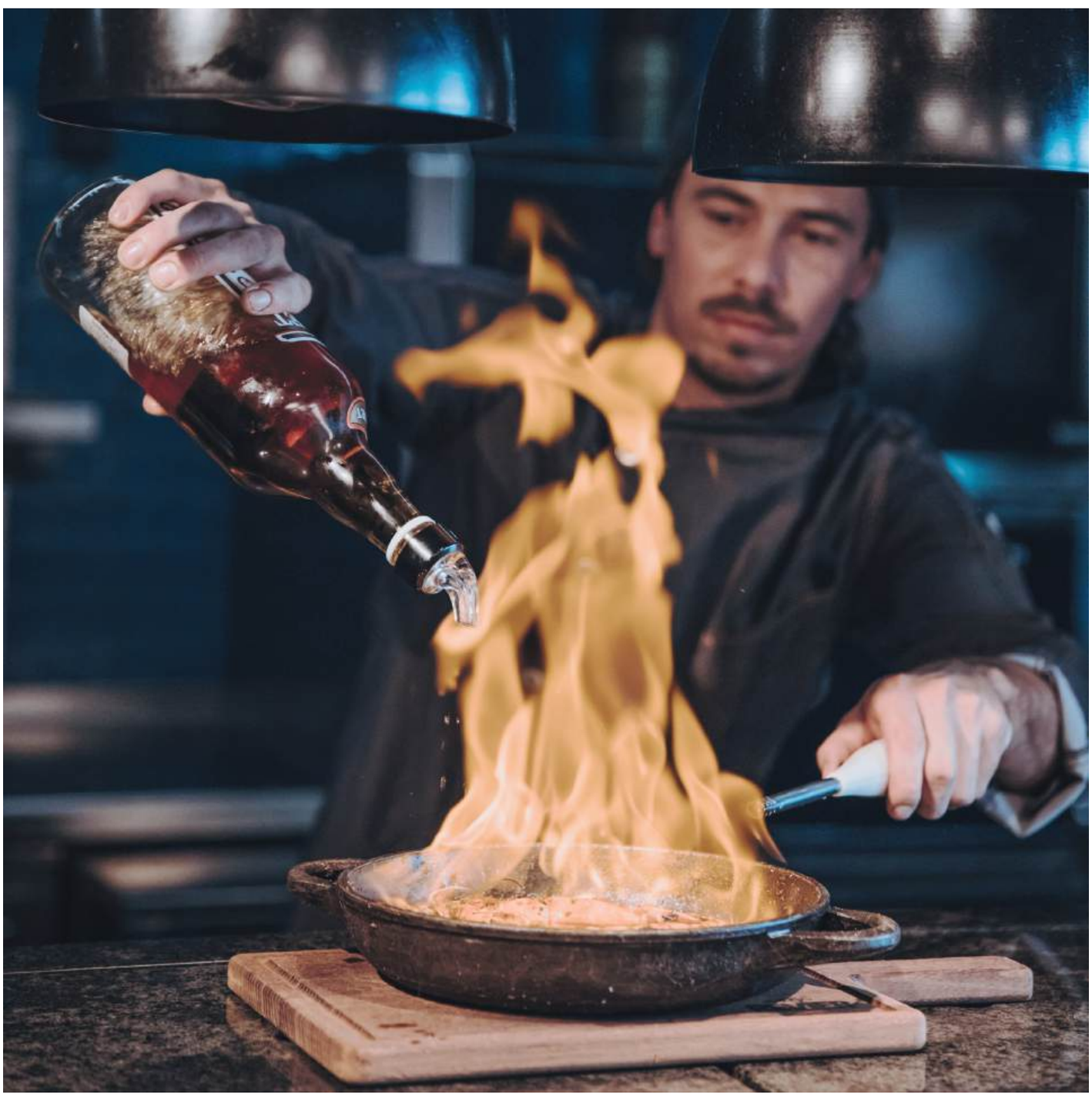
