



ESSEN



MITTAGS (DI – FR, 11.30 – 14.30)

Suppe	6.50
Salat	5.50
Menu Fleisch inkl. Suppe oder Salat	24.50
Menu Fisch inkl. Suppe oder Salat	22.50
Menu Veggie inkl. Suppe oder Salat	16.00
1904 Pasta	18.00

VORBEREITUNG AUF'S SPIEL



1904 SALAT

Freestyle	11.50
Mit Poulet	16.50

KLASSIKER AUS DEN FUSSBALLSTADIEN DER WELT

1904 BURGER

Hausgemachtes Rindfleisch-Patty (160 gr.) mit Tomaten, Salat, Zwiebel-Confit, Haus Sauce, Briochebrot und Pommes
Mit Cheddar-, Gruyère- oder Raclette Käse

24.50

VEGGIE BURGER

Halloumi Salat, Tomaten, Haus-Sauce, Zwiebel-Confit und Pommes

22.00

CURRY WURST

Traditionelle Currysauce und Pommes
Mit Kalbswurst
Mit Wiedikerli

17.50

QUESADILLA

Mexikanisches Ragout mit Salat-Bouquet und Tomaten- und Sauerrahm Dip

Mit Poulet 18.00

Mit Rindfleisch 19.00

ZUR SAISON PASSEND:

UNGARISCHES GULASCH

mit hausgemachten Spätzli, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm 24.50

SAISONALE QUICHE MIT SALATBOUQUET

18.50



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie gerne von unseren Mitarbeiter.



WEINE



SCHAUMWEIN

PROSECCO BOSCO DEL MERLO

Bosco del Merlo

BRUT MONTE DELLE VIGNE

Monte delle Vigne

BRUT RESERVE TAITTINGER

Taittinger

Jahr Herkunft ldl Flasche

IT 7.00 49.00

IT 8.50 59.50

FR 110.00



WEISS

PINOT GRIGIO TUDAJO

Bosco del merlo

- Pinot Grigio -

RIESLING TROCKEN

Künstler

- Riesling -

BLANGÉ

Ceretto

- Arneis -

SAUVIGNON BLANC/ CHARDONNAY

Weidmann

- Sauv. Blanc, Chardonnay -

ALTITUDE IXSIR WHITE

Ixsir Wines

- Muscat, Viogner, Obeideh -

SON CALO BLANC

Miquel Olivier

- Prenal -

2018 IT 7.00 49.00

2018 DE 58.00

2018 IT 65.00

2018 CH 62.00

2018 LBN 60.00

2018 SP 58.00



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie gerne von unseren Mitarbeiter.





WEINE



ROSÉ

WHISPERING ANGEL

Château d'Esclans

- Syrah, Rolle, Grenache, Mourvedre, Cinsault -

Jahr Herkunft ldl Flasche

2018 FR 62.00

ROT

ALTOS IBERICO CRIANZA

Torres

- Tempranillo -

2016 SP 8.50



59.50

BARBAROSSA RISERVA

Terreni la Maggia

- Merlot -

2015 CH 9.50 67.00

AiA

Miquel Olivier

- Tempranillo, Graciano, Mazuelo -

2013 SP 72.00

CHÂTEAU CÔTE DE BALEAU

Château Côte de Baleau

- Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc -

2012 FR 75.00

NABUCCO

Monte delle Vigne

- Barbera, Merlot -

2015 IT 75.00

MUGA RESERVA

Bodegas Muga

- Tempranillo, Graciano, Mazuelo -

2014 SP 77.00

OT

Olivero Toscani

- Syrah, Cab. Franc, Petit Verdot -

2012 IT 92.00



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie gerne von unseren Mitarbeiter.





TRINKEN



SMOOTHIES

ACAI

Acai / Guarana / Banane / Apfel / Honig

30cl 9.90

COCO LOCO

Pfirsich / Aprikose / Banane / Kokos / Honig

30cl 8.90

DEEP PURPLE

Blaubeere / Banane / Erdbeere / Joghurt

30cl 8.90

KIWI DELIGHT

Kiwi / Orange / Banane / Pfefferminz

30cl



8.90

LA VIE EN ROSE

Mango / Erdbeere / Ananas / Pfefferminze

30cl 8.90

PEACHY ORANGE

Pfirsich / Orange / Ingwer

30cl 8.90

VERY BERRY

Blaubeere / Erdbeere / Himbeere / Banane / Apfel

30cl 8.90

GREEN POWER

Spinat / Apfel / Pfirsich / Kokosnuss

30cl 8.90



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie gerne von unseren Mitarbeiter.





