

CAFÉ ^{DES} AMIS

ESSEN

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

ORIENTALISCHER BRUNCHTELLER	24.50
BROTKORB, HUMMUS, LINSENKÖFTE, FETA DODONIS, OLIVEN, GRIECHISCHER JOGHURT MIT HONIG, GURKEN, TOMATEN & FRÜCHTE	
BRUNCHTELLER DES AMIS	20.50
CROISSANT, BROTKORB, BIO-BUTTER & CONFITURE, FRISCHKÄSE, TOMME ROUGEMENT, STERNENBERGER BERGKÄSE, SPIEGELEI BIO MIT GEBRATENEM SPECK, SAISONALE FRÜCHTE & FRÜCHTEJOGHURT	
BRUNCHTELLER DES AMIS	22.50
MIT RÜHREI BIO AUS 2 EIER UND GEBRATENEM SPECK	
LACHSTELLER GARNIERT	17.50
IRISCHER PREMIUM RAUHLACHS (100 G), IN DER SCHWEIZ VERARBEITET UND GERÄUCHERT VOM FAMILIENBETRIEB SALMO FUMICA SERVIERT MIT RICOTTAMEERRETTICH, TOAST, BIO-BUTTER & SALATBOUQUET	
PETIT DÉJEUNER SALÉ	10.50
BROTKORB, CROISSANT, BIO-BUTTER & CONFITURE, FRISCHKÄSE, TOMME ROUGEMENT & STERNENBERGER BERGKÄSE	
PETIT DÉJEUNER	10.50
BROTKORB, CROISSANT, BIO-BUTTER & CONFITURE, SAISONALE FRÜCHTE	
2 SPIEGELEIER BIO	7.50
AUF WUNSCH MIT SPECK	
	+2.-
RÜHREI BIO, 3 EIER	9.50
AUF WUNSCH MIT SPECK	
	+2.-
AVOCADO-FÄCHER MIT SCHNITTLAUCH-SAUERRAHM UND SALATBOUQUET	10.50
WARMES ZMORGE-SANDWICH	12.50
FOCACCIA VOM HAUSBÄCKER, GEFÜLLT MIT BIO-RÜHREI, BERGKÄSE UND RUCOLA AUF WUNSCH MIT SPECK	
	+2.-
BUTTERCROISSANT	1.80
CROISSANT AU CHOCOLAT	2.80
BIRCHERMÜESLI	8.50
BIRCHERMÜESLI KLEIN	4.50
GRIECHISCHER NATURJOGHURT MIT HONIG UND FRÜCHTEN	8.50
AUF WUNSCH MIT HAUSGEMACHTEM GRANOLA MIT DINKEL UND CHIASAMEN	
	+2.-

CRÊPE

APFELMUS & ZIMT	5.50
NUTELLA & BANANE	6.—
SAISONALER FRÜCHTEKOMPOTT	6.—
TOMATENSUGO & PARMESAN	6.50
TOMATENSUGO, PARMESAN & RUCOLA	7.—
RAUHLACHS, RICOTTA & MEERRETTICH	7.50
CHÈVRE & HONIG	7.50

SANDWICHES MIT KNUSPRIGEM HAUSBROT

RAUHLACHS & GUACAMOLE	9.—
ROHSCHINKEN & PARMESAN	7.50
FRISCHKÄSE MIT SPROSSEN & DÖRRTOMATENSTREIFEN	7.50
STERNENBERGER HARTKÄSE, SÜSSER SENF & BLATTSALAT	7.50

