

Mineralwasser

Henniez rot / blau	33 cl	Fr.	5.30
San Pellegrino / Acqua Panna	50 cl	Fr.	6.50
San Pellegrino / Acqua Panna	75 cl	Fr.	9.00
Hahnenwasser	50 cl	Fr.	4.00
Hahnenwasser	100 cl	Fr.	7.00

Süssgetränke

Coca Cola, -zero, Sinalco, Elmer Citro	33 cl	Fr.	5.30
Rivella blau / rot	33 cl	Fr.	5.30
Tonic, Bitter Lemon	20 cl	Fr.	5.30
Ice Tea Lemon / Peach	40 cl	Fr.	5.30
Apfelschorle	40 cl	Fr.	5.50
Orangensaft, Tomatensaft	20 cl	Fr.	5.50
Möhl Apfelwein, ohne Alkohol	50 cl	Fr.	6.80
Möhl Apfelwein, mit 4 % Alkohol	50 cl	Fr.	6.80



Biere

Appenzeller Quöllfrisch hell, offen	25 cl	Fr.	4.50
Appenzeller Quöllfrisch hell, offen	40 cl	Fr.	6.00
Appenzeller Quöllfrisch hell, ohne Alkohol	33 cl	Fr.	4.80
Appenzeller Quöllfrisch trüb	50 cl	Fr.	6.50
Appenzeller Weizenbier, mit & ohne Alkohol	50 cl	Fr.	7.50

Sirocco Kaffee

Espresso, Kaffee Crème	Fr.	5.20
Doppelter Espresso	Fr.	6.20
Milchkaffee (Schale)	Fr.	5.60
Cappuccino, Latte Macchiato	Fr.	6.20
Ovomaltine, Caotina	Fr.	5.20
Rum-, Orangenpunsch	Fr.	5.00
Kaffee Fertig mit Zwetschgen, Chrüter oder Pflümli	Fr.	8.00
Hauskaffee mit Amaretto & Schlagrahm, Schümlipflümü	Fr.	10.00
Irish Coffee mit Tullamore Dew, Tee Rum	Fr.	12.00



Sirocco Tea

Purple Breeze (Bio-Schwarztee), Japanese Sencha (Japanischer Bio-Grüntee), Camomile Orange Blossoms (Bio-Kamillentee mit Orange), Moroccan Mint (Marokkanischer Bio-Minztee), Piz Palü (Schweizer Bio-Kräutertee), Red Kiss (Bio-Früchtetee), Verbena (Bio-Verveinetee)	Fr.	5.20
---	-----	------

Sherry, Portos

Sherry Tio Pepe	15 %	5 cl	Fr.	7.50
Porto Sandemann, Founders Reserve	20 %	5 cl	Fr.	8.50
Porto Graham's 10 years Tawny	20 %	5 cl	Fr.	10.00

Vermouth & Apéritifs

San Bitter			Fr.	5.80
San Bitter Orange			Fr.	8.00
Martini weiss/rot, Campari, Cynar	15 %	4 cl	Fr.	7.50
Ramazotti, Averna	30 %	4 cl	Fr.	7.50
Campari Orange	23 %	4 cl	Fr.	9.80
Appenzeller Alpenbitter	29 %	4 cl	Fr.	7.50
Gordon's Gin (37.5%), Wodka Absolut	40 %	4 cl	Fr.	9.00
Streuli's Gin	46 %	4 cl	Fr.	13.50
Bloody Mary	40 %	4 cl	Fr.	11.50



Anis-Apéritifs

Pernod (40%), Pastis	45 %	4 cl	Fr.	8.00
----------------------	------	------	-----	------

Champagner & Prosecco

*diese Getränke sind auch Alkoholfrei erhältlich

*Prosecco Il Colle, Valdobbiadene D.O.C.G	11 %	10 cl	Fr.	10.00
*Champagner Moët & Chandon, Brut	12 %	20 cl	Fr.	32.00
*Kir Royal mit Prosecco, Brut	12 %	10 cl	Fr.	12.00
*Kir Blanc mit Weisswein	9 %	15 cl	Fr.	8.00
*Hauscocktail, Prosecco mit Aperol	11.5 %	10 cl	Fr.	13.00
*Hugo, Prosecco mit Holundersirup	11.5 %	10 cl	Fr.	13.00
*Gespritzter Weisswein, süss oder sauer	6 %	40 cl	Fr.	10.00

Marc

Marc Morin de Bourgogne	40 %	2 cl	Fr.	5.50
-------------------------	------	------	-----	------

