

CAFÉ ^{DES} AMIS

ESSEN

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

| | |
|---|-------|
| BRUNCHTELLER DES AMIS | 21.50 |
| CROISSANT, BROTKORB, BUTTER, CONFITURE, FRISCHKÄSE, TOMME ROUEMENT, CRESTAWALD BIO BERGKÄSE, SPIEGELEI MIT GEBRATENEM SPECK, FRÜCHTEBOUQUET UND FRÜCHTEJOGHURT | |
| BRUNCHTELLER DES AMIS MIT RÜHREI, 2 EIER | 23.50 |
| MEDITERRANER BRUNCHTELLER AUF WUNSCH VEGAN ERHÄLTICH | 24.50 |
| BROTKORB, HUMMUS, LINSENKÖFTE, OLIVEN, FETA DODONIS, RANDEN, GURKEN, GRIECHISCHER JOGHURT MIT HONIG UND FRÜCHTEBOUQUET | |
| LACHSTELLER GARNIERT, 100G | 17.50 |
| IRISCHER PREMIUM RAUHLACHS, IN DER SCHWEIZ VERARBEITET UND GERÄUCHERT VOM FAMILIENBETRIEB SALMO FUMICA, MIT MEERRETTICH-RICOTTA, KAPERN, TOAST, BUTTER UND SALATBOUQUET | |
| PETIT DÉJEUNER SALÉ | 10.50 |
| CROISSANT, BROTKORB, BUTTER, CONFITURE, FRISCHKÄSE, TOMME ROUEMENT UND CRESTAWALD BIO BERGKÄSE | |
| PETIT DÉJEUNER | 10.50 |
| CROISSANT, BROTKORB, BUTTER, CONFITURE UND FRÜCHTEBOUQUET | |
| 2 SPIEGELEIER | 7.50 |
| RÜHREI, 3 EIER | 9.50 |
| AVOCADO-FÄCHER MIT SCHNITTLAUCH-SAUERRAHM UND SALATBOUQUET | 10.50 |
| WARMES ZMORGE-SANDWICH | 12.50 |
| PANE LUCIANO VON UNSEREM HAUSBÄCKER, GEFÜLLT MIT RÜHREI, BERGKÄSE UND RUCOLA | |
| BUTTERCROISSANT | 1.80 |
| CROISSANT AU CHOCOLAT | 2.80 |
| BIRCHERMÜESLI 230G | 8.50 |
| GRIECHISCHER NATURJOGHURT 230G | 8.50 |
| MIT HONIG UND FRÜCHTEBOUQUET AUF WUNSCH MIT HAUSGEMACHTEM GRANOLA AUS DINKEL, CHIASAMEN UND CRANBERRIES | |
| | +2.50 |

DAZU EMPFEHLEN WIR

| | |
|--|------|
| SPECK GEBRATEN | 3.— |
| HAUSROHSCHINKEN 30G | 5.50 |
| RAUHLACHS 35G | 6.50 |
| CRESTAWALD BIO BERGKÄSE | 3.50 |
| RANDEN-HUMMUS | 5.50 |
| GRIECHISCHER NATURJOGHURT KLEIN MIT HONIG 110G | 4.50 |
| BIRCHERMÜESLI KLEIN 110G | 4.50 |

CRÊPE

| | |
|---|------|
| APFELMUS UND ZIMT | 5.50 |
| HAUSGEMACHTE SCHOKOLADEN-HASELNUSSCRÈME | 6.50 |
| RAUHLACHS UND MEERRETTICH-RICOTTA | 7.50 |
| CHÈVRE UND RUCOLA | 7.50 |

EINGEKLEMMTES MIT KNUSPRIGEM SAUERTEIGBROT

| | |
|---|------|
| CRESTAWALD BIO BERGKÄSE MIT QUITTENSENF, SPROSSEN UND BLATTSALAT | 7.50 |
| ROHSCHINKEN MIT PESTO ROSSO, HAUSGEMACHTEM ESSIGGEMÜSE UND RUCOLA | 8.— |
| RAUHLACHS MIT FRISCHKÄSE, KAPERN, GEBEITZTEN SCHALOTTEN UND BLATTSALAT | 9.— |

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

WOCHENPASTA PREIS NACH ANGEBOT

TAGESSUPPE 11.50

SAISONALE QUICHE VEGETARISCH, MIT SALATBOUQUET 18.50
WARTEZEIT BIS 20 MINUTEN

QUICHE LORRAINE SPECK, EIER, MIT SALATBOUQUET 19.50
WARTEZEIT BIS 20 MINUTEN

GRAND SANDWICH GETOASTETES SAUERTEIGBROT GEFÜLLT MIT 22.50
POULETBRUST, KNUSPRIGEM SPECK, EIER-OMELETTE, COCKTAILSAUCE,
BLATTSALAT, DAZU GEMÜSEPICKLES UND KNUSPRIGE POMMES CHIPS

