

Getränke

Café

Espresso	4.50
Espresso Macchiato	4.50
Americano	5.00
Cortado im Glas	5.50
Espresso Doppio	5.50
Espresso Doppio Macchiato	5.50
Cappuccino petit/grand	5.50/7.00
Café au Lait petit/grand	5.50/7.00
Latte Macchiato im Glas	6.50
Flat White	6.50
Café froid	7.00
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleglace	7.50
Affogato mit Amaretto 28%, 2cl	9.50
Corretto Grappa 42%, 1cl	6.50
Carajillo Brandy 36%, 2cl	9.50

Cacao & Schokolade

Peruanischer Rohcacao mit Hafermilch bio & fair aus ungerösteten Kakaobohnen, gesüsst mit Kokosblütenzucker	8.00
Rio Napo Cacao 70% bio, warm	7.00
Caotina kalt oder warm	5.50
Ovomaltine kalt oder warm	5.50

Alle Cafés sowie Milchgetränke sind mit glutenfreier Bio Hafermilch von Soyana erhältlich. Unsere Kuhmilch ist Bio Milch vom Hirzel. Statt koffeinfreien Kaffee 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 25% Robusta Kamerun, 25% Robusta Uganda, 30% Arabica India Malabar, 20% Arabica Uganda Buzonko 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 dieser Karte verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Hausgemachte Getränke

Heisse Limonade mit frischem Zitronensaft, ohne/mit Honig	6.50
Frischer Ingwertee ohne/mit Honig	6.50
Frischer Minztee	6.00
Frischer Thymiantee	6.00
Frischer Salbeitee	6.00
Verveinetee aus dem Puschlav	6.00
Chai	7.00
Chai froid	7.00
Dirty Chai mit Espresso	8.00
Matcha Latte warm mit Hafermilch	7.50
Matcha Latte froid auf Eis mit Hafermilch	7.50
Kurkuma Latte warm mit Hafermilch	7.50
Kurkuma Latte froid auf Eis mit Hafermilch	7.50

Tee Schwarzenbach (frischer Tee oben)

Earl Grey Schwarztee	5.00
Assam Halmari Schwarztee	5.00
Darjeeling Schwarztee	5.00
China Grüntee	5.00
Jasmin Grüntee	5.00
Früchtete	5.00
Kamillenblüten	5.00
Rooibos Vanille	5.00

Hausgemachte Limonaden

Lime Soda	6.00/7.50
mit frischem Limettensaft und Minze 30cl/45cl offen	
Zitronengras-Limonade	6.00/7.50
mit frischem Ingwer, Limette und Minze 30cl/45cl offen	
Rhabarber-Limonade	6.00/7.50
mit frischer Limette 30cl/45cl offen	
Granatapfel-Limonade	6.00/7.50
mit frischem Ingwer, Limette und Minze 30cl/45cl offen	

Säfte & Fruchtschorlen

Apfelschorle 30cl/45cl offen	5.00/7.00
Cranberryschorle 30cl/45cl offen	5.00/7.00
Obstsaft „Biofarm“ naturtrüb 30cl/45cl offen	5.00/7.00
Orangensaft „Claro Solas“ Fairtrade 20cl offen	5.00
Cranberrysaft „Oceanspray“ 20cl offen	5.00
Traubenschorle rot „Adam & Uva“ 33cl Flasche	6.00
Tomatensaft „Opaline“ mit Selleriesalz 25cl Flasche	6.50

Frisch gepresst

Orangensaft 20cl offen	6.50
Apfel-Orangen-Ingwer-Saft 20cl offen	6.50

Sirup Le Sirupier de Berne, bio

Holunderblüten, Ingwer-Apfel, Rosenblüten, Zitronengras, Zwetschgen, Granatapfel	4.00/5.00
mit Wasser 30cl/45cl	5.00/6.00
mit Mineral 30cl/45cl	

