

CAFÉ ^{DES} AMIS

ESSEN

DIE GESTALTUNG UNSERER SPEISE- & GETRÄNKEKARTE LIEGT UNS SEHR AM HERZEN. STÄNDIG SETZEN WIR UNS MIT UNSEREN PRODUKTEN AUSEINANDER, FINDEN NEUE, WO ES SINN MACHT UND VERSUCHEN EINEN NACHHALTIGEN WEG ZU GEHEN. SO SIND WIR STÄNDIG IM WANDEL. WIR ARBEITEN MIT KLEIN- UND FAMILIENBETRIEBEN ZUSAMMEN, DIE AUS DER REGION KOMMEN UND ZU DENEN WIR EINEN PERSÖNLICHEN BEZUG HABEN. SEIT OKTOBER 2019 BIETEN WIR HAUPTSÄCHLICH KAG-FREILAND-FLEISCH AUS DEN KANTONEN ZÜRICH UND ZUG AN.

BIO LACHS BEZIEHEN WIR VON DEM FAMILIENBETRIEB KURATLI IN NUSSBAUMEN. UNSER KAG-FREILAND-FLEISCH BEZIEHEN WIR VON DER METZGEREI ABEGG IN LANGNAU A.A. UND VOM UELIHOF IN EBIKON.

DAS RINDFLEISCH FÜR UNSER TATAR IST CULINARIUM ZERTIFIZIERT VON DER METZGEREI ZIEGLER. CHÄS & CO BELIEFERT UNS MIT BIO EIERN UND BIO MILCH, SOWIE KÄSE UND MILCHPRODUKTEN MERHEITLICH IN BIO QUALITÄT. UNSER HAUSBÄCKER IST DIE BÄCKEREI WAGNER AUS WIEDIKON. MARINELLO BELIEFERT UNS MIT MARKTFRISCHEM GEMÜSE AUS DER UMGEBUNG. ES GIBT WAS ES HAT, GANZ DEN JAHRESZEITEN ENTSPRECHEND.

ALLERGENE UND INTOLERANZEN: DIESBEZÜGLICH BITTEN WIR DARUM, SICH BEI UNSEREN MITARBEITENDEN ZU INFORMIEREN. ALLE PREISE INKL. 7.7% MWST

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

BRUNCHTELLER DES AMIS	21.50
EIN SPIEGELEI, BERGRAUSCH KÄSE SEELISBERG, TOGGENBURGER SELUN WEICHKÄSE, FRISCHKÄSE, GURKEN, NÜSSE, KRESSE, FRÜCHTE, DAZU EIN CROISSANT, BROT, BUTTER UND CONFITURE	
BRUNCHTELLER DES AMIS MIT RÜHREI 2 EIER	23.50
MEDITERRANER BRUNCHTELLER (VEGAN ERHÄLTlich)	24.50
HUMMUS, LINSENAUFSTRICH, ERBSENPÜREE, OLIVEN, RÄNDEN, GURKEN, FRÜCHTE UND GRIECHISCHER JOGHURT MIT HONIG UND BROT	
IRISCHER RAUHLACHS BIO, 80G	19.50
VOM FAMILIENBETRIEB KURATLI GERÄUCHERT, SERVIERT MIT ZITRONENRICOTTA, RADIESLI, GEBEIZTEN SCHALOTTEN, KAPERN, GETOASTETEM HAUSBROT UND BUTTER	
WARMES ZMORGE-CROISSANT	12.50
GETOASTET, GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE, RÜHREI, SPECK UND RUCOLA	
OHNE SPECK	10.50
RÄNDEN IM OFEN GESCHMORT (VEGAN)	12.50
MIT RÄUCHERSALZ, ERBSENSTAMPF, KRESSE UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN	
PETIT DÉJEUNER SALÉ	12.50
BERGRAUSCH KÄSE SEELISBERG, TOGGENBURGER SELUN WEICHKÄSE, FRISCHKÄSE, CROISSANT, BROT, BUTTER UND CONFITURE	
PETIT DÉJEUNER (VEGAN ERHÄLTlich)	10.50
FRÜCHTE, CROISSANT, BROT, BUTTER UND CONFITURE	
RÜHREI 3 EIER	10.50
SPIEGELEIER 2 EIER	8.50
DAZU EMPFEHLEN WIR UNSERE BRATKARTOFFEL	6.00
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
FRÜCHTETELLER	12.50
BIRCHERMÜESLI 230G	8.50
PAIN AU CHOCOLAT	2.80
BUTTERCROISSANT	1.80

