





Cocktails

Aperitif

Eher trockene Cocktails, die als Hauptzutat eine Basissprituose (Gin, Vodka, Whisky etc.) enthalten.

Werden meist vor dem Essen getrunken, wirken appetitanregend und werden normalerweise ohne Eis serviert.

Negroni (Gin, Vermouth rot, Campari)

CHF 15

Der Klassiker unter den Aperitiven wurde erstmals 1919 in Florenz von Fosco Scarselli für Graf Camillo Negroni zubereitet.

Dry Martini (Gin|Vodka, Vermouth Dry, Zitronenaroma)

CHF 16

„Der trockenste Martini ist eine Flasche guten Gins, die mal neben einer Wermutflasche gestanden hat.“-Winston Churchill-

Sazerac (Cognac|Rye Whisky, Zuckersirup, Peychaud Bitters, Anisinh)

CHF 16|15

Erstmals kreiert von Antoine Peychaud ca 1880 in New Orleans.

Gimlet (Gin|Vodka, Roses Lime Juice, Limette)

CHF 15

„Richtiger Gimlet besteht zur einen Hälfte aus Gin und zur anderen aus Rose's Lime Juice und aus sonst nichts“ - Terry Lennox.

Daiquiri Cocktail (Rum, Zuckersirup, Limettensaft)

CHF15

Nach der kubanischen Siedlung Daiquiri benannt, ca. 22 km von Santiago de Cuba entfernt.

Cuisine Style

Als Cuisine Style werden Cocktails bezeichnet, die mit Kräutern und Gewürzen versetzt sind.

Moderne Bartender haben längst erkannt, dass Kräuter nicht nur Gerichte, sondern auch Drinks bereichern.

Rosemary on The Rocks

CHF 18

Tequilla, Creme de Casis, Limette, Triple Sec, Rosmarin, Ginger Beer

Black Sellerie Boost

CHF 18

Vodka, Zucker, Limettensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Sellerie

Basil Daiquiri

CHF 17

Rum, Limettensaft, Zucker, Basilikum

Golden Safran Gin Fizz

CHF 18

Homemade Safran Gin, Eigelb, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

Bourbon

Whisky|Whiskey

Whisky ohne “e” werden die Destillate aus Schottland und Kanada genannt. Diejenigen aus Irland und den USA schreiben sich mit wenigen Ausnahmen mit dem “e”.

Old Fashioned

CHF 14

**Bourbon, Zucker, Angostura,
Zitrone**

Horses Neck

CHF 15

Bourbon, Ginger Ale, Angostura

Whiskey Julep

CHF 16

Bourbon, Zuckersirup, Minze

New Yorker

CHF 14

Bourbon, Grenadine, Limette

Rum

Cachaça

Ein kleiner aber feiner Unterschied...
Historisch gesehen stammt
der Rum wie wir ihn kennen vom
Cachaça ab!

Cachaça wird aus frischem, noch
grünem Zuckerrohr gefertigt und Rum
dagegen wird meist „nur“ aus
einem Zuckerrohrsirup, der
sogenannten „Melasse“, hergestellt.

Old Cuban (gereifter Rum,
Zuckersirup, Limettensaft,
Minze, Prosecco)

CHF 17

Das Das Rezept wurde erst
2002 veröffentlicht, kreiert wurde es
vonder Barkeeperin Audrey Saunders.

Planter`s Punch (Rum, Zitronen-
saft, Grenadine, Orangensaft,
Muskat)

CHF 15

„One of Sour, Two of Sweet, Three of
Strong, Four of Weak“,so sagt man auf
Jamaika.

Mai Tai Rum (hausgemachter
Falernum,Roses Lime,Limettensaft)

CHF 18

Dark and Stormy (Rum,
Limettensaft,Bitter, Ginger Beer)

CHF 15



Gin

Der Agraralkohol für die Herstellung von Gin wird aus beliebigen stärkehaltigen Ausgangsstoffen gebrannt, meist Getreide oder Melasse. Gin erhält seinen charakteristischen Geschmack aus der Aromatisierung mit Gewürzen, darunter vor allem Koriander und Wacholderbeeren.



