

## UNSER GIN

**5400 Badener Gin** Vol. 45° 4 cl 15

Baden, Aargau, Schweiz, Dry Gin

Ein Gin so elegant, charmant und ehrlich wie die Bewohner seiner Stadt.

Aroma: würzig, kräftig, süsse Nuancen von Mandel und Kirschblüten

Botanicals: Wacholder, Koriandersamen, Hagebutte, Piment, Rose

**Bombay Sapphire** Vol. 40° 10

Hampshire, England, Dry Gin

Eine Hommage an den blauen Saphir

Aromen: Zitrus, florale Noten. Langer, pfeffriger Abgang

Botanicals: Zitrone, Mandel, Süssholz, Schwertlilie, Koriander, Zimtkassie

**Malfy Gin Rosa** Vol. 41° 13

Turin, Italien, Distilled Gin

Der eine mit der pinken Grapefruit

Aromen: Zitrusfrüchte, herb und kräftig

Botanicals: Grapefruit, Wacholder und Zitrone

**The Botanist** Vol. 46° 4 cl 15

Isle of Islay, Schottland

Es geht um die Geschmäcker, die Gerüche, die Erinnerungen und den Sinn des Ortes die zeigen, wie es ist, hier auf Islay zu sein.

Aromen: elegantes Wacholder Aroma gepaart mit Zitrusnoten

Botanicals: Apfelminze, Wacholder, Kamille, Distel, Birke, Heidekraut

**Monkey 47** Vol. 47° 4 cl 15

Schwarzwald, Deutschland, Dry Gin

Ein Gin dessen Herstellung britische Traditionen, die Exotik Indiens und die Reinheit und Ursprünglichkeit des Schwarzwaldes vereint. Aroma: komplex, vielfältig, würzig, Bouquets von Zitrus und Wacholder

Botanicals: besteht aus 47 verschiedenen Botanicals

<b>Beefeater</b>	Vol. 41°	10
<p>London, England, London Dry Gin          Beefeater, not Vegan          Aromen: Kräftige Noten von Wachholder und Koriander          Botanicals: Grape Wachholder und Zitrone</p>		
<b>Tanqueray Flor de Sevilla</b>	Vol. 41.3° 4cl	13
<p>London, England, Distilled Gin          Der perfekte Mix von Einfallsreichtum, Tradition und harter Arbeit          Aromen: Bitterorange, fruchtig, herb leichte schärfe          Botanicals: Wachholder, Koriander, Angelikawurzel, Süssholz, Bitterorange</p>		
<b>Hendrick's</b>	Vol. 41.4° 4 cl	15
<p>Lowlands, Schottland, New Western Dry Gin          Elf ausserordentlich feine Botanicals aus allen Winkeln der Welt.          Aromen: mild, floral und süss mit Noten von Rose und Salatgurke          Botanicals: Koriander, Wachholder, Veilchenwurzel, Rose und Schafgarbe</p>		
<b>Gin Mare</b>	Vol. 42.7°	15
<p>Costa Dorada, Spanien, Distilled Gin          Weil Mediterranen mehr als ein Ort ist, es ist eine Haltung.          Aroma: floral, mild, ausgeglichen mit einer überraschenden Süsse          Botanicals: Rosmarin, Thymian, Basilikum, Oliven, Wachholder</p>		
<b>Gin Sul</b>	Vol. 43° 4cl	15
<p>Hamburg, Deutschland, Dry Gin          Der Duft des Südens, destilliert im Norden.          Aromen: fruchtig und floral mit Nuancen von portugiesischen Zitronen          Botanicals: Koriander, Rosmarin, Piment, Lavendel, Zimt, Zistrose</p>		
<b>Passendes Tonic zu den Spirituosen</b>		4.5

## SNACKS

Ab 14:00 - 22.30 Uhr

**Tatar vom Schweizer Rind** 24 / 33  
mit Cognac, Calvados oder Whisky 3

**Vegetarisches Tatar**  21 / 29

Trüffel Pommes frites mit Grana Padano als Beilage 7

### **The Grand Cheese Burger**

160g Schweizer Rind, Butterbrioche Bun,  
Coleslaw Salat, Tomaten, Speck, Bergkäse,  
Zwiebelconfit, Pommes frites 29

