

---

# COCKTAILS

---

## APERITIF

<b>Lillet Vive</b>	15
Lillet blanc, Thomas Henry Tonic, Gurke, Erdbeere, Minze	
<b>Bloody Mary</b>	15
Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Gewürze	
<b>Limoncello Tonic</b>	12
Limoncello-Likör, Thomas Henry Tonic, Limette, Basilikum	
<b>Bellini</b>	19
Pommery Apanage, Pfirsich	
<b>Rossini</b>	13
Prosecco Superiore Symhonaie, Erdbeeren	
<b>Negroni</b>	15
Gin, Campari, roter Wermuth	
<b>Hugo</b>	12
Prosecco Superiore Symhonaie, Limette, Minze, Holunderblütensirup	
<b>Pimm's No. 1</b>	13
Gurkenscheibe, Ginger Ale	

## CLASSIQUE

<b>Cosmopolitan</b>	17
Absolut Citron, Orangenlikör, Limettensaft, Cranberrysaft	
<b>Sidecar</b>	15
Brandy, Cointreau, Zitronensaft	
<b>Old Fashioned</b>	15
Whisky, Zucker, Angostura	
<b>Tornado</b>	17
Vodka, Maracujalikör, Cranberrysaft, Passion-Orangensaft	

## SOURS/FIZZ

- Whisky sour** 17  
Whisky, Orangensaft, Zitronensaft
- Pisco Sour** 17  
Pisco, Eiweiss, Limette, Rohrzucker
- Gin Fizz** 17  
Gin, Zitronensaft, Soda

## MARGARITA

- Lemon, Pfirsich oder Erdbeer** 15  
Tequila, Tiple Sec, Limettensaft

## FROZEN DAIQUIRI

- Lemon, Pfirsich oder Erdbeer** 15  
Rum, Limettensaft, Zuckersirup

## SANS ALCOOL

- Virgin Hugo** 12  
Holundersirup, Minze, Thomas Henry Ginger Ale, Soda
- Ipanema** 12  
Limette, Rohrzucker, Maracuja, Thomas Henry Ginger Ale
- Berry Colada** 12  
Fruchtsaft, Waldbeeren, Kokosnuss, Rahm
- San Bitter Limette** 11  
Sanbitter, Limettensaft, Soda

---

# WEINE IM OFFENAUSSCHANK

---

## WEISSWEIN

Wallis

### **Heida AOC 2017**

A. Mathier & Fils

8.80 dl

Elsass

### **Black Tie 2017**

Cave des Vignerons de Pfaffenheim  
(Riesling, Pinot Gris)

7.00 dl

Piemont

### **Roero Arneis DOCG 2017**

La Brenta d'Oro

7.60 dl

Toscana

### **Albo Bianco IGT 2018**

Pinzauti – Radda

(Chardonnay, Pinot bianco)

8.00 dl

## ROTWEIN

Wallis

### **Salgesch Grand Cru 2014**

A. Mathier & Fils

9.00 dl

Ribera del Duero

### **Balbás Reserva 2012**

Ribera del Duero DOP

(Tempranillo 90% /  
Cabernet Sauvignon)

11.50 dl

Toscana

### **Brunello di Montalcino DOCG 2012**

Bartoli Giusti

Sangiovese, 44 Mt. Eichenfass

12.50 dl

Puglia

### **Amarama Primitivo 2017**

IGT Puglia

7.30 dl

## ROSÉ

### **Oeil de Perdrix Valais AOC 2017**

A. Mathier & Fils

6.50 dl

## SÜSSWEIN

### **Sauternes réserve 2014**

Sauternes AOC, Dulong

11.00 dl

## SCHAUMWEIN/ CHAMPAGNER

### **Pommery Brut Apanage**

Vranken Pommery

15.00 dl

### **Prosecco DOCG**

Villa Sandi

9.50 dl



---

# SPIRITUOSEN

---

## WHISKY

### Scotch

Whyte & Mackay Blended Scotch	4 cl	40 %	11.00
-------------------------------	------	------	-------

### Bourbon

Jim Beam White Label	4 cl	40 %	11.00
----------------------	------	------	-------

Jim Beam Double Oak	4 cl	43 %	13.00
---------------------	------	------	-------

Jim Beam Signature Craft 12 years	4 cl	43 %	16.00
-----------------------------------	------	------	-------

Knob Creek Rye Small Batch	4 cl	50 %	16.00
----------------------------	------	------	-------

### Irish

Connemara Irish Single Malt	4 cl	40 %	14.00
-----------------------------	------	------	-------

### Canadian

Canadian Club	4 cl	40 %	11.00
---------------	------	------	-------

### Single Malt

Glen Moray 12 years	4 cl	40 %	14.00
---------------------	------	------	-------

Jura Origin 10 years	4 cl	40 %	14.00
----------------------	------	------	-------

Jura Prophecy	4 cl	46 %	17.00
---------------	------	------	-------

Oban 14 years	4 cl	40 %	16.00
---------------	------	------	-------

Bowmore 18 years	4 cl	43 %	23.00
------------------	------	------	-------

Auchentoshan 18 years	4 cl	43 %	23.00
-----------------------	------	------	-------

The Dalmore King Alexander	4 cl	40 %	32.00
----------------------------	------	------	-------