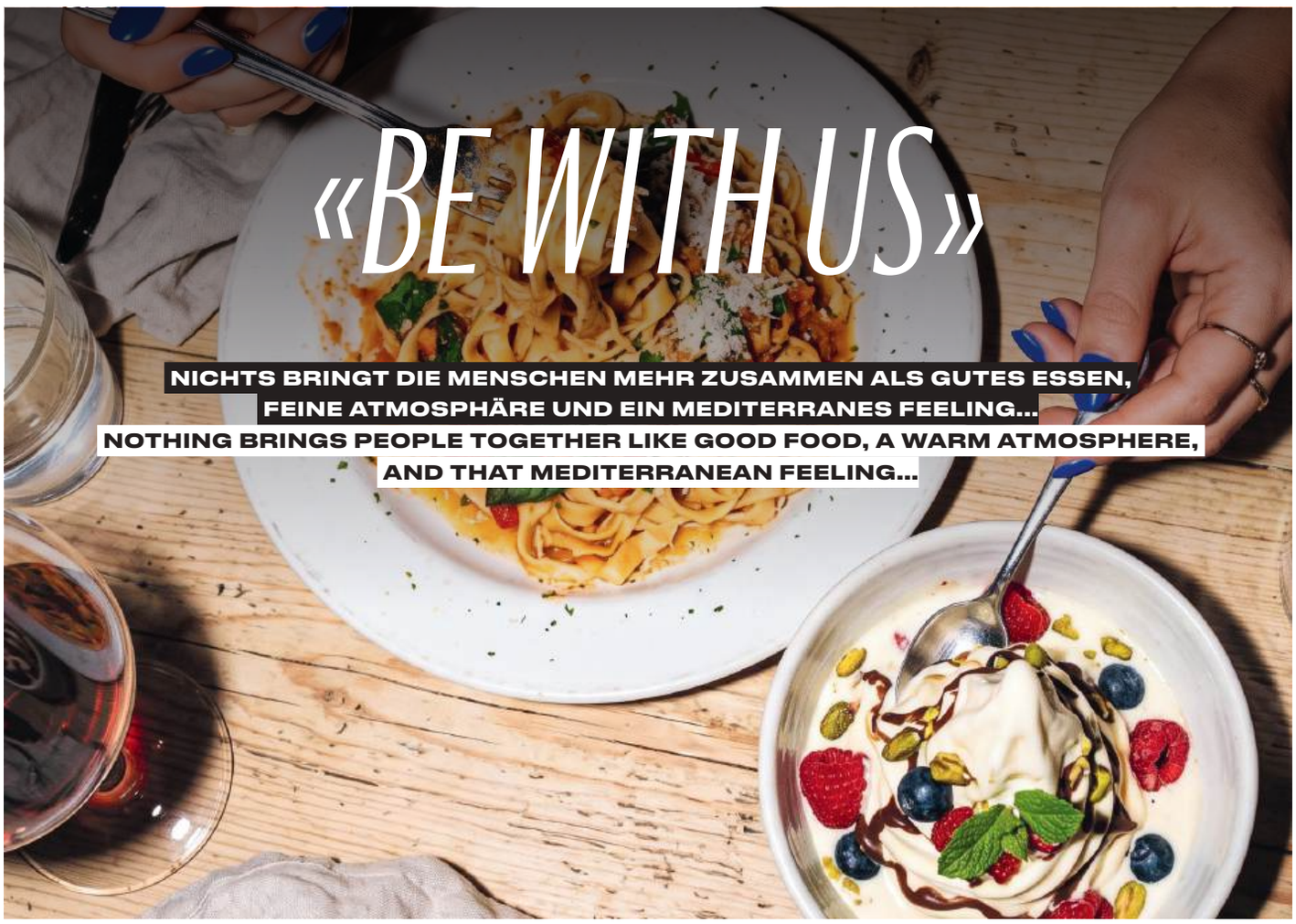
FOOD DRINKS *JOURNAL*