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

WOCHENPASTA	PREIS NACH ANGEBOT
SAISONALE QUICHE VEGETARISCH, MIT SALATBOUQUET WARTEZEIT BIS 20 MINUTEN	18.50
QUICHE LORRAINE SPECK, BIO EIER, MIT SALATBOUQUET WARTEZEIT BIS 20 MINUTEN	19.50
SALATSCHALE MIT KERNEN UND HAUSDRESSING	15.50
SALATSCHALE MIT POULETBRUST UND HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER	25.50
SALATSCHALE MIT EDEN BLACKTIGER CREVETTEN, CHILI & KNOBLAUCH	27.50
SALATSCHALE MIT AVOCADO UND FLEUR DE SEL	20.50
SALATSCHALE MIT BÜFFELMOZZARELLA(110G) OLIVENÖL EXTRA VERGINE UND FLEUR DE SEL	21.50
TAGESSUPPE	11.50
ENGADINER SALSIZ(HATECKE, SCUOL) 90G (65% RIND, 35% SCHWEIN) MIT HAUSGEMACHTER ESSIGGURKE, SALATBOUQUET UND HAUSBROT	13.50
KÄSETELLER STERNENBERGER BERGKÄSE, TOMME ROUEMENT, ROQUEFORT ARBAS AOC, SÜSSER SENF & HAUSBROT	13.50
SANDWICHES MIT KNUSPRIGEM HAUSBROT	
RAUHLACHS & GUACAMOLE	9.—
ROHSCHINKEN & PARMESAN	7.50
FRISCHKÄSE MIT SPROSSEN & DÖRRTOMATENSTREIFEN	7.50
STERNENBERGER HARTKÄSE, SÜSSER SENF & BLATTSALAT	7.50
TORTILLA CHIPS MARIA DOLORES	
MIT SALSIA ROJA	8.50
MIT GUACAMOLE	9.50
MIT GUACAMOLE & SALSIA ROJA	11.50
CRÊPE	
APFELMUS & ZIMT	5.50
NUTELLA & BANANE	6.—
SAISONALER FRÜCHTEKOMPOTT	6.—
TOMATENSUGO & PARMESAN	6.50
TOMATENSUGO, PARMESAN & RUCOLA	7.—
RAUHLACHS, RICOTTA & MEERRETTICH	7.50
CHÈVRE & HONIG	7.50

SÜSSES

DIVERSE HAUSGEMACHTE KUCHEN UND DESSERTS IN UNSERER VITRINE

PETIT SUCRE KLEINES, HAUSGEMACHTES DESSERT	4.50 - 6.50
SCHOGGIKUCHEN	6.50
STREUSELKUCHEN	6.—
MUFFIN	5.50
FRÜCHTE-QUARK-KUCHEN	7.50
+ SCHLAGRAHM	1.—
+ KUGEL VANILLEGLACÉ VON SORBETTO	3.—
AFFOGATO ESPRESSO MIT KLEINER KUGEL VANILLEGLACÉ	6.50
AFFOGATO MIT AMARETTO 2 CL, 28%	9.50
FONDANT CHOCOLAT SCHOKOCHÜECHLI MIT FLÜSSIGEM KERN, SAUERRAHMGLACÉ UND FRÜCHTEN	12.50
GANZE KUCHEN UND GEBÄCK GERNE AUF VORBESTELLUNG	PREIS AUF ANFRAGE

BRUNCH SAMSTAG & SONNTAG 9 - 16 UHR

SIEHE SEPARATE KARTE

MITTAGESSEN MONTAG BIS FREITAG 11.30 - 14 UHR

SIEHE SEPARATE KARTE

ABENDESSEN MONTAG BIS SAMSTAG 18 - 22 UHR

SIEHE SEPARATE KARTE

RINDFLEISCH, KALB, GEFLÜGEL & 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.

DIE EDEN SHRIMPS WACHSEN IN KLEINEN TEICHEN IN DEN MANGROVENWÄLDERN DES MEKONG-DELTA. DIE ZUCHT IST NACHHALTIG, OHNE ZUSATZ VON MEDIKAMENTEN UND DIE TIERE ERNÄHREN SICH AUSSCHLIESSLICH VON NATÜRLICH VORKOMMENDEM PLANKTON UND KLEINTIEREN. DIES IM RAHMEN EINES SCHUTZPROGRAMMS FÜR DIE ERHALTUNG DER MANGROVENWÄLDER.

UNSER BÜFFELMOZZARELLA KOMMT AUS APULIEN IN ITALIEN, ARTIGIANA CASEIFICIO UND WIEGT 125G PRO PORTION. AUF ARTGERECHTE TIERHALTUNG WIRD HIER SEHR GROSSEN WERT GELEGT, DIES WIRD DURCH DIE KLASSIFIKATIONSGENOSSENSCHAFT DNV GL KONTROLLIERT UND ZERTIFIZIERT.

PREISE INKL. 8% MWST.

