



FRÜHSTÜCK/BREAKFAST

Montag-Freitag von 07.00 – 10.00 / Samstag von 07.00 – 10.00 / Sonntag von 08.00 – 11.00

Kleines Zmorge 15.00

(Gipfeli, Burebrot, Konfitüre od. Nutella, Butter, Käse, Kaffee/Tee

Continental Breakfast with Croissant, bread rolls, confiture or Nutella, butter, cheese, one hot drink

Grosses Zmorge Buffet exklusive heisse Getränke 21.00

Breakfast buffet exclusive hot drinks

Weichgekochtes Bio-Ei 3.50

Smoothie 9.50

Palettli mit Rohschinken, Salami und Mortadella 14.50

WARME GETRÄNKE

Café Crème / Espresso / Ristretto 4.80

Cappuccino 5.50

Doppelter Espresso 5.80

Espresso Macchiato 5.00

Latte Macchiato 6.50

Iced Coffee 6.00

Caotina heiss / kalt 5.50

Ovomaltine heiss kalt 5.50

Glas Milch 4.00

Rahm 1.50

OFFENER TEE IM KÄNNCHEN 6.50

Assam, English Breakfast, Earl Grey, Grüntee,

Eisenkraut-Verveine, Apfel Zimt, Apfel Zitrone,

Chai-Tee, Rooibosh, Früchte,

Kamille, Tee blanc, Pfefferminze,

SPEZIAL 6.50

Frischer Ingwer-Honig & Zitronentee

Frischer Pfefferminztee

Hausgemachter Chai Latte

Als alternative bieten wir auch Mandelmilch, Sojamilch und laktosenfreie Milch an.

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

TAGESSUPPE / Soup of the day	8.00
HAUS-MARINIERTE OLIVEN / Home-made marinated olives	4.50
PANINI / Hot Sandwiches	9.50
Vegi / Gekochtem Schinken / oder Rohschinken	
TÄGLICH FRISCHE QUICHE mit SALAT	12.50
Quiche of the day with salad	
DIP MIT PITABROT	
Babba Ganoush / Babba ganoush (eggplant)	8.50
Humus / Chickpea	8.50
Extra Pitabrot	1.50
APÉRO-PALETTLI	14.50
Palette Teller mit Rohschinken, Pfeffersalami, Mortadella und Käse	
Palette plate with dried beef, pepper salami, mortadella and cheese	
ORIENTALISCHES APÉRO-PALETTLI	19.50
Humus, Meatballs, Babba Ganoush, Pitabrot	
Chickpea, meatballs, babba ganoush, pitabread	
Extra Pitabrot	1.50
Sommer Special -Salat Fattoush-	15.50
Libanesischer Brotsalat mit Couscous, Minze, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Pita Croutons und einem Zitronen-Joghurt Dressing	
Lebanese bread salad with couscous, mint, tomatoes, cucumbers, onions, pita croutons and a lemon yogurt dressing	

KALTE-BOWLS

15.50

Salate mit 3 Zutaten nach Wahl / Salads with your 3 choices
Granatapfel, Edamame, Couscous, Süsskartoffeln, Hummus, Oliven, Feta, Tomaten, Gurken

Pomegranate, edamame, couscous, sweet potatoes, hummus, olives, feta cheese, tomatoes, cucumber

(Jede weitere Zutat / any additional item + 1.50)

Würziges CH Poulet / spicy chicken + 4.50
Falafel + 4.50

Dressing nach Wahl: Joghurt, Sesam, French, Italian

WARME-BOWLS

19.50

CH-Meatballs, Couscous, Joghurt, Tomatenwürfel-Harissa
Meatballs, couscous, yogurt, tomato-harissa,

Kichererbsencurry, Reis, Granatapfel, Süsskartoffel
Chickpea curry, rice, pomegranate, sweet potatoes

CH - Poulet-Curry, Reis, Süsskartoffel, Edamame
Chicken curry, rice, sweet potato, edamame

Gemüse-Lasagne mit Salat 12.50
Erbsen, Rote und Gelbe Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Sellerie, Wirz
Vegetable lasagna with small salad
Green peas, carrots, broccoli, cauliflower, celery, cabbage