«BE WITH US»

NICHTS BRINGT DIE MENSCHEN MEHR ZUSAMMEN ALS GUTES ESSEN, FEINE ATMOSPHÄRE UND EIN MEDITERRANES FEELING...

NOTHING BRINGS PEOPLE TOGETHER LIKE GOOD FOOD, A WARM ATMOSPHERE, AND THAT MEDITERRANEAN FEELING...



ZEIT FÜR GUTE MOMENTE.

Manchmal sind es die einfachen Dinge, die bleiben: Ein gemeinsames Essen, lange Gespräche, ein spontanes Anstossen und diese Momente, bei denen aus «nur noch ein Drink» plötzlich ein richtig schöner Abend wird.

Schön, dass dieser Abend bei uns stattfindet.

TIME FOR GOOD MOMENTS.

Sometimes it's the simple things that stay with us: sharing a meal, long conversations, a spontaneous toast, and those moments when "just one more drink" suddenly turns into a really lovely evening.

It's nice that this evening is taking place with us.

Pascal Sloof
General Manager

FINGERFOOD

Tre Amici **19,5**
Oliven, Grana Padano und Landrauchschinken
Olives, padano and rustic smoked ham

Pica Pica **23**
Spicy Chicken Lollipops, Pimientos, Meatballs und Tomatensauce
Spicy Chicken Lollipops, Pimientos, Meatballs and tomato sauce

TATAR

Tatar 70g **24** 140g **32**
Rind
Beef

SOUPS

Tom K. vegan **16**
Kokosmilch, Ingwer, Pilze, Tomaten und Sojasprossen
Aromatic broth with coconut milk, ginger, mushrooms, tomatoes and fresh bean sprouts

Noodlicious **26**
Gebackenes Poulet im Tempurateig, Wachsei, Pak Choi, Gemüse, Koriander, Nudeln, Hühnerbouillon
Tempura-battered chicken with soft egg, pak choi, seasonal vegetables, fresh coriander, noodles, chicken broth

INFO

Plagen dich Allergien? Weise uns darauf hin und wir beraten dich gerne. Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.
Got allergies? Let us know and we'll give you the lowdown. All prices are in CHF and include VAT

VORSPEISEN

Rauchlachs Trio **22**
Geräucherter Lachs, Meerrettichcrème, Randen und Dill Öl
Smoked salmon, horseradish cream, beetroot, and dill oil

Winter Burrata **23**
Burrata mit karamellisierten Trauben, Baumnüssen und Honig-Thymian
Burrata with caramelized grapes, walnuts, and honey-thyme

Raclette Crostini Board **19**
Raclettekäse, Kartoffeln, Essiggemüse und Rohschinken
Raclette cheese, potatoes, pickled vegetables, and prosciutto

Gebratene Waldpilze vegan **19**
Waldpilze mit Knoblauch-Dip und Kräutern, dazu geröstetes Brot
Wild mushrooms with garlic dip and fresh herbs, served with toasted bread

Nüsslisalat **18**
Ei, Speck, Croûtons und Hausdressing
Lamb's lettuce, egg, bacon, croutons, and house dressing

Caesar Salad ○ **17** ◯ **26**
Pouletstreifen, Lattich, Tomaten, Padano, Speck, Crôutons, Caesar Dressing
Chicken strips, romaine lettuce, tomatoes, padano, bacon, croutons, caesar dressing

Salatbowl ○ **12** ◯ **19**
Kichererbsen, Trockentomaten, Gemüse und hausgemachtes Thymian-Ahorndressing.
Chickpeas, dried tomatoes, vegetables, homemade thyme-maple dressing

PINSA



Leo di Parma **26**
Tomatensauce, Mozzarella, Landrauch-schinken, Rucola, Padano, Balsamicocreme
Tomato sauce, mozzarella, country-style smoked ham, arugula, padano, balsamic glaze

Bella Burrata **29**
Burrata, Basilikum, Knoblauch, Cocktailtomaten, Pesto Rosso
Creamy burrata with fresh basil, garlic, cherry tomatoes and red pesto

Bellezza vegan **24**
Marinierter Spinat, Limettensaft, Pesto Rosso, Granatapfelkerne
Marinated spinach with lime juice, red pesto and pomegranate seeds

Salmone **28**
Rauchlachs, Crème fraîche, Kapern, rote Zwiebeln, Rucola und Zitronenöl
Smoked salmon, crème fraîche, capers, red onions, rocket, and lemon oil

GLUTEN-FREEEE!

Alle unsere Pinsen sind auch glutenfrei erhältlich.
Want it gluten-free? No problem – we can make any pinsa that way
CHF +4



REVIER-SPECIAL BBQ-TAVOLATA

AB/FROM 4 PERS

ANTIPASTI, SALAT, GRILL-SPEZIALITÄTEN, UNTERSCHIEDLICHE BEILAGEN UND FROZEN YOGURT

3-Gang-Menu (ohne Antipasti) **59**
4-Gang-Menu à discretion **69**

ANTIPASTI, SALAD BOWL, GRILLED SPECIALITIES WITH VARIOUS SIDES, FROZEN YOGHURT

Three-course meal (excl. antipasti) **59**
Four-course meal, all you can eat **69**

