

# **Bar Menü**

## Klassische Cocktails

Old Fashioned Four Roses Bourbon, Angostura Bitters, Orangenbitter, Zuckersirup	15
Classic Margarita Olmecca Tequila, Cointreau, Limettensaft	15
Amaretto Sour Disaronno, Zitronensaft, Zuckersirup	14
Whiskey Sour Four Roses Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup	14
Negroni Beefeater Gin, Campari, Vermouth Rosso	15
Negroni Sbagliato Prosecco, Campari, Vermouth Rosso	15
Americano Campari, Vermouth Rosso, Soda	15
Bloody Mary Absolut Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft	16
Gin Fizz Beefeater Gin, Zuckersirup, Zitronensaft	16
Cosmopolitan Absolut Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	16
Lucky Lucerner Beefeater Gin, Maraschino Likör, Bündner Röteli, Nelkenbitter, Limettensaft	17

Alle Preise in CHF  
Inkl. Mehrwertsteuer

Sex on the Beach Absolut Vodka, Bols Peach Likör, Orangensaft, Cranberrysaft	16
Caipirinha Janeiro Cachaça, Limetten, Rohrzucker	16
Caipiroska Absolut Vodka, Limetten, Rohrzucker	16
Piña Colada Havanna Club Rum, Kokossirup, Batida de Coco, Ananassaft, Rahm	16
Long Island Iced Tea Havanna Club Rum, Absolut Vodka, Olmeca Tequila, Beefeater Gin, Cointreau, Zitronensaft, Cola	18
Cuba Libre Havanna Club Rum, Limette, Cola	14
Mojito Havanna Club Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker	16
<b>Martinis</b>	
Espresso Martini Espresso, Absolut Vodka, Kahlua, Bols Kakao Likör	16
Vesper Martini Absolut Vodka, Beefeater Gin, Dry Vermouth	16
Pornstar Martini Absolut Vodka, Passoa, Passion Fruit, Limettensaft, Prosecco	16
Bronx Beefeater Gin, Vermouth Rosso, Dry Vermouth, Orangensaft	16

## Mules

Moscow Mule 16  
Absolut Vodka, Limettensaft, Ginger Beer

## Spritz

Aperol Spritz (auch Alkoholfrei erhältlich) 11  
Aperol, Prosecco, Soda

Hugo (auch Alkoholfrei erhältlich) 11  
Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze, Limettensaft

Turbo Tony 11  
Absolut Vodka, El Tony Mate

White Peach Spritz 11  
White Peach, Prosecco

## Mocktails

Ipanema 12  
Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker

Virgin Colada 12  
Ananassaft, Kokossirup, Rahm

Shirley Temple 12  
Ginger Ale, Grenadinesaft

Virgin Mojito 12  
Limetten, Rohrzucker, Soda, Minze

Sunrise 12  
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

## **Aperitif & Wermut**

Sanbitter	10 cl	7
Cinzano white	4 cl	7
Cinzano red	4 cl	7
Campari	4 cl	7
Ramazotti	4 cl	7
Jägermeister	4 cl	7
Appenzeller	4 cl	7
Ricard	2 cl	7
Aperol	4 cl	7
Cointreau	4 cl	8
Kahlua	4 cl	8
Baileys	4 cl	8
Amaretto	4 cl	8
Malibu	4 cl	8
Bols Peach	4 cl	8

## **Gin**

Beefeater Gin	4 cl	9
Bombay Sapphire	4 cl	9
Hendrick's Gin	4 cl	11
Gin Toni Lucerne Dry Gin	4 cl	12

## **Vodka**

Trojka Red	4 cl	8
Trojka Black	4 cl	8
Trojka Green	4 cl	8
Absolut	4 cl	9
Grey Goose	4 cl	14

## **Rum**

Havana Añejo	4 cl	9
Havana Silver	4 cl	9
Havana Seleccion	4 cl	18
Ron Zacapa 23	4 cl	16
Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	13
Bumbu The Original	4 cl	13