Wasser

Tafelwasser still Karaffe 50cl/100cl offen	3.50/6.00
Mineralwasser laut 30cl/45cl/100cl offen	4.50/5.50/9.50
Goba Mineralwasser still 50cl Flasche	6.50

Süssgetränke

Goba Citro 30cl/45cl offen	4.50/6.50
Sinalco Cola 30cl/45cl offen	4.50/6.50
Sinalco Cola Zero 30cl/45cl offen	4.50/6.50
Rivella rot und blau 33cl Flasche	5.00
Traubenschorle rot „Adam & Uva“ 33cl Flasche	6.00
Gochá Kombucha Original 33cl Flasche Bio, nicht pasteurisiert, hausgemacht in Zürich	7.50
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

Eistee & Mate

Alptea 30cl/45cl offen	4.50/6.50
El Tony Mate koffeinhaltige Mate-Limonade 33cl Flasche	6.00
Seicha Matcha-Limette-Limonade 33cl Flasche	6.50

Rième Limonade

L' Original, Mandarine, Pamplemousse 33cl Flasche	5.50
Diabolo Menthe Rième L' Original & Minzesirup Monin	6.00
Diabolo Grenadine Rième L' Original & Grenadinesirup Monin	6.00

Bier

Schweiz offen

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb 30cl/45cl offen	5.00/7.50
Locher Craft „Hazy IPA“ 30cl/45cl offen	6.00/9.00
Appenzeller Quöllfrisch Panaché 30cl/45cl offen	5.00/7.50
Picon Bière Stange mit 2cl Picon 30cl offen	6.50
Der Apéro-Klassiker aus Frankreich: Eine Stange helles Lagerbier mit einem Schuss bitter-süßem Likör.	
Monaco Stange mit Grenadine Sirup 30cl offen	5.50
Ein französisches Original und dank Grenadinesirup die leichtere Variante vom Picon Bière.	

Schweiz

Appenzeller Vollmond Bier hell 33cl Flasche, bio	6.50
Frisches helles Spezialbier, gebraut ausschliesslich während Vollmondnächten.	
Appenzeller Birra da Ris 33cl Flasche, glutenfrei	6.50
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.	
Appenzeller Amber 33cl Flasche	6.50
Ein untergäriges Märzenbier für unsere Amberliebhaber:innen. Das Köhler ist brilliant, bernsteinfarben und zeichnet sich durch eine nussige und trockene Süsse aus.	
Appenzeller Schwarzer Kristall 33cl Flasche	6.50
Das dunkle Starkbier mit der gewitterschwarzen Farbe überzeugt mit kräftigen Röstaromen.	
Appenzeller Weizenbier 50cl Bügelflasche	7.50
Die obergärrige, naturtrübe Spezialität begeistert mit typisch fruchtigen Aromen eines Weizenbiers.	

Belgien

La Chouffe Blonde 8%, 33cl/75cl Flasche	7.50/14.00
Das belgische Starkbier mit dem Zwergli ist eine wahre Bombe an Frucht- und Hefearomen.	
La Chimay Bleue Dunkel 9%, 33cl	7.50
Das belgische Starkbier, das in einem der wenigen aktiven belgischen Trappisten-Kloster gebraut wird.	

Craft Beer / CH

Locher Craft „Mountain Lager“ 4.8%, 33cl Flasche 7.50
Ein vollmundiges Lager mit kräftigem Geschmack, dezenter Kalthopfung und leichter Trübung.

St. Laurentius Red Ale 5.8%, 33cl Flasche 7.50
Das erfrischende Ale mit malziger Karamellnote macht das Red Ale zur idealen Ergänzung für entspannte Momente.

St. Laurentius IPA 6%, 33cl Flasche 7.50
Das IPA ist mit seinem vielseitigen Geschmack das Lieblingsbier vieler Bierliebhaber:innen. Die Balance zwischen Hopfen, Malz, Bitterkeit und Süsse ergeben die perfekte Nuance.

