



SNACKS

ERHÄLTlich VON 11.30 BIS 22.30 / SO BIS 21.30

Burger

23

Rindfleisch-Burger, Brioche-Bun, pikante Mayonnaise, Gurke, Tomaten, Süsskartoffel-Fries

Grilled Chicken-Lamb Pita & Market Salad

19

Pitabrot, Poulet, Lamm, Auberginenpüree, Sauerrahm, kleiner Marktsalat

Fish Pita & Market Salad

19

Pitabrot, Fischbällchen, Tomatensauce, Auberginen, Salsa Verde, kleiner Marktsalat

Sabich Pita & Market Salad ^v

16

Pitabrot, Auberginen, gekochtes Ei, Peperonisalsa, Sesampüree, Petersilie, kleiner Marktsalat

Italian Focaccia ^v

21

Focaccia, Tomatensauce, Artischocken, Büffelmozzarella, Feta, Rucola

ERHÄLTlich VON 17.00 BIS 22.30 / SO BIS 21.30

STARTERS

Wir präsentieren dir eine Auswahl frischer Dips
direkt an deinem Tisch. Lass dich überraschen!

JOHN BAKER'S BREAD

Sesame Bread ^v	9
Warmes Sesambrot, Olivenöl, Zaatar-Gewürz	
Yemen Butter Bread ^v	9
Butter Bread, Tomatensalsa, Olivenöl	
Focaccia ^{v+}	9
Focaccia, Rosmarin, Meersalz, Olivenöl	

ERHÄLTlich VON 17.30 BIS 22.30 / SO BIS 21.30

VEGETABLES & SALADS

Roasted Cauliflower ^v	9
Gerösteter Blumenkohl, saurer Frischkäse	
Baked Sweet Potato ^v	10
Gebackene Süßkartoffel, Sesampüree, Dattelhonig, Pistazien, Thymian	
Baked Potato ^v	8
Gebackene Kartoffel, Zitrus-Crème-fraîche, pikante Salsa Verde	
Tomato-Bean Salad	12
Tomaten-Bohnensalat, Auberginenpüree, serviert mit Büffelmozzarella ^v oder Parmaschinken	
Romain Lettuce Salad ^v	14
Romanasalat, Artischocken, grüne Bohnen, rote Zwiebeln, Croûtons, Parmesan, Basilikum-Limonen-Dressing	

v+ vegan / v vegetarisch

MEAT

- Crispy Meatballs** 16
Rindfleischbällchen, Gemüse-Kartoffel-Stampf, Sesampüree
- Oriental Beef Tartare** 15
Rohes Rindfleisch, Bulgur, Pinienkerne, geräucherte Peperoni, Kräuter, Oliven, Joghurt
- Chicken & Lamb** 17
Gegrilltes Poulet und Lamm, Grillgemüse-Salat, Joghurt
- Short Rib** 16
Geschmorte Rinds-Short-Rib, Couscous, getrocknete Früchte, Mandeln
- Chicken Breast** 14
Pouletbrust, Bulgur-Linsen-Pilaf, Joghurt-Gurken-Vinaigrette

FISH & SEAFOOD

- Tuna Ceviche** 14
Thunfisch-Ceviche, Avocado, Mango, Yuzu-Sauce
- Fish Balls** 15
Fischbällchen, geräucherte Tomatensauce, gegrillte Aubergine, Koriander
- Octopus Ragout** 17
Lauwarmer Oktopus, Karotten, Kartoffeln, Peperoni, Kichererbsen, Tomaten, Koriander, Crème fraîche, Focaccia
- Shrimps** 18
Gebratene Crevetten, Mais-Crème, knusprige Polenta, Tomatensalsa, Parmesan

SWEETS

- Knafeh** ^v 12
Kadaifi-Teig, Ricotta-Crème, Pistazien, Thymian, Kokosnussglacé
- Lemon Quark** 9
Zitronenquark, Crumbles
- Chocolate Mousse** ^v 9
Schokoladen-Mousse, Waldbeeren, karamalisierte Erdnüsse

KIDS

Kinder sollen die Vielfalt unseres Angebots entdecken.
Nach Lust und Laune wählen können.
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.
Getränke sind nicht inbegriffen.

