
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
Moët & Chandon, 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
Vodka, 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 2023/24

Cave les Ruinettes, Serge Roh

8.90 dl

Elsass

Black Tie 2023

Riesling, Pinot Gris

Cave des Vignerons de Pfaffenheim

7.50 dl

Piemont

Roero Arneis DOCG 2023

La Brenta d'Oro

8.90 dl

ROTWEIN

Tessin

Merlot Baiocco DOC 2023

Guido Brivio

8.40 dl

Puglia

Amarama Primitivo 2022

IGT Puglia

8.00 dl

Ribeira del Duero

Salomon 2021

Temranillo

Rippa Dorii, Familia Ontanon

12.00 dl

ROSÉ

Rosé de Béranges

Domaine de l'Hôpital, Riex

7.50 dl

SÜSSWEIN

Sauternes réserve 2018

Sauternes AOC, Dulong

12.00 dl

SCHAUMWEIN/ CHAMPAGNER

Moët & Chandon

Imperial Brut

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

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

Trigio Limpio	4 cl	37.5%	11.00
---------------	------	-------	-------

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

Chopin Wheat	4 cl	40%	16.00
--------------	------	-----	-------

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
Diplomatico Reserva Exclusiva, Venezuela	4 cl	43%	15.00

TEQUILA

Patrón Silver	4 cl	40%	12.00
Patrón Añejo	4 cl	40%	13.00
Le Tribute Mezcal	4 cl	43%	14.00

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%	9.50
Courvoisier VSOP	2 cl	40%	10.50
Fussigny XO	2 cl	40%	19.00

Weinbrand

Lepanto PX	2 cl	36%	12.50
Vecchia Romagna Riserva 35 anni	2 cl	40%	22.00

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
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
Super Bock (Portugal)	2,5 dl	7.50
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
Sinalco/Elmer Citro	3,3 dl	5.60
Alpinesse Tonic Water	2dl	5.60
Alpinesse Bitter Lemon	2dl	5.60
Alpinesse Ginger Ale	2dl	5.60
Sanbitter	1dl	5.60

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

Per 75 g, mit unserem Berkel geschnitten, dazu servieren wir
Grissinistangen und Oliven:

Salami Milano Romagna	10.5
Salami Nostrano Generoso	13
Citterio Mortadella Di Milano	12.5
Rohessspeck	11
Schwarzwälder Rohschinken	11
Coppa Di Parma	13.5
Parmaschinken	14
Bresaola	18.5
Bündnerfleisch	19.5

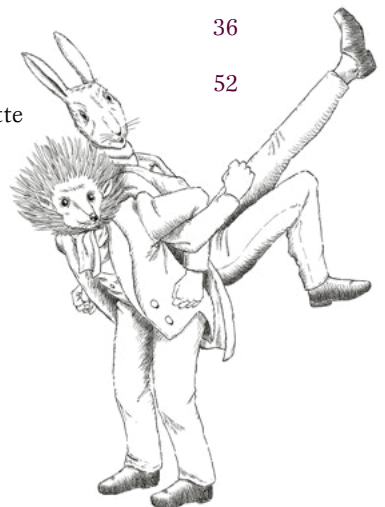
Pickles Zwiebeln *	6.5
Pickles Champignons *	6.5
Pickles Gürkli *	6.5
Giardiniera *	6.5
Alpkäse gebrochen *	9
Pistazien gesalzen *	7
Mandeln geräuchert *	7
Cashewnüsse getrüffelt *	9
Hobelkäse *	16
Hummus mit Pita Brot *	14
Baba Ghanoush mit Pita-Brot *	14
Extra Pita-Brot *	+ 3
Country Fries mit Trüffelmayonnaise *	16
Buffalo Wings, pro 3 Stück	9

Vorspeisen

Blattsalat mit Ei und Croûtons	14
Saisonale Tagessuppe	18
Caesar's Salad, Parmesan und Croutons *	18
mit Speck	+ 2
mit Pouletstreifen	+ 4
Weinbergsschnecken mit Kräuterbutter gratiniert	18

Hauptgerichte

Grilled Croque Monsieur mit Pommes Alumette	22
Club Sandwich mit Pouletbrust, Ei, Speck und Chipotlemayo serviert mit Pommes Alumette	28
Fish and Chips	28
Black Angus Beefburger (170 g) Rossini medium gebraten im Briochebun mit Foiegras, Feigensenf und Trüffeljus mit Pommes Alumette	33
Beefsteak Tatar mit Toast	36
Rindsentrecôte (200 g) vom Grill mit Café de Paris gratiniert und Pommes Alumette	52



* végétariens – vegetarisch