SÜSSES / SWEETS

VON DER THEKE/FROM THE COUNTER

Meringue 3.50
Meringue

Guetzli 3.50
Cookie

Corinne`s hausgemachte Kuchen 6.50
Various homemade cakes by Corinne

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.
Dear Guests please contact our staff to get information about Ingredients in our dishes that might trigger allergies or intolerances.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Appenzeller Still	5.0 dl	6.00
Appenzeller laut	5.0 dl	6.00
Appenzeller laut	3.0 dl	4.50
Coca Cola	3.3 dl	5.50
Cola Zero	3.3 dl	5.50
Club Mate -Chef's choice	3.3 dl	6.00
Aqua Monaco:	2.3 dl	5.50
Tonic		
Ginger Ale		
Bitter Lemon		
Ginger Beer		
Red Bull	2.5 dl	6.00
Ingwerlimonade (von Sama Sama)	3.5 dl	6.50
Hausgemachter Eistee	3.5 dl	6.50
Süssmost vom Bauer Grimm	3.5 dl	6.50
Rivella Rot	3.5 dl	5.50
Rhabarberschorle	3.0 dl	6.00
Gazosa: Citro oder Mandarino	3.5 dl	6.50
Orangensaft frisch	2.0 dl	7.50

SOMMER-SPECIALS

Eiskaffee oder Eisschokolade		9.50
mit Vanille Glace hergestellt		
Beerensmoothie		9.50

BIER

Amboss blond offen(CH)	3.0 dl	6.50
	5.0 dl	9.00
Amboss Amber offen(CH)	3.0 dl	7.00
	5.0 dl	9.50
Amboss Weizen(CH)	5.0 dl	8.50
Amboss Spez	3.3 dl	6.50
Paul 10 Indian Pale Ale(CH)	3.0 dl	7.50
Baarer Alkoholfrei(CH)	3.3 dl	6.50

WEINE OFFEN

Weiss	<u>1dl</u>	<u>FL</u>
Zahel (Grüner Veltliner At)	8.50	59.00
Menade (Rueda, Verdejo Esp)	9.00	63.00
Touraine (Sauvignon blanc Fr)	8.50	59.00
Brandolini (Chardonnay It)	9.50	65.00

Rot

Mythos (Pinot Noir CH)	7.50	51.00
BranCaia Tre (Sangiovese It)	8.50	58.00
Finca Resalso (Tempranillo Esp)	9.50	65.00
Chateau Mondesir (Merlot Fr)	8.50	58.00

Rosé

Erwin Huber, (Zweigelt AU)	8.50	55.00
----------------------------	------	-------

Prosecco

Prosecco Brioso (IT)	9.50	60.00
----------------------	------	-------

Champagner

Champagner Louis Roederer (FR, Premier Brut)		95.00
--	--	-------

FLASCHEN

Weisswein

Grüner Veltliner (AU)		75.00
-----------------------	--	-------

Rotwein

Chianti Classico Riserva Brancaia (Sangiovese,Merlot It)		85.00
Rivera del Duero Yotuel (Tempranillo Esp)		65.00

SAISONALE COCKTAIL-PALETTE

Pink Panther	18.00
Gin, Zitronensaft, Grenadinesirup, Grapefruitsaft	
Old Fashioned	18.00
Bourbon, Antica Formula, Orangenzeste, Würfelzucker, Soda	
Negroni	18.50
Gin, roter Vermouth, Campari, Orangenzeste	
Blueberry Tequila Smash	18.00
Beeren, Tequilla, Zitronensaft, Zuckersirup	
Gin Fizz	16.50
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda, Zitrone	
Zurichmule	18.00
Turicum (Schweizer Gin) Ingwer, Limette, Ginger Ale	
Whiskey Sour	18.50
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	
Mojito Cuba Style	18.50
Rum, Soda, Limette, Zucker, frische Minze	
Rosemary Mash	21.50
Deux frères Gin, Zitrone, hausgemachter Rosmarinzucker, Eiweiss, hausgemachter Rosmarinsirup	
Bahama Mama	16.00
Rum, Kokossirup, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	
Cape Codder	16.00
Wodka, Cranberrysaft, Limette	
Lillet Berry	16.00
Lillet, Tonic, Beeren	
Sama Sour	18.50
Ingwerlikör, Zitronensaft, Eiweiss, Zuckersirup	
SPECIAL VIRGIN COCKTAIL	
Kein Hugo	12.50
Edelweissirup, Limette, Minze, Soda	
Virgin Mojito	12.50
Soda, Limette, Rohrzucker, Minze	

