

CHAMPAGNE / SCHAUMWEIN_____

WEISSWEIN_____

ROTWEIN_____

APERITIF & Co._____

Aperitif / Amaro / Aperitif Senza / Bier / Drinks

APERITIF & Co. - SENZA_____

Aperitif Senza / Bier

BRÄNDE & Co._____

Cognac & Whisky / Gin / Fruchtbrände

MARC & GRAPPA_____

WASSER & Co._____

Mineral / Kaffee

ZEITLOSE KLEINIGKEITEN_____

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1% MWST

CHAMPAGNE / SCHAUMWEIN

Prosecco Brut DOCG Nani Rizzi, Valdobbiadene	9. ⁵⁰ / 57
Franciacorta Brut Rosé Millesimato 2018 Castello Bonomi, Coccaglio / Italien (Pinot Noir)	14. ⁵⁰ / 85
Blanc de Noirs Brut AOC Zürichsee Lüthi Weinbau, Männedorf (Pinot Noir, 24 Monate in der Flasche vergoren)	85
Ca'del Bosco Franciacorta «Cuvée Prestige» 46 ^e Edizione extra Brut Cà del Bosco, Lomberdai (75% Chardonnay, 15% Pinot Noir & 10% Pinot Bianco)	90
Champagne Théophile Brut AOC Montagne de Reims Louis Roederer, Reims (33% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir & 33% Chardonnay)	85
Champagner Grand Cru Blanc de Blancs AOC Côte des Blancs Robert Moncuit, Le Mesnil-sur-Oger (100% Chardonnay - Extra Brut - 3 g/l Dosage)	70 3/8
Champagne «L'Assemblage» Brut AOC Côte des Blancs Pertois-Moriset, Le Mesnil-sur-Oger (50% Pinot Noir & 50% Chardonnay, 2 g/l Dosage)	85
Champagne Ruinart «Blanc de Blancs» Brut AOC Ruinart, Reims (100% Chardonnay)	110
Champagner «Dom Pérignon» Grand Cru Brut AOC Dom Pérignon, Hautvillers (Chardonnay & Pinot Noir)	310

VIN SURPRISE

Weiss, Rot oder Rosé – lass dich überraschen ! 8.⁵⁰

WEISSWEIN

Räuschling Lattenberg AOC Zürichsee 2022 Urs & Walter Zweifel - Zürich, Höngg	10. ⁵⁰ / 63
Soave Classico DOC 2023 Pieropan - Soave, Italia	9. ⁵⁰ / 57
Riesling «Enkircher Ellergrub» Kabinett 2020 Weingut Weiser-Künstler - Mosel, Deutschland	11. ⁰⁰ / 66
Sauvignon Blanc «MMM» AOC Loire 2022 Domaine Fournier Père et Fils - Loire, Frankreich	9. ⁵⁰ / 57
Gespritzter Weisswein	8. ⁰⁰

ROSÉ

Domaine de Féraud «Prestige» 2023 Côtes de Provence (Cinsault, Grenache, C.S. & Rolle)	Bio	9. ⁵⁰ / 57
---	-----	-----------------------

ROTWEIN

Terre Alte Merlot DOC Ticino Feliciano Gialdi - Mendrisio	9. ⁵⁰ / 57
Blaufränkisch «Ried Hochäcker» 2020 Paul Kerschbaum - Burgenland, Austria	9. ⁵⁰ / 57
La Massa IGT Toscana 2020 Giampaolo Motta - Panzano, Greve in Chianti (50% Sangiovese, 35% C.S., 15% Merlot & Alicante Bouchet)	12. ⁵⁰ / 75

Lust auf eine Flasche Wein, Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

APERITIF & Co.

Aperitif

Campari 23%	4 cl	7. ⁵⁰
Martini Bianco 15%	4 cl	7. ⁵⁰
Isotta Vermouth Bianco 17%	4 cl	7. ⁰⁰
Isotta Vermouth Rosé 17%	4 cl	7. ⁰⁰
Isotta Vermouth Rosso 17%	4 cl	7. ⁰⁰
Henry Bardouin Pastis 45%	4 cl	7. ⁰⁰
Sherry Tio Pepe 15%	4 cl	7. ⁵⁰
Taylor's 10y old Tawny Porto 20%	4 cl	7. ⁵⁰
plus Tonic / Soda / Orangensaft		3. ⁰⁰

Spritz

Aperol Spritz		13. ⁰⁰
Giselle Spritz		13. ⁰⁰
Isotta Spritz		13. ⁰⁰

Amaro & Likör

Montenegro Amaro 23%	4 cl	9. ⁵⁰
Braulio Amaro Alpino di Bormio 21%	4 cl	9. ⁰⁰
Averna 32%	4 cl	8. ⁰⁰
Fernet Branca 39%	4 cl	8. ⁰⁰
Ramazotti 30%	4 cl	8. ⁰⁰

