

CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal Creme de Cassis, Champagner	15.50
French 75 Gin, Cointreau, Zitronensaft, Champagner	15.50
Amaretto Flirt Amaretto, Orangensaft, Champagner	15.50

KLASSIKER

Dry Martini Gin, Vermouth dry	12.00
Old Fashioned Bourbon Whiskey, Angostura Bitters, Zuckersirup	12.00
Manhattan Whisky, Vermouth rosso, Angostura	12.00
Tom Collins Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Sodawasser	12.00
Margarita Tequila, Cointreau, Zitronensaft	12.00
Daiquiri Rum, Limettensaft, Zuckersirup	12.00
Cosmopolitan Vodka Citrus, Cointreau, Cranberrysaft, Limetten	12.00
Black or White Russian Vodka, Kahlua, (Rahm)	12.00

FANCY DRINKS

Caipirinha Cachaça, Limetten, brauner Zucker	14.00
Caipiroska Vodka, Limetten, brauner Zucker	14.00
Mojito Rum, Limettensaft, Minze, Zuckersirup	14.00
Piña Colada Rum, Kokossirup, Rahm, Ananassaft	14.00
Black Jack Vodka, Apricot Brandy, Erdbeersirup, Zitronensaft, Orangen-Passionsfruchtsaft	14.00
Sex on the Beach Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft	14.00
Queen of hearts Rum, Limettensaft, Ananassaft, Rahm, Grenadinesirup	14.00
Mai Tai Rum, Cointreau, Limettensaft, Zuckersirup, Mandelsirup	15.00
Long Island Ice Tea Gin, Vodka, Tequila, Rum, Cointreau, Zitronensaft, Orangensaft, Cola	16.00
Moscow Mule Vodka, Limettensaft, Ginger Beer	14.00
Sours Whisky oder Amaretto Zitronensaft, Zuckersirup	12.00

Alle Preise in CHF | All prices in CHF
Inkl. Mehrwertsteuer | incl. VAT

SHOTS

B52	7.00
Kahlua, Baileys, Cointreau	
Russian Roulette	7.00
Kahlua, Vodka, Baileys	
Red Flash	7.00
Roter Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft	

ALKOHOLFREIE FANCY DRINKS

Fruit Punch	10.00
Ananassaft, Orangensaft, Passionsfruchtsaft, Zitronensaft	
Las Vegas	10.00
Erdbeersirup, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft	
Virgin Colada	10.00
Ananassaft, Kokossirup, Rahm	
Ipanema	10.00
Ginger Ale, Limetten, brauner Zucker	

Finden Sie Ihren Lieblings-Cocktail nicht?
Unser Barkeeper mixt Ihnen diesen nach Möglichkeit gerne.

APERITIF/BITTERS

Sanbitter	alkoholfrei	10 cl	6.00
Cinzano weiss	15.0 %	4 cl	6.00
Cinzano rot	15.0 %	4 cl	6.00
Campari	23.0 %	4 cl	6.00
Ramazzotti	30.0 %	4 cl	6.00
Jägermeister	35.0 %	4 cl	6.00
Appenzeller	29.0 %	4 cl	6.00
Ricard	45.0 %	2 cl	6.00
Aperol	11.0 %	4 cl	6.00

LIQUEURS

Heuschnaps	25.0 %	2 cl	6.00
Cointreau	40.0 %	4 cl	7.00
Kahlua	20.0 %	4 cl	7.00
Baileys	17.0 %	4 cl	7.00
Amaretto Disaronno	28.0 %	4 cl	7.00
Malibu	21.0 %	4 cl	8.00
Bols Peach	21.0 %	4 cl	8.00
Trojka Red Vodka	24.0 %	4 cl	8.00
Trojka Black Vodka	17.0 %	4 cl	8.00
Trojka Green Vodka	17.0 %	4 cl	8.00

SPIRITUOSEN

Gin

Beefeater Gin	40.0 %	4 cl	8.00
Bombay Sapphire	40.0 %	4 cl	8.00
Hendrick's Gin	41.4%	4 cl	10.00