Vrenelisgärtli 4.7%, 29cl Flasche 7.50
Dieses naturtrübe, obergärige Winterbier aus der Brauerei Adler im Glarnerland, wird durch die Zugabe von Koriandersamen und getrockneter Curacao-Orangenschale zu einem sanften Vergnügen. Die Verwendung von Hafer unterstreicht schliesslich die Leichtigkeit dieses Bieres.

Locher Craft Saisonbier 33cl Flasche 7.50/8.50
Kraftvolles Bier aus dem Appenzell mit Ecken und Kanten, unkonventionell und entschlossen. So wie die Menschen, die den Alpstein prägen.

Alkoholfrei / CH

Appenzeller Leermond 33cl Flasche 6.50
Das vielleicht gehaltvollste alkoholfreie Bier der Schweiz mit einer runden Malznote.

Appenzeller IPA 33cl Flasche 7.00
Die frische alkoholfreie Variante mit süssbitterem Abgang, so, wie ein IPA sein soll.

Locher Craft Dunkles Bier 33cl Flasche 7.50
Dunkel, würzig, vollmundig und malzbetont.

Appenzeller Weizenbier 50cl Flasche 7.50
Fruchtig, frisch, angenehme Hefenote und feine Malzaromen

Wein

Weisswein offen 10cl / Flasche 75cl

Eymann, Riesling trocken, 2022, biodynamisch, vegan, 12.5% 7.00
Weingut Eymann, Pfalz (D)

Traube: Riesling

Sortentypisch und schlank.

Das Weingut Eymann gehört seit den 1980er-Jahren zu den Pionieren des ökologischen Weinbaus in Deutschland. Dieser Demeter-Wein begeistert mit zartem Rieslingduft und erinnert an Zitrusfrüchte und Pfirsich.

Ein wunderbares Spiel zwischen Säure und Fruchtnoten.

Chardonnay des Landes IGP 2021, bio in Umstellung, vegan, 12% 7.50/49.00
Domaine Laballe, Gascogne (F)

Traube: Chardonnay

Trocken, feinfruchtig, dezente Säure.

Der Chardonnay gilt als der Inbegriff des kräftigen im Holzfass gereiften Weissweins. Dass es auch leichter und beschwingt geht, beweist dieser Wein aus der Gascogne, dem etwas unbekanntem Frankreich.

Albariño a Pedreira 2021, nachhaltig, vegan, 13% 8.50/55.00
Bodegas Fulcro, Rias Baixas, Galicien (ES)

Traube: Albariño

Leicht, trocken, saftig, erfrischende Säure.

Dieser knackige frische Weisswein aus der autochthonen Rebsorte Albariño kommt aus Galicien, dem kühleren, grünen und vom Atlantik geprägten Spanien. Genauso ist dieser Wein. Frisch wie eine Meeresbrise an einem heißen Sommertag.

Touraine, Fabel Barbou 2020, bio in Umstellung, vegan, 13% 8.50/55.00
Domaine des Corbillières, Oisly, Loire (F)

Traube: Sauvignon Blanc

Aromatisch, trocken, erfrischendes Fruchtspiel.

Mitten im Herzen des Loire-Tals, dem Weinbaugebiet Touraine, produziert Familie Barbou bereits in vierter Generation verschiedene Selektionen von Sauvignon Blanc. Typischer und frischer kann ein Sauvignon nicht sein.

Tacheles, Weisswein Maischevergoren, 2022 9.50/62.00
Weinhaus Weinreich, Rheinhessen (D)

Traube: Riesling, Bacchus, Kerner

Wunderbar zugänglicher Orange-Naturwein.

In der Nase gelbe Früchte und etwas Holunderblüte, am Gaumen Grapefruit, Maracuja und Tabaknoten. Die feinen Gerbstoffe erinnern an Grüntee und geben dem Wein eine ungewöhnliche Struktur. Die deutliche Säure und die dezente Bitternote verleihen ihm Frische.