## **Tequila**

Olmecca Silver	4 cl	9
----------------	------	---

## **Whisky**

### **Scotch**

Johnnie Walker Red Label	4 cl	9
Johnnie Walker Black Label	4 cl	11
Ballantine's	4 cl	9
Chivas Regal	4 cl	10
Glenmorangie, 12 y	4 cl	14
Laphroaig, 10 y	4 cl	14
Oban, 14 y	4 cl	15
Talisker Island, 10 y	4 cl	14
Strathisla, 12 y	4 cl	15
Lagavulin, 8 y	4 cl	14
Glenlivet, 12 y	4 cl	15
Scapa, 16 y	4 cl	18

### **American**

Four Roses	4 cl	9
Jack Daniel's	4 cl	10

### **Canadian**

Canadian Club	4 cl	10
---------------	------	----

## **Irish**

Jameson	4 cl	10
---------	------	----

## **Brandy**

Carlos I	2 cl	9
----------	------	---

## **Cognac**

Rémy Martin VSOP	2 cl	9
Remy Martin XO	2 cl	21
Martell VSOP	2 cl	9
Otard VSOP	2 cl	9

## **Obstbrandweine**

Grappa Paesanella di Amarone	2 cl	8
Grappa Paesanella di Barolo	2 cl	8
Marc de Bourgogne	2 cl	8
Calvados	2 cl	8
Vielle Prune Morin	2 cl	8

## **Biere**

Heineken	30 cl	6
Corona Extra	33 cl	7
Hubertus, Eichhof	33 cl	7
Moretti	33 cl	7
Moretti (alcohol free)	33 cl	7
Erdinger Weissbier	50 cl	9

## **Homemade Lemonade**

Amalfi Zitrone	33 cl	5
----------------	-------	---

## Energy Drinks

Red Bull	25 cl	6
Red Bull Sugarfree	25 cl	6
Red Bull White Peach	25 cl	6

## Mineralwasser & Softgetränke

San Pellegrino	25 cl	5
Acqua Panna	25 cl	5
Coca Cola	33 cl	5
Coca-Cola Zero	33 cl	5
Fuse Tea Zitrone	33 cl	5
Fanta	33 cl	5
Sprite	33 cl	5
Schweppes Tonic Water	20 cl	5
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	5
Schweppes Ginger Ale	20 cl	5
Ramseier Süssmost	33 cl	5
Rivella rot	33 cl	5
Rivella Blau	33 cl	5
El Tony Mate	33 cl	5
El Tony Mate Zero	33cl	5

## Säfte

Michel Traubensaft rot	20 cl	5
Michel Orangensaft / Ananassaft	20 cl	5
Michel Ananassaft	20 cl	5
Michel Multivitaminsaft	20 cl	5
Michel Grapefruitsaft	20 cl	5
Michel Cranberrysaft	20 cl	5
Michel Tomatensaft	20 cl	5

## **Kaffee & Tee**

Kaffee Crème	5
Espresso	5
Milchkaffee	5
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	6.5
Tea	5

## Weine im offenen Ausschank

### **Champagner & Schaumwein** 10cl

Le Calle Prosecco 9.5  
Champagne Brut Reserve 17

### **Weisswein** 10cl

St. Saphorin Déserts, Les Fils Rogivue, Waadt 8.5  
Brunner Pinot Gris Brunner Weinmanufaktur, Luzern 10  
Verdejo Rueda DO, Bodegas Val de Vid, Spanien 8.5

### **Roséwein** 10cl

Alie Ammiraglia Marchesi de' Frescobaldi, Toskana 9.5

### **Rotwein** 10cl

Terzett Cuvee Weingut Kastanienbaum, Luzern 10.5  
Primitivo di Manduria Cantine San Marzano, Apulien 9  
Finca Munoz Tempranillo Tierra de Castilla, Castilla 8.5

### **Süsswein** 10cl

Moscato d'Asti Michele Chiarlo, Piemont 9

## Champagner & Schaumwein

### Prosecco

Le Calle Prosecco 66  
Contarini, Venetien – Italien  
*Glera, Pinot Gris*

### Champagner

Champagne Brut Reserve 115  
Pol Roger, Champagne – Frankreich  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

Belle Époque Brut 290  
Perrier-Jouët, Champagne – Frankreich  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

Champagne Brut Cuvée Dom Pérignon 340  
Moët & Chandon, Champagne – Frankreich  
*Chardonnay, Pinot Noir*

