

♥ Damas Lavant ♥

♥ Damaswiss ♥

## MINERAL & SÜSSGETRÄNKE

	3dl/offen	50cl	100cl
<b>Rhazünser</b>	<b>4.00</b>	<b>6.00</b>	<b>11.50</b>
<b>Arkina</b>	<b>4.00</b>	<b>6.00</b>	<b>11.50</b>
	<b>33cl</b>	<b>50cl/offen</b>	
<b>Elmer Citro</b>	<b>4.50</b>	<b>6.50</b>	
<b>Bio Apfelschorle</b>	<b>4.50</b>	<b>6.50</b>	
<b>Orangensaft</b>	<b>5.00</b>	<b>7.00</b>	
<b>Bio Süssmost</b>	<b>5.00</b>	<b>7.00</b>	
<b>Bio Eistee</b>	<b>4.50</b>	<b>6.50</b>	
<b>Coca Cola / Light / Zero</b>	<b>4.50</b>	<b>6.50</b>	
<b>Rivella rot / blau / grün</b>	<b>4.50</b>		
<b>Sinalco</b>	<b>4.50</b>		
	<b>20cl</b>		
<b>Schweppes</b>			
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	<b>5.00</b>		
<b>Sanbitter, San Pellergrino</b>	<b>5.00</b>		

## FRISCHE HAUSGETRÄNKE

	10cl	33cl	50cl
<b>Zitronen-Orangenlimonade</b>		<b>6.00</b>	<b>7.50</b>
<b>Tamarindenlimonade</b>		<b>5.00</b>	<b>6.50</b>
<b>Dattellimonade</b>		<b>5.00</b>	<b>6.50</b>
<b>Granatapfelsaft</b>	<b>7.00</b>		

♥ Damas Lavant ♥

♥ Damaswiss ♥

## CAFE / MILCHGETRÄNKE/WARME SPEZIALITÄTEN

<b>Café Crème</b>	<b>4.50</b>
<b>Espresso / Ristretto</b>	<b>4.50</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>5.50</b>
<b>Schale / Cappuccino</b>	<b>5.50</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>5.50</b>
<b>Arabischer Kaffee</b>	
Klein	<b>6.00</b>
Gross	<b>10.00</b>
<b>Heisse / Kalte Schokolade</b>	<b>5.00</b>
<b>Coretto Grappa</b>	<b>6.50</b>

## TEEKANNEN

	<b>Klein</b>	<b>Gross</b>
<b>Chai</b>	<b>6.00</b>	<b>9.00</b>
<b>Grüntee</b>	<b>6.00</b>	<b>9.00</b>
<b><u>Frisch zubereitet:</u></b>		
<b>Minze</b>	<b>7.00</b>	<b>10.00</b>
<b>Ingwer-Zitrone-Honig</b>	<b>7.00</b>	<b>10.00</b>

♥ Damas Lavant ♥

♥ Damaswiss ♥

## APERITIV

<b>Damas-Kuss</b>			<b>11.00</b>
Prosecco mit frischem Grananatapfelsaft			
<b>Apero Spritz</b>			<b>11.50</b>
Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Orange			
<b>Hugo</b>			<b>11.50</b>
Prosecco, Holunderblütensirup, Pfefferminze			
<b>Gespritzter Weisswein</b>			<b>7.50</b>
Süss oder sauer			

<b>Martini Bianco / Rosso</b>	<b>15%</b>	<b>4cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Cynar</b>	<b>16.5%</b>	<b>4cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Cynar Tonic / Orange</b>	<b>16.5%</b>	<b>4cl</b>	<b>8.50 / 11.00</b>
<b>Campari</b>	<b>23%</b>	<b>4cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Campari Soda / Orange</b>	<b>23%</b>	<b>4cl</b>	<b>8.50 / 11.00</b>
<b>Averna</b>	<b>29%</b>	<b>4cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Appenzeller</b>	<b>29%</b>	<b>4cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Ramazotti</b>	<b>30%</b>	<b>4cl</b>	<b>8.00</b>

## BIER

	<b>33 cl</b>	<b>50cl</b>
<b>Hürlimann, Offenausschank</b>	<b>4.50</b>	<b>7.00</b>
<b>Panache, Offenausschank</b>	<b>4.50</b>	<b>7.00</b>
<b>Schneider Weisse</b>		<b>7.00</b>
<b>Alhambra Reserva hell, Spanien</b>	<b>6.00</b>	
<b>Alhambra Reserva dunkel, Spanien</b>	<b>6.00</b>	
<b>Feldschlösschen Alkoholfrei</b>	<b>5.00</b>	

**SCHAUMWEIN**

	<b>dl/offen</b>	<b>Flasche</b>
<b>Prosecco Goccia d Oro, DOC Extra Dry</b>	<b>8.00</b>	<b>56.00</b>