GETRÄNKE

CAFÉ

CAFÉ CRÈME	4.—
CAFÉ FROID	6.50
ESPRESSO	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	4.50/6.50
LATTE MACCHIATO	5.50
AFFOGATO ESPRESSO MIT EINER KUGEL VANILLEGLACE	6.50
AFFOGATO MIT AMARETTO 2 CL, 28%	9.50
CORRETTO 1 CL GRAPPA 42%	6.50
CARAJILLO 2 CL BRANDY 36%	9.50

MILCH

KALTE ODER HEISSE MILCH 30 CL	4.—
HEISSE MILCH MIT HONIG 30 CL	5.—
KALTE ODER HEISSE SCHOKOLADE 30 CL	5.—
KALTE ODER HEISSE OVOMALTINE 30 CL	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. WWW.ROESTLABOR.CH

BIO MILCH VOM HIRZEL ZH.

ALLE CAFÉS SIND AUCH KOFFEINFREI ODER MIT SOJAMILCH ERHÄLTlich
ALLE PREISE INKL. 8% 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
FRÜCHTE	4.50
KAMILLENBLÜTEN <small>BIO</small>	4.50
ROOIBOS VANILLE	4.50
VERVEINE <small>BIO</small>	4.50

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

CAFÉ FROID	6.50
CHAI FROID	6.50
CHAI	6.50
FRISCHER INGWERTEE MIT HONIG	5.50
HEISSE LIMONADE MIT FRISCHEM ZITRONENSAFT & HONIG	5.50
FRISCHER MINZTEE	5.50

SAFT & SCHORLE

APFELSCHORLE BIO, 30 CL/45 CL OFFEN	5.—/7.—
RHABARBERSCHORLE 33 CL FLASCHE	6.—
CRANBERRYSCHORLE 30 CL/45 CL OFFEN	5.—/7.—
LIME SODA MIT FRISCHER LIMETTE UND MINZE, 30 CL/45 CL OFFEN	5.50/7.—
OPALIN FRUCHTSPRUDLER HOLUNDERBLÜTEN & LIMETTEN, 33CL FLASCHE	5.50
OBSTSAFT BIO NATURTRÜB, 30 CL/45 CL OFFEN	5.—/7.—
ORANGENSAFT FAIRTRADE, 20 CL OFFEN	5.—
CRANBERRYSAFT 20 CL OFFEN	5.—

FRISCH GEPRESST 20 CL

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

OPALINE SÄFTE 25 CL FLASCHE

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

APFEL-KAROTTE	5.50
TOMATENSAFT MIT SELLERIESALZ	6.50
APRIKOSE	6.50
HIMBEER-APFEL	7.50

SIRUP LE SIRUPIER DE BERNE BIO

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

WASSER & SÜSSGETRÄNK

MINERALWASSER STILL 33 CL/50 CL FLASCHE	4.50/6.—
MINERALWASSER LAUT 30 CL/45 CL/100 CL OFFEN	4.—/5.50/9.50
SORREL HIBISKUS-INGWERLIMONADE, 27.5 CL FLASCHE	5.50
SORREL GINGER INGWERLIMONADE, 27.5 CL FLASCHE	5.50
DIABOLO MENTHE RIÈME L'ORIGINALE & MINZESIRUP	6.—
DIABOLO GRENADINE RIÈME L'ORIGINALE & GRENADINESIRUP	6.—
CHINOTTO LURISIA 100% NATÜRLICH, 27.5 CL FLASCHE	5.50
SANBITTÈR 10 CL FLASCHE	5.50
TONIC WATER „THOMAS HENRY“ 20 CL FLASCHE	5.—
BITTER LEMON „THOMAS HENRY“ 20 CL FLASCHE	5.—
GINGER ALE „THOMAS HENRY“ 20 CL FLASCHE	5.—
SPICY GINGER „THOMAS HENRY“ 20 CL FLASCHE	5.—
CITRO 30 CL/45 CL OFFEN	4.50/6.50
RIVELLA ROT & BLAU 33 CL FLASCHE	5.—
SINALCO COLA 30 CL/45 CL OFFEN	4.50/6.50
SINALCO COLA ZERO 30 CL/45 CL OFFEN	4.50/6.50
SINALCO 30CL FLASCHE	5.—
MAKAVA MATE EISTEE KOFFEINHALTIG, 33CL FLASCHE	5.50
ALPTEA BIO, 30 CL/45 CL OFFEN	4.50/6.50
FLORA POWER KOFFEINHALTIGE MATE-LIMONADE, 33CL FLASCHE	5.50
CUCUMIS GURKENLIMONADE, 33CL FLASCHE	5.50

