
COCKTAILS

APERITIF

Lillet Vive	15
Lillet blanc, Thomas Henry Tonic, Gurke, Erdbeere, Minze	
Bloody Mary	15
Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Gewürze	
Limoncello Tonic	13
Limoncello-Likör, Thomas Henry Tonic, Limette, Basilikum	
Bellini	19
Pommery Apanage, Pfirsich	
Rossini	14
Prosecco Superiore Symhonaie, Erdbeeren	
Negroni	15
Gin, Campari, roter Wermuth	
Hugo	14
Prosecco Superiore Symhonaie, Limette, Minze, Holunderblütensirup	
Pimm's No. 1	13
Gurkenscheibe, Ginger Ale	

CLASSIQUE

Cosmopolitan	17
Absolut Citron, Orangenlikör, Limettensaft, Cranberrysaft	
Sidecar	15
Brandy, Cointreau, Zitronensaft	
Old Fashioned	15
Whisky, Zucker, Angostura	
Tornado	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** 16
Tequila, Tiple Sec, Limettensaft

FROZEN DAIQUIRI

- Lemon, Pfirsich oder Erdbeer** 16
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

Petite-Arvine de Vétroz 2022

Petite Arvine

Cave les Ruinettes, Serge Roh

8.90 dl

Elsass

Black Tie 2021

Riesling, Pinot Gris

Cave des Vignerons

7.50 dl

Piemont

Roero Arneis DOCG 2022

Arneis

La Brenta d'Oro

8.90 dl

ROTWEIN

Tessin

Merlot Baiocco DOC 2020/21

Merlot

Guido Brivio

8.20 dl

Castilla y Leon

Arzuaga Crianza DO 2018

Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Arzuaga y Navarro

12.50 dl

Apulien

Amarama Primitivo IGT 2021

Primitivo

Amarama

7.80 dl

ROSÉ

Rosé de Béranges 2022

Gamaret

Domaine de l'Hôpital, Riex

7.20 dl

SÜSSWEIN

Sauternes réserve 2016

Sauternes AOC, Dulong

12.00 dl

SCHAUMWEIN/ CHAMPAGNER

Pommery Brut Apanage

Vranken Pommery

15.00 dl

Prosecco DOCG

Villa Sandi

10.50 dl



SPIRITUOSEN

WHISKY

Scotch

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

Japan

Toki Suntory Blended	4 cl	43%	13.00
----------------------	------	-----	-------

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

Tamnavulin Double Cask	4 cl	40%	13.00
------------------------	------	-----	-------

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

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 12 years	4 cl	40%	16.00
----------------------	------	-----	-------

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

VODKA

Vikingfjord, Norwegen	4 cl	37.5%	12.00
-----------------------	------	-------	-------

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
---------------------	------	-----	-------

Haku, Japanese Craft Vodka	4 cl	43%	13.00
----------------------------	------	-----	-------

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
Roku, Japaneses Craft Gin	4cl	43%	14.00

RUM

Abuelo, 7y, Panama	4cl	40%	12.00
Rum Coruba, 18 years, Jamaika	4 cl	43%	16.00
Santisima Trinidad, 15 years	4 cl	40%	15.00

TEQUILA

Patrón Silver	4 cl	40%	12.00
Patrón Añejo	4 cl	40%	13.00

LIQUEURE

Molinari Sambucca Extra	4 cl	40%	9.50
Baileys	4 cl	17%	9.50
Limoncello di Capri	4 cl	32%	9.50
Amaretto Disaronno	4 cl	28%	9.50
Ramazotti	4 cl	30%	9.50

DIGESTIVES

Cognac

Remy Martin VSOP	2 cl	40%	10.50
Courvoisier VSOP	2 cl	40%	10.50
Courvoisier XO	2 cl	40%	25.00

Weinbrand

Lepanto PX	2 cl	36%	12.50
Vecchia Romagna Riserva 35 anni	2 cl	40%	25.00

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%	11.50
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%	11.50

BIER, SOFTDRINKS & CAFÉ

BIER OFFEN

1664 Kronenbourg	2,5 dl	4.50
1664 Kronenbourg	5 dl	8.50
Feldschlösschen Saisonbier	3 dl	6.50
Schneider Weisse	5 dl	10.50

BIER FLASCHEN

Astra (Hamburg)	3,3 dl	8.00
Grimbergen Blonde (Belgien)	2,5 dl	8.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	3,3 dl	7.00

SOFTGETRÄNKE

Rhazünser	4dl	6.00
Rhazünser	8dl	9.80
Arkina	4dl	6.00
Arkina	8dl	9.80
Rivella Rot/Blau	3,3 dl	5.60
Coca Cola/Zero	3,3 dl	5.60
Fanta/Sprite	3,3 dl	5.60
Thomas Henry Tonic Water	2dl	5.60
Thomas Henry Bitter Lemon	2dl	5.60
Thomas Henry Ginger Ale	2dl	5.60
Sanbitter	1dl	5.60
Sanbitter	Glas	7.50

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
Portion Hobelkäse, Cornichons, Silberzwiebeln, Brot und Butter *		19
Kalte Platte mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Aufschnitt, Käse, Cornichons, Silberzwiebeln, Butter und Brot	p.P.	25
Bündnerteller mit Bündnerfleisch und Rohschinken	kleiner Teller	24
	grosser Teller	38

Vorspeisen

Bunter Blattsalat *		14
Gemischter Salat *		15
Saisonsalat mit Ziegenkäse und Honig an einem Früchtedressing *		19
Tomatensuppe mit Rahm und Croûtons *		14
Weinbergschnecken mit Kräuterbutter gratiniert		18
Zic Zac's Chicken Lips mit Tartaresauce		19

Hauptgerichte

Grosser Caesar's Salad mit Chnolibaguette und Parmesan *	22
Spaghetti an Tomatensugo mit geriebenem Parmesan *	22
Club Sandwich mit Truthahnbrust, Ei, Speck und Tartarsauc,e serviert mit einem Salat	27
Penne mit Kräuterpesto und Riesencrevetten	36
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan	25
Beefburger (200 g) medium gebraten im Laugenbrötchen mit Raclettekäse und Tomaten, serviert mit Pommes Frites und Salat	29
Vegetarischer Sans Souci-Burger im Chili-Mais-Bun mit grillierten Zucchetti, Peperoni und Coleslaw, Zündholzkartoffeln und gemischtem Salat *	34
Beefsteak Tatar mit Cognac serviert mit Toast und Butter	36
200 g Rindsentrecôte vom Grill mit Pfeffersauce, Pommes Frites und Gemüse	52



* végétariens – vegetarisch