

ORIENTALISCH KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

TAGESSUPPE / Soup of the day	8.00
HAUS-MARINIERTE OLIVEN / Home-made marinated olives	4.50
PANINI / Hot Sandwiches	9.50
Hot Sandwiches	
Vegi / Gekochtem Schinken / oder Rohschinken	
TÄGLICH FRISCHE QUICHE mit SALAT	12.50
Quiche of the day with salad	
DIPS 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	
ORIENTALES APÉRO-PALETTLI	19.50
Humus, Meatballs, Babba Ganoush	
Chickpea, meatballs, babba ganoush	

KALTE-BOWLS 15.50

Salate mit 3 Zutaten nach Wahl / Salads with your 3 choices

Granatapfel, Edamame, Couscous, Süsskartoffeln, Humus
Oliven, Feta, Tomaten, Gurken

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

(Jede weitere Zutat / any additional item + 1.50)

Würziges CH Poulet / spicy chicken	+ 4.50
Falafel	+ 4.50

Dressing nach Wahl: hausgemachte Salsaverde, Joghurt, Sesam, French, Italian

WARME-BOWLS

19.50

CH-Meatballs, Couscous, Joghurt, Tahini
Tomatenwürfel-Harissa

Meatballs, couscous, yogurt, tomato-harissa, tahini

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 lasagne with small salad

Green peas, carrots, broccoli, cauliflower, celery, cabbage

SÜSSES / SWEETS VON DER THEKE/FROM THE COUNTER

Meringue oder Guetzli

3.50

Meringue or 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.

FRÜHSTÜCK/BFAST Montag-Freitag von 07:00-10:00
 Samstag von 8:00-11:00 Sonntag von 8:00-14:00

Kleiner Zmorge (Brotkörbli, Confiture, Butter, ein heisses Getränk) 11.50
 Small Bfast (bakery basket) jam, butter, hot beverage

Griechischer Joghurt, Berghonig, Granola 4.50
 Greek yoghurt, alpine honey and granola

Hausgemachtes Birchermüesli Homemade Birchermüesli 4.50

Fruchtsalat Fuit salad 4.50

Kleiner Fleisch- oder Käseteller 7.50
 Small plate with cold meats or cheese

CH Bio 3-Minuten Ei Organic soft boiled egg 3.50

Prosecco, Mimosa, Bellini 9.50

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

Glas Milch 4.00

Rahm 1.50

OFFENER TEE IM KÄNNCHEN 6.50

Assam, Grüntee, Pfefferminze,
 Eisenkraut-Verveine, Apfel Zimt, Apfel Zitrone,
 Chai-Tee, Rooibosh, Frucht, Earl Grey
 Kamille, English Breakfast, Tee blanc

SPEZIAL 6.50

Frischer Ingwer-Honig & Zitronentee
 Frischer Pfefferminztee, Chai Latte

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Appenzeller Still 5.0 dl 6.00

Appenzeller laut 5.0 dl 6.00

Appenzeller laut 3.0 dl 5.00

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

Hausgemachte(INGWER)Limonade 3.5 dl 6.50

Hausgemachter Eistee 3.5 dl 6.50

Süssmost vom Bauer Grimm 3.5 dl 6.50

Rhabarberschorle 3.0 dl 6.00

Cucumis Gurken Limo 3.0 dl 6.00

Gazosa, Citro, Heidelbeer 3.5 dl 6.50

Orangensaft frisch 2.0 dl 7.50

BIER

Amboss blond offen(CH) 3.0 dl 6.50

5.0 dl 9.00

Amboss Amber(CH)) 3.3 dl 7.00

Amboss Weizen(CH) 5.0 dl 8.50

Paul 10 Indian Pale Ale(CH) 3.0 dl 7.50

Baarer Alkoholfrei(CH) 3.3 dl 6.50

SAISONALE COCKTAIL-PALETTE

Pink Panther	18.00
Gin,Minze,Zitronensaft,Grenadinesirup,Grapefruitsaft	
Old Fashioned	18.00
Bourbon Angostura Bitter Orangenzeste Würfelzucker Soda	
Negroni	18.50
Gin roter Vermouth Campari Orangenzeste	
White Russian	18.00
Vodka Kahlua Rahm	
Matricana	19.00
Kamillen-Gin,Campari,Porto,Martini rosso	
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	

SPECIAL VIRGIN COCKTAIL

Kein Hugo	12.50
Edelweissirup,Limette,Minze,Soda	
Tarzan	12.50
Agavensirup,Ananassaft,Zitronensaft,Sirup	
Lieber ein Klassiker? Frag uns! Cocktails ab 16 Uhr	

WEINE OFFEN

Weiss	1dl	FL
Zahel (Grüner Veltliner At)	8.50	59.00
Manade (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		
Côte de Mas, (FR, Syrah)	8.50	55.00
Prosecco		
Prosecco Brioso (IT)	9.50	60.00
Champagner		
Champagner Louis Roederer (FR, Premier Brut)		95.00

FLASCHEN

Weisswein		
Pfaffenbühl (CH, Chardonnay&Sauvignon Blanc, Weingut Weidmann, Regensberg)		75.00
Rotwein		
Edles Tal Netzl (Zweigelt, At)		75.00
Chianti Classico Riserva Brancaia (Sangiovese,Merlot It)		85.00
Besson Beaujolais (Gamay Fr)		58.00
Serraboella Barolo (Nebiole It)		82.00
Rivera del Duero Yotuel (Tempranillo Esp)		65.00
Negre de Negres (Granacha Esp)		76.00

SPIRITUOSEN

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
--------------------	--------	-------	-------

Patron XO Café	4.0 cl	35.0%	16.50
----------------	--------	-------	-------

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
-----------------	--------	-------	-------

Hudson Manhattan Rye	4.0 cl	46.0%	21.50
----------------------	--------	-------	-------

Ballantines	4.0 cl	40.0%	18.00
-------------	--------	-------	-------

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
------------------	--------	-------	-------

Dom Benedectine	4.0 cl	35.0%	13.00
-----------------	--------	-------	-------

Calvados	4.0cl	40.0%	12.50
----------	-------	-------	-------

SPIRITUOSEN

Gin

Hendrick's (Scotland)	4.0 cl	41.3%	14.00
Bombay Sapphire (UK)	4.0 cl	40.0%	12.00
Tribute(ES)	4.0 cl	45.0%	14.50
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
Mount Gay. Black Barrel(Barbados)	4.0 cl	43.0%	16.00
Bacardi Blanca (Cuba)	4.0 cl	35.7%	12.50
Havanna 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

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 rouge	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
Gespritzer süß oder sauer	10.50
Negroni Spagliato	15.50
Hugo	13.50
Monin Bitter Soda (alkoholfrei wie San Bitter)	6.50

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

DER SCHWEIZER APFELDRINK

GinUp - 19 % Vol.

Lust auf einen leichten und fruchtigen Gin zum Apéro?
Dann ist der neue „GINUP Apple“ das Richtige für Euch -
auch für solche die mit den herkömmlichen Gin's nichts anfangen können.

Produziert in der Zentralschweiz!

GINUP Apple Tonic	14.50
GINUP Apple mit Tonic Water	
GINUP Apple Spritz	15.00
GINUP Apple mit Apfelsaft, Prosecco und Mineral	



PALETTE