## VODKA

Three Sixty	4 cl	37.5 %	11.00
-------------	------	--------	-------

Grey Goose	4 cl	40 %	14.00
------------	------	------	-------

Beluga Noble	4 cl	40 %	15.00
--------------	------	------	-------

Beluga Gold Line	4 cl	40 %	26.00
------------------	------	------	-------

Xellent Swiss Vodka	4 cl	40 %	15.00
---------------------	------	------	-------

## GIN

Bombay Sapphire	4 cl	37.5%	11.00
Hendrick's	4 cl	41.4%	12.00
Basilisk Basel Dry Gin	4 cl	44%	15.00
The London No. 1 Blue	4 cl	47%	15.00
Monkey 47, Schwarzwald Dry Gin	4cl	47%	14.00
Brockmans Premium Gin	4cl	40%	14.00
Le Tribute	4cl	43%	15.00

## RUM

Abuelo, 7y, Panama	4cl	40%	12.00
Mount Gay Extra Old XO, Barbados	4 cl	40%	14.00
Mount Gay 1703, Old Cask Selection, Barbados	4 cl	40%	23.00
Diplomatico Reserva Exclusiva, Venezuela	4 cl	43%	15.00
Zacapa Solera Grand Reserva, 23 y, Guatemala	4 cl	40%	18.00

## TEQUILA

Sauza Tequila Silver	4 cl	38%	10.50
Sauza Tequila Gold	4 cl	38%	10.50

## LIQUEURE

Molinari Sambucca Extra	4 cl	40%	9.50
Baileys	4 cl	17%	9.50
Limoncello di Capri	4 cl	30%	9.50
Amaretto Disaronno	4 cl	28%	9.50
Ramazotti	4 cl	30%	9.50

## DIGESTIVES

### **Cognac**

Remy Martin VSOP	2 cl	40%	9.50
Courvoisier VSOP	2 cl	40%	10.50
Fussigny Superior	2 cl	40%	10.50
Fussigny XO	2 cl	40%	19.00

### **Weinbrand**

Le Panto PX	2 cl	36%	12.50
Vecchia Romagna Riserva 35 anni	2 cl	40%	19.00

### **Armagnac**

Bas-Armagnac, Darozze	2 cl	43%	15.00
-----------------------	------	-----	-------

### **Grappa**

Marzadro Le Trentina Morbida	2 cl	41%	9.50
Grappa di Barolo	2 cl	43%	10.50
Le Dic' Otto Lune	2 cl	41%	10.50
Le Giare Amarone	2 cl	41%	13.00
Le Giare Chardonnay	2 cl	45%	13.00
Le Giare Gewürztraminer	2 cl	41%	13.00
Marzadro Affina Riserva	2 cl	41%	23.00

### **Obstbrand**

Williams Landtwing	2 cl	40%	8.00
Pflümli Landtwing	2 cl	40%	8.00
Kirsch Landtwing	2 cl	40%	8.00
Damassine d'Ajoie AOP	2 cl	41%	12.00
Calvados Hors Dâge	2 cl	40%	10.50
La Vieille Prunette	2 cl	40%	10.50

---

## BIER, SOFTDRINKS & CAFÉ

---

### BIER OFFEN

1664 Kronenbourg	2,5 dl	4.50
1664 Kronenbourg	5 dl	8.00
Feldschlösschen Saisonbier	3 dl	6.00
Schneider Weisse	5 dl	9.50

### BIER FLASCHEN

Astra Astra (Hamburg)	3,3 dl	7.00
Grimbergen Blonde (Belgien)	2,5 dl	7.00
Feldschlösschen Dunkle Perle	3,3 dl	6.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	3,3 dl	6.50

### SOFTGETRÄNKE

Rhazünser	4 dl	6.00
Rhazünser	8 dl	9.80
Arkina	4 dl	6.00
Arkina	8 dl	9.80
Rivella Rot/Blau	3,3 dl	5.00
Coca Cola/Zero	3,3 dl	5.00
Fanta/Sprite	3,3 dl	5.00
Thomas Henry Tonic Water	2 dl	5.00
Thomas Henry Bitter Lemon	2 dl	5.00
Thomas Henry Ginger Ale	2 dl	5.00
Sanbitter	1 dl	5.00
Huustee Minze	Glas	6.00

### CAFÉ & TEE

Espresso	4.90
Doppelter Espresso	6.50
Café	4.90
Café au lait	4.90
Cappuccino	6.50
Latte Macchiato	6.50
Tee (Portion)	7.50



---

# MENU

---

## Zum Apéro

Gebrochener Parmesan und Antipasti *	kleiner Teller	12
	grosser Teller	22
Croque-Monsieur mit Raclettekäse und Schinken		12
Portion Hobelkäse, Cornichons, Silberzwiebeln, Brot und Butter *		19
Kalte Platte mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Aufschnitt, Käse, Cornichons, Silberzwiebeln, Butter und Brot	p.P.	23

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat *		10
Gemischter Salat *		12
Saisonsalat mit Ziegenkäse und Honig an einem Früchtedressing *		19
Tomatensuppe mit Rahm und Croûtons *		12
Hummer-Bisque mit Medaillons		19
Gänseleberterrine mit Chutney, Toast und Butter		24
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter gratiniert		18
Zic Zac's Chicken Lips mit Tartaresauce		19

## Hauptgerichte

Grosser Caesar's Salad mit Chnolibaguette und Parmesan *	22
Kartoffelgnocchi mit Cherry-Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven an einem Basilikum-Pesto *	19
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan	22
Beefburger (200 g) medium gebraten im Laugenbrötchen mit Cheddar Käse und Tomaten serviert mit Pommes Frites und Salat	29
Beefsteak Tatar mit Cognac serviert mit Toast und Butter	29
Entrecôte von Rind mit Kräuterbutter, Zündholzkartoffeln und Gemüse	48



\* végétariens – vegetarisch