

Tafelgetränke

San Pellegrino	25 cl	5.—
Coca Cola, Cola light, Cola Zero	33 cl	5.—
Fanta Orange, Nestea Lemon	33 cl	5.—
Süssmost, Sprite, Rivella	33 cl	5.—
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic	20 cl	5.—
Fever Tree Ginger Beer	20 cl	5.—
Energy Drink: Red Bull	25 cl	6.—

Fruchtsäfte

Orangensaft, Tomatensaft	30 cl	5.—
«Cranberry-Juice», Ananassaft	30 cl	5.—

Kaffee / Schokolade / Tee

Kaffee, Espresso		4.50
«Café-Cappuccino»		5.—
«Café-Latte» im Glas		5.—
Tanne Coffee	4 cl	13.—
Irish Coffee	4 cl	13.—
Heisse Schokolade		5.—
Tee / Diverse Kräutertee		4.—
Whiskey «Hot Toddy»	4 cl	12.50
Glühwein Tanne		7.—

Ausgesuchte Flaschenweine im Glas

WEISSWEINE	1/10	2/10	5/10	FLASCHE
Fendant «les Terrasses» AOC J.R. Germanier, Vétroz	6.50	12.—	30.—	42.—
Chardonnay Grand Ardèche Louis Latour, Ardèche	6.50	12.—	30.—	42.—
Sauvignon Blanc «Villa Maria» Villa Maria, Marlborough, New Zealand	7.—	14.—	35.—	45.—
Pinot Grigio «The Lady» Ferro 13 DOC Delle Venezie Italy	7.—	14.—	35.—	45.—
ROSÉWEINE				
Miraflores Rosé Domaine Lafage, Roussillon, France	7.—	14.—	35.—	45.—
ROTWEINE				
Syrah Korlat Vinarija Benkovac, Dalmatien, Croatia	6.50	12.—	30.—	42.—
Negroamaro di Salento IGT MAVRIO Vini Tremarco, Apulien - Italy	7.—	14.—	35.—	45.—
Tempranillo Luis Saenz DOC Luis Saenz, Rioja, Spain	6.50	12.—	30.—	45.—

Champagner / Schaumweine

	Flûte	FLASCHE
Champagne «Veuve Clicquot» Brut	13.—	90.—
Champagne «Ruinart» Blanc de Blanc		120.—
Champagne «Ruinart Rose» Brut		120.—
Moët & Chandon Dom Perignon		220.—
Prosecco «The Boss» Ferro 13 DOC Millesimato Extra Dry	7.—	45.—

R
A
B
E
N
Z
A
T

Spirituosen

Fernet Branca 40°	2 cl	6.—
Jägermeister 35°		5.—
Kräuter 37,5°		5.—
Pflümli 37,5°		5.—
Williamine Morand 43°		7.—
Williams La Valadiere 37,5°		6.—
Apricotine La Valadiere 37,5°		6.—
Framboise La Valadiere 37,5°		6.—
Kirsch Dettling 41°		6.—
Calvados 42°		7.—
Grappa di Barolo, Sibona 42°		6.—
Grappa Antinori Tignanello 42°		8.—
Grappa Vecchio Moscato, Delea Losone 45°		7.—
Grappa «Quatro Nasi», Barrique 45°		8.—

Tequila's / Mezcal

Jose Cuervo 40°	4 cl	10.—
Patron Anejo 40°	4 cl	16.—
Casamigos Reposado 40°	4 cl	14.—
1800 Anejo 38°	4 cl	14.—
Don Julio Blanco 38°	4 cl	12.—
Mezcal Buen Suceso 40°	4 cl	15.—
Mezcal Sangre de Vida Reposado 45°	4 cl	15.—
Patron XO Cafe 40°	4 cl	13.—

Rums

Bacardi Light 37,5°	4 cl	10.—
Havana Club Anejo Reserva 40°	4 cl	10.—
Havana Club 7 años 40°	4 cl	12.—
Brugal Anejo 38°	4 cl	10.—
Captain Morgans Spiced Rum 35°	4 cl	10.—
Diplomatico, Venezuela 40°	4 cl	13.—
Angostura 1824 12y, Trinidad 40°	4 cl	16.—
Plantation XO, Barbados 40°	4 cl	15.—
Centenario 20y, Costa Rica 40°	4 cl	15.—
Don Papa, Philipines, 40°	4 cl	14.—
Ophimus 15y, Dominican Rep. 38°	4 cl	15.—
Zacapa 23y, Guatemala 40°	4 cl	15.—

Vodka's

Absolut 40°	4 cl	10.—
Red Russian 24°	4 cl	10.—
Grey Goose 40°	4 cl	13.—
Belvedere 40°	4 cl	13.—
Beluga Noble 40°	4 cl	14.—