CLASSIC COCKTAILS WITH A TWIST

Ginger Gimlet	15
Hausgemachter Ingwer-Gin, Rose's Lime Juice, frischer Ingwer	
Vermouth Smash	15
Roter Wermut, Zucker, Minze, Zitronensaft, Eiweiss	
Black Daiquiri	16
Hausgemachter Brombeer-Rum, Limettensaft, Zucker	
Saga Sour	16
Hausgemachter Salbei-Vodka, Zucker, Zitronensaft, Eiweiss	
White Negroni	16
Gin, Gran-Classico-Bitter, weisser Wermut	
Dirty Rosemary Martini	16
Hausgemachter Rosmarin-Gin, trockener Wermut, Olivenwasser	
Grapefruit Margarita	16
Hausgemachter Grapefruit-Tequila, Zitronensaft, Cointreau	
Lemongrass Fizz	16
Hausgemachter Zitronengras-Vodka, Zucker, Limettensaft, Eiweiss, Soda	
Bank Smash	17
Gin, Grapefruit, hausgemachter Ingwersirup, Zitrone, Basilikum, Rosmarin, Bitters	
Raspberry Mint Julep	17
Bourbon-Whiskey, Zucker, Minze, Himbeeren	
Chocolate Old Fashioned	17
Bourbon-Whiskey, Zucker, Schokoladenlikör, Orangen-Bitter	

SIGNATURE COCKTAILS

ERHÄLTLICH AB 16.00

Apple Ginger Sage	16
Hausgemachter Salbei-Vodka, Zucker, Zitronensaft, Ingwer, Apfel, Eiweiss	
Balloon	16
Hausgemachter Himbeer-Vodka, Cointreau, Honig, Orangensaft, Grapefruitsaft, Citro, Minze	
Black Candy	16
Hausgemachter Brombeer-Rum, Orangensaft, Ahornsirup, Limettensaft, Marshmallow	
Black Pearl	16
Hausgemachter Brombeer-Rum, Zucker, Zitronensaft, Eiweiss	
Honey Money	16
Hausgemachter Rosmarin-Gin, Honig, Zitronensaft, Eiweiss, Soda	
Rosalila	17
Hausgemachter Himbeer-Gin, Zucker, Zitronensaft, Cranberrysaft, Eiweiss, Pfeffer	
Voilet	17
Gin «Deux frères», Rose's Lime Juice, Prosecco, Salz	
Hot Russian	18
Vodka, Limettensaft, Orangensaft, Zucker, Chili, Passionsfrucht	
Red Mule	18
Hausgemachter Himbeer-Vodka, Limettensaft, Ginger Beer	
Smoked Bacon Old Fashioned	18
Rye-Whiskey, Zucker, Angostura, Speck	
Non-alcoholic Cocktail	14
Wir machen dir gerne eine Empfehlung.	

BEER & CIDER

DRAFT

Hürlimann Lager	30 cl	5
	50 cl	7.5
Franziskaner Weissbier	30 cl	6
	50 cl	9
Brooklyn Lager	40 cl	8
Grimbergen Blond	25 cl	5
	50 cl	9

BOTTLED

Carlsberg	33 cl	7
Corona	35 cl	7
Valaisanne Zwickel	33 cl	7.5
Brooklyn Brown Ale	35 cl	7.5
Brooklyn East India Pale Ale	35 cl	7.5
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	6.5
Magners Irish Cider	33 cl	7.5

SPARKLING WINE

ITALY

Prosecco Nudo Extra Dry	10 cl	8
Cantina Colli del Soligo – Veneto	75 cl	56
Glera	150 cl	99
Conte Federico Riserva brut	75 cl	72
Bossi Fedrigotti, Masi – Trentino		
Chardonnay, Pinot nero		

