



# ADHRIANA

## — INDIAN RESTAURANT —

Sehr geehrte Gäste unseres Restaurants Adhriana. Es freut uns sehr, dass Sie sich für unser Restaurant Adhriana entschieden haben. Unsere Küche bietet vor allem traditionelle und authentische, indische Gerichte an. Um Ihren Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten, ist unsere Crew stets bestrebt, Ihnen den bestmöglichen, persönlichen Service zu bieten. Wir freuen uns bereits heute auf Ihren nächsten Besuch.

Mit den allerbesten Grüßen das gesamte Team des Restaurant Adhriana

*Dear guests of our restaurant Adhriana. We are very pleased that you have chosen our Adhriana restaurant. Our kitchen offers mainly traditional and authentic Indian dishes. In order to make your visit with us as pleasant as possible, our crew always strives to offer you the best possible personal service. We are already looking forward to your next visit.*

*With the very best regards, the entire team of the Adhriana restaurant*

Sie können unsere Gerichte in verschiedene Schärfegrade bestellen:  
Mild, leicht scharf, scharf oder sehr scharf

*You can enjoy our dishes Order in different degrees of spiciness:  
Mild, slightly spicy, spicy or very spicy*

Alle Gerichte werden mit Tadka (Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer) gekocht.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitte bei der Bestellung angeben.

*All dishes are served with tadka (onions, garlic and ginger).  
In case of allergies or intolerances, please specify when ordering.*

### **Fleischdeklaration / Meat declaration:**

Rind/Beef: Schweiz

Lamm/Lamb: Neuseeland/Schweiz

Poulet: Ungarn/Brasilien, (auf Wunsch Schweizer Poulet mit Aufpreis CHF 4.-)

Chicken: Ungarn/Brasilien, (upon request Swiss chicken with an additional charge of CHF 4.-)

Crevetten, Fisch: Vietnam/Thailand



Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie an unser Personal  
*For information about allergens in individual dishes, please contact our staff*

## «Kama» Menü

Unser genussvolles «Kama» Menü besteht aus vielen aphrodisierenden Zutaten und regt zur Sinnlichkeit an.

*Our delicious "Kama" menu consists of many aphrodisiac ingredients and stimulates sensuality.*

Ab/from 2 Pers. p.P. 69.00 CHF

«Punjabi» Riesencrevetten und Jakobsmuscheln

*«Punjabi» king prawns and scallops*

\*\*\*

Kürbis – Kokos Suppe mit Ingwer

*Pumpkin – Coconut Soup with Ginger*

\*\*\*

Rosa gebratenes Lammrückenfilet an Safransauce

Serviert mit Gewürzreis

*Pink roasted saddle of lamb fillet with saffron sauce*

*served with spiced rice*

\*\*\*

Schokoladensouffle mit Parfait von indischer Vanille

*Chocolate souffle with Indian vanilla parfait*

Unsere A péroempfehlung: Prosecco mit Granatapfel

CHF 9.00



## Vorspeisen / Starters



Vorspeisenplatte «Adhriana» ab 2 Personen  
Auswahl an feine Spezialitäten unserer Vorspeisen  
*Appetizer platter «Adhriana» from 2 people*  
*Selection of fine specialties of our appetizers p.P.*  
16.50 CHF

Samosa Vegi 

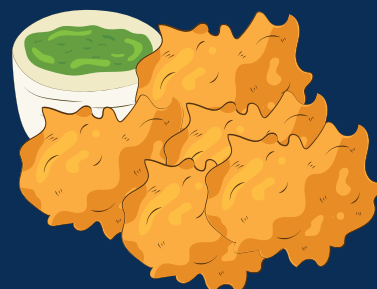
Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen  
*Crispy dumplings filled with potatoes and peas*  
9.80 CHF

Samosa Chicken

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Poulet und Kartoffeln  
*Crispy dumplings filled with chicken and potatoes*  
11.50 CHF

Onion Pakora 

Kartoffeln und Zwiebeln im Kichererbsen-Teig gebacken  
*Potatoes and onions baked in chickpea dough*  
9.80 CHF



