

## Bier & mehr

Simmentaler Lager vom Fass

<b>Herrgöttli</b>	20 cl	<b>4</b>
<b>Stange</b>	30 cl	<b>5</b>
<b>Becher</b>	50 cl	<b>7</b>

Bier in Flaschen

<b>Simmentaler</b> Märzen, Pale Ale	33 cl	<b>7</b>
<b>Feldschlösschen Bügelbräu</b>	50 cl	<b>7</b>
<b>LFB 3 Weiss Monkeys</b> IPA/GB	33 cl	<b>7</b>
<b>LFB Hackney Hopster</b> PA/GB	33 cl	<b>7</b>
<b>Erdinger Weissbier</b>	50 cl	<b>7</b>
<b>Erdinger</b> alkoholfrei	33 cl	<b>5</b>

<b>Mineralwasser</b>	50 cl	<b>5</b>
<b>Coca-Cola, Sprite, Fanta, Eistee</b>	33 cl	<b>5</b>
<b>Rivella Rot &amp; Blau, Apfelschorle</b>	33 cl	<b>5</b>
<b>Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon</b>	20 cl	<b>5</b>
<b>San Bitter</b>	10 cl	<b>5</b>

<b>Orangen-, Tomatensaft</b>	20 cl	<b>4.5</b>
<b>Saftfüller</b>	20 cl	<b>4</b>

<b>Red Bull</b>	20 cl	<b>6</b>
-----------------	-------	----------

## Weine by the glass 1dl

Weiss

<b>Strubel Wyy</b>	<b>5</b>
CH / Domaine de Belletruche – Riem, Daepf	
<b>Schloss Thun, Riesling x Silvaner</b>	<b>6.5</b>
CH / AOC Thunersee – Peter Gerber	

Rot

<b>Strubel Wyy</b>	<b>5</b>
CH / Pinot Noir VS – Riem, Daepf	
<b>Adelio</b>	<b>6.5</b>
ES / Vino Varietal Tempranillo – Uclés DO	
<b>Ojo de Agua</b>	<b>7.5</b>
Argentina / Malbec, Mendoza – Dieter Meier	

**More wines ... – please ask for our menu!**

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Taxen.

## Cocktails

<b>Classic Kir Royal</b>	<b>15</b>
Crème de cassis mit Champagner aufgegossen	

<b>Bellini</b>	<b>14</b>
Pfirsichlikör mit Champagner	

<b>Whisky Sour</b>	<b>14</b>
Bourbon, shaken mit Zitronensaft und Zucker	

<b>White Russian</b>	<b>14</b>
Liaison von Wodka und Kahlúa Café-Likör	

<b>Pina Colada</b>	<b>15</b>
Klassischer Cocktail aus Rum und Crème de Còco, aufgefüllt mit Ananassaft	

<b>Caipirinha</b>	<b>15</b>
Brasilianisches Nationalgetränk: eine mit Zucker zerstossene Limette, aufgefüllt mit Cachaça	

<b>Mojito</b>	<b>15</b>
Frische Minze mit grüner Limette und braunem Zucker zerstoßen, mit Rum vollendet	

<b>Tequila Sunrise</b>	<b>12</b>
Eine grosszügige Dosis Tequila, dazu Orangensaft und einen Schuss Grenadine	

<b>Green</b>	<b>15</b>
Zusammenspiel von Apricotbrandy, Grand Marnier, Orangensaft und Blue Curaçao	

<b>Sex on the Beach</b>	<b>14</b>
Ein grosses Füllmass Wodka abgerundet mit White Peach, dazu Cranberry- und Orangensaft	

<b>Swimming Pool</b>	<b>14</b>
Poussage aus Wodka, Rum, Batida de Còco und Blue Curaçao, ergänzt durch Ananassaft und Rahm	

<b>Bloody Mary</b>	<b>12</b>
Ordentlicher Schuss Wodka kombiniert mit unserer geheimen Gewürzmischung und Tomatensaft	

<b>Cosmopolitan</b>	<b>12</b>
Eiskalter Wodka gemixt mit Cranberry Juice und Cointreau	

<b>Gummibärli</b>	<b>12</b>
Wodka rot, grün, schwarz oder weiss mit Red Bull	

<b>Cuba Libre</b>	<b>13</b>
Weisser Rum mit Coca-Cola	

## Non Alcoholic Cocktails

<b>Strubeli</b>	<b>10</b>
Strubeli mischt euch etwas Feines, Farbenprächtiges, süss oder sauer nach Wahl	