Der Name

leitet sich indirekt vom botanischen Namen des Wacholders *Juniperus* ab, wobei manchmal die auf Englisch so genannten juniper berries als Namensgeber genannt werden, meist aber das niederländische Vorläufergetränk **Genever**.

Savi Sloe (Sloe Gin, Angostura Bitters, Limette und Orangenscheibe, Ginger-Ale)

CHF 16

**Eine erfrischende Frühjahrs-
kreation mit tiefrotem
Schlehenliqueur auf Gin Basis.
Von Saveria Bolliger**

Gin Fizz (Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda)

CHF 15

**Ein Fizz ist ein erfrischender,
alkohol- und kohlensäurehaltiger
Cocktail. Er gehört zu den
Klassikern in der Geschichte
der Cocktails.**

Bombay Crush (Gin, Kumquat, Limette, Rohrzucker)

CHF 19

**Wurde in den 1990er eingeführt,
in Zubereitung und Geschmack
erinnert Bombay Crushed an den
Klassiker Caipirinha, ist jedoch
weniger säuerlich.**

Last Word (Gin, Chartreuse verte, Maraschino (VIRTUS), Limette)

CHF 16

**Der Cocktail wurde in den
1920er Jahren während der
Prohibitionszeit in Detroit
kreiert.**

Vesper Martini (Gin, Lillet Blanc, Zitrone)

CHF 15

**Wurde von James Bond (Casino
Royal 1953) berühmt gemacht
und verhalf dem Weinliqör
Lillet, den es schon seit 1872
gibt, zu grossem Ruhm.**

Vodka

Wodka kann aus unterschiedlichen, kohlenhydrathaltigen Ausgangsstoffen hergestellt werden. Meist wird Getreide verwendet, aber auch Kartoffeln und Melasse sind üblich. In den meisten Ländern gibt es keinerlei spezielle Beschränkung der möglichen Rohstoffe für Wodka. So wird beispielsweise in Australien, Italien, Frankreich oder den Vereinigten Staaten Wodka mitunter aus Weintrauben produziert.

Sea Breeze

CHF 15

**Vodka, Grapefruitsaft, Cranberry-
saft**

Moscow Mule

CHF 15

Vodka, Ginger Beer, Limette

Bloody

CHF 15

**Mary Vodka, Gewürze, Tomaten-
saft**

Sours

Alle Sours werden mit Limetten oder Zitronensaft, Zuckersirup und einer Spirituose nach Wahl gemixt. Auf Wunsch gibt es diese beliebten Cocktails mit oder ohne Eiweiss Zugabe. Serviert wird Straight oder on the Rocks.

Pisco Sour

CHF 15

Eiweiss empfohlen

Aperol Sour

CHF 14

ohne Eiweiss

Amaretto Sour

CHF 14

mit Orangen Saft

Whisky Sour

CHF 15

Eiweiss empfohlen

Arty (mit Gin, Wasabi und
Saint Germain)

CHF 16

von Philippe Kiefer,
Werk 8

*Weitere Cocktails sind auf Anfrage
oder Anleitung unseres Barpersonals
erhältlich...*

Aperitif

Vermouth Bianco	18%	4cl	CHF 7
Gran Classico, Bitter	28%	4cl	CHF 9
Kina L'Aero d'Or	18%	4cl	CHF 9
P. Carpano, Antica Formula	16,5%	4cl	CHF 9
Noilly Prat, Vermouth Dry	16%	4cl	CHF 7
Punt e Mes, Vermouth Carpano	16%	4cl	CHF 7
Aperol	11%	4cl	CHF 7
Campari Bitter, Aperitif	23%	4cl	CHF 7
Lillet Blanc / Rosé	17%	4cl	CHF 7
Henri Barduin, Pastis Gran Cru Etui	45%	2cl	CHF 7
Pernod, Aperitiv EU	40%	2cl	CHF 7
Absinth,e Elixir de Pays de Fees	55%	2cl	CHF 9
Appenzeller, Kräuterbitter	29%	4cl	CHF 7
Averna	29%	4cl	CHF 7