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

DAZU EMPFEHLEN WIR

GEBRATENER SPECK KAG FREILAND, 40G	4.00
BRATKARTOFFELN MIT ROSMARIN (VEGAN)	6.00
CHAMPIGNONS MIT SCHNITTLAUCH (VEGAN)	6.00
HUMMUS MIT KRESSE UND OLIVENÖL (VEGAN)	6.50
BERGRAUSCH KÄSE AUS SEELISBERG, 45G	5.00
HÜTTENKÄSE MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND FLEUR DE SEL	5.50
BIRCHERMÜESLI KLEIN, 110G	5.00
GRIECHISCHER JOGHURT NATURE MIT HONIG, KLEIN, 110G	5.00

TARTINE - BELEGTE BROTSCHIEBE

GETOASTETES DUNKLES BROT, REICHHALTIG BELEGT

HUMMUS	7.50
HUMMUS, RANDEN, FLEUR DE SEL, OLIVENÖL, KRESSE	
RÜEBLI	8.00
GERÖSTETE BUNTE RÜEBLI, HÜTTENKÄSE, HASELNUSS-DUKKAH, KRESSE	
WEICHKÄSE	8.00
TOGGENBURGER SELUN WEICHKÄSE, FRÜCHTEKONFIT, BAUMNÜSSE, RUCOLA	
ROHSCHINKEN	9.00
MEERSALZROHSCHINKEN BIO, FRISCHKÄSE, RADIESLI, ESSIGGURKE, RUCOLA	

CRÊPES

CHÈVRE, CARAMELISIERTE BAUMNÜSSE, RUCOLA	8.00
BERGKÄSE, CHAMPIGNONS, SCHNITTLAUCH	7.50
SCHOGGI-HASELNUSSCRÈME, HAUSGEMACHT	6.50
APFELMUS UND ZIMT	6.50

EIER: CH/BIO. MILCH: CH/BIO. FLEISCH: CH/KAG FREILAND ODER BIO.

FISCH: CH/ZUCHT BIO ODER WILDFANG.

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 UHR

WOCHENPASTA

PREIS NACH ANGEBOT

HUMMUS-PLÄTTLI (VEGAN) 13.50

HUMMUS, LINSENAUFSTRICH, OLIVEN UND GERÖSTETE RÜEBLI, KRESSE

CHÄS-PLÄTTLI 15.50

BERGRAUSCH KÄSE AUS SEELISBERG, TOGGENBURGER SELUN WEICHKÄSE UND EIN MONATSKÄSE, FRÜCHTEKONFIT, NÜSSE UND KRESSE

DAZU EMPFEHLEN WIR

FRÜCHTEBROT HAUSGEMACHT (VEGAN) 5.00

CHARCUTERIE-PLÄTTLI 17.50

TROCKENWURST BIO UND AUFSCHNITT CA. 100G VOM UELIHOF
MIT ESSIGGURKE, RADIESLI UND KRESSE

QUICHE LORRAINE MIT GRÜNEM SALATBOUQUET 19.50

(DIE WARTEZEIT BETRÄGT MIN. 20 MINUTEN)

SAISON TARTELETTE (VEGAN) 17.50

ÜBER DAS AKTUELLE ANGEBOT INFORMIERT EUCH UNSER SERVICETEAM

TAGESSUPPE 11.50

ÜBER DAS AKTUELLE ANGEBOT INFORMIERT EUCH UNSER SERVICETEAM

SALATSCHALE (VEGAN)

MIT HAUSDRESSING UND GERÖSTETEN KERNEN

15.50

DAZU EMPFEHLEN WIR

FRÜCHTEBROT HAUSGEMACHT (VEGAN) 5.00

HÜTTENKÄSE MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND FLEUR DE SEL 5.50