Likör

Nocino, Kopp von der Krone Visini Ticino 40%	4 cl	10. ⁰⁰
Amaretto, Mattia Walder Appiano/Italia Bio 21%	4 cl	10. ⁰⁰

Drinks

Negroni		15. ⁰⁰
Negroni Sbagliato		15. ⁰⁰

Bier - Offenausschank

Appenzeller Quöllfrisch Lager Hell 4.8%	30 cl / 50cl	5. ⁵⁰ / 7. ⁸⁰
---	--------------	-------------------------------------

Bier - Flaschen

Bier Paul 01 Spezial Hell 5.2%	33 cl	7. ⁰⁰
Einsiedler Dinkel Bio 4.5%	33 cl	7. ⁵⁰
Appenzeller Säntis Kristall 5.20%	33 cl	7. ⁰⁰
Appenzeller Leermond (Alkoholfrei)	33 cl	6. ⁰⁰
Paulaner Hefe-Weissbier Naturtrüb 5.5%	50 cl	8. ⁵⁰

APERITIF & Co. - SENZA

Isotta Senza Bianco	4 cl	7. ⁰⁰
Isotta Senza Rosso	4 cl	7. ⁰⁰
Giselle Sans Alcohol	4 cl	7. ⁰⁰
plus Tonic		3. ⁰⁰

Frucht-Secco von van Nahmen

Apfel-Rote Johannisbeere-Himbeere
Apfel-Quitte

2 dl 8.⁵⁰

Datterino Tomatensaft mit Sylter Meersalz

2 dl 8.⁵⁰

San Bitter

1 dl 4.⁵⁰

Well Hirschbirne, Obsthof Retter

Fl. 48.⁰⁰

Red Moon Sparkling

Fl. 30.⁰⁰

Kolonnen Null, Cuveé Blanc vegan

Fl. 45.⁰⁰

BRÄNDE & Co.

Cognac & Whisky

A. E. Dor VS Séléction Cognac 40%	4 cl	15. ⁰⁰
Nuntius Weinbrand Kellerei Kloster Einsiedeln 40%	4 cl	15. ⁰⁰
BAS-Armagnac Gelas 14 Ans Single Cask H. Cruchon PN 44%4 cl		18. ⁰⁰
Johanett Swiss Single Malt 2011, Etter 44%	4 cl	20. ⁰⁰
Jack Daniel's Single Barrel Select 45%	4 cl	12. ⁰⁰
Glenmorangie Highland Scotch 10 years 40%	4 cl	10. ⁵⁰
Edradour Highland Scotch 10 years 40%	4 cl	14. ⁰⁰
Oban West Highland 14 years 43%	4 cl	14. ⁵⁰
Laphroaig Islay Single Malt Quarter Cask 48%	4 cl	15. ⁰⁰
Lagavulin Islay 16 years 43%	4 cl	18. ⁰⁰
Macallan 12 years Double Cask 40%	4 cl	19. ⁰⁰

Gin & Wodka

Schwarzenbach, Dry Gin 41.5%	4 cl	14. ⁰⁰
Streuli's, Dry Gin 46%	4 cl	14. ⁰⁰
Orator, Gin Classic 40%	4 cl	17. ⁰⁰
Fibonacci n-1 handcrafted Swiss Dry Gin 42%	4 cl	14. ⁰⁰
Aaver Swiss Dry Gin 40%	4 cl	14. ⁰⁰
The Botanist Islay Dry Gin 46%	4 cl	12. ⁰⁰
Wodotschka Vodka, Humbel Bio 40%	4 cl	11. ⁰⁰
Tonic / Soda / Orangensaft dazu		3. ⁰⁰

Fruchtbrände

Egnacher Birre Brand, M. & F. Pfister 42%	2 cl	9. ⁰⁰
Riifi Birre, M. & F. Pfister 42%	2 cl	9. ⁰⁰
Williams Schwarzenbach 41%	2 cl	12. ⁰⁰
Knoll Birne Streuli's 42%	2 cl	15. ⁰⁰
Muskat Schwarzenbach 41%	2 cl	12. ⁰⁰
Quitte, M. & F. Pfister 42%	2 cl	9. ⁰⁰
Quitte, Selection Jeanpierre 50%	2 cl	12. ⁰⁰
Bärner Rose, M. & F. Pfister 42%	2 cl	9. ⁰⁰
Bernerrosen Apfelbrand Barrique, Urs Hecht 40%	2 cl	14. ⁰⁰
Öpfel Brand, M. & F. Pfister 42%	2 cl	9. ⁰⁰
Gravesteiner Streuli's 42%	2 cl	15. ⁰⁰
Himbeer, Hans Erismann 40%	2 cl	11. ⁵⁰
Himbeere, Orator 40%	2 cl	17. ⁰⁰
Seppetoni Kirsch Nr. 15, Humbel 43%	2 cl	13. ⁰⁰
Mirabelle 2013 Nr. 5, Humbel 43%	2 cl	11. ⁰⁰
Cuvée Mirabelle & Wildpflaumen, Selection Jeanpierre 42%	2 cl	11. ⁰⁰
Holunder, S. Herzog Destillate Saalfelden Österreich 40%	2 cl	12. ⁰⁰
D'Abricot Eau-de-vie, Dupont 42%	2 cl	8. ⁰⁰
Vielle Prune, Hans Erismann 41%	2 cl	15. ⁰⁰
Alte Zwetschke, Gölles 40%	2 cl	15. ⁰⁰