RIÈME LIMONADE 33 CL FLASCHE	5.50
L'ORIGINAL, CITRON, GRENADE, MANDARINE, PAMPLEMOUSSE	

BIER

SCHWEIZ

- APPENZELLER LAGER** 30 CL/50 CL OFFEN 5.—/7.50
- APPENZELLER LAGER PANACHÉ** 30 CL/50 CL OFFEN 5.—/7.50
- APPENZELLER VOLLMOND** BIO, 33 CL FLASCHE 6.—
FRISCHES HELLES SPEZIALBIER, GEBRAUT AUSSCHLIESSLICH WÄHREND
VOLLMONDNÄCHTEN.
- APPENZELLER LEERMOND** ALKOHOLFREI, 33 CL FLASCHE 6.—
DAS VIELLEICHT GEHALTVOLLSTE ALKOHOLFREIE BIER DER SCHWEIZ MIT
EINER RUNDEN MALZNOTE.
- APPENZELLER SCHWARZER KRISTALL** 6.3%, 33 CL FLASCHE 6.50
DAS DUNKLE STARKBIER MIT DER GEWITTERSCHWARZEN FARBE ÜBERZEUGT
MIT KRÄFTIGEN RÖSTAROMEN.
- APPENZELLER QUÖLLFRISCH** NATURTRÜB, 50 CL BÜGELFLASCHE 7.80
DER KLASSIKER AUS DEM APPENZELL: UNFILTRIERT, NATURBELASSEN
UND SÜFFIG.
- APPENZELLER WEIZENBIER** 50 CL BÜGELFLASCHE 7.80
DIE OBERGÄRIGE, NATURTRÜBE SPEZIALITÄT BEGEISTERT MIT TYPISCH
FRUCHTIGEN AROMEN EINES WEIZENBIERS.
- APPENZELLER REISBIER** 33CL FLASCHE 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.
- BIÈRE TROIS DAMES – PACIFIQUE** 6.3%, 33 CL FLASCHE 7.50
DAS INTENSIVE HOPFENAROMA MACHT DAS PACIFIQUE ZUR IDEALEN
ERFRISCHUNG AN WARMEN SOMMERABENDEN.
- BIÈRE TROIS DAMES – IPA (INDIA PALE ALE)** 6.3% , 33 CL FLASCHE 8.50
KRÄFTIGE FRUCHT- UND BITTERNOTEN UND EIN ROBUSTER KÖRPER SIND DIE
MERKMALE DIESES NEUEN KÖNIGS UNTER DEN CRAFT BIEREN.
- BIÈRE TROIS DAMES – RIVALE** 4.8%, 33 CL 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 & ANCHOR** SORTE WECHSELND, 33 CL FLASCHE 7.50
STORM & ANCHOR IST EINE EINZIGARTIGE KLEINSTBRAUEREI AUS BILLIKON,
ZWISCHEN KEMPTTHAL 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.

FRANKREICH

PICON BIÈRE STANGE MIT 2 CL PICON, 30 CL OFFEN 6.50
DER APÉRO-KLASSIKER AUS FRANKREICH: EINE STANGE HELLES LAGERBIER
MIT EINEM SCHUSS BITTERSÜSSEM LIKÖR.

MONACO STANGE MIT GRENADINE SIRUP, 30 CL OFFEN 5.50
EBENFALLS EIN FRANZÖSISCHES ORIGINAL UND DANK GRENADINESIRUP DIE
LEICHTERE VARIANTE VOM PICON BIÈRE.

BELGIEN

HOEGAARDEN WEIZEN, 25 CL FLASCHE 6.50
SEHR HEFEBETONTES UND ERFRISCHENDES BELGISCHES WITBIER, WIRD MIT
KORIANDER UND ORANGENSCHALEN AROMATISIERT.

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

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

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

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

WEISSWEIN OFFEN 10 CL/FLASCHE 75 CL

REAL VIÑEDOS 2015, TERRA DE CASTILLA

TRAUBE: MACABEO

GLASKLARER, ERFRISCHENDER WEIN AUS CASTILLA.