### Chicken Pakora

Pouletbruststreifen im Kichererbsen-Teig gebacken  
*Chicken breast strips baked in chickpea dough*  
14.50 CHF

### Crevetten Pakora

Crevetten im Kichererbsen-Teig gebacken  
*Prawns baked in chickpea dough*  
15.50 CHF

### Fisch Pakora

Fischfilet im Kichererbsen-Teig gebacken  
*Fish fillet baked in chickpea dough*  
12.50 CHF

### Paneer Pakora

Frischkäse im Kichererbsen-Teig gebacken  
*Cream cheese baked in chickpea dough*  
13.50 CHF

### Frühlingsrollen mit Lammfleisch (2 Stück)

Lammhuft, Lauch, Weisskohl, Zwiebeln und Kartoffeln  
*Spring rolls with lamb (2 pieces)*  
*Lamb rump, leek, white cabbage, onions and potatoes*  
11.50 CHF

### Frühlingsrollen Vegi (2 Stück)

mit verschiedenen Gemüse gefüllt  
*Spring Rolls Vegi (2 pieces) filled with various vegetables*  
9.80 CHF

### Frühlingsrollen mit Poulet (2 Stück)

mit Pouletbrust und Gemüse gefüllt  
*Spring Rolls Vegi (2 pieces) filled with various vegetables*  
11.00 CHF

### Vada (2 Stück)

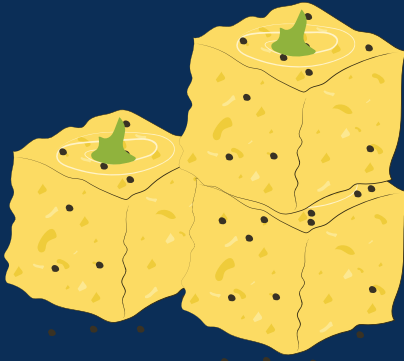
Knusprig gebackene Linsendonuts mit Kokosnuss Sambal  
*Crispy Baked Lentil Donuts with Coconut Sambal*  
9.80 CHF

### Masala Padad

Knusprige Papad (gebackenes Fladenbrot) mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln. Chat Masala  
*Crispy papad (baked flatbread) with tomatoes, cucumbers, onions. Chat Masala*  
5.80 CHF

Alle Vorspeisen können wahlweise mit Hot-Chilisaucе, Süss-Sauer-Sauce  
oder Mint Jogurt Sauce serviert werden

*All starters can be served with hot chili sauce, sweet and sour sauce or mint yoghurt sauce*



## Salate /Salads

Grüner Salat  
*Lettuce Salad 8.50 CHF*

Gemischter Salat *Mixed  
salad 10.50 CHF*

Indischer Salat


Mit Tomaten, Mango, Gurken, Zwiebeln und Chilli an Hausdressing *Indian salad With  
tomatoes, mango, cucumbers, onions and chilli in house dressing*  
11.50 CHF




Alle Salate können mit französischer, italienischer, Mangodressing, oder mit einer Joghurt-Minz Sauce serviert werden.  
All salads can be served with French, Italian, mango dressing, or with a yogurt-mint sauce.


## Suppen / Soups



Daal Suppe   
Würzige Linsensuppe  
*Spicy lentil soup*  
9.00 CHF

Tomatensuppe   
mit frischen Tomaten und indischen Gewürzen  
*Tomato soup with fresh tomatoes and Indian spices*  
9.00 CHF

Curry Suppe   
Würzige Suppe mit Karotten, Cashewnüssen und Mandeln  
*Spicy curry soup with carrots, cashews and almonds*  
9.50 CHF

Palak Dal Suppe   
Linsensuppe mit Spinat und indischen Gewürzen  
*Lentil soup with spinach and Indian spices*  
9.80 CHF



## Aus dem Tandoor / From the Tandoor

Tandoori Mixed Tikka «Adhriana» Rindshuft, Lammfilet und Pouletbrust, Riesencrevetten mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und indischen Gewürzen, serviert auf heisser Platte ab 2 Pers. p.P.