NUR ABENDS
ONLY EVENINGS

FLEISCH

Flank Steak Tagliata 200g **32**
Rind
Beef

Filet 200g **45** 350g **65**
Rind
Beef

Bison Steak 250g **58**

Rib Eye 350g **59**
Rind
Beef

Teriyaki-Pouletspiess 180g **29**
Teriyaki Chicken Skewer

Spareribs 350g **34**
Schwein, mit BBQ-Marinade
Pork, *with BBQ marinade*

BURGER

Fox Burger **27**
Saftiger Rindsburger, Käse, knuspriger Speck, Rucola, hausgemachte Zwiebelkonfitüre und Parmesan-Knoblauch-Trüffel-Mayo im Brioche Bun
Juicy beef burger with cheese, crispy bacon, rocket, homemade onion jam and Parmesan, garlic & truffle mayo in a brioche bun

Triple B vegan **24**
Patty aus schwarzen Bohnen im Bun, Lattich, Tomate und Sesam-Soja-Mayo
Black bean patty served in a bun with crisp lettuce, fresh tomatoes, and a creamy sesame-soy mayo

FISCH

Lostallo Lachs 200g **34**
mit Zitronenbutter
Lostallo Salmon with lemon butter

Tuna Steak 200g **34**
mit Sesam
Tuna Steak with sesame

SIDE DISHES

Fries vegan **6**
+Chili Cheese 1,5

Sweet Potato Fries vegan **7,5**
+Chili Cheese 1,5

Coleslaw **7**

Limetten-Polenta **7,5**
Lime polenta

Grillgemüse vegan **7**
Grilled vegetables

Rosmarin Kartoffeln vegan **7,5**
Rosemary potatoes

BIG SNACKS

Spicy Mayo Wings **23**
Chicken Wings an Spicy Mayo-Marinade
Chicken Wings with spicy mayo

BBQ Wings **23**
Chicken Wings in BBQ Marinade
Chicken Wings in BBQ Marinade

Asia Wings **23**
Chicken Wings in Ponzu Kalamansi-Marinade
Chicken Wings in Ponzu Calamansi-Marinade

Wings to Share **26**
Asia Chicken-, Spicy Mayo- und BBQ Chicken Wings
Asia Chicken-, Spicy Mayo- and BBQ Chicken Wings

Cauliflower Wings vegan **21**
Blumenkohl gebacken mit Sesam-Soja-Dip
Baked cauliflower with sesame-soy dip

SWEETS

Frozen Yogurt **7,5**
mit Toppings deiner Wahl
With your choice of toppings

Lauwarmer Schokoladenkuchen **15**
Flüssiger Kern, Vanille-Eis und Rahm
Molten chocolate cake, vanilla ice cream & whipped cream

Tonka-Tiramisu **15**
Dunkler Espresso, Mascarpone mit Tonkabohne und Kakaonib-Crunch
Dark espresso, tonka bean mascarpone, and cacao nib crunch

Zwetschgen-Vanille-Panna Cotta **14**
Vanille-Panna-Cotta, pochierte Rotwein-Zwetschgen,
Haselnuss-Krokant und Salted Caramel
Vanilla panna cotta, poached red wine plums,
hazelnut brittle and salted caramel

Daily Sweet **9**
Fragen Sie uns
Feel free to ask us

Glace-Frappé **13**
Schokolade oder Früchtebasis
Ice cream milkshake with chocolate or fruits

Passionsfrucht-Baiser-Tartelette **13**
Mürbeteig-Tartelette, Passionsfrucht-Creme und abgeflämmtem Meringue
Shortcrust tartlet, passion fruit curd, and torched meringue

Glace 1 Kugel/Scoop **4** 2 Kugeln/Scoops **7**
Gebrannte Mandel, Fleur de Sel, Schokolade,
Zimt-Zwetschge, Vanille, Himbeere, Mango
Candied almond, fleur de sel, chocolate,
spiced plum, vanilla, raspberry, mango



PRICKELND



ASTORIA 9.5
SPUMANTE BRUT
10cl **8,5**
75cl **59**

CHAMPAGNER

G.H. Mumm Cordon Rouge 75cl **109**
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Veuve Clicquot Réserve Cuvée 75cl **118**
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

G.H. Mumm Grand Cordon Rosé 75cl **125**
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Veuve Clicquot La Grande Dame 2015 75cl **245**
Chardonnay, Pinot Noir

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Saver Sex on the Beach **14**
Orangensaft, Cranberrysaft, Zitronensaft, Grenadine