### **Caesar Salad**

Baby Lattich, Speck, Parmesan, Croûtons 19

mit gebratenen Schweizer Pouletbruststreifen 26

## APÉRO & SANDWICHES

Ab 14:00– 22.30 Uhr

### **Pastrami-Sandwich**

Baguette, Pastrami vom Schweizer Rind,  
8 Monate gereifter Bergkäse,  
Salat & Spezialmayonnaise 14

### **Käse-Sandwich**

Baguette, 8 Monate gereifter Bergkäse,  
Salat, Spezialmayonnaise 11

### **Rauchlachs-Sandwich**

Schottischer Zuchtlachs, Baguette,  
Senfemulsion, Meerrettichschaum, Sprossen 12



**Elsässer Flammkuchen-Slices** 11


Für 2 Personen

### **Apéroplättli**

Trockenfleisch, 18 Monate gereifter Parmesan,  
Pickels, Perlzwiebeln, Brot 28

## SÜSSES

<b>Café Gourmand</b> 	
Ein Kaffee nach Wahl mit 5 Petit Fours	12
<b>Diverse Kuchen und Torten</b> 	5.5

\*Für Vegetarier geeignet.

## APÉROGETRÄNKE

### Kir PLÜ

Crème de Cassis, Prosecco 12

### Hugo

Prosecco, Holunderblüte, Pfefferminz,  
Soda, Limette 11

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orange 12

### Ruby Red

Pampelle, Grapefruits, Prosecco, Soda, 12



\*Auch alkoholfrei erhältlich (-2CHF)

## COCKTAILS

<b>Moscow Mule</b> 	15
Vodka, Spicy Ginger, Limette, Gurke	
<b>London Mule</b> 	15
Gin, Spicy Ginger, Limette, Gurke	
<b>Amaretto Sour</b>	15
Amaretto, Orangensaft, Zitrone	
<b>Negroni</b> 	15
Gin, Roter Wermut, Campari	

Haben Sie Ihren Cocktail nicht gefunden? Fragen Sie einfach danach.

 \*Auch alkoholfrei erhältlich (-2CHF)

## WEIN

Champagner Perrier-Jouët Grand Brut	1 dl	15
Prosecco di Valdobbiadene Superiore	1 dl	9.5
Rosé Prosecco di Valdobbiadene	1 dl	9.5
Chardonnay Goldwand	1 dl	8.5
Abacus, Rosé	1 dl	9

## BIER

Badener Gold Spezial Hell	Vol. 5.2°	50 cl	6.9
	Vol. 5.2°	30 cl	4.8
	Vol. 5.2°	20 cl	3.8
Urweizen Müller Bräu	Vol. 4.8°	50cl	7.3
		30 cl	5.5
		20 cl	4.5
Müller Extra «Bugsy Edition»	Vol. 5.2°	33 cl	6
Badener Gold Spezial Dunkel	Vol. 5.2°	33 cl	5.5
Erdinger Urweisse	Vol. 4.9°	50 cl	9
Birra Moretti	Vol. 4.6°	33 cl	6
Müller Alkoholfrei		33 cl	5.5



## MINERAL

Henniez rot / blau		33 cl	5.2
Henniez grün / blau		50 cl	6.5
Hahnenwasser		50 cl	3
		100 cl	5
Fanta, Sprite, Coca Cola / light / zero, Fusetea Lemon, Rivella rot / blau, Apfelsaft, Apfelschorle			
		33 cl	5.5
Sanbitter, Crodino		10 cl	4.5
		17 cl	5
Thomas Henry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger			
		20 cl	5
Schweppes Tonic			
		20 cl	5
Fever Tree Mediterranean & Indian			
		20 cl	5
Sprudel Citro	offen	20 cl	3.4
		30 cl	4.5
		50 cl	6.5
Red Bull		25 cl	5.5