TRINKEN



MINERAL / SOFTDRINKS / SÄFTE

VALSER CLASSIC ODER SILENCE	50cl	6.00
COCA COLA / COCA COLA ZERO	33cl	5.50
SPRITE	33cl	5.50
FANTA	33cl	5.50
APFELSCHORLE	33cl	5.50
RIVELLA ROT / BLAU	33cl	5.50
THOMAS HENRY TONIC / BITTER LEMON / GINGER ALE	20cl	5.50
FEVER TREE TONIC WATER / GINGER BEER	20cl	5.50
SAN BITTER	10cl	5.50
CHINOTTO SAN PELLEGRINO	20cl	5.50
ORANGENSAFT / ANANASSAFT OFFEN	30cl	7.50
RED BULL	20cl	6.50

KAFFEE

ESPRESSO	4.80
ESPRESSO DOPPIO	5.50
ESPRESSO MACCHIATO	5.50
CAFÉ CRÈME	4.80
CAPPUCCINO	6.00
LATTE MACCHIATO	6.00
HEISSE ODER KALTE SCHOKOLADE / OVOMALTINE	6.00
HAUSGEMACHTE SCHOKOLADE	6.50

TEE

TREGOTHNAN TEE	5.00
English Breakfast, Earl Grey, Green Tea, Jasmine Green Tea, Chamomile Tea, Lemon Verbena Tea, Red Berry	
HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN	6.50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie gerne von unseren Mitarbeiter.



TRINKEN



BIER OFFEN



QUÖLLFRISCH LAGER HELL	alc. 4.8%	30cl	5.50
		50cl	8.50
KÖHLER-BIER AMBER	alc. 5.0%	30cl	6.00
		50cl	9.00
APPENZELLER WEIZENBIER	alc. 5.2%	30cl	6.00
		50cl	9.00

BIER IN FLASCHEN



APPENZELLER IPA	alc. 8.0%	33cl	7.50
APPENZELLER GINGER BEER	alc. 2.4%	33cl	7.50
APPENZELLER LEERMOND	(alkoholfrei)	33cl	7.00
SAN MIGUEL, ESP	alc. 5.1%	33cl	7.00
PERONI, IT	alc. 4.7%	33cl	7.00
BECKS, DE	alc. 4.9%	33cl	7.00
SUPER BOCK, POR	alc. 5.2%	33cl	7.00
CORONA, MEX	alc. 4.6%	33cl	7.00

APERITIF

CAMPARI	alc. 23%	4cl	7.50
CYNAR	alc. 16.5%	4cl	7.50
MARTINI BIANCO	alc. 15%	4cl	7.50
MARTINI ROSSO	alc. 15%	4cl	7.50
APEROL	alc. 11%	4cl	7.50
AVERNA	alc. 29%	4cl	7.50
PASTIS 51	alc. 45%	4cl	8.50
APEROL SPRITZ (mit Prosecco)		2dl	12.00
HUGO (Prosecco, Holunderblütensirup, Pfefferminze)		2dl	12.00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie gerne von unseren Mitarbeiter.



TRINKEN



LIKÖR & DIGESTIV

KAHLUA	alc. 20%	4cl	12.00
BAILEYS	alc. 17%	4cl	12.00
AMARETTO	alc. 28%	4cl	12.00
FERNET BRANCA	alc. 40%	4cl	12.00
BRANDY CARDENAL MENDOZA	alc. 40%	4cl	15.50
GRAPPA NARDINI RISERVA	alc. 50%	4cl	15.50
GRAPPA BERTA ROCCANVIVO	alc. 44%	4cl	19.50



GIN

BOMBAY SAPPHIRE	alc. 40%	4cl	12.50
HENDRICKS	alc. 41.4%	4cl	13.50
TANQUERAY	alc. 47.3%	4cl	14.50
MONKEY 47	alc. 47%	4cl	14.50
GIN MARE	alc. 42.7%	4cl	16.50
DEUX FRERES	alc. 43%	4cl	17.50

VODKA

ABSOLUT	alc. 40%	4cl	12.50
GREY GOOSE	alc. 40%	4cl	15.50

WHISKEY

JOHNNY WALKER BLACK LABEL	alc. 40%	4cl	12.50
JAMESON	alc. 40%	4cl	12.50
CANADIAN CLUB	alc. 40%	4cl	12.50
JACK DANIELS	alc. 40%	4cl	13.50
TALISKER 10 YEARS	alc. 45.8%	4cl	16.00
OBAN 14 YEARS	alc. 43%	4cl	16.00
LAGAVULIN 16 YEARS	alc. 43%	4cl	16.00
MACCALLAN 12 YEARS	alc. 43%	4cl	18.00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie gerne von unseren Mitarbeiter.



TRINKEN



RUM



HAVANA CLUB 3 ANOS
HAVANA CLUB ANEJO
RON ZACAPA

alc. 40%	4cl	12.50
alc. 40%	4cl	13.50
alc. 40%	4cl	16.50

TEQUILA

PADRE AZUL BLANCO
PADRE AZUL REPOSADO
PADRE AZUL ANEJO

alc. 38%	4cl	15.50
alc. 38%	4cl	17.50
alc. 38%	4cl	19.50



ZUSATZ SOFTGETRÄNK + 4.00

ZUSATZ ENERGY DRINK + 5.00

COCKTAILS

SAN SIRO (Negroni)	17.00
MARACANA (Caipirinha)	17.00
WEMBLEY (Pimms No. 1)	17.00
AZTECA (Tequila Sunrise)	17.00
LUZHNIKI STADIUM (Moscow Mule)	17.00
ROSE BOWL (Jack-Ginger Ale)	17.00
OLYMPIASTADION (Kir Royal)	17.00



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie gerne von unseren Mitarbeiter.