Vodka

Absolut	40.0 %	4 cl	8.00
---------	--------	------	------

Rum

Havana Club Añejo	40.0 %	4 cl	8.00
Havana Club Silver	37.5 %	4 cl	8.00
Havana Club Seleccion	45.0 %	4 cl	18.00
Ron Zacapa 23	40.0 %	4 cl	16.00

Tequila

Cazadores Blanco	40.0 %	4 cl	8.00
Cazadores Reposado	40.0 %	4 cl	8.00

Brandy

Carlos I	38.0 %	2 cl	9.00
----------	--------	------	------

Cognac

Rémy Martin VSOP	40.0 %	2 cl	9.00
Remy Martin XO	40.0 %	2 cl	21.00
Martell VSOP	40.0 %	2 cl	9.00
Otard VSOP	40.0 %	2 cl	9.00

OBSTBRANDWEINE

Grappa Paesanella di Amarone	41.0 %	2 cl	8.00
Grappa Paesanella di Barolo	41.0 %	2 cl	8.00
Marc de Bourgogne	40.0 %	2 cl	8.00
Calvados	40.0 %	2 cl	8.00
Vielle Prune Morin	41.0 %	2 cl	8.00

WHISKIES

Scotch

Johnnie Walker Red Label	40.0 %	4 cl	8.00
Johnnie Walker Black Label	40.0 %	4 cl	10.00
Ballantine's	40.0 %	4 cl	8.00
Chivas Regal	40.0 %	4 cl	10.00

American

Four Roses	40.0 %	4 cl	8.00
Jack Daniel's	43.0 %	4 cl	10.00

Canadian

Canadian Club	40.0 %	4 cl	10.00
---------------	--------	------	-------

Irish

Jameson	40.0 %	4 cl	10.00
---------	--------	------	-------

MALT WHISKIES

Glenmorangie, 10 y	43.0 %	4 cl	13.00
<i>Cremig, süß und erfrischend, leicht rauchig, leichter süßer Vanillegeschmack</i>			
Laphroaig, 10 y	40.0 %	4 cl	13.00
<i>Stark rauchig, ausgeprägt torfig, noch spürbar süß, salzig, lange nachklingend und einzigartig</i>			
Oban, 14 y	43.0 %	4 cl	12.00
<i>Zartes Torfaroma, anhaltend sanfter Geschmack</i>			
Talisker Island, 10 y	45.8 %	4 cl	13.00
<i>Ausgewogen, kräftiges Bouquet, erblüht auf der Zunge</i>			
Strathisla, 12 y	43.0 %	4 cl	14.00
<i>Trocken, sherrytönig und etwas likörhaft im Geschmack, sanft und lang im Abgang</i>			
Lagavulin , 8 y	43.0 %	4 cl	18.00
<i>Trockner Torfrauch, sanfte und kraftvolle Süsse, Note von Meer und Salz</i>			
Glenlivet, 12 y	40.0 %	4 cl	14.00
<i>Sanft, blumig, cremig und fruchtig im Geschmack, wärmend und etwas kurz im Abgang</i>			
Scapa, 16 y	40.0 %	4 cl	18.00
<i>Ein Hauch von süßer Würze verbunden mit einer reichen, dicken und honigartigen Süsse</i>			

CHAMPAGNER & SCHAUMWEINE	10 cl	75 cl
Le Calle Prosecco DOC Extra Dry Millesimato, Contarini	9.00	62.00
Moscato d'Asti DOCG Nivole Michele Chiarlo	9.00	25.00 (37.5 cl)
Champagne Pol Roger	16.00	105.00
Perrier Jouët, Belle Epoque		275.00
Cuvée Dom Pérignon Millésimé brut		295.00

Alle Preise in CHF | All prices in CHF
Inkl. Mehrwertsteuer | incl. VAT

QUALITÄTSWEINE**10 cl****75 cl****Weisswein**

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

8.00

57.00

Baraco Grillo Sicilia IGT
Cantina Cellaro, Sizilien – Italien
Grillo

8.00

54.00

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

8.00

54.00

Roséweine

Alie Ammiraglia
Marchesi de' Frescobaldi
Toscana – Italien
Syrah, Vermentino

9.00

68.00

Rotwein

Primitivo di Manduria DOP
Masseria Pitrosa, Cantine San Marzano
Apulien – Italien
Primitivo