Weisswein Flaschen 75cl

Räuschling AOC Zürichsee 2022, Integrierte Produktion, 11.5% **59.00**

Weingut Schipf, Herrliberg (CH)

Traube: Räuschling

Räuschling kommt hauptsächlich im Kanton Zürich vor und wir freuen uns, einen wunderbaren Wein vom Zürichsee bei uns zu haben. Der Räuschling zeigt sich in der Nase anfänglich etwas verhalten. Am Gaumen aber wird er plötzlich vielschichtig und elegant mit blumigen Aromen und frischen Äpfeln, trocken mit frischer Säure und feiner Frucht. Leicht und verspielt, wie ein sommerlicher Abend auf unserer Terrasse.

Arneis Langhe AOC 2022, bio, vegan, 13% **55.00**

Fratelli Barale, Barolo, Piemont (I)

Traube: Arneis

Die Azienda Fratelli Barale gehört zu den Traditionsbetrieben im Piemont – seine Geschichte ist in etwa so alt wie die des Barolo-Weins. Neben dem weltberühmten Barolo gehört auch die einheimische weisse Sorte Arneis zu unseren Lieblingsweinen. Ein charmanter Begleiter nicht nur zum Apéro.

Viré-Clessé AOP Vieilles Vignes 2020, biologisch, vegan, 13% **67.00**

Domaine Sainte-Barbe, Jean-Marie Chaland, Bourgogne (F)

Traube: Chardonnay

Im Rebberg hat Jean-Marie Chaland immer einiges zu tun. Hier entstehen ausserordentliche Weine, welche traditionell in Holzfässern reifen. Fernab der grossen Lagen von Meursault und Puligny-Montrachet entstehen so grosse, weisse Burgunderweine mit der typischen Balance und einer salzigen, kalkbetonten Mineralität.

Rotwein offen 10cl / Flasche 75cl

Atma Red 2020, nachhaltig, vegan, 12%
Thymiopoulos Vineyards, Central Macedonia (GR)

7.50/49.00

Trauben: Xinomavro, Mandilaria

Trocken, fruchtig, samtige Gerbstoffe.

Wunderbar süffiges Beispiel des Kultwinzers Apostolos Thymiopoulos für die Vielfalt der Xinomavro-Traube, ergänzt mit mediterranem Mandilaria aus Santorini. Voller Aromen von roten Beeren und Waldfrüchten und mediterranen Gewürzen, mit einem weichen, fruchtigen Gaumen. Die Innovation und die Liebe zum Terroir sind offensichtlich und machen diesen geschmeidigen Wein zu etwas ganz Besonderem.

Barbera d'Alba Superiore DOC Castlé 2020, bio, vegan, 15%
Fratelli Barale, Barolo (I)

8.50/55.00

Traube: Barbera

Trocken, fruchtig, frische Säure, runde Gerbstoffe.

Ein Rotwein wie aus dem Bilderbuch. Ein feiner, traditionell hergestellter Barbera, der in jeder Hinsicht befriedigt. Die Ernte erfolgt von Hand. Die reifen und gesunden Früchte ergeben einen Korb voller Aromen von roten Kirschen, säuerlichen Himbeeren und roter Pflaumenkonfitüre. Die köstliche Säure des Barbera und ein Jahr im grossen Fass verleihen Struktur und stützen die Fruchtaromen bis in das frische, saftige Finale.

El Ciclón Serrano, Rufete 2019, nachhaltig, vegan, 12.5%
VT Tierra de Salamanca, Viñas Serranas, Castilla y Leon (ES)

8.50/55.00

Traube: Rufete

Leichter Sommerwein, trocken, angenehm fruchtig, würzig, feine Tannine. Die spanische Antwort auf Gamay und Pinot Noir. Die autochthone Rebsorte Rufete, die in Spanien fast verschwunden wäre, bezaubert mit einer feinduftenden Nase und einer Textur, die einem Beaujolais- oder Loire-Rotwein ähnelt. Mit seinen feinkörnigen Tanninen und einer köstlichen Säure ist der Rufete unsere liebste Neuentdeckung.