<b>Virgin Mary</b>	<b>8</b>
Aromatischer Tomatensaft vollendet mit unserer Gewürzmischung und einem Touch Zitrone	



# Getränke

## Champagner

Taittinger, Brut

by the glass 1 dl

13

## Schaumwein

Prosecco di Valdobbiadene DOC

by the glass 1 dl

8

## Aperitif

zu 4 cl

Martini B, R	15 %	7
Aperol	11 %	7
Aperol Sprizz		11
Hugo		11
Campari Bitter	25 %	7
Cynar	16 %	7
Ramazotti Amaro Felsina	30 %	7
Appenzeller Bitter	29 %	6
Jägermeister Kräuterlikör	35 %	5
Fernet Branca	39 %	7
Pastis 51	45 %	9

## Spirituosen

zu 4 cl

Gin

Bombay Sapphire	40 %	10
Tanqueray	47,3 %	10
Ungava	43,1 %	12
135° East Hyogo Dry	42 %	12
27 Premium	43 %	12
Glendalough Rose	37,5 %	12
Hendrick's	41,4 %	13
Mayfair London Dry	43,0 %	12
Monkey 47	47 %	18
Nordes Atlantic Galician	40 %	11

Genuine Alpine Herbs	40 %	13
Genuine Strawberry	40 %	13
Genuine Swiss Apple	40 %	13

Wodka

Stolichnaya	40 %	8
Swiss Xellent	40 %	12

Tequila

Gold Sierra	38 %	10
Silver Sierra	38 %	8

Rum

HC Anejo Blanco	40 %	8
HC Anejo Reserva	40 %	10
Captain Morgan	35 %	8

## Edelbrände

zu 2 cl

Cognac

Martell *V*S*	40 %	10
Martell Cordon Bleu	40 %	18
Martell XO	40 %	22

Brandy

Carlos I	38 %	10
----------	------	----

Grappi

Di Brunello	43 %	9
Elisi in Barrique, Berta	43 %	9
La Musa, Berta	40 %	11
Tre Soli Tre, Berta	45 %	14
Roccanivo, Berta	45 %	14

## Obstbrände

zu 2 cl

Vieille Prune, Fassbind	40 %	9
Vieille Framboise, Fassbind	40 %	9
Vieille Poire, Fassbind	40 %	9
Williams, Morand	43 %	8
Abricotine, Morand	43 %	8
Kirsch Rigi, Fassbind	43 %	8

## Liköre

zu 4 cl

Limoncello di Sorrento	32 %	8
Baileys Original Irish Cream	17 %	7
Cointreau	40 %	8
Grand Marnier Cordon Rouge	40 %	10
Sambuca Molinari	40 %	7
Amaretto di Saronno	28 %	8
Kahlua	20 %	7
Batida de Côco	16 %	8

## Whisky

zu 4 cl zu 2 cl Flasche

Highland

Glen Morangie, 10 years	40 %	16	8	240
Cardhu, 12 years	40 %	16	8	240
Oban, 14 years	43 %	17	9	250
Dalwhinnie, 15 years	43 %	18	9	260
Glen Grant	40 %	14	7	210
The Macallan, 12 years	40 %	16	8	240

Lowland

Glenkinchie, 10 years	43 %	15	8	240
-----------------------	------	----	---	-----

Speyside

Cragganmore, 12 years	40 %	13	7	210
Benromach, 12 years	43 %	17	9	250
Aberlour, 10 years	43 %	14	7	250

Isle of Islay

Laphroaig, 10 years	40 %	14	7	210
Caol Ila, 12 years	43 %	19	10	270
Bunnahabhain, 12 years	46,3 %	18	9	260
Lagavulin, 16 years	43 %	16	8	240

Isle of Jura

Isle of Jura, 10 years	40 %	14	7	210
------------------------	------	----	---	-----

Isle of Skye

Talisker, 10 years	45,8 %	14	7	210
--------------------	--------	----	---	-----

Orkney Islands

Highland Park, 12 years	40 %	15	8	240
-------------------------	------	----	---	-----

Irish Whiskey

Connemara, Single Malt	40 %	27		
------------------------	------	----	--	--

North American Blends

Canadian Club	40 %	10	5	150
Four Roses Bourbon	40 %	12	6	160
Jack Daniel's	40 %	14	7	210



Hier geht es zu unserer Speisekarte – guten Appetit!

Cliquez ici pour notre menu – bon appétit !

Click here for our menu – bon appétit!