

COCKTAILS

London Mule	15.00
Gin, Gingerbeer, Limetten & Pfefferminz	
Moscow Mule	15.00
Vodka, Gingerbeer, Limette & Pfefferminz	
Trinity College	16.00
Whiskey, dunkles Bier, Orangensaft & Himbeersirup	
Brasserie's Cherry Pie	16.00
Vodka, helles Bier, Sauerkirschensaft & -sirup	
Caipirinha	16.00
Cachaca, Rohrzucker, Limetten	
Mojito	16.00
Heller Rum, Rohrzucker, Limetten, Minze	
Whisky / Amaretto Sour	15.00
Whisky / Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup	
Ipanema	9.00
Ginger Ale, Rohrzucker, Limetten (alkoholfrei)	

DARF'S WAS ZUM KNABBERN SEIN?

Hausgemachte Bierstangen	4.00
mit Oregano, Meersalz & Kümmel	
Braumeister Plättli	24.50
Limmattaler Rohschinken, Bauernspeck, Bauernschüblig von der Hofräucherei Fuster in Turbenthal, Guldenberg Mutschli, Essiggurke & Borretana-Zwiebel	
Fischknusperli	14.50
aus dem Zürichsee	
Pouletstreifen im Bierteig	14.50
mit Kräuter-Honig-Senf Sauce	

MINERAL & SÜSSGETRÄNKE

	cl	CHF
Henniez	33	4.90
mit oder ohne Kohlensäure	50	6.50
	75	8.80
Züriwasser	50	3.00
	100	6.00
Coca Cola / Zero	33	4.90
Hausgemachter Eistee	50	5.50
Rivella blau / rot	33	4.90
Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale	20	4.90
Gents Swiss Roots		
Elmer Citro	33	4.90
Orangina	25	4.90

FRUCHTSÄFTE

	cl	CHF
Zamba Fruchtsäfte	25	7.00
Diverse Sorten		
Guldenberger Süssmost	40	6.50
Guldenberger Apfelschorle	40	6.50

WARME GETRÄNKE

Kaffee / Espresso	4.80
Espresso Doppio	6.20
Espresso Macchiato	5.00
Latte Macchiato	6.40
Cappuccino	5.90
Schale	4.90 / 5.90
Coretto Grappa	8.00
Schokolade heiss / kalt	4.80

Ronnefeldt Tee

Classic Earl Grey	4.80
Classic Englisch Breakfast	4.80
Classic Green Tea	4.80
Refreshing Mint	4.80
Rooibos Cream Orange	4.80
Sweet Camomile	4.80
Verveine	4.80
Sweet Berries	4.80
Winter Harmony	4.80
Masala Chai	4.80
Masala Chai Latte	5.90
Ayurveda Herbs & Ginger	4.80
Rosy Rosehip	4.80

APERITIF

	vol%	cl	CHF
Jsotta Vermouth	17.0	4	6.50
Bianco oder Rosso			
Campari	25.0	4	6.00
Amaretto Isola Verde	28.0	4	7.00
Appenzeller	29.0	4	8.00
San Bitter		10	4.60
Gespritzter Weisswein			9.00
süss oder sauer			
Aperitivo Spritz			11.00
Prosecco mit Aperitivo Isola Verde			
Hugo			12.00
Prosecco mit Holunderblütensirup			
Mineralzusatz			3.00

BIER DEGUSTATION

Degustations-Brett 12.00

Wir servieren Ihnen 4 verschiedene Biere zur Degustation.

Über das aktuelle Angebot informiert Sie unser Servicemitarbeiter gerne.

Food Pairing Begleitung 12.00

Hausgemachter Brotchip mit:

- Guldenberger Käse mit Knoblauch & Rosmarin mariniert
- Borretana-Balsamico-Zwiebel
- Pulled Pork vom Biertreber Edelsäuli
- Rindstatar

Gerne reichen wir Ihnen unsere umfassende Bierkarte separat.

