESIRUP MONIN	6.—
DIABOLO GRENADINE RIÈME L'ORIGINALE UND GRENADINESIRUP MONIN	6.—

WASSER

TAFELWASSER STILL, À DISCRÉTION	PRO PERSON 3.—
MINERALWASSER LAUT, 30CL/45CL/100CL OFFEN	4.—/5.—/8.—
GOBA MINERALWASSER STILL, 50CL FLASCHE	6.—

UNSER TAFELWASSER SPRUDELT IN ZÜRICH AUS DEM BERG UND WIRD BEI UNS IM HAUS GEFILTERT SOWIE GEKÜHLT. PRO TAFELWASSER-BESTELLUNG WIRD ENDE JAHR CHF 1.— AN EIN GEMEINNÜTZIGES PROJEKT GESPENDET.

SÜSSGETRÄNK

APFELSCHORLE 30CL/45CL OFFEN	5.—/7.—
RHABARBERSCHORLE 33CL FLASCHE	6.—
CRANBERRYSCHORLE 30CL/45CL OFFEN	5.—/7.—
LIME SODA MIT FRISCHER LIMETTE UND MINZE, 30CL/45CL OFFEN	5.50/7.50
ZOBO SORREL HIBISKUS-INGWERLIMONADE, 28CL FLASCHE	5.50
ZOBO GINGER INGWERLIMONADE, 28CL FLASCHE	5.50
ZOBO ORANGE ORANGENLIMONADE, 28CL FLASCHE	5.50
ZOBO BITTER BITTERLIMONADE, VERMOUTH UND ENZIAN, 28CL FLASCHE	5.50
CUCUMIS GURKENLIMONADE, 33CL FLASCHE	5.50
TONIC WATER „THOMAS HENRY“, 20CL FLASCHE	5.—
BITTER LEMON „THOMAS HENRY“, 20CL FLASCHE	5.—
GINGER ALE „THOMAS HENRY“, 20CL FLASCHE	5.—
SPICY GINGER „THOMAS HENRY“, 20CL FLASCHE	5.—
GOBA CITRO 30CL/45CL OFFEN	4.50/6.50
RIVELLA ROT UND BLAU, 33CL FLASCHE	5.—
SINALCO COLA 30CL/45CL OFFEN	4.50/6.50
SINALCO COLA ZERO 30CL/45CL OFFEN	4.50/6.50

EISTEE UND MATE

ALPTEA 30CL/45CL OFFEN	4.50/6.50
PHIL`S GRÜNTEE MIT APFEL, 33CL FLASCHE	5.50
PHIL`S FRÜCHTETEE MIT KRÄUTERN, 33CL FLASCHE	5.50
FLORA POWER KOFFEINHALTIGE MATE-LIMONADE, 33CL FLASCHE	5.50
SEICHA MATCHA LIMETTEN LIMONADE, 33CL FLASCHE	6.50

BIER

SCHWEIZ

APPENZELLER QUÖLLFRISCH NATURTRÜB 30CL/50CL OFFEN 5.—/7.50

APPENZELLER QUÖLLFRISCH PANACHÉ 30CL/50CL OFFEN 5.—/7.50

APPENZELLER VOLLMOND 33CL FLASCHE 6.—
FRISCHES HELLES SPEZIALBIER, GEBRAUT AUSSCHLIESSLICH WÄHREND
VOLLMONDNÄCHTEN.

APPENZELLER LEERMOND ALKOHOLFREI, 33CL FLASCHE 6.—
DAS VIELLEICHT GEHALTVOLLSTE ALKOHOLFREIE BIER DER SCHWEIZ MIT
EINER RUNDEN MALZNOTE.

APPENZELLER SCHWARZER KRISTALL 33CL FLASCHE 6.50
DAS DUNKLE STARKBIER MIT DER GEWITTERSCHWARZEN FARBE ÜBERZEUGT
MIT KRÄFTIGEN RÖSTAROMEN.