Likör

Vielle Prune, Morin Pere et Fils	41%	2cl	CHF10
----------------------------------	-----	-----	-------

Rum|Cachaca

Cachaça Velho Barreiro	39%	4cl	CHF 10
Havanna Anejo 3/5 Anos, Cuba Ron	40%	4cl	CHF 10
Havanna Anejo 7 Anos, Cuba Ron	40%	4cl	CHF 12
Havanna Selection, Ron Puro Cubano	45%	4cl	CHF 16
Black Seal, Gosling's, Bermuda Black Rum	40%	4cl	CHF 11
Pussers Rum, British Navy Barbados	54.5%	4cl	CHF 14
Plantation, Barbados Rum	40%	4cl	CHF 17
Chairman's Reserve, St. Lucia Destillers	40%	4cl	CHF 16
Diplomatico Reserva, Destilleras Unidas	40%	4cl	CHF 15
Matusalem	40%	4cl	CHF 18

Gin

Tanqueray, London Dry Gin	43.1%	4cl	CHF 10
Tanqueray, Malacca Gin	40%	4cl	CHF 17
Beefeater, London Dry Gin	40%	4cl	CHF 10
Hayman`s Old Tom Gin, Hayman`s Destillers	40%	4cl	CHF 11
GIN 27, Premium Appenzeller Dry Gin	43%	4cl	CHF 12
Plymouth, Dry Gin	41.2%	4cl	CHF 12
Plymouth, Sloe Gin	26%	4cl	CHF 10
Plymouth Gin , Navy Strength	57%	4cl	CHF 10
Hendricks Gin, Hendrick`s	41.4%	4cl	CHF 12
Monkey 47, Schwarzwald Gin	47%	4cl	CHF 14
Gin Mare	42.7%	4cl	CHF 14
Pimms No1, Gin Likör	25%	4cl	CHF 10

Vodka

Belvedere Intense	50%	4cl	CHF 16
Belvedere Vodka	40%	4cl	CHF 14
Absolut Citron	40%	4cl	CHF 11
Absolut Kurant	40%	4cl	CHF 11
Absolut Vodka	40%	4cl	CHF 11
Three Sixty	40%	4cl	CHF 10

Rye

Wild Turkey Rye	40.5%	4cl	CHF 10
Jim Beam Rye	40%	4cl	CHF 10
Dickel Tennessee	40%	4cl	CHF 10

Single Malt

Ardberg	46%	4cl	CHF 16
Auchentoshan	43%	4cl	CHF 17
Oban 14	43%	4cl	CHF 15
Nikka "Miyagikyo"	43%	4cl	CHF 16
Jameson, Irish Whiskey	40%	4cl	CHF 9
Ballantines, Scotch Whisky	40%	4cl	CHF 9
J&B Blended, Scotch Whisky	40%	4cl	CHF 10
Chivas Regal, 12 Years Scotch Whisky	40%	4cl	CHF 12
Canadian Club, Blended Canadian Whisky	40%	4cl	CHF 10

Tequilla

Espolon, Tequilla Bianco 100% Agave	40%	4cl	CHF 11
Espolon, Tequilla Esposado 100% Agave	40%	4cl	CHF 11
Kah, Tequilla Esposade aniejo	40%	4cl	CHF 18