*Beef rump, lamb fillet and chicken breast, king prawns with tomatoes, peppers, onions and Indian spices, served on a hot plate from 2 pers. p.p.*

48.00 CHF

### Tandoori Tikka Lamb

Zartes Lammfilet mariniert mit Joghurt und indischen Gewürzen

*Tender lamb fillet marinated with yoghurt and Indian spices*

34.00 CHF

### Tandoori Chicken

Pouletschenkelstücke mariniert mit Tandoori Paste, Tomaten, Paprika, Zwiebeln

*chicken thigh pieces marinated with tandoori paste, Tomatoes, peppers, onions*

28.00 CHF

### Tandoori Beef Tikka

Rindshuft mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und indischen Gewürzen

*Beef rump with tomatoes, peppers, onions and Indian spices*

33.00 CHF

### Tandoori Chicken Tikka

Pouletbrust mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und indischen Gewürzen

*Chicken breast with tomatoes, peppers, onions and Indian spices*

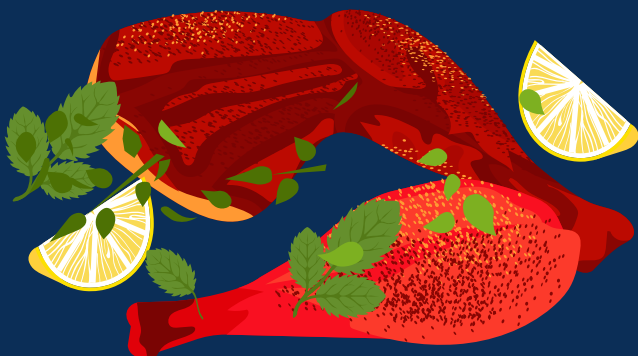
31.00 CHF

### Tandoori Chicken Malai Tikka

Mit Rahm und Joghurt mariniertes Pouletbrust, Cashewnüssen und indischen Gewürzen

*Chicken breast marinated with cream and yoghurt, cashew nuts and Indian spices*

32.00 CHF



# Vegetarisch / Vegetarian

## Channa Masala



Gelbe Kichererbsen an Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer  
*Yellow chickpeas in tomato sauce with onions, garlic and ginger*

23.50 CHF

## Mixed Vegetables



Frisches gemischtes Gemüse mit Hausmasala mix  
*Frisches gemischtes Gemüse mit Hausmasala mix*

23.50 CHF

## Palak Pannir

Frischkäsewürfeln mit indisch zubereitetem Spinat  
*Cream cheese cubes with Indian spinach*

24.80 CHF

## Paneer Tikka Masala (scharf)

Frischkäsewürfeln mit Zwiebeln, Cashew Nüssen, Tomaten, Chili und Knoblauch  
*Cream cheese cubes with onions, cashew nuts, tomatoes, chili and garlic*

25.50 CHF

## Kadai Paneer

Frischkäsewürfeln an Mandel, Kokosnuss Sauce  
mit Tomaten, Peperoni, Koriandersamen und indischen Gewürzen

*Cream cheese cubes with almond, coconut sauce  
with tomatoes, pepperoni, coriander seeds and Indian spices*

25.80 CHF

## Dal Channa



Gelbe Linsen gekocht in Butter mit  
Ingwer, Tomaten, Knoblauch und indischen Gewürzen

*Yellow lentils cooked in butter with  
ginger, tomatoes, garlic and Indian spices*

23.50CHF

## Dal Tadka



Gelbe und rote Linsen gekocht mit Kümmel, Senf, Asant,  
Zwiebeln, mit gehackten Tomaten garniert  
*Yellow and red lentils cooked with caraway, mustard, asaside,  
onions, garnished with chopped tomatoes*

22.00 CHF

## Dal Makhni



Schwarze Linsen mit Curry, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und indischen Gewürzen  
*Black lentils with curry, tomatoes, onions, garlic and Indian spices*