## FRUCHTSAFT

Orangensaft		2 dl	8
-------------	--	------	---

## WARME GETRÄNKE

Kaffee crème, Espresso, Ristretto		4.8
Doppelter Espresso		6.8
Cappuccino		5.5
Latte Macchiato		6.2
Kaffee mélange		6
Kaffee Hag, Espresso Hag		4.8
Schale mit kalter oder warmer Milch, Schale Hag		5.5
Ovomaltine / Schokolade kalt oder warm		4.5
Milch kalt oder dampferhitzt	20 cl	3.5
	30 cl	4.2
Tee Sirocco div. Sorten		4.9

## APERITIV

Campari	Vol. 23°	4 cl	7
Cynar	Vol. 16°	4 cl	7
Martini bianco / rosso	Vol. 15°	4 cl	7
Ramazotti	Vol. 30°	4 cl	7
Pernod	Vol. 40°	2 cl	7

## VODKA

Absolut	Vol. 40°	4 cl	10
Belvedere	Vol. 40°	4 cl	19
Beluga	Vol. 40°	4 cl	18

## TEQUILA

Olmecca reposado	Vol. 38°	4 cl	9
Olmecca blanco	Vol. 38°	4 cl	9
Patron Silver	Vol. 40°	4 cl	15
Patron Reposado	Vol. 40°	4 cl	22

## LIQUEURS

Limoncello	Vol. 30°	4 cl	9
Bailey's Irish Cream	Vol. 17°	4 cl	7
Amaretto Disaronno	Vol. 28°	4 cl	7

## RUM

Havana Club 3 Years	Vol. 37.5°	4 cl	10
Havana Club Añejo Especial	Vol. 37.5°	4 cl	10
Havana Club 7 Years	Vol. 40°	4 cl	15
Havana Club-			
Seleccion de Maestros	Vol. 45°	4 cl	22
Zacapa Centenario 23 Y	Vol. 40°	4 cl	22

## COGNACS

Remy Martin VSOP	Vol. 40°	2 cl	9
Courvoisier XO	Vol. 40°	2 cl	23
Martell XO	Vol. 40°	2 cl	24
Hennessy XO	Vol. 40°	2 cl	26
Hennessy Paradis	Vol. 40°	2 cl	38

## GRAPPA

Brunello Banfi	Vol. 45°	2 cl	9
Sessant'anni	Vol. 40°	2 cl	13
Tignanello	Vol. 42°	2 cl	15
Alte Cime Amarone	Vol. 41°	2 cl	16
Sternen Marc alt	Vol. 42°	2 cl	16
Barili di Sassicaia	Vol. 40°	2 cl	18
Eligo dell'Ornellaia	Vol. 42°	2 cl	18
Berta Roccanico	Vol. 44°	2 cl	21
Berta Tres Soli Tres	Vol. 43°	2 cl	21

## WHISKIES

Ballantines	Vol. 40°	4 cl	9
Jack Daniel's	Vol. 40°	4 cl	11
Chivas Regal 12 Years	Vol. 40°	4 cl	12
Dimple 15 Years	Vol. 40°	4 cl	16

## SINGLE MALT WHISKY

Talisker 10 Years	Vol. 45.8°	4 cl	15
Säntis Malt, Swiss Highlander	Vol. 40°	4 cl	17
Laphroaig 10 Years	Vol. 40°	4 cl	18
Glenkinchie 12 Years	Vol. 43°	4 cl	18
Glenlivet 12 Years	Vol. 40°	4 cl	18

## GEBRANNTES WASSER

Humbel Vieille Prune	Vol. 40°	2 cl	9
Humbel Vieille Williams	Vol. 40°	2 cl	9
Humbel Roter Gravensteiner	Vol. 40°	2 cl	12
Fassbind Vieille Kirsch	Vol. 40°	2 cl	9
Fassbind Vieille Framboise	Vol. 40°	2 cl	11
Rochelt Williamsbirne	Vol. 50°	2 cl	21
Rochelt Quitte	Vol. 50°	2 cl	21
Rochelt Wachauer Marille	Vol. 50°	2 cl	23
Calvados Pays d'Auge	Vol. 50°	2 cl	9
Zusatzgetränke zu den Spirituosen			4.5
Red Bull			5.5