Cuba Libre **14**
Non Rum, Rohrzucker, Zitronensaft, Cola

Gin Basil Smash **14**
Non Gin, Zuckersirup, Basilikum,
alkoholfreier Schaumwein

Negroni **14**
Non Gin, Non Wermut, Bitter

Amaretto Sour **14**
Rebels Amaretto, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiss

Vibrante Spritz **11**
Martini Vibrante, Tonic, Orange

Florale Spritz **11**
Martini Florale, Ginger Ale, Rosmarin

Grapefruit Spritz **11**
Pink Grapefruit Tonic, Agave, Limette

Manzoni Spritz **11**
Manzoni, Tonic, Orange

OFFENE WEINE

WEISS

Carramimbre Verdejo 10cl **8**
Bodegas Pingón, DO Rueda 75cl **56**
Verdejo

Endrizzi Chardonnay 10cl **8,5**
Cantina Endrizzi, Trentino DOC 75cl **60**
Chardonnay

Lindenhof LH Weisse Cuvée 10cl **9**
Weingut Lindenhof, AOC Schaffhausen 75cl **64**
Riesling Silvaner, Gewürztraminer

Fläscher Grauburgunder 10cl **9,5**
Hansjörg Lampert, AOC Graubünden 75cl **68**
Grauburgunder

ROSÉ

Rosé aus der Bündner Herrschaft 10cl **9**
von Salis, AOC Graubünden 75cl **64**
Pinot Noir

ROT

Ceppitaio 10cl **8**
Azienda Russo, Toscana IGT 75cl **56**
Sangiovese, Ciliegolo, Colorino,
Canaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Zinio Rioja Crianza 10cl **8,5**
Bodegas Zinio, DO Rioja 75cl **60**
Tempranillo

Kaiken Malbec 10cl **9**
Bodega Kaiken, Mendoza DO 75cl **64**
Malbec

La Musa Ripasso Superiore 10cl **9,5**
La Musa, Valpolicella DOC 75cl **68**
Corvina, Molinara, Rondinella

Dorenoir 10cl **9,5**
Weingut Strada, AOC Schaffhausen 75cl **68**
Pinot Noir, Dornfelder, Regent

BLUE WINE **9,5**

FRUCHTIG. ÜBERRASCHEND. BLAU. EIN REBELLISCHER WEIN AUS WEISSEN TRAUBEN – MIT NATÜRLICHEM FARBSTOFF VEREDELT. FRISCH, LEICHT SÜSS UND DEFINITIV EIN HINGUCKER. FÜR ALLE, DIE WEIN MAL ANDERS WOLLEN.

FRUITY. UNEXPECTED. BLUE. A REBELLIOUS WINE MADE FROM WHITE GRAPES – ENHANCED WITH NATURAL COLOR. FRESH, SLIGHTLY SWEET, AND DEFINITELY AN EYE-CATCHER. FOR EVERY ONE WHO WANTS WINE WITH A TWIST.



FLASCHENWEINE

WEISS

Schweiz

Lindenhof LH Weisse Cuvée 75cl **64**
AOC Schaffhausen
Riesling Silvaner, Gewürztraminer

Fläscher Grauburgunder 75cl **68**
Hansjörg Lampert, AOC Graubünden
Grauburgunder

Sauvignon Blanc Sélection 75cl **68**
Weingut Herzog, AOC St. Gallen
Sauvignon Blanc

Terre Alte Bianco 75cl **62**
Gialdi, Ticino DOC
Merlot

Österreich

Markowitsch Grüner Veltliner Alte Reben 75cl **64**
Gerhard Markowitsch, Carnuntum DAC
Grüner Veltliner

Frankreich

Bernard Michaut Chablis 75cl **74**
Domaine Michaut, AOC Chablis
Chardonnay

Spanien

Carramimbre Verdejo 75cl **56**
Bodegas Pingón, DO Rueda
Verdejo

Italien

Endrizzi Chardonnay 75cl **60**
Cantina Endrizzi, Trentino DOC
Chardonnay

ROTWEINE

Schweiz

Dorenoir 75cl **68**
Weingut Strada, AOC Schaffhausen
Pinot Noir, Dornfelder, Regent

Malanser Pinot Noir Spätlese 75cl **72**
von Salis, AOC Graubünden
Pinot Noir

Lindenhof Cabernet Merlot 75cl **72**
Weingut Lindenhof, AOC Schaffhausen
Cabernet, Merlot