HUMMUS MIT KRESSE UND OLIVENÖL (VEGAN) 6.50

CHÈVRE CHAUD MIT HONIG UND RUCOLA 8.50

IRISCHER RAUHLACHS BIO, 40G 9.50

MIT KAPERN UND ZITRONENRICOTTA

TARTINE - BELEGTE BROTSCHIEBE

GETOASTETES DUNKLES BROT, REICHHALTIG BELEGT

HUMMUS 7.50

HUMMUS, RANDEN, FLEUR DE SEL, OLIVENÖL, KRESSE

RÜEBLI 8.00

GERÖSTETE BUNTE RÜEBLI, HÜTTENKÄSE, HASELNUSS-DUKKAH, KRESSE

WEICHKÄSE 8.00

TOGGENBURGER SELUN WEICHKÄSE, FRÜCHTEKONFIT, BAUMNÜSSE, RUCOLA

ROHSCHINKEN 9.00

MEERSALZROHSCHINKEN BIO, FRISCHKÄSE, RADIESLI, ESSIGGURKE, RUCOLA

KLEINE KARTE

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

OLIVEN IM WECKGLAS	5.50
RAUCHMANDELN IM WECKGLAS	6.50

CRÊPES

CHÈVRE, CARAMELISIERTE BAUMNÜSSE, RUCOLA	8.00
BERGKÄSE, CHAMPIGNONS, SCHNITTLAUCH	7.50
SCHOGGI-HASELNUSSCRÈME, HAUSGEMACHT	6.50
APFELMUS UND ZIMT	6.50

HAUSGEMACHTE SÜSSIGKEITEN GANZTAGS ERHÄLTlich

MUFFIN	5.50
PETIT SUCRE KLEINES DESSERT	6.50
SCHOGGIKUCHEN	6.50
FRÜCHTE-STREUSEL (VEGAN), AUF WUNSCH ERWÄRMT	6.50
QUARKKUCHEN MIT FRÜCHTEN	7.50
AFFOGATO ESPRESSO MIT EINER KUGEL VANILLEGLACE	8.00
AFFOGATO MIT AMARETTO 2CL, 28%	9.50
GANZE KUCHEN UND GEBÄCK AUF VORBESTELLUNG	PREIS AUF ANFRAGE

DAZU EMPFEHLEN WIR

KUGEL VANILLEGLACE SORBETTO	4.00
KUGEL SAUERRAHMGLACE SORBETTO	4.00
SCHLAGRAHM	1.00

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

EIER: CH/BIO. MILCH: CH/BIO. FLEISCH: CH/KAG FREILAND ODER BIO.

FISCH: CH/ZUCHT BIO ODER WILDFANG.

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

GETRÄNKE

CAFÉ

ESPRESSO	4.00
CAFÉ CRÈME	4.00
ESPRESSO MACCHIATO	4.50
CORTADO	4.50
ESPRESSO DOPPIO	5.00
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	5.50
CAPPUCCINO PETIT/GRAND	5.00/7.00
CAFÉ AU LAIT PETIT/GRAND	5.00/7.00
LATTE MACCHIATO	6.00
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	4.00
HEISSE MILCH MIT HONIG	5.00
KALTE ODER HEISSE SCHOKOLADE	5.00
KALTE ODER HEISSE OVOMALTINE	5.00

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.

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

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

HEISSE LIMONADE MIT FRISCHEM ZITRONENSAFT UND HONIG	5.50
FRISCHER INGWERTEE MIT HONIG	6.00
FRISCHER MINZTEE	6.00
CAFÉ FROID	6.50
CHAI	6.50
CHAI FROID	6.50
KURKUMA	6.00
KURKUMA LATTE WARM MIT HAFERMILCH	7.50
KURKUMA LATTE FROID AUF EIS MIT HAFERMILCH GESHAKED	7.50

SAFT OFFEN

OBSTSAFT NATURTRÜB 30CL/45CL	5.00/7.00
ORANGENSAFT FAIRTRADE, 20CL	5.00
CRANBERRYSAFT 20CL	5.00

FRISCH GEPRESST 20CL OFFEN

ORANGENSAFT	6.00
APFEL-ORANGEN-INGWER-SAFT	6.00

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	5.00
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	4.00/5.00
MIT MINERAL 30CL/45CL	5.00/6.00

RIÈME LIMONADE 33CL FLASCHE 5.50

L'ORIGINAL, CITRON, MANDARINE, PAMPLEMOUSSE

DIABOLO MENTHE RIÈME L'ORIGINALE UND MINZESIRUP MONIN	6.00
DIABOLO GRENADINE RIÈME L'ORIGINALE UND GRENADINESIRUP MONIN	6.00