8.50

60.00

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

8.00

56.00

The Wine Cuvée rot
Erich Scheibelhofer
Burgenland – Österreich
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon

8.50

61.00

BIERE

Im Offenausschank

Heineken	5.0 %	30 cl	6.00
----------	-------	-------	------

Flaschenbier

Pony, Eichhof	5.2 %	33 cl	6.50
---------------	-------	-------	------

Hubertus, Eichhof <i>Dunkel</i>	5.7 %	33 cl	6.50
------------------------------------	-------	-------	------

Braugold, Eichhof	5.2 %	33 cl	6.50
-------------------	-------	-------	------

Eichhof	(alkoholfrei)	33 cl	6.00
---------	---------------	-------	------

Erdinger Weissbier	5.3 %	50 cl	9.00
--------------------	-------	-------	------

MINERALWASSER/SÜSSGETRÄNKE

Valsler grün / blau	33 cl	5.00
Coca Cola, Cola Zero	33 cl	5.00
Nestea Lemon	33 cl	5.00
Fanta, Sprite	33 cl	5.00
Organics Tonic	20 cl	5.00
Organics Bitter Lemon	20 cl	5.00
Organics Ginger Ale	20 cl	5.00
Süssmost	33 cl	5.00
Rivella rot und blau	33 cl	5.00
Red Bull	25 cl	6.00

SÄFTE

Traubensaft rot	20 cl	5.00
Orangensaft / Ananassaft	20 cl	5.00
Multivitaminsaft	20 cl	5.00
Grapefruitsaft	20 cl	5.00
Cranberrysaft	20 cl	5.00
Tomatensaft	20 cl	5.00

KAFFEE/TEE

Kaffee Crème	4.50
Espresso	4.50
Milchkaffee	4.50
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	5.00
Tee, diverse Sorten	4.50

Die Abgabe von Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren und von gebrannten Wassern oder Mix-Getränken mit gebrannten Wassern an Jugendliche unter 18 Jahren ist verboten.

SNACKS

Zweifel Chips 3.00
Paprika oder Nature

Sandwiches

Ciabatta mit Tomaten und Mozzarella 7.50
Silser Zöpfli mit Thon 7.50
Rüebli-Sprossen vegan 6.50
Silser mit Schinken, Salami oder Greyezer 5.00

WARMER SNACKS

Hot Chicken Sandwich «Provençal» 8.50
Baguette gefüllt mit Pouletschnitzel

Schinken-Käse-Toast «Jackpot» 7.00

PIZZAS

Pizza Margherita 14.00
mit Tomatensauce und Mozzarella

Pizza Prosciutto 16.00
mit Tomatensauce, Schinken und Mozzarella

SÜSS

Nussgipfel 3.00

VORSPEISEN & SALATE

Tatar vom Swiss Alpine Lachs mit eingelegtem Rettich 48.50
auf gelierter Broccolicrème, Kristall Kaviar und Zitronengel

Gemischter Blattsalat 14.50
mit Balsamicodressing und hausgemachten Grissini

PASTA & RISOTTO

Hausgemachte «Gnocchetti Sardi» mit Romanesco * 34.50
Tomaten, Peperoncini, Oliven 44.50

Risotto «Carnaroli» mit grünem Spargel und Morcheln * 34.50
Rucola und Parmesan Reggiano 44.50

Hausgemachte Tagliolini mit rohem Thunfisch * 34.50
Datterini Tomaten und Basilikum 44.50

DESSERTS

Karamell-Rooibos-Schnitte 17.50
Mit Mojito Espuma und Rooibossorbet

Brillant Savarin 18.50
serviert mit hausgemachtem Fruchtebrot und Olivenölglace

* kleine Portion

Diese Gerichte servieren wir Ihnen Dienstag bis Freitag von 12:00 bis 13:30 Uhr und von 18:00 bis 22:00 sowie Samstag von 18:00 bis 22:00 Uhr. Bitte beachten Sie, dass es bei Bestellungen aus dem Restaurant Olivo gelegentlich zu Wartezeiten kommen kann. Wir danken für Ihr Verständnis.