Cognac

Cognac, VSOP Otard	40%	2cl	CHF 10
Cognac, VS Martel	40%	2cl	CHF 7

Brandy|Pisco

Brandy, Vecchia Romagna Nera	40%	2cl	CHF 6
Pisco Capel	35%	4cl	CHF 10

Portwein

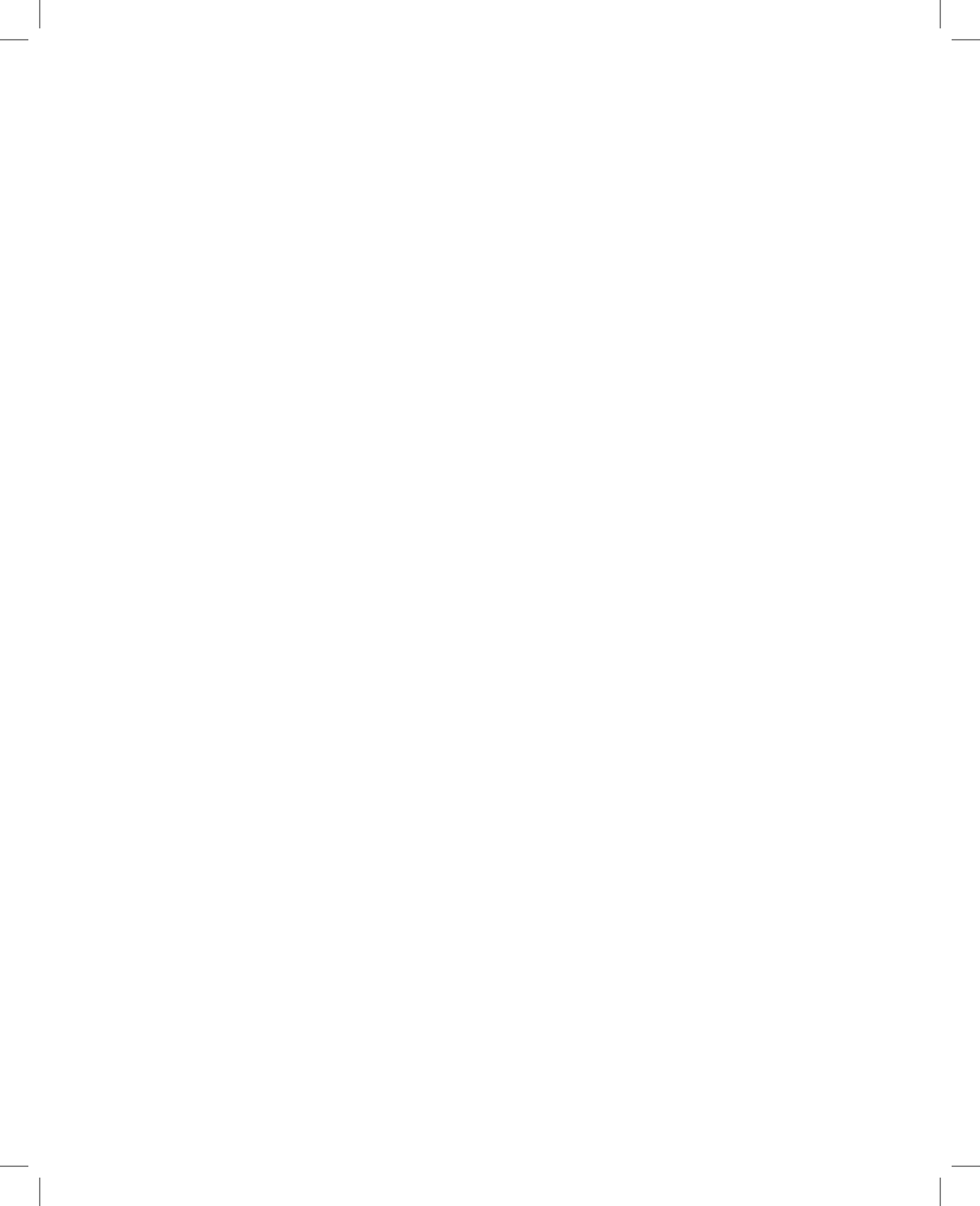
Taylor's Porto, Tawny 10 Years	20%	4cl	CHF 9
--------------------------------	-----	-----	-------

Obstbrände

Baselbieter Kirsch, Humbel	40%	2cl	CHF 10
----------------------------	-----	-----	--------

Grappa

Berta Elisi „Piemont“	43%	4cl	CHF 11
Grapin da Medea „Ticino“	45%	4cl	CHF 9
Grapa Via Nova „Amarone“	40%	4cl	CHF 12



Wein

Schaumweine

Col Reale Bianco, Veneto 12,5% vol
(Trauben: 60% Cortese 30% Garganega.)