Herzog Pinot Noir 75cl **78**
Weingut Herzog, AOC St. Gallen
Pinot Noir

Fläscher Pinot Noir «Uris» (Goldmedaille Mondial des Pinots) 75cl **92**
Andrea Davaz, AOC Graubünden
Pinot Noir

Sassi Grossi 75cl **109**
Gialdi, Ticino DOC
Merlot

Italien
Piemont

Barbera d'Alba Trevie 75cl **72**
Cantina Vieti, Barbera d'Alba DOC
Barbera

Barolo Marrone 75cl **99**
Gian Piero Marrone, Barolo DOCG
Nebbiolo

Veneto

La Musa Ripasso Superiore 75cl **68**
La Musa, Valpolicella DOC
Corvina, Molinara, Rondinella

Amarone Classico Superiore 75cl **82**
La Giaretta, Valpolicella DOC
Corvina, Corvinone, Rondinella

Toscana

Ceppitaio 75cl **56**
Azienda Russo, Toscana IGT
Sangiovese, Ciliegolo, Colorino, Canaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Poggio al Sole 75cl **66**
Poggio al Sole, Chianti DOCG
Sangiovese, Canaiolo

Sasso Bucato 75cl **84**
Azienda Agricola Russo, Toscana IGT
Merlot, Cabernet Sauvignon

Bolgheri Rosso 75cl **78**
Le Macchiole, Bolgheri DOC
Merlot, Sangiovese, Cabernet Franc

Sardegna

Terre Brune Superiore 37cl **54**
Cantina di Santadi, Carignano del Sulcis DOC 75cl **98**
Bovale, Carignano 150cl **185**

Spanien

Rioja

Zinio Rioja Crianza 75cl **60**
Bodegas Zinio, DO Rioja
Tempranillo

Ribera del Duero

Carramimbre Crianza 75cl **68**
Bodegas Pingon, Ribera del Duero DO
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon

Aalto Tinto Cosecha 2022/23 75cl **108**
Bodegas Alto, Ribera del Duero DO 150cl **198**
Tinto Fino

Frankreich

Bordeaux

Château Siran 2022 (James Suckling 94) 75cl **94**
Château Siran, Cru Bourgeois Margaux
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Österreich

Zweigelt Unplugged 37cl **42**
Hannes Reeh, Burgenland 75cl **72**
Zweigelt 150cl **132**

Schwarz Rot 2021/22 (Falstaff 95) 75cl **99**
Johann Schwarz, Burgenland
Zweigelt

Argentinien

Kaiken Malbec 75cl **64**
Bodega Kaiken, Mendoza DO
Malbec

SÜSS

Italien

Ben Ryé 37.5cl **59**
Donnafugata Kellerei, Pantelleria
Zibibbo

Frankreich

Château Doisy-Védrines, 2ème cru classé 37.5cl **59**
Famille Castéja, Barsac, Sauternes
Sémillion, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Spanien

Nus Vin Dulce Priorat 37.5cl **69**
Fince Mans d'en Gil, Bellmunt del Priorat
Garnacha, Syrah, Viognier

BIER & CIDER

OFFEN

Schweiz

Revier Bier	4,8%	0.3l **5,2**
Lager		0.5l **7,8**
		1.9l **25**
Boxer	5,2%	0.3l **5,5**
Pale Ale		0.5l **8,3**
		1.9l **28**

FLASCHEN

Schweiz

Chopfab	5,4%	0.33l **7,5**
Amber		
Chopfab	6%	0.33l **9**
Selection IPA		
Chopfab Draft	4,2%	0.33l **7**
Locher Craft	5%	0.33l **8**
Hazy Climber IPA		

Belgien

Hoegaarden Witbier	4,9%	0.33l **7,8**
Westmalle Trappist Triple	9,5%	0.75l **28**

Tschechien

Gambrinus Lager	5%	0.5l **8,8**

England

Spitfire Premium Kentish Ale	4,5%	0.5l **9**
Amber		
Shepherd Neame 1698	6,5%	0.5l **9**
Dunkles Amber		

Irland

Guinness West Indies Porter	6%	0.5l **9,8**
Guinness Hop House 13	5%	0.33l **7,5**
Lager		

Schottland

GLUTEN FREE

BrewDog IPA	5,4%	0.33l **7,8**

Dänemark

Faxe	5%	1l **14**
Lager		

Portugal

Super Bock Lager	5,2%	0.33l **6,5**

Italien

Ichnusa Non Filtrata	5%	0.33l **7,5**
Lager		

Deutschland

Schneider Weisse Original	5,4%	0.5l **8**
Weizen		
Flensburger Pilsener	4,8%	0.33l **7,5**
Lager		