23.00 CHF



### Matter Paneer

Hausgemachte Frischkäsewürfel mit Erbsen, Tomaten, an einer Currysauce  
*Homemade cream cheese cubes with peas, tomatoes, on a curry sauce*  
24.50 CHF

### Bhindi Masala

Okra mit Zwiebelwürfeln, Tomatenwürfeln und indischen Gewürzen  
*Okra with diced onions, diced tomatoes and Indian spices*  
25.00 CHF

### Rajma

Rote Kidneybohnen gekocht in pikanter Zwiebelsauce mit indischen Gewürzen  
*Red kidney beans cooked in spicy onion sauce with Indian spices*  
21.50 CHF

### Jeera Aloo

Kartoffeln mit Kreuzkümmel nach nordindischer Art  
*Potatoes with cumin North Indian style*  
21.80 CHF

### Pumpkin Masala

Kürbis gekocht in pikant gewürzter Currysauce  
*Pumpkin cooked in spicy curry sauce*  
25.00 CHF

### Bengan Barta

Gegrillte Aubergine mit Erbsen und Zwiebeln in Tomaten-Kräuter-Currysauce  
*Grilled eggplant with peas and onions in tomato-herb-curry sauce*  
25.50 CHF

### Matter Mushroom

Erbsen und Champignons gekocht in pikant gewürzter Currysauce  
*Peas and mushrooms cooked in spicy curry sauce*  
23.50 CHF

### Paneer Butter Masala

Paneer an Butter mit einer milder Tomatenrahmsauce  
*Paneer with butter and mild tomato cream sauce*  
26.00 CHF

### Chili Paneer (scharf)

Paneer mariniert mit indischen Gewürzen,  
Peperoni, Zwiebeln und Chili an einer scharfen Currysauce  
*Paneer marinated with Indian spices, Pepperoni, onions and chili in a spicy curry sauce*  
26.00 CHF




## Biryani

Die genaue Herkunft von Biryani ist nicht vollständig geklärt, aber es wird vermutet, dass das Gericht im indischen Subkontinent entstanden ist. Das Festmahl wurde nur zu speziellen Anlässen zubereitet. Unser Biryani (Geheim)rezept wurde durch viele Generationen weitergegeben. Reis wird mit vielen Gewürzen, Nüsse, Safran, Rosinen und wahlweise Fleisch, Gemüse oder Paneer in einem fest verschlossen Topf gegart.

*The exact origin of biryani is not complete but it is presumed that the court in the Indian subcontinent. The Feast was only prepared for special occasions. Our Biryani (secret) recipe has been used by many generations imparted. Rice is mixed with many spices, nuts, Saffron, raisins and optionally meat, vegetables or Paneer cooked in a tightly closed pot.*



mit Rindfleisch/Beef	36.00 CHF
mit Lammfleisch/Lamb	35.00 CHF
mit Pouletschenkelfleisch/Chicken thigh meat	32.50 CHF
mit Riesencrevetten/Giant Prawns	34.00 CHF
mit Paneer (Frischkäsewürfel/Cream cheese cubes) vegetarisch	29.50 CHF
mit Gemüse/Vegetable 	28.00 CHF

## Thali

Thali bedeutet auf Hindi «Platte» und bezeichnet in der indischen Küche eine Mahlzeit, die aus 13 verschiedenen indischen Gerichte besteht.

*Thali means "plate" in Hindi and refers to the Indian cuisine is a meal that consists of different 13 Indian dishes.*

**Ab/from 2 Pers. p.P. 39.90 CHF**



# Poulet/Chicken

## Chicken Curry

Poulet (Oberschenkelfleisch), an einer würzigen Currysauce  
*Chicken (thigh meat), with a spicy curry sauce*  
28.00 CHF

## Butter Chicken

Poulet (Oberschenkelfleisch) in Butter an einer milder  
Tomatenrahmsauce, Mandel-, Kokosmilch und Rahm  
*Chicken (thigh meat) in butter on a mild Tomato cream  
sauce, almond, coconut milk and cream*  
29.50 CHF