1 dl CHF 5.50

7,5dl CHF 40

***Fruchtiger, harmonischer Weisswein
mit Honignote.***

Kung Fu Girl Riesling, Ancient Lakes CA
12% vol (Trauben: 100% Riesling)

1 dl CHF 6.50

7.5 dl CHF 4

***Apfel, Pflaumen Note mit Zitrus-
früchten***

Sovente Bianco, Toscana 14,5% vol
(Trauben: 100% Chardonnay.)

1 dl CHF 7.50

7.5 dl CHF 52.-

6 Monate im Eichenfass.

Weisswein

Casa Moro, Veneto IGT 12,5% vol
(Trauben: 30% Sangiovese, 70% Merlot)

1dl CHF 5

7,5dl CHF35

Fruchtbetonter Cuvee

Rosso Verona Augustus, Veneto 13,5%vol
(Trauben: 70% Corvina, 10% Corvinone,
10% Rondinella, 10%)

1dl CHF 6.50

7.5dl CHF 47

Stahltank ausgebaut.

Croatina.30 Tage im Eichenfass

Ramon bilbao, Rioja, 14% vol
(Trauben:100%Tempranillo)

1 dl CHF 8.50

7.5dl CHF 59

GB ODOARDI Rosso Calabria 15% vol
(Trauben: Galoppo, Greco Nero, Magliocco,
Nerollo Cappuccio)

1 dl CHF 9

7.5 dl CHF 65

Rotwein

Schaumweine

Mailly, Champagne Grand Cru 12% vol

1dl CHF 14

7,5dl CHF 98

***Trauben: 75% Pinot Noir, 25%
Chardonnay***

Il Mosnel, Franciacorta 12,5% vol

1dl CHF 10

7,5dl CHF 70

***Trauben: 60% Chardonnay, 30%
Pinot Bianco, 10% Pinot Noir***

Prosecco DOC Treviso 11% vol

1dl CHF 7

7,5dl CHF 49

Trauben: 100% Glera



Bier

Softgetränke

Heisse Getränke

Bier

Offen:

Appenzeller Quöllfrisch	4.8%	3dl	CHF 4.50
		5dl	CHF 7
Köhler Amber	4.8%	3dl	CHF 4.50
		5dl	CHF 7

Flaschen:

Leermond	0%	3dl	CHF 6
Erdinger Weizenbier	5.3%	5dl	CHF 8
Tannenzäpfle	5.1%	3,3dl	CHF 6
Braubude, Rotes	5.1%	3dl	CHF 6.50
Braubude, Schwarzes	4.9%	3dl	CHF 6.50
Gleis 1, IPA	5.3%	3dl	CHF 7

Süssgetränke

Hausgemachter Eistee		3 dl	CHF 4.50
		5 dl	CHF 7
Coca Cola		3.3 dl	CHF 5
Fever Tree Tonic Lemon Ginger Ale Ginger Beer		2 dl	CHF 5
Bio - Zitronenlimo & Ingwer		3.3 dl	CHF 6.50
Bio - Rhabarberlimonade		3.3 dl	CHF 6.50

Säfte

Orangensaft		3 dl	CHF 5
Grapefruitsaft		3 dl	CHF 5
Ananassaft		3 dl	CHF 5
Tomatensaft		2 dl	CHF 5
Cranberrysaft		3 dl	CHF 5
Apfelsaft		3 dl	CHF 4.50

Heisse Getränke

Café Cafe Crème	CHF 4.50
Espresso	CHF 4.50
Doppio	CHF 6
Schale	CHF 5
Cappucino	CHF 5
Macciato	CHF 5.50

Tee aus dem Garten der Kräuter Queen (www.kraeuterqueen.ch)

Persian Paradise Earl Grey, Rosen	4 dl	CHF 5
Alhambra Pfefferminz, Brennessel, Malve	4 dl	CHF 5
Green Sleevs Greentea, Melisse, Jasmin, Hibiskus ,Brombeer	4 dl	CHF 5
Herbs Garden Ringelblumen, Himbeer, Schlüsselblumen, Waldmeister	4 dl	CHF 5
Kamille mit ganzen Kamille Blüten	4 dl	CHF 5

Alle Preise inkl. MwSt.