Mexiko

Corona Extra	4,5%	0.33l **7**

Hawaii

Kona Big Wave	4,6%	0.355l **8,5**
Goldenes Ale		

ALKOHOLFREIE BIERE

Schweiz

Appenzeller Sonnwendlig 0.33l **6,5**

Mexiko

Corona Cero 0.35l **7**

Deutschland

Andechser Weissbier 0.5l **8**

Riegele IPA Liberis 2+3 0.33l **7,5**

CIDER

Schweiz

Cider Clan Straight Apple 4,5% 0.33l **7**

Cider Clan Easy Apple 0.33l **7**
Alkoholfrei



WASSER & SOFTGETRÄNKE

Wasser 0.5l **6** 1l **8**
mit oder ohne Kohlensäure

Fritz-Kola 0.33l **5,5**
Fritz-Kola zuckerfrei
Fritz-Kola Mischmasch
Fritz-Limo Zitrone
Fritz-Limo Orange
Fritz-Spritz Rhabarber

Red Bull 0.25l **6**

El Tony Mate 0.33l **6**

Double Dutch 0.2l **5,5**
Indian Tonic
Cucumber & Watermelon
Ginger Beer
Pink Grapefruit
Ginger Ale
Double Lemon

Apfelschorle naturtrüb 0.4l **5,5**
Saft vom Fass naturtrüb 0.5l **7,5**

Säfte 0.3l **5**
Orange, Süssmost, Cranberry,
Passionsfrucht, Mango, Pink Grapefruit

HAUSGEMACHTER EISTEE

Relax Total 0.4l **6,9**
Schwarztee mit Limette, Ingwer und Holunderblüte

Babes on the Beach 0.4l **6,9**
Früchtetee mit Limette, Maracuja und Grenadine

TEE

High Darling Bio-Darjeeling **5,5**

Team Spirit
Grüntee mit Zitronengras

Heidi's Delight
Bio-Kräutertee mit Pfefferminze

Space Cookie
Bio-Kräutertee mit Kakaoschale und Ingwer

Scuba Garden
Grüner Rooibos mit Spirulina

Maybe Baby
Bio-Früchtetee mit Hibiskus,
Apfel und Erdbeere

Smooth Operator
Bio-Kamillentee

KAFFEE

Kaffee Creme, Espresso **5**

Doppio **5,8**

Cappuccino, Milchkaffee **6**

Flat White, Latte Macchiato **6,5**

SCHOKOLADE & OVOMALTINE

Kalt oder warm **6**

APERITIF

Revier Spritz **15**
Fritz-Spritz Rhabarber, Likör 43, Vodka

Ramazzotti Amaro **9**

Martini Bianco/Rosso **9**

Campari Orange **11**

Aperol Spritz **12,5**

Hugo **12,5**

Lillet Blanc/Rosé **12,5**

San Bitter **6,5**
Alkoholfrei

SHOTS

Berliner Luft 18° 2cl **5**
Pfefferminzlikör

Heuschnaps 25° 2cl **5**

Gingerillo 35° 2cl **5**

Braulio 21° 2cl **5**

Appenzeller 29° 2cl **5**

GIN

Schweiz

Deux Frères	43°	4cl	**17**
Draft Brothers Wood n' Gin	43°	4cl	**18**

England

Beefeater London Dry Gin	40°	4cl	**10**
Opihr Oriental Spiced	40°	4cl	**14**
Brockmans Premium Gin	40°	4cl	**14**

Schottland

Hendrick's Gin	41,4°	4cl	**12**

Italien

Malfy Gin Rosa	41°	4cl	**13**

Deutschland

Monkey 47 Gin	47°	4cl	**15**

Japan

KI NO BI Kyoto Dry Gin	45,7°	4cl	**16**

Belgien

Amuerte Coca Leaf	43°	4cl	**18**

VODKA

Absolut Vodka	40°	4cl	**10**
Ciroc	40°	4cl	**13**

RUM

Havana Club Añejo 3 años	40°	4cl	**10**
Havana Club Añejo Especial	40°	4cl	**11**
Goslings Black Seal	40°	4cl	**13**
Havana Club Añejo 7 años	40°	4cl	**14**
Diplomático Reserva Exclusiva	40°	4cl	**17**
Zacapa Centenario Solera 23 Grand Reserva	40°	4cl	**22**