WASSER

TAFELWASSER STILL, À DISCRÉTION	PRO PERSON 3.00
MINERALWASSER LAUT, 30CL/45CL/100CL OFFEN	4.00/5.00/8.00
GOBA MINERALWASSER STILL, 50CL FLASCHE	6.00

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	5.00/7.00
CRANBERRYSCHORLE 30CL/45CL OFFEN	5.00/7.00
RHABARBERSCHORLE 33CL FLASCHE	6.00
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	5.00
BITTER LEMON „THOMAS HENRY“, 20CL FLASCHE	5.00
GINGER ALE „THOMAS HENRY“, 20CL FLASCHE	5.00
SPICY GINGER „THOMAS HENRY“, 20CL FLASCHE	5.00
GOBA CITRO 30CL/45CL OFFEN	4.50/6.50
RIVELLA ROT UND BLAU, 33CL FLASCHE	5.00
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
FLOCKA SODA MATE KOFFEINHALTIGE MATE-LIMONADE, 33CL FLASCHE	6.00
SEICHA MATCHA LIMETTEN LIMONADE, 33CL FLASCHE	6.50

BIER

SCHWEIZ

APPENZELER QUÖLLFRISCH NATURTRÜB 30CL/50CL OFFEN 5.00/7.50

APPENZELER QUÖLLFRISCH PANACHÉ 30CL/50CL OFFEN 5.00/7.50

APPENZELER VOLLMOND 33CL FLASCHE 6.00

FRISCHES HELLES SPEZIALBIER, GEBRAUT AUSSCHLIESSLICH WÄHREND VOLLMONDNÄCHTEN.

APPENZELER LEERMOND ALKOHOLFREI, 33CL FLASCHE 6.00

DAS VIELLEICHT GEHALTVOLLSTE ALKOHOLFREIE BIER DER SCHWEIZ MIT EINER RUNDEN MALZNOTE.

APPENZELER REISBIER GLUTENFREI, 33CL FLASCHE 6.00

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

APPENZELER SCHWARZER KRISTALL 33CL FLASCHE 6.50

DAS DUNKLE STARKBIER MIT DER GEWITTERSCHWARZEN FARBE ÜBERZEUGT MIT KRÄFTIGEN RÖSTAROMEN.

APPENZELER 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.

APPENZELER WEIZENBIER 50CL BÜGELFLASCHE 7.80

DIE OBERGÄRIGE, NATURTRÜBE SPEZIALITÄT BEGEISTERT MIT TYPISCH FRUCHTIGEN AROMEN EINES WEIZENBIERS.

BELGIEN

LA CHOUFFE BLONDE 8%, 33CL/75CL FLASCHE 7.00/14.00

DAS BELGISCHE STARKBIER MIT DEM ZWERGLI IST EINE WAHRE BOMBE AN FRUCHT- UND HEFEAROMEN.

LA CHIMAY BLEUE DUNKEL, 9%, 33CL/75CL FLASCHE 7.00/14.00

DAS BELGISCHE 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.

SAISONALES OFFENBIER VOM FASS

AHOI BIER - HAFENKRAN LAGER 30CL/45CL 6.50/9.00
DIE ENTHUSIASTISCHE MIKROBRAUEREI AUS SCHLIEREN BEGEISTERT MIT VIELEN LECKEREN BIEREN, DIE MAN NICHT AN JEDER ECKE KRIEGT. ÜBER DIE WINTERMONATE HABEN WIR UNS FÜR IHR LAGERBIER ENTSCHEIDEN: EIN UNTERGÄRIGES MÄRZEN-BIER, MIT AUSGEWOGENEM MALZKÖRPER.

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 – 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.

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 BIEREN.

STORM AND ANCHOR SORTE WECHSELND, 33CL FLASCHE 7.50
STORM AND 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%, 33CL FLASCHE 7.50
HANDGEBRAUT IN ZÜRICH, BESTICHT DIESES ELEGANTE KÖLSCH DURCH EIN RUNDES, FLORALES HOPFENBOUQUET. DA IST VIEL SYMPATHIE IM GLAS, GEPAART MIT GEKONNTEM HANDWERK.

VRENELISGÄRTL 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 LEICHTIGKEIT DIESES BIERES.