## Chicken Tikka

Masala Poulet (Oberschenkelfleisch) mariniert mit indischen Gewürzen und  
Tomatensauce *Chicken (thigh meat) marinated with Indian spices and tomato sauce*  
29.50 CHF

## Chicken Korma

Poulet (Oberschenkelfleisch) an einer milden Sauce aus Kokosmilch und Cashewnüssen  
*Chicken (thigh meat) with a mild sauce made from coconut milk and cashew nuts*  
29.80 CHF

## Madras Chicken Curry

Curry Poulet (Oberschenkelfleisch) mariniert mit südindischen Gewürzen an einer  
Currysauce *Chicken (thigh meat) marinated with special South Indian Spices in a curry sauce*  
29.80 CHF

## Chili Chicken (scharf)

Poulet (Oberschenkelfleisch) mariniert mit indischen Gewürzen, Peperoni und Chili an einer  
scharfen Currysauce  
*chicken (thigh meat) marinated with Indian spices, Pepperoni and chili with a spicy curry sauce*  
31.00 CHF

## Chicken Vindaloo (scharf)

Poulet (Oberschenkelfleisch) an würziger Marinade mit scharfer Currysauce,  
Chili und Kartoffeln zubereitet *chicken (thigh meat) with spicy marinade with  
spicy curry sauce, chili and potatoes*  
31.00 CHF

## Palak Chicken

Poulet (Oberschenkelfleisch) an Korianderpulver, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chili und  
Rahmspinat *chicken (thigh meat) with coriander powder, cumin, Turmeric, chili and  
creamed spinach*  
31.00 CHF

## Mango Chicken

Poulet (Oberschenkelfleisch) an dicker Sauce aus Rahm, Tomaten und frischer Mango  
*Chicken (thigh meat) with a thick sauce made from cream, tomatoes and fresh mango*  
31.50 CHF

### Channa Chicken

Poulet (Oberschenkelfleisch) mit Kichererbsen an Tomaten-Zwiebel-Currysauce  
*Chicken (thigh meat) with chickpeas on a tomato-onion-currysauce*  
29.80 CHF

### Kadai Chicken

Poulet (Oberschenkelfleisch) an Mandel-, Kokosnuss Sauce mit Tomaten und Peperoni  
*Chicken (thigh meat) with almond, coconut sauce with tomatoes and pepperoni*  
31.00 CHF

### Chicken Jalfridge

Poulet (Oberschenkelfleisch) an Tomatensauce mit Peperoni und frischen Gewürzen  
*Chicken (thigh meat) in tomato sauce with pepperoni and fresh spices*  
31.00 CHF

## Rindfleisch/Beef

### Beef Korma

Rindshuft Kormasauce mit Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Kokosmilch *Beef rump korma*  
*sauce with garlic, ginger, onions and coconut milk*  
32.00 CHF

### Beef Vindaloo (sehr scharf/very hot)

Rindshuft an würziger Marinade mit scharfer Currysauce, Chili und Kartoffeln zubereitet  
*Beef rump on spicy marinade with hot curry sauce, chili and potatoes*  
33.00 CHF

### Beef Curry

Rindshuft an Currysauce mit frischem Knoblauch, Ingwer und indischen Gewürzen  
*Beef rump in curry sauce with fresh garlic, ginger and Indian spices*  
31.00 CHF

### Mango Beef (scharf)

Rindshuft an dicker Sauce aus Rahm, Tomaten, Peperoni, Mango, Ingwer und Gewürzen  
*beef rump with a thick sauce from cream, tomatoes, pepperoni, mango, Ginger and spices*  
32.00 CHF

### Beef Palak

Rindshuft an rassicem Spinatcurry  
*Beef rump with spicy spinach-curry*  
32.00 CHF

### Beef Jalfridge

Rindshuft an Tomatensauce mit Peperoni und frischen Gewürzen  
*Beef rump in tomato sauce with pepperoni and fresh*  
33.00 CHF