**WEISSWEINE**

	<b>dl/offen</b>	<b>Flasche</b>
<b><u>Schweiz</u></b>		
<b>Heida AOC, Jacques Germanier, 2016</b>	<b>7.50</b>	<b>52.00</b>
<b><u>Libanon</u></b>		
<b>Blanc des Blancs, Château Ksara, 2015</b>	<b>7.00</b>	<b>49.00</b>
<b>Château Héritage, Syrah, 2017</b> Libanon	<b>7.50</b>	<b>50.00</b>

**ROSE**

	<b>dl/offen</b>	<b>Flasche</b>
<b>Oeil de Perdrix, Château d'Auvergnier AOC, 2016</b> Pinot noir Neuenburg, Schweiz	<b>6.50</b>	<b>45.00</b>
<b>Duepalme Rosalita Rosato</b> Italien	<b>6.00</b>	<b>34.00</b>
<b>Château Héritage, Syrah, 2017</b> Libanon	<b>7.50</b>	<b>50.00</b>

♥ Damas Lavant ♥

♥ Damaswiss ♥

## ROTWEINE

dl/offen    Flasche

### Schweiz

**Maienfelder Barrique AOC «Regium», Nauer, 2015**

9.00    60.00

Pinot noir  
Graubünden

**Graf von Spiegelberg, Hallauer, 2016**

7.00    45.00

Pinot Noir  
AOC Schaffhausen

### Italien

**Hauswein «Lagruz De Finca Loranque, 2010»**

5.50    35.00

Italien

**Barbera d'Alba DOC, Maria Gioana Fratelli Giacosa, 2014**

6.50    45.00

Barbera  
Piemont

**Negroamaro Del Salento, 2015**

7.50    52.00

Italien

**«RIPA» Governo all'uso Toscana IGP, Rossetti, 2015**

9.00    63.00

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon  
Toscana

### Libanon

**Le Bretèches, Château Kefraya, 2014**

7.50    52.00

Cinsault, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon

**Les Coteaux du Château, Château Kefraya, 2012**

8.50    58.00

Syrah, Marselan, Cabernet Franc

**Musar Jeune, Château Musar, 2012**

9.00    60.00

Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon

**Château Héritage, Syrah, 2017**

7.50    50.00

Libanon

**DIGESTIV**

<b>Grappa Chardonnay, Paesanella</b>	<b>41%</b>	<b>2cl</b>	<b>9.00</b>
<b>Grappa Barrique, Lorenzo Inga</b>	<b>43%</b>	<b>2cl</b>	<b>9.00</b>
<b>Arak Ksarak</b>	<b>53%</b>	<b>4cl</b>	<b>10.00</b>
<b>Pastis 51</b>	<b>40%</b>	<b>4cl</b>	<b>8.00</b>

**WHISKY, GIN, RUM, VODKA**

<b>Ballantines</b>	<b>40%</b>	<b>4cl</b>	<b>10.00</b>
<b>Hendricks Gin</b>	<b>41,4%</b>	<b>4cl</b>	<b>13.00</b>
<b>Havana Club, 3 years</b>	<b>40%</b>	<b>4cl</b>	<b>11.00</b>
<b>Absolut Vodka</b>	<b>40%</b>	<b>4cl</b>	<b>12.00</b>

**COGNAC, BRANDY & LIQUEUR**

<b>Rémy Martin, VSOP</b>	<b>40%</b>	<b>4cl</b>	<b>11.00</b>
<b>Vecchia Romagna</b>	<b>38%</b>	<b>4cl</b>	<b>10.00</b>
<b>Isola Verde Amaretto Disaronno</b>	<b>28%</b>	<b>4cl</b>	<b>9.00</b>
<b>Baileys</b>	<b>17%</b>	<b>4cl</b>	<b>10.00</b>
<b>Grand Marnier</b>	<b>40%</b>	<b>4cl</b>	<b>10.00</b>

**DRINKS**

<b>Amaretto Damas</b>	<b>15.00</b>
Isola Verde Amaretto Disaronno, Bio Süssmost, Zitronensaft, Granatapfelsaft	
<b>Gin Tonic</b>	<b>12.00</b>
E7 Gin, Schweppes Tonic, Gurke	
<b>Whisky Cola</b>	<b>14.00</b>
Ballantines, Coca Cola	
<b>Vodka Lemon</b>	<b>14.00</b>
Stolichnaya Vodka, Schweppes Bitter Lemon	
<b>Cuba Libre</b>	<b>13.00</b>
E7 Rum, Coca Cola	



**Keine Abgabe von Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren.  
Keine Abgabe von Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren.**