APPENZELLER KÖHLER-BIER 50CL BÜGELFLASCHE 7.80
EIN UNTERGÄRIGES MÄRZENBIER FÜR UNSERE AMBERLIEBHABER.
DAS KÖHLER IST BRILLIANT, BERNSTEINFARBEN UND
ZEICHNET SICH DURCH EINE NUSSIGE UND TROCKENE SÜSSE AUS.

APPENZELLER WEIZENBIER 50CL BÜGELFLASCHE 7.80
DIE OBERGÄRIGE, NATURTRÜBE SPEZIALITÄT BEGEISTERT MIT TYPISCH
FRUCHTIGEN AROMEN EINES WEIZENBIERS.

APPENZELLER REISBIER 33CL FLASCHE, GLUTENFREI 6.—
AUS SONNENGEREIFTEM REIS AUS DEN NÖRDLICHSTEN REISANBAUGEBIETEN
DER WELT (ASCONA, TERRENI ALLA MAGGIA UND LOCARNO TI) UND
GOLDGELBER BRAUGERSTE, ENTSTEHT DIESES SCHLANKE GENIESSER-BIER.
IDEAL ALS BEGLEITER FÜR LEICHTE SPEISEN ODER UM BEIM BIER TRINKEN
IN DIE SONNE ZU BLINZELN.

BELGIEN

LA CHOUFFE BLONDE 8%, 33CL FLASCHE 7.—

LA CHOUFFE BLONDE 8%, 75CL FLASCHE 14.—
DAS BELGISCHE STARKBIER MIT DEM ZWERGLI IST EINE WAHRE BOMBE AN
FRUCHT- UND HEFEAROMEN.

LA CHIMAY BLEUE DUNKEL, 9%, 33CL FLASCHE 7.—

LA CHIMAY BLEUE DUNKEL, 9%, 75CL FLASCHE 14.—
STARKBIER, DAS IN EINEM DER WENIGEN AKTIVEN BELGISCHEN TRAPPISTEN-
KLOSTER GEBRAUT WIRD.

FRANKREICH

- PICON BIÈRE** STANGE MIT 2CL PICON, 30CL OFFEN 6.50
DER APÉRO-KLASSIKER AUS FRANKREICH: EINE STANGE HELLES LAGERBIER MIT EINEM SCHUSS BITTERSÜSSEM LIKÖR.
- MONACO** STANGE MIT GRENADINE SIRUP, 30CL OFFEN 5.50
EBENFALLS EIN FRANZÖSISCHES ORIGINAL UND DANK GRENADINESIRUP DIE LEICHTERE VARIANTE VOM PICON BIÈRE.

CRAFT BEER / CH

- BIÈRE TROIS DAMES – PACIFIQUE** 6.3%, 33CL FLASCHE 7.50
DAS INTENSIVE HOPFENAROMA MACHT DAS PACIFIQUE ZUR IDEALEN ERFRISCHUNG AN WARMEN SOMMERABENDEN.
- BIÈRE TROIS DAMES – IPA (INDIA PALE ALE)** 6.3% , 33CL FLASCHE 8.50
KRÄFTIGE FRUCHT- UND BITTERNOTEN UND EIN ROBUSTER KÖRPER SIND DIE MERKMALE DIESES NEUEN KÖNIGS UNTER DEN CRAFT BIERN.
- BIÈRE TROIS DAMES – RIVALE** 4.8%, 33CL FLASCHE 7.50
DAS RIVALE IST EIN LEICHT ZU TRINKENDES, IRISCH INSPIRIERTES RED ALE MIT EINEM MODERATEN ALKOHOLGEHALT. TONANGEBEND IST HIER DAS VERWENDETE KRISTALLMALZ. DIE HOPFENNOTE IST ZURÜCKHALTEND, DAS BIER SCHÖN ABGERUNDET UND AUF DER MALZIGEN SEITE, MIT NOTEN VON GETOASTETEM BROT UND NÜSSEN.
- STORM UND ANCHOR** SORTE WECHSELND, 33CL FLASCHE 7.50
STORM UND ANCHOR IST EINE EINZIGARTIGE KLEINSTBRAUEREI AUS BILLIKON, ZWISCHEN KEMPTHAL UND KYBURG. TOM STRICKLER BRAUT ENGLISCHE UND AMERIKANISCHE BIERSTILE UND SETZT DABEI AUF HANDARBEIT. ES DREHT SICH ALLES UM DIE LIEBE ZUM CRAFT BIER. MANCHE BIERE WERDEN WIEDERKEHREN, ANDERE GIBT ES NUR EINMAL - ZUGREIFEN SOLANGE ES HAT.
- OERLIK-ÖHLSCH** 5.5%, 33CL FLASCHE 7.50
HANDGEBRAUT IN ZÜRICH, BESTICHT DIESES ELEGANTE KÖLSCH DURCH EIN RUNDDES, FLORALES HOPFENBOUQUET. DA IST VIEL SYMPATHIE IM GLAS, GEPAART MIT GEKONNTEM HANDWERK.
- VRENELISGÄRTLI** 4.7%, 29CL FLASCHE 7.50
DIESES NATÜRTRÜBE, OBERGÄRIGE WITBIER AUS DER BRAUEREI ADLER IM GLARNERLAND, WIRD DURCH DIE ZUGABE VON KORIANDERSAMEN UND GETROCKNETER CURAÇAO-ORANGENSCHALE ZU EINEM SANFTEN VERGNÜGEN. DIE VERWENDUNG VON HAFER UNTERSTREICHT SCHLIESSLICH DIE SOMMERLICHE LEICHTIGKEIT DIESES BIERES.