WHITE WINE

10 cl

75 cl

SWITZERLAND

Saint-Saphorin

Pierre Monachon – Lavaux
Chasselas

8

56

ITALY

Casal di Serra ^{b / v+}

Umani Ronchi – Marche
Verdicchio

45

Gemella

Bindella, Tenuta Vallocaia – Toscana
Sauvignon blanc

7

49

Riesling

Poderi Colla, Cascine Drago – Piemonte
Riesling Renano

7.5

52

Domè ^b

Vis Amoris – Liguria
Pigato

7.5

52

Lugana

Olivini – Lombardia
Trebiano di Lugana

52

Terre di tufi

Teruzzi & Puthod – Toscana
Vernaccia di San Gimignano, Chardonnay, Sauvignon blanc

58

SPAIN

3055 Chardonnay ^b

Jean Leon – Catalunya
Chardonnay

7.5

52

ROSÉ WINE

10 cl

75 cl

FRANCE

Château Val Joanis rosé

7

49

Château Val Joanis – Côtes du Luberon
Syrah, Grenache

RED WINE

SWITZERLAND

Biasca Premium

8.5

59

Gialdi – Ticino
Merlot

ITALY

San Lorenzo

6.5

45

Umani Ronchi – Marche
Montepulciano

Kepos

8

56

Ampeleia – Toscana
Alicante nero, Carignano, Alicante Bouschet

Barbera La Romilda

62

Arbiola – Piemonte
Barbera

Ardore

72

Bindella, Tenuta Vallocaia – Toscana
Syrah

FRANCE

Château d'Escurac

8.5

58

Château d'Escurac – Bordeaux
Merlot, Cabernet Sauvignon

RED WINE

10 cl

75 cl

SPAIN

3055 Merlot-Petit Verdot

Jean Leon – Catalunya
Merlot, Petit Verdot

7

49

Purgatori

Torres – Catalunya
Cariñena, Syrah, Garnacha tinta

66

ARGENTINA

Corbec

Masi Tupungato – Mendoza
Corvina, Malbec

64

SWEET WINE

4 cl

50 cl

ITALY

Picolit

Torre Rosazza – Friuli-Venezia Giulia
Picolit

8

79

BITTER, HERBAL LIQUEUR & VERMOUTH

	Vol.-%	4 cl
Campari	25°	7
Cynar	16.5°	7
Vermouth Gancia bianco	16°	7
Vermouth Gancia rosso	16°	7
Fernet-Branca	39°	8
Averna	29°	8
Braulio	21°	8
Gran Classico	28°	9

GIN

Tanqueray	43.1°	12
Tanqueray N° Ten	47.3°	14
Breil Pur	45°	15
Deux Frères	43°	15
Monkey 47	47°	15
Hendrick's	41.4°	15
Turicum	41.5°	16
Brockmans	40°	16

VODKA

Ketel one	40°	12
Cîroc	40°	14
Belvedere	40°	15
Grey Goose	40°	15
Absolut Elyx	42.3°	16

ADDITIONAL

Zusatz Soda	2
Zusatz Softgetränk	3.5

BLENDED WHISKY

	Vol.-%	4 cl
Chivas Regal 12 Years	40°	12
Johnnie Walker Black Label	40°	15

SCOTTISH SINGLE MALT

LOWLAND

Glenkinchie 12 Years	43°	15
----------------------	-----	-----------

SPEYSIDE

Aberlour 12 Years	43°	15
Glenlivet 15 Years	43°	16

ISLAY

Bruichladdich – The Laddie Scottish Barley	50°	16
--	-----	-----------

ISLANDS

Scapa Skiren	40°	17
--------------	-----	-----------

WHISK(E)Y AROUND THE WORLD

CANADA

Crown Royal	40°	12
-------------	-----	-----------

IRELAND

Jameson	40°	12
---------	-----	-----------

USA

Bulleit Bourbon	45°	12
Bulleit Rye	45°	12

SWITZERLAND

43 – Swiss Mountain Single Malt	40°	16
---------------------------------	-----	-----------