MARC & GRAPPA

Marc

Vieux Marc, Weinbau Schwarzenbach 40%	2 cl	13. ⁰⁰
Marc Scheurebe, Weinbau Lüthi 42%	2 cl	12. ⁰⁰
Nuntius Vieux Marc, Kellerei Kloster Einsiedeln 40.5%	2 cl	13. ⁰⁰
Marc Pinot Noir Appassito, Orator 43%	2 cl	18. ⁰⁰
Marc Ancellotto, Orator 41.5%	2 cl	18. ⁰⁰

Grappa

Grappa di Merlot, Hans Erismann 41.5%	2 cl	12. ⁰⁰
Grappa Le Piane, Boca 52%	2 cl	13. ⁰⁰
Grappa Moscato di Giallo, Capovilla 41%	2 cl	11. ⁰⁰
Grappa di Amarone, Capovilla 41%	2 cl	11. ⁰⁰
Grappa di Bassano, Capovilla 41%	2 cl	8. ⁰⁰
Grappa di Amarone in Legno, Capovilla 46%	2 cl	15. ⁰⁰
Grappa di Merlot invecchiata Sant'Anna, Berta 40%	4 cl	12. ⁰⁰

Rum

Dark Rum, Ron Johan by Gölles 4%2	4 cl	12. ⁰⁰
Old Plum Rum, Ron Johan by Gölles 41%	4 cl	11. ⁵⁰

WASSER & Co.

Mineral

Wasser mit / ohne	5 dl / 1 l	5. ⁰⁰ / 9. ⁰⁰
Elmer Citro offen	3 dl / 5 dl	5. ⁰⁰ / 7. ⁰⁰
Coca-Cola / Cola-Zero	3 dl	5. ⁰⁰
Rivella rot / blau	3 dl	5. ⁰⁰
Bio Alp Ice Tea offen	3 dl / 5 dl	5. ⁰⁰ / 7. ⁰⁰
Gartengold Apfelsaft / Schorle	2.75 dl	6. ⁰⁰
Gents Tonic Water	2 dl	5. ⁰⁰
Gents Ginger Ale	2 dl	5. ⁰⁰
Gents Ginger Beer	2 dl	5. ⁰⁰
Gents Bitter Lemon	2 dl	5. ⁰⁰
Gazosa	35 cl	6. ⁰⁰
El Toni Mate	33 cl	6. ⁵⁰

Kaffee

Café / Espresso / Ristretto / Schale		5. ⁰⁰
Espresso Macchiato		5. ⁵⁰
Doppelter Espresso		6. ⁰⁰
Corretto		9. ⁰⁰
Tees von Kolonialwarenladen Schwarzenbach (Darjeeling, Minze und Verveine)		6. ⁰⁰

ZEITLOSE KLEINIGKEITEN

Hausgemachter Hummus mit Holzofenbrot 8.⁰⁰
Hausbrot von der Bio-Bäckerei Lehmann, Lanterswil

Bunte Oliven 9.⁰⁰

Salsiz Contadino von Hatecke (90 gr) 17.⁰⁰
(65% Rind 35% Schwein, Salsiz von Hatecke, Scuol)

Käseteller mit Feigensenf 18.⁰⁰
(Käse vom Chäslädeli Amstad, Zürich)

Ab 18 Uhr

Gebackene Gewürzgurken mit Spicy Mayo (ab 18 Uhr) 12.⁰⁰

Geröstetes Markbein mit Rosmarin & Thymian (Ab 18 Uhr) 14.⁰⁰
Fleur de Sel / 20 min (Schweizer Rind von der Metzgerei Ziegler, Zürich)

Rindstartar mit geröstetem Holzofenbrot 24.⁰⁰
Cornichons, Kapern & Schalotten / ab 18 Uhr (Schweizer Rind von der Metzgerei Ziegler, Zürich)

Pommes frites dazu (ab 18 Uhr) 7.⁰⁰

Bei Allergien oder Intoleranzen informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden.