WEISSWEIN OFFEN 10CL/FLASCHE 75CL

MOMO 2017

SANCHEZ ROMATE, RUEDA

TRAUBE: VERDEJO, VIURA

UNSER BELIEBTER KLASSIKER AUS SPANIEN MIT VOLLEM CHARAKTER DER RUEDA REGION. ERFRISCHEND, ZITRUSBETONT UND JUNG. EIN ANGENEHMER, UNKOMPLIZIERTER WEIN.

6.50/42.—

GRÜNER VELTLINER RIED PHELLING DAC 2017, VEGAN

DER POLLERHOF, WEINVIERTEL

TRAUBE: GRÜNER VELTLINER

INTENSIV FRUCHTIG, NACH ZITRONENZESTEN, PFEFFERKORN UND REIFEM, GELBEM APFEL RIECHEND. SANFT UND KRAFTVOLL, MIT SAFTIGER SÄURE UND DRUCKVOLLEM ABGANG. DER PERFEKTE MINERALISCHE, TROCKENE APERITIVWEIN AUS DEM ÖSTERREICHER WEINVIERTEL.

7.50/49.—

RIESLING GOLDMOND FEINHERB 2018, BIO

WEINGUT BASTGEN, MOSEL

TRAUBE: RIESLING

DIESER LUSTVOLLE RIESLING WURDE AUSSCHLIESSLICH IN HANDARBEIT BEARBEITET UND VINIFIZIERT. DIE SANFTE UND DOCH FRISCHE FRUCHT SOWIE DAS SÜSS-SAURE SPIEL MIT EINER PIKANTEN POINTE, SORGEN FÜR AUSGELASSENES WOHLBEFINDEN AM GAUMEN.

7.50/49.—

SANCERRE LES GRANDMONTAINS AOC 2017, BIO, VEGAN

DOMAINE VACHERON, LOIRE

TRAUBE: SAUVIGNON BLANC

VON SAND UND LEHM GEPRÄGTE BÖDEN NÄHREN DIE REBEN DES HELLGELB-GRÜNEN BIO-SAUVIGNON BLANC. LEBENDIG STUKTURIERT IST ER MIT SEINEN FEINEN NUANCEN VON CASSIS, STACHELBEEREN, MANDARINENZESTE, LIMETTE UND PFIRSICH VIELSEITIG EINSETZBAR.

9.—/59.—

ROSÉ 10CL/FLASCHE 75 CL

SCHIPF ROSÉ 2017

WEINGUT SCHIPF, HERRLIBERG, ZÜRICH

TRAUBE: PINOT NOIR

KLASSISCHER ROSÉ VOM ZÜRICHSEE. PASST AUSGEZEICHNET ZUM TARTAR.