WEISSWEIN OFFEN 10CL/FLASCHE 75CL

WEISS TROCKEN 2018, BIO / VEGAN, NUR OFFEN

6.50

WEINGUT WEINREICH, RHEINHESSEN

TRAUBE: RIESLING, SILVANER, MÜLLER-THURGAU

DIESER ELEGANTE WEIN DER JUNGEN, WILDEN WINZERGEBIRGUNG IN RHEINHESSEN BEGEISTERT ALS UNKOMPLIZIERTER APÉROWEIN. MIT KNACKIGER SÄURE UND FRUCHTAROMEN VON GRÜNEM APFEL UND ZITRUSFRÜCHTEN, PASST ER BEI VIELEN GELEGENHEITEN.

ALBARIÑO A PEDREIRA 2017, NACHHALTIG / VEGAN

7.50/49.00

BODEGAS FULCRO, RIAS BAIXAS, GALICIEN

TRAUBE: ALBARIÑO

GALICIEN, IM ÄUSSERSTEN NORDWESTEN DER IBERISCHEN HALBINSEL GELEGEN, PRODUZIERT DIE SPANNENDSTEN WEISSWEINE SPANIENS. DER WIND VOM ATLANTIK BLÄST STARK, DIE SPANISCHE SONNE DRÜCKT DURCH UND SO ENTSTEHEN RASSIGE, ÄUSSERST SAFTIGE WEINE, MIT FRUCHTNOTEN VON WEISSEN BLÜTEN UND APRIKOSEN. UNGESTÜM WIE DAS MEER IST DIESER ALBARIÑO LEBENDIG UND MINERALISCH.

RIESLING GOLDMUND FEINHERB 2018, BIO / VEGAN

7.50/49.00

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 AUSGLASSENES WOHLBEFINDEN AM GAUMEN.

TOURAINE, FABEL BARBOU 2018, NACHHALTIG / VEGAN

8.00/52.00

DOMAINE DES CORBILLIÈRES, OISLY, LOIRE

TRAUBE: SAUVIGNON BLANC

EIN SAUVIGNON BLANC WIE ER IM BILDERBUCH STEHT. IN DIESEM WEIN STECKT SO VIEL ENERGIE, ÄHNLICH EINEM KRISTALL. FRISCH, KRÄFTIG, LANG ANHALTEND. IM GLAS NOCH BLASSGELB, GANZ UNSCHULDIG, STEIGT ER EINEM IN DIE NASE MIT DÜFTEN VON REIFEN NEKTARINEN, STACHELBEEREN UND FRISCHEM GRAS. AM GAUMEN IST ER DANN FRISCH, TROCKEN UND MIT EINER GEWISSEN MINERALITÄT. EIN BEISPIELHAFTER KLASSIKER AUS DER LOIRE.

ROSÉ 10CL/FLASCHE 75 CL

SCHIPF ROSÉ 2017

7.50/49.00

WEINGUT SCHIPF, HERRLIBERG, ZÜRICH

TRAUBE: PINOT NOIR

KLASSISCHER ROSÉ VOM ZÜRICHSEE. PASST AUSGEZEICHNET ZUM TARTAR.

ROTWEIN OFFEN 10CL/FLASCHE 75CL

DOMAINE MANZONE AOP 2016, BIO / VEGAN

7.00/45.00

COSTIÈRES DE NÎMES, SÜDLICHE RHONE

TRAUBE: GRENACHE, SYRAH

EIN GENERÖSER WEIN, DER SANFT DURCH DEN GAUMEN GLEITET. INTENSIV NACH CASSIS UND KIRSCHEN DUFTEND MIT GUT EINGEBUNDENEN TANNINEN. PERFEKT FÜR KRÄFTIGE SPEISEN UND LIEBHABER VON REICHFRUCHTIGEN WEINEN.

BORDEAUX LES ANNERAUX AOC 2018, BIO

7.50/49.00

CHÂTEAUX DES ANNERAUX

TRAUBE: MERLOT, PETIT VERDOT

DIESER JUNGE BORDEAUX EMPFÄNGT EINEM MIT OFFENEN ARMEN. GROSSZÜGIG, MIT VIEL CHARME UND EINEM HAUCH VANILLE. DIE GESCHICHTE DES WEINGUTS GEHT AUF DAS 14. JAHRHUNDERT ZURÜCK. EIN WUNDERBARER WEIN MIT EINER SAFTIGEN UND DENNOCH SEIDIGEN, ELEGANTEN FRUCHT. FRÜH ZUGÄNGLICH UND WUNDERBAR REIFEND.