TEQUILA

Olmeca Blanco Tequila	38°	2cl	**5**
Patròn Añejo	40°	2cl	**9**

WHISKY

Jameson Irish Whiskey	40°	4cl	**11**
Four Roses Bourbon	40°	4cl	**11**
Gragganmore 12 years Single	40°	4cl	**14**
Säntis Malt Edition Sigel	40°	4cl	**15**
Oban Single Malt 14 years	43°	4cl	**17**
Lagavulin Single Malt 16 years	43°	4cl	**19**

COGNAC/WEINBRAND

Carlos Gran Reserva	40°	2cl	**8**
Remy Martin V.S.O.P.	40°	2cl	**13**
Davidoff Classic V.S.O.P.	40°	2cl	**16**



LADIES ONLY

PROSECCO *FLATRATE*

TÄGLICH VON 17–20 UHR

unbeschränkt Prosecco trinken
FÜR NUR CHF 22

SPIRITS

Säntis Spirits Vieille Poire	40°	2cl **10**
Paessanella Grappa di Brunello	41°	2cl **8**
Berta Giulia Grappa Chardonnay	40°	2cl **10**
Guglhof alte Zwetschge 8 Jahre	40°	2cl **10**
Guglhof Williamsbrand	41°	2cl **9**

COCKTAILS

Revier Mule **15**
Gin, Ingwerbier, Limettensaft

Ingwersion **15**
Ingwerlikör, Mango- und Passionsfruchtnektar, Zitronensaft, Zuckersirup, Ingwer

Gin des Lebens **15**
Gin, Pink Grapefruitsaft, Zitrone

Gin Basil Smash **15**
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum

Holy Moly **15**
Gin/Vodka, Holundersirup, Zitronensaft, Apfelsaft, Gurke

Sonnehochzwei **15**
Vodka, Licor 43, Passionsfruchtnektar, Zitronensaft, Orangenbitter

Couple Sour **15**
Amaretto/Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss

Dark & Stormy **15**
Dunkler Rum, Ingwerbier, Limettensaft

Caipirinha **15**
Cachaça, Rohrzucker, Limette

Mojito **15**
Rum, Limette, Zuckersirup, Pfefferminze, Soda

Pimm's Cup **15**
Pimm's Nº 1, Ginger Ale, Zitrone, Gurke, Orange

Negroni **15**
Gin, Campari, Martini Rosso

Espresso Martini **15**
Vodka, Espresso, Kahlúa



EVENTS IM REVIER HOTEL *SÄNTISPARK*

OKTOBER

SA > 03.10. 20H



Ein neues Format, das die Vielfalt der Ostschweizer Musikszene auf die Bühne bringt.

EINTRITT: CHF 24

SA > 31.10. 15H



Direkt aus Nashville in die Fox House Bar: High South bringen ihren Westcoast-Sound mit grandiosen, dreistimmigen Harmonien, der an Bands wie die Eagles oder Crosby, Stills & Nash erinnert, ins Revier.

EINTRITT: FREI

NOVEMBER

FR > 06.11. & SA > 07.11. 16H



Alle Infos und Tickets untern:
WWW.OKTOBERFEST-STGALLEN.CH
Presented by Schützengarten

EINTRITT: AB CHF 36

DO > 12.11. 19H

FÜFERCHETTI
DER ESPENTALK IM REVIER

EINTRITT: FREI

SA > 21.11. 20H



ZIAN zählt zu den erfolgreichsten Acts der neuen Schweizer Pop-Generation.

EINTRITT: CHF 49

DO > 26.11. 20H

REVIER COMEDY NIGHT
AUS OPEN MIC WIRD REVIER COMEDY NIGHT

EINTRITT: FREI

DEZEMBER

SA > 05.12. 17:30H



EINTRITT: FREI

FR > 18.12. 20H



EINTRITT: CHF 45

DO > 31.12. 20H



Wir führen dich mit einem Streifzug ins neue Jahr.

WEITERE DETAILS FOLGEN

JEDEN MITTWOCH

CHICKEN WEDNESDAY

Freu dich auf unbeschränkte Chicken Wings.

AB 17H

INFOS & TICKETS HIER

JEDEN FREITAG & SAMSTAG

KIDS CLUB

Betreuter Kids Club –
jeden Freitag und Samstag.

AB 17H