Gins

Bombay Sapphire 40°	4 cl	10.—
Tanqueray 47,4°	4 cl	10.—
Gordon's Dry 37,5°	4 cl	10.—

Premium Gins separate Menu Karte

Liqueurs

Cointreau, Grand Marnier 40°	2 cl	4 cl
Kahlua, Tia Maria 20°	6.—	10.—
Amaretto di Saronno 28°	6.—	10.—
Drambuie 40°	6.—	10.—
Limoncello 28°	6.—	10.—
Cuarenta Y Tres 43, 31°	6.—	10.—
Frangelico 20°	6.—	10.—
Sambuca, Sambuca Cafe 40°	6.—	10.—
Baileys Org. Irish Cream 17°		10.—
Malibu 21°		10.—
Southern Comfort 40°		10.—

Aperitifs

Campari 23°	4 cl	7.—
Cynar 16,5°	4 cl	7.—
Appenzeller 29°	4 cl	7.—
Hierbas Ibicencas 26°	4 cl	7.50
Ramazzotti 30°	4 cl	7.—
Averna 32°	4 cl	7.—
Martini 15°	4 cl	6.—
Pernod 40°	2 cl	7.—
Pastis 51 45°	2 cl	7.—
Ricard 45°	2 cl	7.—
Pimms 25°	4 cl	7.—
Aperol 11°	4 cl	6.—
Aperol gespritzt mit Prosecco	4 cl	10.—

Whiskies

J & B 40°	4 cl	10.—
Ballentines 40°		10.—
Johnnie Walker Red Label 40°		10.—
Johnnie Walker Black Label 40°		12.—
Jameson Irish Whiskey 40°		10.—
Jack Daniels 43°		11.—
Jack Daniels Single Barrel 45°		14.—
Chivas Regal 40°		12.—
Canadian Club 40°		10.—
Crown Royal 40°		12.—

Bourbons

Four Roses 40°		10.—
Evan Williams Single Barrel Vintage 43,3°		14.—
Buffalo Trace 40°		11.—
Wild Turkey 81 40,5°		10.—
Maker's Mark 45°		12.—
Jim Beam 40°		10.—
Bulleit 45°		10.—
Bulleit Rye 45°		10.—
Eagle Rare 45°		15.—

Single / Blended Malts

Glentiddich Pure Malt 43°		12.—
Cragganmore, 12 years 40°		13.—
Macallan Single Malt, 12 years 40°		16.—
Glenlivet 18 years 43°		17.—
Highland Park 12 years 40°		13.—
Nikka Taketsuru Pure Malt 45°		15.—
Nikka Miyagikyo Single Malt 45°		19.—
Kavalan Podium Single Malt 46°		17.—
Balvenie 12 years 40°		15.—
Balvenie 21 years Portwood 40°		24.—
Johnnie Walker Blue Label 40°		26.—
Dalwhinnie 15 years 43°		13.—
Glenmorangie 10 years 40°		13.—
Dalmore 12 years 40°		14.—
Oban 14 years 43°		14.—
Old Pulteney 12 years 40°		13.—
Bruichladdich Laddie Ten 46°		15.—
Bushmills 10 Years 40°		12.—
Swiss Highlands 46°		17.—
The Arran Malt 14 years 46°		15.—
Teeling Single Malt 46°		14.—
Red Breast 12 years 40°		14.—
Mack By Mackmyra 40°		13.—

Peated / Rauchig / Smoky

Lagavulin 16 years 43°		15.—
Laphroaig 10 years 40°		13.—
Bowmore, Islay, 12 years 40°		13.—
Talisker 10 years 45,8°		13.—
Ardbeg 10 years 46°		15.—
Bunnahabhain 12 years 46,3°		15.—
Coal Ila 12 years 43°		14.—
Springbank 10 years 46°		15.—

Cognacs - Brandy

Courvoisier VSOP 40°	2 cl	4 cl
Remy Martin VSOP 40°	9.—	15.—
Remy Martin XO 40°	9.—	15.—
Hennessy VS 40°	17.—	30.—
Lautrec Brandy 36°	7.—	12.—
	6.—	10.—

Bier

Vom Fass	Heineken	20 cl	4.—
	Heineken	30 cl	5.—
Flaschen	Corona 4.5%	35,5 cl	7.—
	Birra Moretti, 4.6%	33 cl	7.—
	Heineken 5.0%	33 cl	7.—
	Heineken Alkoholfrei 0.0%	33 cl	7.—
	Erdinger-Weißbier 5.3%	33 cl	7.—
	Affligem Blonde 6.7%	30 cl	7.—
	Hubertus Dunkel 5.7%	33 cl	7.—
	Somersby Apple 4.5%	33 cl	7.—
	IPA Lagunitas 6,2%	35,5 cl	7.—