7.50/49.—

ROTWEIN OFFEN 10CL/FLASCHE 75CL

FOS CRIANZA RIOJA 2014

MALUMBRES, RIOJA

TRAUBE: TEMPRANILLO

DER AUS DEM RIOJA STAMMENDE FOS GLÄNZT ZU UNSEREN PLÄTTLI,
ZUR PASTA ODER AUCH ZUM EINFACH SO TRINKEN. EIN KRÄFTIGER WEIN,
DER SANFT DURCH DEN GAUMEN GLEITET.

6.50/42.—

BOURG AU ROUGE AOC 2017

WEINBAU WEIDMANN, REGENSBURG ,ZÜRICH

TRAUBE: PINOT NOIR, REGENT

DIESER ZÜRCHER WEIN BESTICHT DURCH SEINE GESCHMEIDIGKEIT
UND ELEGANZ. ERINNERND AN KIRSCHENFRUCHT UND PFLAUMEN,
IST ER MIT SEINER SAMTIGEN FÜLLE DER PERFEKTE STARTER IN
EINEN GEMÜTLICHEN ABEND.

7.—/45.—

MALBEC HAUTE CÔTE DE FRUIT AOP 2018, NATURWEIN

MAS DEL PÉRIÉ, CAHORS

TRAUBE: MALBEC

DIE ARBEIT IM WEINBERG GEHT BEI DIESEM NATURWEIN WEIT ÜBER BIO-
DYNAMIK HINAUS. MIT HARTER ARBEIT WIRD DIE BIODIVERSITÄT AUFGEBAUT
UND KULTIVIERT. DAS RESULTAT IST EIN ENTFESSELTER, JUGENDLICHER MALBEC
MIT VIEL SANFTER WÜRZE. ER IST WEICH IM GAUMEN MIT STOFFIGEM, FEINEM
TANNIN UND MILDER SÄURE. EIN WUNDERBAR FRISCHER UND UNGEZÄHMTER
WEIN, DER WEDER GEFILTERT NOCH GESCHÖNT WURDE.

7.50/49.—

BARBERA D`ALBA DOC 2017

FABIO OBERTO, PIEMONTE

TRAUBE: BARBERA

EIN FEST FÜR DIE SINNE, FRÖHLICH UND GEHEIMNISVOLL! DER KLEINE
FAMILIENBETRIEB AUS LA MORRA BEGLÜCKT UNS MIT DIESEM VITALEN WEIN
MIT FRISCHER FRUCHT UND SÜSSEN, DUNKLEN BEEREN. MIT GANZ VIEL LICHT
UND LEBEN, ABER AUCH EINER VERBORGENEN, DUNKLEN SEELE.
DER GEHEIMNISVOLLE BARBERA IST VERSPIELT UND LEICHT, EIN TANZ DER
DUNKLEN, ABER NICHT SCHWEREN FRUCHT,
DER VITALEN MINERALITÄT UND FRISCHEN SÄURE.

8.—/52.—

L'ÉQUILIBRISTA 2017

CA N'ESTRUC, KATALONIEN

TRAUBE: GARNACHA NEGRA, SYRAH, CARIÑENA

SEIT 1548 WERDEN AUF DER FINCA CA N'ESTRUC REBEN KULTIVIERT.
FEINGLIEDRIGER UND ELEGANTER KATALANISCHER WEIN, VERFÜHRERISCH UND
TROTZ SEINEM WUCHTIGEN KÖRPER AUSGEWOGEN UND SINNLICH. DER WEIN
ZEIGT DUNKLE, REIFE PFLAUMEN-, ZIMT-, KRÄUTER- UND MOKKATÖNE.