SALATSCHALE 15.50

MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE, HAUSDRESSING UND GERÖSTETEN KERNEN

DAZU EMPFEHLEN WIR

RANDEN-HUMMUS 5.50

DALLENWILER ZIEGENFRISCHKÄSE 80G, MIT KÜRBISKERNÖL 8.50

POULETBRUST 160G, MIT HAUSGEMACHER KRÄUTERBUTTER 10.50

IRISCHER PREMIUM RAUHLACHS 70G 12.50
MIT KAPERN UND MEERRETTICH-RICOTTA

EINGEKLEMMTES MIT KNUSPRIGEM SAUERTEIGBROT

CRESTAWALD BIO BERGKÄSE 7.50
MIT QUITTENSENF, SPROSSEN UND BLATTSALAT

ROHSCHINKEN 8.—
MIT PESTO ROSSO, HAUSGEMACHEM ESSIGGEMÜSE UND RUCOLA

RAUHLACHS 9.—
MIT FRISCHKÄSE, KAPERN, GEBEITZTEN SCHALOTTEN UND BLATTSALAT

HOLZBRÄTTLI SERVIERT MIT KNUSPRIGEM HAUSBROT

RANDEN-HUMMUS VEGAN 12.50
KÜRBISKERNÖL, DÖRRTOMATEN-PESTO UND SPROSSEN

CHÄSPLÄTTLI 14.50
TOMME ROUGEMONT, CRESTAWALD BIO BERGKÄSE UND EIN MONATSKÄSE,
DAZU QUITTENSENF, NÜSSE UND SPROSSEN

DREIERLEI CHARCUTERIE 17.50
VON DER PUSCHLAVER METZGEREI ZANETTI,
DAZU HAUSGEMACHTE ESSIGGURKE UND SALATBOUQUET

ZUM KNABBERN

OLIVEN 5.50

RAUCHMANDELN 5.50

CRÊPE

| | |
|---|------|
| APFELMUS UND ZIMT | 5.50 |
| HAUSGEMACHTE SCHOKOLADEN-HASELNUSSCRÈME | 6.50 |
| RAUHLACHS, MEERRETTICH-RICOTTA | 7.50 |
| CHÈVRE UND RUCOLA | 7.50 |

SÜSSES

DIVERSE HAUSGEMACHTE KUCHEN UND DESSERTS IN UNSERER VITRINE

| | |
|--|-----------|
| PETIT SUCRE KLEINES DESSERT | 4.50-6.50 |
| MUFFIN | 5.50 |
| SAISON TIRAMISU | 10.50 |
| AFFOGATO ESPRESSO MIT KLEINER KUGEL VANILLEGLACE | 6.50 |
| AFFOGATO MIT AMARETTO 2CL, 28% | 9.50 |
| SCHOGGIKUCHEN | 6.50 |
| FRÜCHTE-QUARKKUCHEN | 7.50 |
| FRÜCHTE-STREUSEL IM GLAS AUF WUNSCH ERWÄRMT | 6.50 |

DAZU EMPFEHLEN WIR

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

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 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.

PREISE INKL. 7.7% 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 2CL, 28% | 9.50 |
| CORRETTO 1CL GRAPPA 42% | 6.50 |
| CARAJILLO 2CL BRANDY 36% | 9.50 |

MILCH

| | |
|-----------------------------------|-----|
| KALTE ODER HEISSE MILCH 30CL | 4.— |
| HEISSE MILCH MIT HONIG 30CL | 5.— |
| KALTE ODER HEISSE SCHOKOLADE 30CL | 5.— |
| KALTE ODER HEISSE OVOMALTINE 30CL | 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

BIO MILCH VOM HIRZEL ZH.

ALLE CAFÉS SIND AUCH KOFFEINFREI, MIT SOJA- ODER HAFERMILCH ERHÄLTLICH.

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 |
| FRÜCHTE | 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 PUR | 6.00 |
| KURKUMA LATTE MIT HAFERMILCH | 7.50 |
| KURKUMA LATTE FROID MIT HAFERMILCH | 7.50 |
| FRISCHER INGWERTEE MIT HONIG | 5.50 |
| HEISSE LIMONADE MIT FRISCHEM ZITRONENSAFT UND HONIG | 5.50 |
| FRISCHER MINZTEE | 5.50 |

SAFT

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

FRISCH GEPRESST 20 CL

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

OPALINE SCHORLE & SÄFTE 25CL FLASCHE

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

| | |
|--|------|
| FRAMBOISES | 5.— |
| FRUCHTSPRUDLER HIMBEERE, 33CL FLASCHE | |
| FLEUR DE SUREAU | 5.50 |
| FRUCHTSPRUDLER HOLUNDERBLÜTE UND LIMETTE, 33CL FLASCHE | |
| 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 30CL/45CL | 4.—/5.— |
| MIT MINERAL 30CL/45CL | 5.—/6.— |