Lieber ein Klassiker? Frag uns! Cocktails ab 16 Uhr

SPIRITUOSEN

Gin

Hendrick's (Scotland)	4.0 cl	41.3%	14.00
Bombay Sapphire (UK)	4.0 cl	40.0%	12.00
Monkey 47 (DE)	4.0 cl	47.0%	15.00
Deux freres (CH)	4.0 cl	43.0%	16.50
Brockmanns (UK)	4.0 cl	40.0%	18.00
Turicum (CH ZH)	4.0 cl	41.5%	16.00
Plymouth Sloe Gin (UK)	4.0 cl	26.0%	14.00

Vodka

Stolichnaya Original Red (LT)	4.0 cl	40.0%	12.50
Grey Goose (FR)	4.0 cl	40.0%	16.50

Rum

Mount Gay Eclipse (Barbados)	4.0 cl	40.0%	14.00
Bacardi Blanca (Cuba)	4.0 cl	35.7%	12.50
Havana Anejo (Cuba)	4.0 cl	40.0%	16.00
Meyers Rum (Jamaican)	4.0 cl	40.0%	13.00
Sailor Jerry (Caribbean)	4.0 cl	40.0%	14.00
Goslings (Bermuda)	4.0 cl	40.0%	14.50
Zacapa 23 (Guatemala)	4.0 cl	40.0%	21.50
Diplomatico	4.0 cl	40.0%	19.00

Cachaca

Pitu do Brasil	4.0 cl	40.0%	13.50
----------------	--------	-------	-------

Tequilla

el Jimador Blanco	4.0 cl	38.0%	12.00
el Jimador Reposado	4.0 cl	38.0%	14.00
Herradura Plata	4.0 cl	40.0%	15.00
Herradura Reposado	4.0 cl	40.0%	18.00

Softdrink Zusatz im Longdrinks 3.50 / Red Bull 4.50 / Monaco Tonic 5.50

Scottish Single Malt

The Balvenie 12y db wood	4.0 cl	40.0%	19.50
Ardbeg 10y	4.0 cl	40.0%	20.50
Highlandpark Valkyre	4.0 cl	46.8%	21.00

Blended Whiskey international

Maker's Mark	4.0 cl	40.0%	18.00
Jameson	4.0 cl	40.0%	13.00
Four Roses	4.0 cl	40.0%	13.00
Jack Daniels	4.0 cl	40.0%	13.50
Canadian Club	4.0 cl	40.0%	13.50
Monkey Shoulder	4.0 cl	40.0%	15.00
Famous Grouse	4.0 cl	40.0%	18.00

Porto

Presidential 10y	4.0 cl	20.0%	19.50
------------------	--------	-------	-------

Cognac

Hennessy	4.0 cl	40.0%	17.50
Armagnac Napoleon	4.0 cl	40.0%	17.50

Grappa

Grappa Berta Elisi	4.0 cl	43.0%	12.00
Kirsch	4.0 cl	41.0%	13.00

Liköre

Cointreau	4.0 cl	40.0%	9.50
Sambuca	4.0 cl	40.0%	9.50
Braulio	4.0 cl	40.0%	9.50
Averna	4.0 cl	29.0%	9.50
Pimms	4.0 cl	25.0%	9.50
Amaretto	4.0 cl	28.0%	12.00
Bailey's Irish Crème	4.0 cl	17.0%	12.00
Kahlua	4.0 cl	20.0%	12.00
Southern Comfort	4.0 cl	35.0%	13.00
Berliner Luft	4.0 cl	18.0%	9.50

APERITIF & BITTER

Antica Formula	4.0 cl	16.5%	10.50
Aperol	4.0 cl	11.0%	10.50
Averna	4.0 cl	29.0%	10.50
Campari	4.0 cl	23.0%	9.50
Lillet rosé	4.0 cl	17.0%	10.50
Martini Bianco	4.0 cl	15.0%	9.50
Martini Rosso	4.0 cl	15.0%	9.50
Italicus Rosolio di bergamotto	4.0 cl	20.0%	10.00
Braulio	4.0 cl	21.0%	10.50
Sandemann Sherry	4.0 cl	17.5%	12.50

APERITIF COCKTAILS

Aperol Spritz	13.50
Sama Spritz	13.50
Gespritzter süß oder sauer	10.50
Negroni Spagliato	15.50
Hugo	13.50
Monin Bitter Soda (alkoholfrei wie San Bitter)	6.50
Campari Amalfi (Campari, Bitter Lemon, Grapefruit)	13.50