9.—/59.—

PROSECCO

PROSECCO NUDO 10CL/FLASCHE 75CL DOC EXTRA DRY, FRUCHTIG, CHARMANT, ERFRISCHEND	8.50/55.—
MIMOSA PROSECCO MIT FRISCHEM ORANGENSAFT	9.50
KIR ROYAL CRÈME DE CASSIS MIT PROSECCO	9.50
APEROL SPRITZ MIT PROSECCO	12.50
HUGO PROSECCO MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SODA UND FRISCHER MINZE	12.50
CAMPARI MILANO PROSECCO MIT CAMPARI, CRANBERRYSAFT UND FRISCHER MINZE	12.50

GESPRITZTER WEIN

GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS ODER SAUER	8.50
SUREAU GESPRITZTER WEISSWEIN MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP	9.50
KIR CRÈME DE CASSIS MIT WEISSWEIN	9.50
BICICLETTA CAMPARI MIT WEISSWEIN	11.50
APEROL SPRITZ MIT WEISSWEIN	12.50
TINTO DE VERANO VERMOUTH ROSSO, ROTWEIN UND CITRO	12.50

BOWLE PRO LITER

FRÜCHTEBOWLE MIT PROSECCO, VODKA UND FRÜCHTEN DIE FRÜCHTEBOWLE IST AUF VORBESTELLUNG AB 1 LITER ERHÄLTlich.	69.—
---	------

SPIRITUOSEN

APÉRITIF 4CL

APEROL 11%	7.50
CAMPARI 23%	7.50
CINZANZO 16%	7.50
CYNAR 16.5%	7.50
SUZE 20%	7.50
ANTICA FORMULA VERMOUTH ROSSO 16.5%	8.50

BITTER 4CL

AVERNA 32%	7.50
FERNET BRANCA 39%	7.50
APPENZELLER ALPENBITTER 30%	7.50
BRAULIO 21%	7.50

ANISÉE 2CL

PASTIS 51 45%	9.—
ABSINTHE LIBERTINE BLEU FRANCIS MARTIN, 54%	9.50
ABSINTHE SADE VERTE CLAUDE-ALAIN BUGNON, 68%	11.—

OBSTBRAND 2CL, HUMBEL

VIEILLE PRUNE 40%

GUT AUSGEWOGEN IM DUFT NACH ZWETSCHGEN UND HOLZFASSENOTEN, INTENSIV IM GESCHMACK, SO PRÄSENTIERT SICH DIE LIEBLICHE VIEILLE PRUNE. EIN GESCHMACKSINTENSIVER, VERFÜHRERISCHER SCHNAPS.

6.50

VIEILLE WILLIAMS LIQUEUR 40%

TYPISCHE WILLIAMSBIRNEN-AROMEN IN DER NASE. IM MUND LIKÖRHAFTE UND VON INTENSIVEM GESCHMACK. LANGER NACHHALL.

6.50

NR. 20 ROTER GRAVENSTEINER APFELBRAND 43%

NUR WENIGE APFELSORTEN SIND FÜR DIE DESTILLATION ALS SORTENREINER BRAND GEEIGNET, DA SIE MEIST AROMASCHWACH SIND. ANDERS DER ROTE GRAVENSTEINER: NR. 20 ÜBERZEUGT DURCH EIN FRISCHES, FRUCHTIGES BOUQUET UND VERMITTELT DAS GEFÜHL, IN EINEN KÜHLEN, KNACKIGEN UND SAFTIGEN APFEL ZU BEISSEN.

7.—

NR. 5 MIRABELLE 43%

DIE MIRABELLE GILT UNTER DEN PFLAUMEN ALS PRINZESSIN. DAS FRUCHTAROMA DER KLEINEN, GELBEN PFLAUMENSORTE IST BETÖRENDE. IM BOUQUET TYPISCH SIND MARZIPAN- UND ZITRUSNOTEN, IM GAUMEN WÜRZE UND FRUCHTSÜSSE.

7.50

NR. 4 SCHATTENMORELLE SAUERKIRSCH 43%

DIE SCHATTENMORELLE, EINE BRAUNE SAUERKIRSCH, WIRD AUCH «GRIOTTE DU NORD» GENANNT. CHARAKTERISTISCH IST IHR STEIN MIT RAUER OBERFLÄCHE, DER DEM DESTILLAT SPÜRBAR DEN TYPISCHEN STEINTON VERLEIHT. IM BOUQUET DOMINIEREN ZIMT- UND MARZIPANNOTEN.

