

Bistrokarte

Cafes

Cafe Espresso/Cafe lungo _____ 4.50

Cappuccino Italiano _____ 5.00

Espresso mit Milchschaum

Cortado _____ 5.00

Espresso mit Milchschaum im kleinen Glas

Latte Macchiato _____ 5.50

Espresso mit heisser Milch und Milchschaum

Almond Latte _____ 6.50

Latte Macchiato mit Mandelsirup

Eiskaffee _____ 6.00

Espresso auf zerkleinertem Eis mit wenig Schlagrahm und Puderzucker

Babyccino _____ 5.00

Für Kids - Heisser Kakao mit Schokoladencreme und einer Sahnehaube

Affogato al Cafe _____ 7.00

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Irish Coffee _____ 9.00

Espresso mit Whiskey und Sahne

Heisse Trinkschokolade/Taucherli _____ 7.50

Heisse Schokolade mit Baileys oder Amaretto und Sahne _____ 9.50

Ice Tee 5.50

Eistee mit verschiedenen Teekräutern, frischer Pfefferminze und Zitronenschnitz

Unsere Teesorten 5.50

Sencha Senpai

Grüntee mit erlesenem, leicht herben Aroma mit der typisch frischen Grasnote und einer grünlich-gelben Tasse.





Tee

Chamomile Meadow

Feinste Kamillenblüten sorgen für einen weichen, aromatischen Tee mit der typischen Würze der Kamille. Die Tasse leuchtet hellgelb.

Bavarian Mint

Frische Pfefferminze mit dem angenehmen und vitalisierenden Geschmack des Menthols.

Japanese Linden

Wohlbefinden löst dieser weiche und sehr milde Kräutertee aus, begleitet von einem Hauch Honiggeschmack.

Pure Tea Vervein bio

Wohlrinchender Eisenkraut

Imperial Earl Grey

Aromatische Ceylon-China Mischung mit vollem Zitrusgeschmack des Bergamotteöls.

Red Fruit Flash

Zutaten: Hibiskus, Johannisbeere, Hagebutte, Holunderbeere, Brombeere, Heidelbeere, Aroma.

Weisswein _____ 1dl _____ Flasche

Calamar 2010

Bodegas Val de Vid, Rueda DO, Spanien _____ 7.00 _____ 46.00

Ein knackiger erfrischender Wein mit den für die Traubensorte Verdejo typischen Zitrusaromen. Auch unser „Gespritzter“ wird mit diesem hervorragenden Tropfen gemacht.

Sancerre AOC 2010

Domaine Daulny, Loire _____ 8.00 _____ 53.00

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Feine und delikate Aromen nach Stachelbeeren und Noten von Kräutern, frisch und fruchtig und mit guter Fülle im Gaumen

Petite Arvine Maître de Chais 2010

Provins, Valais AOC _____ 8.00 _____ 53.00

Traubensorte: Petit Arvine

Typische Aromen von rosa Grapefruit und Zitrusfrüchten.

Der Abgang enthüllt die ganze Kraft und Nachhaltigkeit dieses Weins.

Gespritzter Weisswein _____ 8.50

Rosé _____ 1dl _____ Flasche

Whispering Angel DOC 2011

Rosé, Côtes de Provence _____ 8.00 _____ 54.00

Traubensorte: Rolle, Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvedre

Edel im Bouquet, dezent und frisch, erinnert an Pfirsich, Birne und Blütenduft. Im Gaumen mit einer leichten Spur Kohlensäure, fein, dezent, mild und saftig, mit einer Früchtenote. Eignet sich zum Apèro und leichten Speisen.