# Lamm/Lamb

## Lammhuft Korma

Lammfleisch an Zwiebelsauce, Cashewnüssen, Mandel und Kokosmilch  
*lamb with onion sauce, cashew nuts, almond and coconut milk*

32.00 CHF

## Lamm Vindaloo (sehr scharf/very hot)

Lammfleisch an würziger Marinade mit  
scharfer Currysauce, Chili und Kartoffeln zubereitet  
*lamb on spicy marinade with spicy curry sauce, chili and potatoes*

33.00 CHF

## Lamm Curry

Lammfleisch an Tomaten-Currysauce und frischen Gewürzen  
*lamb with tomato curry sauce and fresh spices*

31.00 CHF

## Mango Lamm

Lammfleisch an dicker Sauce aus Rahm mit Tomaten,  
frischer Mango, Peperoni und indischen Gewürzen

*lamb with a thick cream sauce with tomatoes,  
fresh mango, pepperoni and Indian spices*

33.00 CHF

## Lamm Palak

Lammfleisch an rassigem Rahm-Spinat-Curry  
*Lamb with spicy cream-spinach curry*

33.00 CHF

## Lamm Kadai

Lammfleisch an Mandel-, Kokosnusssauce mit Tomaten  
Peperoni und indischen Gewürzen

*Lamb with almond and coconut sauce with tomatoes  
pepperoni and Indian spices*

33.00 CHF

## Lamm Jalfridge

Lammfleisch an Tomatensauce mit Peperoni und frischen Gewürzen  
*Lamb in tomato sauce with pepperoni and fresh spices*

33.00 CHF



## Fisch/Fish

### Fisch Coconut Curry

Pangasius-Filet mit Cashewnüssen an Kokosmilch Sauce *Cat fish filet with cashew nuts in coconut milk sauce*

28.00 CHF

### Fisch Jalfrezi (scharf)

Pangasius-Filet mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Peperoni und Sauce  
*Cat fish filet with onions, garlic, ginger, pepperoni and sauce*

29.00 CHF

### Tandoori Fisch Curry

Marinierte Pangasius-Filet, mit indischen Gewürzen  
*Marinated Cat fish filet with Indian spices*

28.00 CHF



## Riesencrevetten/Giant Prawns

### Riesencrevetten/Giant Prawns Korma

Milde Currysauce, Mandeln und Cashewnüsse  
*Giant prawns Korma mild curry sauce, almonds and cashew nuts*

31.00 CHF

### Riesencrevetten/Giant Prawns Malai Tikka

Riesencrevetten mariniert mit Joghurt, Rahm und gemahlene Cashewnüsse  
*Giant prawns marinated with yoghurt, cream and ground cashew nuts*

32.00 CHF

### Riesencrevetten/ Giant Prawns Jalfrezi (scharf/hot)

Currysauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Peperoni  
*Curry sauce with onions, garlic, ginger and pepperon*

33.00 CHF

### Riesencrevetten Vindalo

Riesencrevetten an würziger Marinade mit scharfer Currysauce, Chili und Kartoffeln  
*Giant Prawns on spicy marinade with hot curry sauce, chili and potatoes*