6.—/39.—

MOMO 2014, SANCHEZ ROMATE, RUEDA

TRAUBE: VERDEJO, VIURA

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

7.—/45.—

WEISSBURGUNDER 2015, WEINGUT BASTGEN MOSEL

TRAUBE: WEISSBURGUNDER

DER WEISSBURGUNDER AUS DER EDLEN BURGUNDERREBE IST AUSSCHLIESSLICH IN HANDARBEIT BEARBEITET UND VINIFIZIERT. LEICHT MOUSSIERENDER, SCHÖN FRUCHTIGER, TROCKENER FRÜHLINGSWEIN. BELEBEND UND ERFREUEND.

7.50/49.—

GEWÜRZTRAMINER NATURE'S 2014, LOUIS SIPP, ALSACE AC (BIO)

TRAUBE: GEWÜRZTRAMINER

EIN BIOLOGISCHER UND SORTENTYPISCHER GEWÜRZTRAMINER. STARK FRUCHTBETONT, KRAFTVOLL UND MUSKULÖS IN DER NASE, MIT LANGEM ABGANG. ZU UNSEREN FLAMMKUCHEN DER IDEALE BEGLEITER

8.—/52.—

SANCERRE DEMETER 2015, DOMAINE VACHERON, LOIRE

TRAUBE: SAUVIGNON BLANC

ELEGANTER UND FRISCHER SAUVIGNON BLANC, WIE ER BESSER KAUM SEIN KÖNNTE. AM GAUMEN VOLL UND DICHT GEWOSEN. TROTZ DER FÜLLE UND INTENSITÄT WIRKT ER SCHLANK UND ELEGANT.

9.—/59.—

ROSÉ 10 CL/FLASCHE 75 CL

SCHIFF ROSÉ 2015

TRAUBE: PINOT NOIR

KLASSISCHER ROSÉ VOM ZÜRICHSEE. PASST AUSGEZEICHNET ZUM TARTAR.

7.50/49.—

ROTWEIN OFFEN 10 CL/FLASCHE 75 CL

FOS CRIANZA RIOJA 2013, MALUMBRES

6.50/42.—

TRAUBE: TEMPRANILLO

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

BOURG AU ROUGE 2014

7.—/45.—

WEINBAU WEIDMANN, REGENSBERGER ZÜRICH AOC

TRAUBE: BLAUBURGUNDER, GARANOIR, PINOT NOIR

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.

REGAIN CÔTES DU VENTOUX ROUGE AOC 2014

7.50/49.—

VINDEMINO, VILLES-SUR-AUZON

TRAUBE: GRENACHE, SYRAH

SELEKTIVE LESE VON HAND. SPONTANVERGÄRUNG MIT WEINBERGSEIGENEN HEFEN. AM GAUMEN HARMONISCH UND WEICH, REICHLICH SÜSSE FRUCHT, SEHR WEICHES TANNIN, IN SICH RUHEND. EIN WEIN FÜR DIE SEELE.

ROSSOBASTARDO 2013, SIGNAE, UMBRIA IGT

8.—/52.—

TRAUBE: SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET

EIN RUBINROTER, KRÄFTIGER WEIN MIT AROMEN VON BROMBEERE UND HEIDELBEERE. ER IST WEICH, GESCHMEIDIG UND AUSGEWOGEN, MIT EINEM NACHHALTIGEN ABGANG. DIE AROMEN VON VEILCHEN UND LAKRITZE GEBEN DEM WEIN EINEN FEINEN CHARAKTER. BESONDERS SPASS MACHT ER ZU UNSEREN PASTAGERICHTEN.

L'EQUILIBRISTA 2015, CA N'ESTRUC, KATALONIEN

9.—/59.—

TRAUBE: GARNACHA NEGRA, SYRAH, CARIÑENA

UNSER LIEBLINGSWEIN IM DES AMIS. 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.