### Süsswein

Moscato d'Asti DOCG 29 (37.5cl)  
Michele Chiarlo, Piemont – Italien  
*Moscato*

# Weine

## Weisswein

St. Saphorin 59  
Déserts, Les Fils Rogivue, Waadt – Schweiz  
*Chasselas*

Brunner Pinot Gris 69  
Brunner Weinmanufaktur, Luzern – Schweiz  
*Pinot Gris*

Verdejo Rueda DO 59  
Bodegas Val de Vid, Rueda – Spanien  
*Verdejo*

## Roséwein

Alie Ammiraglia 74  
Marchesi de' Frescobaldi  
Toskana – Italien  
*Syrah, Vermentino*

## Rotwein

Terzett Cuvee 72  
Weingut Kastanienbaum, Luzern - Schweiz  
Merlot, Pinot Noir, Gamaret

Primitivo di Manduria DOP 68  
Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano  
Apulien - Italien  
*Primitivo*

Finca Munoz Tempranillo 59  
Vino de la Tierra de Castilla  
Castilla – Spanien  
*Tempranillo*

## Bar Food

Chicken Fingers	15
4 Stück mit Sweet Chili Sauce	
mit Pommes Frites	21
Fischknusperli (6 Stück)	13
mit Tatarsauce	
mit Pommes Frites	19
Kalbsbratwurst	9
mit Senf	
mit Pommes Frites	15
Currywurst	12
mit Pommes Frites	18
Schweinsbratwurst	9
mit Senf	
mit Pommes Frites	15
Pommes Frites	
Klassisch	8
Jalapenos und Cheddar	11
Frühlingsrollen	9
2 Stück mit Sweet Chili Sauce	
Poulet Satay Spiesse	14
5 Stück mit Erdnussauce	

## Dessert

Törtchen mit Zitronen-Meringue	10.5
--------------------------------	------

Diese Gerichte servieren wir Ihnen am Donnerstag bis Samstag einschliesslich von 18:00 bis 23.30 Uhr.

## **Sandwiches**

Ciabatta mit Tomaten & Mozzarella oder Schinken und Ei	7.5
Silser Zöpfli mit Thon	7.5
Rüebli-Sprossen vegan	6.5
Silser mit Schinken, Salami oder Greyezer	6

## **Apero Schalen mit Grissini**

Parmigiano Reggiano	8
Prosciutto Crudo di Parma	8.5
Salami Ventrecina Piccante	9
Brie de Meaux	8
Bündner Salsiz	8

## **Warme Snacks**

Panini Schinken-Käse	15.5
Panini Tomate-Mozzarella	15.5
Panini Poulet-Curry	16.5
Hot Chicken Sandwich	9.5

## **Pinsa**

Mini-Pinsa Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella	12.5
Mini Pinsa Prosciutto mit Tomatensauce, Schinken und Mozzarella	14.5

## **Süss**

Nussgipfel	3
Marmorkuchen	4
Himbeer-Berliner	4.5

Diese Gerichte servieren wir Ihnen täglich von 13.00 bis 02.30 Uhr  
(freitags und samstags bis 04.30 Uhr)

Alle Preise in CHF  
Inkl. Mehrwertsteuer

### **Lieber Gast**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunft des Fleisches  
Perlhuhn Suprême  
Kalb  
Schwein  
Rind

Schweiz  
Schweiz  
Spanien  
Irland

Soweit nicht anders vermerkt,  
stammen unsere Brot- und Feinbackwaren aus der Schweiz

### **Herkunft des Fisches / Seafoods**

Hummer Atlantik Nord West Maine, Wildfang  
Langoustinen Indischer Ozean West, Wildfang  
Wildsteinbutt Atlantik Nord Ost Wildfang  
Kabeljaufilet Atlantic, Northeast  
Calamares Pazifischer Ozean / Mittlerer Westpazifik  
Crevetten Südwest Atlantik Wildfang  
Gamberi rossi Italien  
Pulpo Italien  
Thunfisch Westlicher Pazifischer Ozean Wildfang  
Seeteufel Atlantik Nord West Maine, Wildfang  
Rotbarbe Atlantik Nord Ost Wildfang  
Lachs Grossbritannien UK  
Meerwolf Atlantik Nord Osten