JAPAN

Nikka – Coffey Malt Whisky	45°	16
Yamazaki – Single Malt Distiller's Reserve	43°	20

ADDITIONAL

Zusatz Soda		2
Zusatz Softgetränk		3.5

RUM

	Vol.-%	4 cl
Plantanation 3 stars	41.2°	12
Goslings Black Seal	40°	12
Havana Club Añejo Reserva	40°	13
Bacardi 8 Años	40°	14
Diplomatico Reserva Exclusiva	40°	14
Havana Club 7 Años	40°	15
Zacapa 23 Years	40°	16

TEQUILA

Es Espolon Blanco	40°	11
Es Espolon Reposado	40°	12

LIQUEUR

Baileys Irish Cream	17°	9
Amaretto Disaronno	28°	9
Kalúha	20°	9
Chartreuse Jaune	40°	10
Chartreuse Verte	55°	11

ANISEED LIQUEUR

Pastis 51	45°	8
Green Velvet Absinth Fée Verte	53°	16

COGNAC & GRAPPA

	Vol.-%	2 cl
Rémy Martin VSOP	40°	9
Il Moscato – Nonino – Friuli-Venezia Giulia	43°	9
Oro – Bindella, Tenuta Vallocaia – Toscana	43°	11

ADDITIONAL

Zusatz Soda		2
Zusatz Softgetränk		3.5

NON-ALCOHOLIC

BY GLASS

Wasser mit Kohlensäure	30 cl	4
	50 cl	5
	100 cl	9
Eistee, hausgemacht	30 cl	5.5
	50 cl	7
Orangensaft, frisch gepresst	20 cl	6.5
Cranberrysaft	30 cl	5
Orangen-Passionsfrucht-Saft	30 cl	5
Ananassaft	30 cl	5
Tomatensaft	20 cl	5
Apfelschorle	30 cl	5

BOTTLED

Sanbittèr	10 cl	4
Coca-Cola, Coca-Cola zero	33 cl	5
Vivi Kola	33 cl	5
Gassosa	35 cl	6
Aranciata	35 cl	6
Rivella rot	30 cl	5
Pepita	30 cl	5
Chinotto Lurisia	27 cl	5
Cucumis	33 cl	6
ChariTea Mate	33 cl	6
Rhabarberschorle	30 cl	6
Red Bull	25 cl	6
Thomas Henry Tonic	20 cl	5
Thomas Henry Ginger Beer	20 cl	5
Thomas Henry Bitter Lemon	20 cl	5
Thomas Henry Ginger Ale	20 cl	5

COFFEE

Espresso – Minas Gerais, Brasilien ^{b / n}	4.5
Doppio – Minas Gerais, Brasilien ^{b / n}	6
Coffee of the Season – Huye, Äthiopien ^{b / w}	5
Café crème	4.5
Café au lait	5.5
Iced Latte	6.5
Nitro Cold Brew, stickstoff infusiert	7
Espresso macchiato	5
Doppio macchiato	6.5
Cappuccino	5.5
Grandeccino	7
Latte macchiato	6
Carajillo	9
Coretto Grappa	9

CHOCOLATE

Ovomaltine	5
Caotina	5
Cru Hacienda Elvesia – Dominikanische Republik	6.5

TEA

Ingwertee, hausgemacht	7
Chai Latte, hausgemacht	6.5
Earl Grey – Vietnam	5.5
Assam Rembent – Indien	5.5
Jasmin, Yo Long Tao – Anhui, China	6.5
Green Balls – Anhui, China	6.5
Verveine odorante – Périgord, Frankreich	5.5
Hibiskus, Wildpflückung – Burkina Faso	5.5
Pfefferminze – Marokko	5.5

b biologisch angebaut / n natural / w washed

FLEISCH-HERKUNFT

Lamm, Poulet und Rind aus der Schweiz
Fleischerzeugnisse aus der Schweiz und Italien

Preise in CHF inkl. 8% MwSt. / 08.17