PROSECCO

PROSECCO NUDO 10 CL/FLASCHE 75 CL DOC EXTRA DRY, FRUCHTIG, CHARMANT, ERFRISCHEND	8.50/55.—
KIR ROYAL CRÈME DE CASSIS MIT PROSECCO	9.50
APEROL SPRITZ MIT PROSECCO	12.—
HUGO PROSECCO MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SODA & FRISCHER MINZE	12.—
CAMPARI MILANO PROSECCO MIT CAMPARI, CRANBERRYSAFT & FRISCHER MINZE	12.—

GESPRITZTER WEIN

GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS ODER SAUER	8.50
SUREAU GESPRITZTER WEISSWEIN MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP	9.50
APEROL SPRITZ MIT WEISSWEIN	12.—
BICICLETTA CAMPARI MIT WEISSWEIN	10.50
KIR CRÈME DE CASSIS MIT WEISSWEIN	9.50
TINTO DE VERANO MATTER GRAN CLASSICO, ROTWEIN & CITRO	10.50

BOWLE

FRÜCHTEBOWLE MIT PROSECCO UND WEISSWEIN DIE FRÜCHTEBOWLE IST AUF VORBESTELLUNG AB 1 LITER ERHÄLTlich.	59.— PRO LITER
--	----------------

SPIRITUOSEN

APÉRITIF 4 CL

APEROL 11%	7.50
CAMPARI 23%	7.50
CINZANZO 16%	7.50
CYNAR 16.5%	7.50
LILLET 17%	7.50
SUZE 20%	7.50
MATTER GRAN CLASSICO 28%	8.50
ANTICA FORMULA VERMOUTH ROSSO 16.5%	8.50

BITTER 4 CL

AVERNA 32%	7.50
FERNET BRANCA 39%	7.50
APPENZELLER ALPENBITTER 30%	7.50
RAMAZOTTI 30%	7.50

ANISÉE 2 CL

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

OBSTBRAND 2 CL, HUMBEL

VIEILLE PRUNE 40%

6.50

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

VIEILLE WILLIAMS LIQUEUR 40%

6.50

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

NR. 20 ROTER GRAVENSTEINER APFELBRAND 43%

7.—

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.

NR. 5 MIRABELLE 43%

7.50

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.

NR. 4 SCHATTENMORELLE SAUERKIRSCH 43%

9.—

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.

NR. 12 QUITTENBRAND 43%

9.—

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.

GRAPPA 2 CL

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 5 CL

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

SHERRY 5 CL

LUSTAU EAST INDIA SOLERA, 20%	7.50
-------------------------------	------

COGNAC 2 CL

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

BRANDY 4 CL

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

LIKÖRE 4 CL

HIERBAS IBICENCAS CON RAMA 26%, 2 CL/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.—
MEZCAL 40%	10.—

GIN 4 CL

BANKES ENGLAND, 40%	10.—
HENDRICK'S SCHOTTLAND, 41%	12.—
MARE SPANIEN, 42.5%	15.—
MONKEY 47 DEUTSCHLAND, 47%	16.—

RUM 4 CL

APPLETON V/X JAMAICA, 40%	10.—
LA MAUNY SPICY AUX DOUCES ÉPICES DES ANTILLES, MARTINIQUE, 32%	10.—
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA, 40%	14.—
RUM NATION 18 JAHRE, PANAMA, 40%	16.—

WODKA 4 CL

PARTISAN BELARUS, 40%	10.—
-----------------------	------

TEQUILA 2 CL/4 CL

EL ESPOLON BLANCO 100% AGAVE, 40%	6.—/11.—
-----------------------------------	----------

WHISK(E)Y 4 CL

WILD TURKEY BOURBON 81 PROOF 40.5%	11.—
JACK DANIEL'S OLD NO. 7 40%	12.—

SINGLE MALT 4 CL

LAGAVULIN 16 YEARS, ISLAY, 43%	14.—
OBAN 14 YEARS, HIGHLANDS, 43%	14.—
AUCHENTOSHAN THREE WOODS, LOWLANDS, 43%	18.—

ZUSÄTZE

COLA, CITRO, MINERAL & ALPTEA BIO
RIÈME LIMONADE, CLUB MATE & 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, GINGER BEER	14.—
GIMLET BANKES GIN, ROSES LIME, LIMETTE	14.—
GIN FIZZ BANKES GIN, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP, SODA	14.—
MOSCOW MULE PARTISAN WODKA, LIMETTE, GURKE, GINGER BEER	14.—
NEGRONI CAMPARI, ANTICA FORMULA, BANKES GIN	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.—