Süss-Dessertwein

Moscato d'Asti 2009, La Spinetta _____ 8.00

Whisky/Scotch _____ 4cl

Ballantine's, 40° _____ 12.00

Ballantine's 12 years Gold Seal, 40° _____ 15.00

Chivas 18 years Scotch Blend, 40° _____ 18.00

Tullamore Irish Whisky, 40° _____ 12.00

Johnnie Walker red label, 40° _____ 14.00

Johnnie Walker black label, 40° _____ 16.00

Bourbon/Canadian _____ 4cl

Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee, 40° _____ 14.00

Four Roses Bourbon, 40° _____ 12.00

Woodford Reserve, 45° _____ 16.00

Canadian Club Hiram Walkers 6 years, 40° _____ 12.00

Whisky Scotch Malt _____ 4cl

Ardbeg 10 years Islay, 40° _____ 12.00

Lagavulin 16 years Islay, 43° _____ 14.00

Bowmore 18 years Islay, 40° _____ 16.00

The Balvenie 12 years Double Wood, 40° _____ 12.00

Glenmorangie 10 years Highland, 40° _____ 12.00

The Macallan 18 years Highland, 43° _____ 18.00

The Macallan 12 years, Highland 43° _____ 14.00

Talisker 10 years Skye, 40° _____ 12.00

Calvados_____2cl

Calvados Château du Breuil 15 ans, 41°_____9.00
20 ans, 41°_____11.00
25 ans, 41°_____13.00

Liqueur_____4cl

Amaretto Disaronno, 28°_____9.00
Baileys Irish Cream, 17°_____9.00
Cointreau, 40°_____9.00
Drambuie Liqueur, 40°_____10.00
Galliano Liqueur, 35°_____10.00
Grand Marnier, 40°_____10.00
Kahlua Coffee Liqueur, 26°_____10.00
Sambuca Molinari, 40°_____9.00
Southern Comfort, 35°_____11.00
Williams Fruchtbrand Likör Etter, 20°_____9.00
Limoncello, lemon liqueur, 30°_____7.00

Grappa & Eau de vie_____2cl

Grappa Berta Amarone La Musa, 40°_____9.00
Grappa Berta Marisa 2000, 40°_____14.00
Grappa Nonino Chardonnay, 41°_____9.00
Grappa Nonino Moscato, 41°_____9.00
Grappa Brunello Villa Colonna, 43°_____8.00
Vieille Kirsch Barrique Etter, 41°_____12.00
Kirsch Willisauer, 37°_____8.00
Pflümli Fassbind, 40°_____8.00

Nocino, Nussliqueur aus dem Tessin, 50°_____12.00

Rotwein_____1dl_____Flasche

Vina Marro Vendimia Seleccionada 2008
Bodegas Domeco de Jarauta Rioja DOCa/MO_____8.00_____54.00
Kräftig und dicht, mit intensiven Ausdruck von frischen Früchten, Tabak und Zedernholz. Würzig und fruchtig bei der Geschmacksphase.

Edizione Cinque Autoctoni VDT 2009
Farnese Rosso barrica Abruzzan / Apulien_____10.00_____69.00
Traubensorte : Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia Rosso
Intensives und anhaltendes Bouquet mit Aromen nach Kirschen, Pflaumen, schwarzen Beeren, Tabak . Vollmundig, weich, mit einem langanhaltenden Abgang mit würzigen Tabak- und Schokoladennoten.
Jederzeit einen Versuch wert !

Valpolicella Vigneti di Torbe 2009
Ripasso Classico DOC, Veneto, Italien_____7.50_____50.00
Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara
Ein Strauss von aromatischen Impressionen entfaltet sich im Bouquet: Gewürze, verführerische Frucht und schöne Ausbaunoten. Dichter und Ausgewogener Wein, der einen vielschichtigen und anhaltenden Sinneseindruck hinterlässt.

Fabelhaft 2009
Niepoort, Douro, DOC_____7.50_____51.00
Traubensorte: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinat Amarela
Dunkle Farbe mit fruchtigen Noten von roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen Ist der Wein fruchtig und jung. Eignet sich bestens zu gegrillten, pikant gewürzten Fleischgerichten.

Fragen Sie nach unserer Weinkarte !