WASSER & SÜSSGETRÄNK

| | |
|---|---------------|
| GOBA MINERALWASSER STILL 33CL/50CL FLASCHE | 4.50/6.— |
| GOBA MINERALWASSER LAUT 30CL/45CL/100CL OFFEN | 4.—/5.50/9.50 |
| 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.— |
| ZOBO SORREL HIBISKUS-INGWERLIMONADE, 28CL FLASCHE | 5.50 |
| ZOBO GINGER INGWERLIMONADE, 28CL FLASCHE | 5.50 |
| ZOBO ORANGE ORANGENLIMONADE, 28CL FLASCHE | 5.50 |
| CUCUMIS GURKENLIMONADE, 33CL FLASCHE | 5.50 |
| FLORA POWER KOFFEINHALTIGE MATE-LIMONADE, 33CL FLASCHE | 5.50 |
| MAKAVA MATE EISTEE KOFFEINHALTIG, 33CL FLASCHE | 5.50 |
| CHINOTTO LURISIA 100% NATÜRLICH, 27.5CL FLASCHE | 5.50 |
| SANBITTÈR 10CL 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 & BLAU 33CL FLASCHE | 5.— |
| SINALCO COLA 30CL/45CL OFFEN | 4.50/6.50 |
| SINALCO COLA ZERO 30CL/45CL OFFEN | 4.50/6.50 |
| ALPTEA, 30CL/45CL OFFEN | 4.50/6.50 |

RIÈME LIMONADE 33CL FLASCHE 5.50

L'ORIGINAL, CITRON, GRENADE, MANDARINE,
PAMPLEMOUSSE

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

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

BIER

SCHWEIZ

- APPENZELLER QUÖLLFRISCH LAGER 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 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

- HOEGAARDEN WEIZEN, 25CL FLASCHE 6.50
SEHR HEFEBETONTES UND ERFRISCHENDES BELGISCHES WITBIER, WIRD MIT
KORIANDER UND ORANGENSCHALEN AROMATISIERT.
- LA CHOUFFE BLONDE 8%, 33CL FLASCHE 7.—
- LA CHOUFFE BLONDE 8%, 75CL FLASCHE 14.—
DAS BELGISCHES 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 & ANCHOR SORTE WECHSELND, 33CL 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.

OERLIK-ÖHLSCH 5.5%, 50CL FLASCHE 9.50
HANDGEBRAUT IN ZÜRICH, BESTICHT DIESES ELEGANTE KÖLSCH DURCH EIN RUNDDES, FLORALES HOPFENBOUQUET. DA IST VIEL SYMPATHIE IM GLAS, GEPAART MIT GEKONNTEM HANDWEK.

WEISSWEIN OFFEN 10CL/FLASCHE 75CL

REAL VIÑEDOS 2016, TERRA DE CASTILLA

TRAUBE: MACABEO

GLASKLARER, ERFRISCHENDER WEIN AUS CASTILLA.

6.—/39.—

MOMO 2016, 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 LES GRANDMONTAINS AOC 2016,

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 2016

TRAUBE: PINOT NOIR

KLASSISCHER ROSÉ VOM ZÜRICHSEE. PASST AUSGEZEICHNET ZUM TARTAR.

7.50/49.—

ROTWEIN OFFEN 10CL/FLASCHE 75CL

FOS CRIANZA RIOJA 2014, MALUMBRES

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.

6.50/42.—

BOURG AU ROUGE 2016

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.

7.—/45.—

REGAIN CÔTES DU VENTOUX ROUGE AOC 2014

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.

7.50/49.—

ROSSOBASTARDO 2013, SIGNAE, UMBRIA IGT

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.

8.—/52.—

L'EQUILIBRISTA 2015, CA N'ESTRUC, KATALONIEN

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.

9.—/59.—

PROSECCO

| | |
|--|-----------|
| PROSECCO NUDO 10CL/FLASCHE 75CL 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 UND FRISCHER MINZE | 12.— |
| CAMPARI MILANO PROSECCO MIT CAMPARI, CRANBERRYSAFT UND 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 UND CITRO | 10.50 |

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 |
| LILLET 17% | 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 |
| RAMAZOTTI 30% | 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% | |
| 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.— |
| MEZCAL 40% | 10.— |

GIN 4CL

| | |
|----------------------------|------|
| BANKES ENGLAND, 40% | 10.— |
| HENDRICK'S SCHOTTLAND, 41% | 12.— |
| MARE SPANIEN, 42.5% | 15.— |
| MONKEY 47 DEUTSCHLAND, 47% | 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.— |
| JACK DANIEL'S OLD NO. 7 40% | 12.— |

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.— |