Trés Potz AOC 2020, bio, vegan, 13.5%
Domaine la Calmette, Cahors AOC (F)

9.50/62.00

Traube: Malbec, Merlot

Naturwein, dunkel, intensiv fruchtig, saftig.

Malbec gehört zu den Traubensorten die gerne missverstanden werden. Nicht so bei der Domaine la Calmette: Das junge Winzerpaar produziert nach biologisch-dynamischen Richtlinien Weine mit viel Ausstrahlung, natürlichem Trinkfluss und dem Terroir-Charakter der Region Cahors. Anfänglich etwas eigenwillig, entfaltet er mit jedem Glas seine wahre Schönheit.

Rotwein Flaschen 75cl

Abanico Reserva Dão DOC 2018, nachhaltig, vegan, 14% 55.00

Casa da Passarella, Dão (P)9Trauben: Touriga Nacional, Alfrocheira, Jaen (Mencia)
Das Weingut wurde vor 130 Jahren gegründet, noch bevor das Dão als DOC-Gebiet klassifiziert wurde. Der Abanico zeigt eine gut gerundete Nase, die an Pflaumen und Veilchen erinnert. Zunächst mundfüllend, erstreckt er sich mit einem sehr sauberen und langen Abgang. Feine, samtige Tannine und schwarze Früchte ziehen sich durch das Ende. Ein eleganter Wein mit grosser Ausdauer für Liebhaber*innen von gereiften portugiesischen Weinen.

Beaujolais-Villages AOP 2021, bio, vegan, 13% 59.00

Domaine Penlois, Besson, Beaujolais (F)

Traube: Gamay

Sebastien Besson gehört zur jungen Garde der Beaujolais-Winzer und setzt auf das, was die Region nördlich von Lyon am besten kann: leichte, weiche und ehrliche Weine mit unbändigem Trinkfluss. Ein toller Bistrotklassiker der immer und mit allem geht - dunkelfruchtig, kirschtig, blumig und frisch.

Ribera del Duero, Viñas del Lago 2018, bio, vegan, 14% 62.00

Bodegas Marta Maté, Castilla-Leon (ES)

Traube: Tempranillo

Die Bodega Marta Maté befindet sich im Nordosten der Ribera del Duero. Auf sandigen, kalk- und tonhaltigen Böden wurzeln vorwiegend Tinto del País-Reben, die auch unter dem Namen Tempranillo bekannt sind. Dies auf rund 900 Meter über Meer, was für einen kräftigen Körper aber auch wohltuende Frische und Säure in den Weinen sorgt. Für alle Liebhaber*innen von komplexen Weinen, mit viel Tiefe und Aromen von roten und dunklen Früchten, Gewürzen und Eichenholz!

Chianti Classico DOCG, Retromarcia 2020, biodynamisch, vegan, 13% 65.00

Montebernardi, Panzano, Toscana (I)

Traube: Sangiovese

Feingliedriger Vertreter des Chianti Classico mit grosser Ausdruckskraft. Retromarcia steht für die Rückbesinnung auf die natürliche Eleganz und den Charme der Sangiovese-Traube und ist damit ein Bekenntnis zum traditionell hergestellten Chianti. In der Nase Bergkräuter, Aromen von Preiselbeeren, Wildkirsche und roten Pflaumen, Anis, Gewürzen und Orangenschalen. Frisch und fruchtig, mittelkräftig, ausgewogen, mit schöner Struktur, saftiger Säure und wunderbarem Abgang. Ein Wein wie im Bilderbuch, perfekt zu italienischen Speisen.