9.—

NR. 12 QUITTENBRAND 43%

DAS DESTILLAT AUS QUITTEN IST EIN HOCHAROMATISCHES KONZENTRAT. ES ERINNERT AN QUITTENGELÉE UND AN HONIG UND IST ZUGLEICH WÜRZIG UND PFEFFERIG IM GESCHMACK. BESONDERS EINDRUCKSVOLL: DAS LANGANHALTENDE, GESCHMEIDIGE UND HARMONISCHE FINALE. DIE FRÜCHTE SIND ZUM TEIL AUS DEM EIGENEN OBSTGARTEN.

9.—

GRAPPA 2CL

GRAPPA FIOR DI VITE, TRADIZIONE RAMAZZOTTI 40%	6.50
PRINCIPI ALDOBRANDINI BRUNELLO 43%	9.50
PRINCIPI ALDOBRANDINI MB AMARONE 43%	10.50
RISERVA INVECCHIATA	

PORTO 5CL

PRESIDENTIAL 10-JÄHRIG, RUBY, 20%	7.50
-----------------------------------	------

COGNAC 2CL

H BY HINE VSOP PETITE CHAMPAGNE, 40%	12.50
--------------------------------------	-------

BRANDY 4CL

VETERANO OSBORNE 36%	6.50
GRAN DUQUE DE ALBA GRAN RESERVA 40%	10.50

LIKÖRE 4CL

HIERBAS IBICENCAS CON RAMA 26%, 2CL/4CL FAMILIA MARÍ MAYANS	6.—/11.—
AMARETTO 28%	7.50
BAILEYS 17%	7.50
CHARTREUSE VERTE 55%	9.50
PISCO DEMONIO DE LOS ANDES, PERU, 40%	10.—

GIN 4CL

BICKENS ENGLAND, 40% 10.—

HENDRICK'S SCHOTTLAND, 41% 12.—

DEUX FRÈRES SCHWEIZ, 43% 16.—

RUM 4CL

APPLETON V/X JAMAICA, 40% 10.—

LA MAUNY SPICY AUX DOUCES ÉPICES DES ANTILLES, MARTINIQUE, 32% 10.—

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA, 40% 14.—

WODKA 4CL

PARTISAN BELARUS, 40% 10.—

WHISK(E)Y 4CL

WILD TURKEY BOURBON 81 PROOF 40.5% 11.—

SINGLE MALT 4CL

LAGAVULIN 16 YEARS, ISLAY, 43% 14.—

OBAN 14 YEARS, HIGHLANDS, 43% 14.—

AUCHENTOSHAN THREE WOODS, LOWLANDS, 43% 18.—

ZUSÄTZE

COLA, CITRO, MINERAL UND ALPTEA

RIÈME LIMONADE, FLORA MATE UND SAFT

GINGER ALE, SPICY GINGER, BITTER LEMON, TONIC WATER „THOMAS HENRY“

COCKTAILS

BLOODY MARY PARTISAN WODKA, OPALINE TOMATENSAFT	14.—
DARK N STORMY APPLETON RUM, LIMETTE, SPICY GINGER	14.—
GIMLET BANKES GIN, ROSES LIME, LIMETTE	14.—
GIN FIZZ BANKES GIN, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP, SODA	14.—
MOSCOW MULE PARTISAN WODKA, LIMETTE, GURKE, SPICY GINGER	14.—
NEGRONI CAMPARI, ANTICA FORMULA, BANKES GIN	14.—
NEGRONI SBAGLIATO ANTICA FORMULA, CAMPARI, PROSECCO NUDO	14.—
PIMM'S NR.1 PIMM'S, GINGER ALE, GURKE, ORANGE, LIMETTE	14.—
SOURS	14.—
AMERICANO CAMPARI, ANTICA FORMULA, SODA	14.—
OLD FASHIONED WILD TURKEY BOURBON, BITTER, ZUCKER, SODA	14.—