SERPENT À PLUMES 2017, BIODYNAMISCH / VEGAN

8.00/52.00

DOMAINE LA CALMETTE, CAHORS AOC

TRAUBE: MALBEC, MERLOT

PURE FREUDE, FRISCH UND SAFTIG. DAS IST GENAU DIE ART VON WEIN, DIE DIE NOUVELLE VAGUE DER NATURWEINE HERVORGEBRACHT HAT: UNKOMPLIZIERTE UND VERTRÄGLICHE WEINE, DIE AN TRINKFREUDE KAUM ZU ÜBERBIETEN SIND. EIN KLASSISCHER BISTROWEIN UND UNSER NEUER LIEBLING. TIEFDUNKEL, FRISCHFRUCHTIG UND SAFTIG.

BARBERA D`ALBA DOC 2017

8.00/52.00

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.

L'EQUILIBRISTA 2017

9.00/59.00

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.

PROSECCO

PROSECCO NUDO 10CL/FLASCHE 75CL / VEGAN DOC EXTRA DRY, FRUCHTIG, CHARMANT, ERFRISCHEND	8.50/55.00
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.	69.00
---	-------

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%	9.00
ABSINTHE LIBERTINE BLEU FRANCIS MARTIN, 54%	9.50
ABSINTHE SADE VERTE CLAUDE-ALAIN BUGNON, 68%	11.00

OBSTBRAND 2CL, HUMBEL

VIEILLE PRUNE 40% 6.50

GUT AUSGEWOGEN IM DUFT NACH ZWETSCHGEN UND HOLZFASSEN, 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% 7.00

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% 9.00

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% 9.00

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 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	6.00/11.00
AMARETTO 28%	7.50
BAILEYS 17%	7.50
CHARTREUSE VERTE 55%	9.50
PISCO DEMONIO DE LOS ANDES, PERU, 40%	10.00

GIN 4CL

BICKENS ENGLAND, 40%	10.00
HENDRICK'S SCHOTTLAND, 41%	12.00
DEUX FRÈRES SCHWEIZ, 43%	16.00

RUM 4CL

APPLETON V/X JAMAICA, 40%	10.00
LA MAUNY SPICY AUX DOUCES ÉPICES DES ANTILLES, MARTINIQUE, 32%	10.00
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA, 40%	14.00

WODKA 4CL

PARTISAN BELARUS, 40%	10.00
-----------------------	-------

WHISK(E)Y 4CL

WILD TURKEY BOURBON 81 PROOF 40.5%	11.00
------------------------------------	-------

SINGLE MALT 4CL

LAGAVULIN 16 YEARS, ISLAY, 43%	14.00
OBAN 14 YEARS, HIGHLANDS, 43%	14.00
AUCHENTOSHAN THREE WOODS, LOWLANDS, 43%	18.00

ZUSÄTZE

COLA, CITRO, MINERAL UND ALPTEA

RIÈME LIMONADE, FLOCKA SODA MÀTE UND SAFT

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

COCKTAILS

BLOODY MARY PARTISAN WODKA, OPALINE TOMATENSAFT	14.00
DARK N STORMY APPLETON RUM, LIMETTE, SPICY GINGER	14.00
GIMLET BANKES GIN, ROSES LIME, LIMETTE	14.00
GIN FIZZ BANKES GIN, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP, SODA	14.00
MOSCOW MULE PARTISAN WODKA, LIMETTE, GURKE, SPICY GINGER	14.00
NEGRONI CAMPARI, ANTICA FORMULA, BANKES GIN	14.00
NEGRONI SBAGLIATO ANTICA FORMULA, CAMPARI, PROSECCO NUDO	14.00
PIMM'S NR.1 PIMM'S, GINGER ALE, GURKE, ORANGE, LIMETTE	14.00
SOURS	14.00
AMERICANO CAMPARI, ANTICA FORMULA, SODA	14.00
OLD FASHIONED WILD TURKEY BOURBON, BITTER, ZUCKER, SODA	14.00