SCHAUMWEIN

	1dl	7.5dl
Spirgarten Prosecco	8.00	52.00
I - Extra Dry, DOCG, Il Colle		

Champagner Canard-Duchêne		82.00
F - Cuvée Leonie brut		

ROSÉWEIN

	1dl	75dl
2019 Rosé im Steinkrug	8.00	48.00
CH - Zürich, Höngg / Zweifel Weine		

ROTWEIN ...

	1dl	75dl
2017 Pinot Noir Chillesteig		53.00
CH - Zürich, Höngg, Zweifel Weine		

2018 Ursus Rot Cuvée	9.00	58.00
CH - Zürich, Höngg / Zweifel Weine		

2018 Ocioto Cuvée		59.00
CH - Zürich Höngg / Zweifel Weine		

2018 Pinot Noir Classic	8.00	51.00
CH - Graubünden, Maienfeld / Weingut Heidelberg		

2019 Merlot	9.00	56.00
CH - Tessin, Contone / Cantina il Cavaliere		

... ROTWEIN

	15dl	7.5dl
2018 Merlot Giornico Oro Reserva		63.00
CH - Tessin, Mendrisio / Gialdi		
2019 Syrah du Valais AOC		68.00
CH - Wallis, Salgesch / Mathier		
2018 Cuvée Madame Rosmarie Rouge		62.00
CH - Wallis, Salgesch / Mathier		
2018 Zweigelt		56.00
A - Burgenland / Weingut Umathum		
2017 Sassabruna	112.00	54.00
I - Toskana / Rocca di Montemassi		
2018 Savigny-les Beaunes		79.00
F - Burgund / Louis Latour		
2015 Château Clarendelle		54.00
F - Bordeaux		
2017 Tête de Cuvée		47.00
F - Rhône / Domaine de la Jasse		
2020 Carmelo Rodero		52.00
E - Ribera del Duero / Bodegas Rodero		
2017 Flor do Cume		46.00
P - Douro / Quinta do Cume		

SPIRITUOSEN

VODKA	vol%	4cl
Xellent Swiss - Luzern	40.0	13.00
Turicum - Zürich	45.0	16.00
GIN	vol%	4cl
Turicum - Zürich	41.5	15.00
27 Woodland - Appenzell	43.0	13.00
Falco - Schaffhausen	43.0	16.00
RUM	vol%	4cl
The Last Barrel White - St. Gallen	42.0	13.00
The Last Barrel Gold - St. Gallen	42.0	14.00
WHISKEY	vol%	4cl
Säntis Malt Dreifaltigkeit - Appenzell	52.0	15.00
Old Bear - Bern	40.0	18.00
GRAPPA	vol%	2cl
Marc Speciale Cottinelli - Graubünden	40.0	8.00
Ticino Merlot "Barrique" - Tessin / Etter	41.0	11.00
DIGESTIF	vol%	2cl
Vieille Pomme Royale - Thurgau / Etter	40.0	10.00
Zuger Kirsch - Zug / Etter	41.0	9.00
Williams Birne - Wallis / Etter	42.0	9.00
Vieille Prune Barrique - div. Kantone / Etter	41.0	10.00
Absinth Kübler - Neuenburg	53.0	9.00
Mineralzusatz		3.00

WEISSWEIN

	1dl	7.5dl
2021 Räuschling	7.50	46.00
CH - Zürich, Höngg / Zweifel Weine		
2019 Pinot Gris		56.00
CH - Zürich, Höngg / Rebgut der Stadt Zürich		
2019 Riesling x Sylvaner	8.00	51.00
CH - Graubünden, Maienfeld / Weingut Heidelberg		
2019 Cuvée Blanc		55.00
CH - Graubünden, Maienfeld / Weingut Heidelberg		
2020 Merlot Bianco Terre Alte		54.00
CH - Tessin, Mendrisio / Gialdi		
2020 Chasselas	7.50	46.00
CH - Waadt, Founex / Les Frères Dutruy		
2019 Sauvignon Blanc		52.00
CH - Waadt, Founex / Les Frères Dutruy		
2019 Grüner Veltliner		45.00
A - Burgenland / Zantho		
2020 Lugana Limne		55.00
I - Veneto / Tenuta Rovaglia		
2019 Chardonnay-Viognier (vegan)		44.00
F - Rhône / Domaine de la Jasse		