Rotwein Flaschen 75cl

Séguret Rouge, Côtes du Rhône-Villages AOC 72.00

2020, nachhaltig, vegan, 13.5%

Weingut Domaine Malmont, Nicolas Haeni, Rhône sud (F)

Trauben: Syrah, Grenache

Ein eleganter und frischer Wein aus dem südlichen Rhône-Tal, der aus den eher höheren Lagen von Séguret stammt. Der Zürcher Winzer Nicolas Haeni hütet mit seinem Weingut einen versteckten Schatz, der gerne gefunden werden will. Der Wein ist kräftig und pfeffrig, hat volle Sonne im Glas. Trotzdem ist er bekömmlich, am Gaumen rund, mit einer angenehmen Tannin-Struktur und erfrischend saftigem Finale.

Pinot Noir 'Fürscht' AOC St. Gallen 2020, biodynamisch, vegan, 13.5% 82.00

Weingut CasaNova, WeinPur SG (CH)

Traube: Pinot Noir

Mit der Auszeichnung Biowinzer des Jahres in der Schweiz im Rücken beweist Marco Casanova Jahr für Jahr sein grosses Können direkt unter den Churfürsten. Ein fitnessreicher und vornehmer Blauburgunder vom Walensee. Mineralisches, würziges und feinfruchtiges Bouquet. Der Duft nach Himbeerstauden, Cassis, Kräutern, eleganter Eichenholznote und der schlanke, aber intensive Körper verleihen diesem Wein eine beinahe burgundische Eleganz.

Rosé offen 10cl / Flasche 75 cl

8.50/55.00

Corail, Côtes de Provence AOC 2021, bio, vegan, 12%

Château de Roquefort, Provence (F)

Traube: Grenache, Syrah, Cinsault

Ein frischer, würziger und trockener Rosé aus dem Hinterland von Cassis. Macht unheimlich Spass zum trinken und weckt die schönsten Erinnerungen an einen Tag am Meer. Dezent rauchig, knackig fruchtig und kein bisschen kitschig. Lachsfarben, schmeckt nach roten Beeren, Quitten, einem Hauch von Lavendel, Zitronenschale und viel Pampelmousse.

Gespritzter Wein

Gespritzter Weisswein 8.50

süss oder sauer

Kir 10.50

Crème de Cassis mit Weisswein

Bicicletta 11.50

Campari mit Weisswein

Schaumwein Flaschen

Prosecco Superiore DOCG Extra Dry 2021, nachhaltig, vegan, 12% 59.00
Conegliano, Valdobbiadene, Grgoletto (I)

Traube: Glera

Der Familienbetrieb Grgoletto produziert seit 1792 Weine auf den Hügeln von Miane, in der Nähe von Valdobbiadene. Authentisch und gekonnt gemacht, brodeln die ganze Eleganz des Gebiets zwischen den rauen Alpen und der gemässigten Adria im Glas. Die feine Perlage, die Frische von Äpfeln, Birnen und ein Hauch von Zitrusfrüchten, machen diesen Prosecco unwiderstehlich.

Crémant de Limoux AOP Brut Natur `Trésor`, bio, vegan, 12.5% 65.00
Vignobles Nicolas Therez, Languedoc (F)

Traube: Chardonnay, Pinot Noir, Chenin Blanc

Mit seiner glänzenden Robe verleihen die feinen und zahlreichen Bläschen Finesse und Eleganz. Am Gaumen entfaltet sich seine Frische und Reife mit einem Charakter von Blüten, Zitrus, Trockenfrüchten und insbesondere Haselnuss.