Schaumweine/Champagner _____ 1dl _____ Flasche

Segura Viudas Cava brut Reserva

Espana DO _____ 9.00 _____ 59.00

Traubensorte: Macabeo, Parellada. Helle strohgelbe Farbe. In der Nase elegant und harmonisch. Im Gaumen frisch, fruchtig, voll mit guter Balance. Im Abgang rund, der Macabeo kommt deutlich zum Vorschein. (méthode champenoise, 2-jährige Flaschengährung)

Segura Viudas Cava brut Heredad Reserva DO _____ 75.00

Segura Viudas Cava Reserva Heredad DO, Magnum (1,5L) _____ 132.00

Taitinger brut Impérial _____ 14.00 _____ 95.00

Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Eine harmonische Assemblage mit strohgelben bis ins Grünliche gehenden Farbnuancen. Ein delikates Aroma an Linden- und Rebblüten erinnernd. Geschmeidig ausgewogen im Geschmack, hinterlässt den Eindruck eines harmonisch fließenden Übergangs der einzelnen Geschmackerlebnisse.

Champagne Moet & Chandon Rosé brut Impérial _____ 115.00

Traubensorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay. Rosarote Farbe mit Kupfertönen. Spritzig, ausdrucksvoll. Schönes Waldbeeren-Bouquet. Ein edler Champagner mit langem Abgang.

Dom Pérignon brut Millésimée 2000 _____ 280.00

Roederer Louis Cristal Brut Millésimée 2002 _____ 320.00

Bier

Offen: Feldschlösschen Hopfenperle, 30cl _____ 5.50

40cl _____ 7.00

Flaschen: Feldschlösschen alkoholfrei, 33 cl _____ 4.50

Feldschlösschen dunkle Perle, 33 cl _____ 5.00

Cardinal Eve mit Litchi, 27,5 cl _____ 5.00

Appenzeller Quöllfrisch, Bügelflasche, 50 cl _____ 7.50

Erdinger Weissbier, 50 cl _____ 7.50

Corona Extra Beer, 33 cl _____ 7.50

Guinness Draught, 33cl _____ 7.50

Rum _____ 4cl

Rum Bacardi Superior, 37° _____ 12.00

Rum Bacardi Black, 37° _____ 12.00

Rum Bacardi Reserva Anejo, 40° _____ 13.00

Bacardi 8 Anos Reserva Superior, 40° _____ 14.00

Myer's Rum, 40° _____ 12.00

Rum Havana Club Anejo Blanco, 37° _____ 12.00

Rum Havana Club Anejo Reserva, 40° _____ 13.00

Rum Havana Club 7 ans, 40° _____ 14.00

Gin _____ 4cl

Gin Bombay Sapphire, 40° _____ 13.00

Gordon's Gin, 37° _____ 12.00

Gin Hendrick's, 44° _____ 15.00

Tequila _____ 4cl

Tequila Jose Cuervo weiss, 38° _____ 12.00

Tequila Jose Cuervo braun Especial, 38° _____ 12.00

Gran Centenario Anejo Jose Cuervo, 38° _____ 16.00

Cognac & Brandy _____ 2cl

Cognac Hennessy Fin de Cognac, 40° _____ 11.00

Cognac Hennessy XO, 40° _____ 19.00

Cognac Martell VS, 40° _____ 9.00

Cognac Bisquit Classique, 40° _____ 8.00

Brandy Carlos I Imperial, 40° _____ 14.00

Brandy Carlos I Primero Solera, 38° _____ 11.00

Brandy Lepanto Gran Reserva, 36° _____ 12.00

Amaro, Vermouth & Bitter_____4cl

Aperol Aperitivo, 11°_____8.00
Campari Bitter, 23°_____8.00
Cynar Bitter Apéritif, 16°_____8.00
Martini bianco, 15°_____7.00
Martini rosso, 15°_____7.00
Martini Extra dry, 18°_____7.00
Amaro Ramazzotti, 30°_____8.00
Fernet Branca, 32°_____8.00
Ricard Apéritif Anisé, 45°_____8.00
Averna, 32°_____8.00