33.00 CHF

**Alle Gerichte inklusive Reis als Beilage**

***All dishes including rice as a side dish***

## Extras & Beilagen/side dishes



### Basmatireis

Gedämpfter Basmatireis

*Steamed Basmati Rice*

5.50 CHF

### Matter Rice

Basmatireis mit Erbsen

*Basmati rice with peas*

6.00 CHF

### Jeera Rice

Basmatireis mit Kreuzkümmel

*Basmati rice with cumin*

6.00 CHF

### Lemon Rice

Basmatireis mit frischer Zitrone

*Basmati rice with fresh lemon*

6.00 CHF

### Tandoori Roti

Braunes Fladenbrot aus dem Tandoori Ofen

*Brown flatbread from the tandoori oven*

6.80 CHF

### Tandoori Garlic Naan

Weisses Fladenbrot mit Knoblauch aus dem Tandoori Ofen

*White flatbread with garlic from the tandoori oven*

6.80 CHF

### Butter Naan

Weisses Fladenbrot mit Butter aus dem Tandoori Ofen

*White flatbread with butter from the tandoori oven*

5.80 CHF

### Cheese Naan

Hausgemachtes Fladenbrot mit Käse

*Homemade flatbread with cheese*

6.90 CHF

### Raita

Joghurt mit Gurken und Gewürzen

*Yoghurt with cucumber and spices*

4.90 CHF

### Alu Ka Parantha

Indisches Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln und indischen Gewürzen

*Indian flatbread filled with potatoes and Indian spices*

7.50 CHF



# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 33cl	4.90 CHF
Coca Cola Zero 33cl	4.90 CHF
Fanta, Sprite 33cl	4.90 CHF
Eistee Zitrone 33cl	4.90 CHF
Rivella rot 33cl	4.90 CHF
Apfelschorle 33cl	4.90 CHF
Mineralwasser mit Kohlensäure 33cl	4.90 CHF
Mineralwasser ohne Kohlensäure 33cl	4.90 CHF
Mineralwasser mit Kohlensäure 100cl	9.80 CHF
Mineralwasser ohne Kohlensäure 100cl	9.80 CHF
Möhl ohne Alkohol Orangensaft 30 cl	6.80 CHF
Ginger Beer 33	4.90 CHF
Schweppes Tonic 20 cl	5.00 CHF
Schweppes Bitter Lemon 20 cl	5.00 CHF
Red Bull 25 cl	5.00 CHF
San Bitter 10 cl	5.00 CHF
Orangensaft 30 cl	5.50 CHF

## Alkoholische Getränke

Schützengarten Bier Offenausschank 30 cl	4.80 CHF
Schützengarten Bier Offenausschank 50 cl	6.80 CHF
Schützengarten Weissbier Weisser Engel 50 cl	7.50 CHF
Kingfisher Beer 33cl	6.00 CHF
Cobar Beer 33cl	6.00 CHF
Lion Lager 33cl Lagerbier Sri Lanka	6.00 CHF
Lion Stout 33cl Dunkelbier Sri Lanka	6.00 CHF
Möhl mit Alkohol 50 cl	6.50 CHF

## Heisse Getränke

Kaffee	4.30 CHF
Espresso	4.30 CHF
Doppelter Espresso	5.50 CHF
Milchkaffee	5.00 CHF
Latte Macchiato	6.00 CHF
Cappuccino	5.50 CHF
Heisse Schokolade	4.50 CHF
Tee (diverse Sorten)	5.50 CHF
Chai	5.00 CHF



## Schaumweine

Prosecco offen	10 cl.	8.00 CHF
Prosecco DOC	75 cl.	5.00 CHF
Champagner Moët Chandon	75 cl.	110.00 CHF

## Aperitif & Bitter

CM Hugo		11.50 CHF
Aperol Spritz		11.50 CHF
Gin Tonic		11.50 CHF
Wodka Lemon	4 cl.	11.50 CHF
Campari 23%	4 cl.	7.80 CHF
Cynar 16%	4 cl.	7.80 CHF
Martini bianco 15%	4 cl.	7.80 CHF
Martini rosso 15%	4 cl.	7.80 CHF
Appenzeller 29%	4 cl.	7.00 CHF
Jägermeister 29%	4 cl.	7.00 CHF

## Spirituosen und Liköre

Jack Daniels 43%	4 cl.	10.50 CHF
Chivas Regal 43%	4 cl.	11.50 CHF
Remy Martin VSOP 40%	2 cl.	9.50 CHF
Vielle Prune 40%	2 cl.	9.50 CHF
Grappa di Brunello 43%	2 cl.	8.50 CHF
Williams 43%	2 cl.	7.50 CHF
Gin Bombay Sapphire	4 cl.	10.50 CHF
Wodka Absolut	4 cl.	7.50 CHF
Baileys	4 cl.	10.50 CHF