Schaumwein offen

Prosecco Superiore DOCG Extra Dry 2021, nachhaltig, vegan, 12% 9.00
Conegliano, Valdobbiadene, Grgoletto (I)

Traube: Glera

Mimosa 10.50
Prosecco mit frischem Orangensaft

Kir Royal 12.50
Crème de Cassis mit Prosecco

Aperol Spritz 12.50
mit Aperol, Prosecco, Soda, Orangenschnitz

Campari Spritz 12.50
mit Campari, Prosecco, Soda, Orangenschnitz

Rhabarber Spritz 12.50
Prosecco mit Rhabarbersirup, Mineral und Zitronenschnitz

Hugo 12.50
Prosecco mit Holunderblütensirup, Mineral und frischer Minze

Campari Milano 13.50
Prosecco mit Campari, Cranberrysaft und frischer Minze

Suzecco 13.50
Prosecco mit Suze, Rhabarbersirup und frischem Thymian

Mezcal Spritz 16.50
Mezcal mit Zwetschgensirup, Prosecco und Tonic Water

Cocktails

Espresso Martini	14.50
Partisan Wodka, Kahlua, Espresso Doppio	
Moscow Mule	14.50
Partisan Wodka, Limette, Gurke, Spicy Ginger	
Gimlet	14.50
Bankes Gin, Roses Lime, Limette	
Gin Fizz	14.50
Bankes Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Grapefruit Gin Tonic	14.50
Bankes Gin, Grapefruitsirup, Tonic Water, Rosmarin	
Negroni	15.00
Antica Formula, Campari, Bankes Gin	
Negroni Sbagliato	15.00
Antica Formula, Campari, Prosecco	
Negroni Molto Sbagliato	15.00
Antica Formula, Meczal, Prosecco, Grapefruit	
Pimm's Nr. 1	14.50
Pimm's, Ginger Ale, Gurke, Orange, Limette	
Pink Pisco	14.50
Pisco, Granatapfelsirup, Limette	
Bloody Mary	14.50
Partisan Wodka, Opaline Tomatensaft	
Old Fashioned	14.50
White Turkey Bourbon, Bitter, Zucker, Soda	
Sours	14.50

Spirituosen

Apéritif 4cl

Aperol 11%	7.50
Campari 23%	7.50
Cinzano 16%	7.50
Cynar 16.5%	7.50
Suze 20%	7.50
Antica Formula Vermouth Rosso 16.5%	8.50

Obstbrand 2cl, Humbel

Vieille Prune 40%	7.00
--------------------------	------

Gut ausgewogen im Duft nach Zwetschgen und Holzfassnoten, intensiv im Geschmack, so präsentiert sich die liebliche Vieille Prune. Ein geschmacksintensiver, verführerischer Schnaps.

Vieille Williams Liqueur 40%	7.00
-------------------------------------	------

Typische Williamsbirnen-Aromen in der Nase. Im Mund likörhaft und von intensivem Geschmack. Langer Nachhall.

Nr. 20 Roter Gravensteiner Apfelbrand 43%	7.50
--	------

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. 4 Schattenmorelle Sauerkirsch 43%	9.50
--	------

Die Schattenmorelle, eine braune Sauerkirsche, 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%	9.50
--------------------------------	------

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.

Getränke

Bitter 4cl

Averna 32%	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

Grappa 2cl

Fior di Vite, Tradizione Ramazzotti 40%	6.50
Principi Aldobrandini Brunello 43%	9.50
Principi Aldobrandini MB Amarone 43% Riserva Invecchiata	10.50

Porto 5cl

Presidential 10 years, 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

Gin 4cl	
Bickens England 40%	10.00
Hendrick's Schottland 41%	12.00
Deux Frères Schweiz 43%	16.00
Pisco 4cl	
Demonio de los Andes Peru 40%	12.00
Mezcal 4cl	
San Cosme Mexiko 40%	15.00
Rum 4cl	
Appleton v/x Jamaica 40%	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 & Alptea	3.00
Rième Limonade, El Tony Mäte & Saft	4.50
Ginger Ale, Spicy Ginger, Bitter Lemon, Tonic Water	4.50



Café des Amis
Nordstrasse 88
8037 Zürich

Mo - Fr 8 - 24
Sa 9 - 24
So 9 - 18

043 536 93 81
bonjour@desamis.ch
www.desamis.ch