Sherry & Port_____5cl

Sherry Tio Pepe Palomino, Espana, 15°_____8.00
Sherry Osborne Medium dry, 19°_____8.00
Porto Taylor's LBV Late Bottle Vintage 2003_____10.00
Porto Taylor's 10 years old Tawny, 20°_____12.00

Vodka_____4cl

Absolut, 40°_____12.00
Absolut Citron, 40°_____12.00
Absolut Kurant, 40°_____12.00
Absolut Raspberri, 40°_____12.00
Absolut Apeach, 40°_____12.00
Vodka Belvedere, 40°_____16.00
Vodka Stolchinaya Elite, 40°_____18.00
Vodka Eristoff rot, 21°_____10.00
Xellent Swiss Vodka, 40°_____14.00
Vodka Grey Goose 40°_____18.00
Russky Standard 40°_____12.00

Soft Drinks

Rhazünser mit Kohlensäure, 35 cl_____5.00
Arkina blau, 35 cl_____5.00
Coca Cola, 33 cl_____5.00
Coca Cola zero, 33 cl_____5.00
Sinalco original, 30 cl_____5.00
Sprite, 33 cl_____5.00
Rivella rot, blau, grün, 33 cl_____5.00
Ramseier Süessmost, 30 cl_____5.00
Ramseier Apfelschorle, 30 cl_____5.00
Schwepes Bitter Lemon, 20 cl_____5.00
Schwepes Tonic Water, 20 cl_____5.00
Schwepes Ginger Ale, 20 cl_____5.00
Red Bull Energy Drink, 25 cl_____6.50
Kombucha Classic 25 cl_____6.00
Sanbitter, 10 cl_____5.00

Tomatensaft, 25 cl_____5.50
Cranberrysaft, 25 cl_____5.00
Ananassaft, 25 cl_____5.00
Grapefruitsaft, 25 cl_____5.00
Frischer Orangensaft, 25 cl_____6.00
Roter Traubensaft 25 cl_____5.50

GAZOSA 33c._____6.00

Al limone, all'arrancia amara, al lampono, al mirtillo, all'arrancia dolce

Cocktails

Apéritifs

Negroni _____14.00
Gin, Campari, Vermouth Rosso

American _____14.00
Campari, Vermouth Rosso, Soda

Manhattan _____14.00
Canadian Whisky, Vermouth Rosso, Angostura,

Gimlet _____14.00
Gin, Rose's Lime

New Yorker _____14.00
Bourbon Whisky, Zitronensaft, Grenadine

Cosmopolitan _____14.00
Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft

Martinis

Classic Martini _____14.00
Gin, Vermouth Dry, Olive

Vodkatini _____14.00
Vodka, Vermouth Dry, Olive

Peach Martini _____14.00
Gin, Vermouth dry, Vermouth Bianco, Peach Flavour

Red Martini _____14.00
Gin, Vermouth dry, Grenadine, Olive

Around the world

Pimms No 1 Cup _____16.00
Pimms, Giner ale, Gurke, Garnituren

Cogifröschli _____16.00
Ramazotti, Zitronensaft, Orangensaft

New Orleans _____16.00
Southern Comfort, Zitronensaft, Ananassaft, Giner ale

Exotic Dream _____16.00
Vodka, Maracujalikör, Kokos, Blue Curaçao, Orangensaft

Flying Kangaroo _____16.00
Vodka, Rum, Galliano, Orangensaft, Kokos, Rahm

After Dinner Cocktails

Alexander _____15.00
Brandy Crème de Cacao, Rahm

White Russian _____15.00
Vodka, Kahlua, Rahm

Black Russian _____15.00
Vodka, Kahlua

Golden Dream _____15.00
Galliano, Cointreau, Orangensaft, Rahm, Schokostreusel

Gothmother _____15.00
Vodka, Amaretto, Zitronensaft

Forest _____15.00
Cherry Heering, Crème de Cassis

Daiquiris und Margaritas

Classic Daiquiri _____ 14.00

Rum, Zitronensaft, Zuckersirup

Frozen Strawberry Daiquiri _____ 16.00

Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Erdbeermark

Classic Margarita _____ 14.00

Tequila, Cointreau, Zitronensaft

Frozen Strawberry Margarita _____ 16.00

Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Erdbeermark

Auch mit Peack Orange oder Cocos Flavour erhältlich

Cocktails without alcohol

Mojito in China _____ 10.00

Limette, brauner Zucker, Minze, Ice Tea

Memory _____ 10.00

Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Caramelsirup

Virgin Colada _____ 10.00

Ananas, Ananassaft, Orangensaft, Kokos, Rahm

Safe Sex on The Beach _____ 10.00

Erdbeermark, Grapefruitsaft, Cranberrysaft, Zitronensaft

Strong Drinks

Long Island Iced Tea _____ 18.00

Gin, Vodka, Cointreau, Rum, Tequila, Zitronensaft, Cola

Schmuklerski's Sugar Iced Tea _____ 18.00

Rum White and Black, Gin, Triple sec, Bitter Lemon, Giner ale

Champagner & Cava Cocktails

Mimosa _____ 15.00

Champagner, Orangensaft

Kir Royal _____ 15.00

Champagner, Crème de Cassis

Spritz Aperol _____ 15.00

Aperol, Cava, Limetten

Bellini _____ 16.00

Frische Pfirsich, Peach Tree, Champagner

Longdrinks

Sex on the Beach _____ 16.00

Vodka, Peach Tree, Cranberrysaft, Orangensaft

Schmuki Special _____ 16.00

Vodka Kurant, Rose's Lime, Lime, Lemon Soda

Mai Tai _____ 16.00

*Brauner Rum, Myers Rum, Mandelsirup, Triple sec, Rose's Lime
Zitronensaft, Ananassaft*

Planters Punch _____ 16.00

*Brauner Rum, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft,
Zitronensaft, Muskatnuss*

Singapore Sling _____ 16.00

*Gin, Cherry Heering, Cointreau, Ananassaft,
Zitronensaft, Angostura, Soda*

Tequila Sunrise _____ 16.00

Tequila, Grenadine, Orangensaft

Mexico Dream _____ 16.00

Tequila, Rum, Ananassaft, Grapefruit

Caipi's - Mojito

Caipirinha _____ 16.00

Cachaca, Limes, Zucker

Caipiroska _____ 16.00

Vodka, Limes, Zucker

Caipirilla _____ 16.00

Tequila, Limes, Zucker

Caipirissima _____ 16.00

Rum, Limes, Zucker

Strawberry Caipi _____ 16.00

Cachaca, Strawberry Favour, Limes, Zucker

Red Roska _____ 16.00

Vodka red, Limes, Zucker

Mojito _____ 16.00

Rum, Limes, Minze, Zucker, Soda

Fresh _____ 16.00

Weisswein, Limes, Minze, Holunderblütensirup, Soda

Fizzes

Gin Fizz _____ 16.00

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

Pineapple Fizz _____ 16.00

Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Ananassaft, Soda

Pisco Fizz _____ 16.00

Pisco, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda, Zimt auf Wunsch

Sours

Whisky Sour _____ 16.00

Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup

Vodka Sour _____ 16.00

Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup

Pisco Sour _____ 16.00

Pisco, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss

Amaretto Sour _____ 16.00

Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup

California Sour _____ 16.00

Bourbon, Zuckersirup, Zitronensaft, Orangensaft

Coladas und Batidas

Pina Colada _____ 16.00

Rum, Kokos, Ananas, Ananassaft, Rahm

Italian Colada _____ 16.00

Brandy, Amaretto, Ananassaft, Kokos

Strawberry Colada _____ 16.00

Rum, Erdbeermark, Kokos, Ananassaft, Rahm

Chi Chi _____ 16.00

Vodka, Rum, Ananassaft, Genadine, Kokos, Rahm

Swimming Pool _____ 16.00

Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokos, Rahm

Pink Palace _____ 16.00

Rum, Triple sec, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft, Kokos