Spirituosen & Likör

Fernet Branca	39 %	2 cl	Fr.	6.50
Williamine Morand, Amaretto (28%), Himbeergeist	43 %	2 cl	Fr.	8.00
William La Vieille Poire Barrique	43 %	2 cl	Fr.	8.00
Grand Marnier, Cointreau	40 %	2 cl	Fr.	7.00
Baileys Original Irish Cream	17 %	4 cl	Fr.	6.50
Irish Coffee	40 %	4 cl	Fr.	12.00
Vieille Kirsch Barrique (Etter)	42 %	2 cl	Fr.	12.00
Streuli-Kirsch	43 %	2 cl	Fr.	13.50



Unsere Weine im Offenausschank

Weisswein

pro 1 dl

Chardonnay Alkoholfrei, Vegan

Fr. 6.50

Les Cocottes, Frankreich

Mythos weiss Assemblage

Fr. 8.50

Weingut Landolt, Kanton Zürich

Pinot Grigio Alto Adige DOC

Fr. 9.00

Kellerei Kurtatsch, Südtirol

Roero Arneis

Fr. 9.00

Imbottigliato da Fattoria San Giuliano, Piemont

Südtiroler Kerner

Fr. 9.50

Kellerei Kurtatsch, Südtirol



Roséwein

pro 1 dl

Oeil de Perdrix AOC

Fr. 8.00

Terrasses du Rhône, Valais

Rotweine

pro 1 dl

Merlot Alkoholfrei

Fr. 7.00

Les Cocottes, Frankreich

Primitivo Amabile IGT

Fr. 7.50

Imbottigliato nelle Cantine di Calmelo, Salento

Mythos rot VdP Assemblage

Fr. 8.50

Weingut Landolt, Kanton Zürich

Rioja Marques de Varea

Fr. 8.50

Bodegas Marques de Varea, Spanien

Merlot-Cabernet Kurtis

Fr. 9.00

Curtis Kellerei Kurtatsch, Südtirol

Alle Hausweine werden von der 7.5 dl – Flasche ausgeschenkt.

Alle Preise inklusive MWST

Cognac, Armagnac, Calvados

Hennessy VS/Martell VS/Bisquit	40 %	2 cl	Fr. 8.50
Hennessy Privilège V.S.O.P./ Carlos I	40 %	2 cl	Fr. 9.50
Otard XO/Martell Cordon Bleu/Hennessy X.O./Hine	40 %	2 cl	Fr. 15.00
Hennessy Paradis	40 %	2 cl	Fr. 35.00
Vecchia Romagna Brandy	38 %	2 cl	Fr. 7.00
Bas Armagnac Château Maniban	40 %	2 cl	Fr. 9.50
Bas Armagnac 1982 Baron G. Legrand	40 %	2 cl	Fr. 25.00
Calvados Morin/Calvados Boulard/ La Vieille Prune	40 %	2 cl	Fr. 7.50
Château Breuil Hors d'age/ Remy Martin	43 %	2 cl	Fr. 11.00
Vieille Prune Cœur du Breuil, Selection Château	41 %	2 cl	Fr. 12.00



Whiskys

Tullamore Dew, Irish Whiskey	40 %	4 cl	Fr. 8.00
Ballantines Scotch	40 %	4 cl	Fr. 8.50
Canadien Club/Johnnie Walker Red Label	40 %	4 cl	Fr. 8.50
Johnnie Walker Black Label	43 %	4 cl	Fr. 10.00
Crown Royal Canadien Blend	40 %	4 cl	Fr. 10.00
Glenfiddich/Glenmorangie Single Malt Whisky	40 %	4 cl	Fr. 10.00
Chivas Regal Blended Scotch Whisky	40 %	4 cl	Fr. 10.00
Jack Daniel’s Old Tennessee Sour Mash Whisky	40 %	4 cl	Fr. 10.00

Die Welt des Grappas

Grappa Vecchia di Prosecco Andrea da Ponte	42 %	Fr. 8.50
--	------	----------

Von strohgelber Farbe, bringt ein intensives Bouquet hervor, mit einer Mischung floraler Noten, Rosinen und Aprikosenduft, erinnert an Vanilleduft dank der edlen Gerbsäuren des Holzes. Ergebnis einer Auswahl der besten acht Jahrgänge ausgeruht im Limousin Eichenfässern, zart und weich am Gaumen.

Grappa di Burson il Bagnacavallo	40 %	Fr. 9.50
----------------------------------	------	----------

Grappa Myricae Burson ist aus reinem Einzeltraubentrester der Longanesi-Traube (auch Burson genannt) hergestellt wird. Die Hauptmerkmale dieses Destillats sind das klare, intensive und entscheidende Aroma und der äußerst angenehme, weiche und angenehm aromatische Geschmack.

Grappa Le Giare Amarone Barrique	41 %	Fr. 13.50
----------------------------------	------	-----------

Dieser Grappa wird während drei Jahre in kleinen Eichenfässern verfeinert. Er ist die Vollendung nach einem gutem Essen, mit Duft nach den Eigenschaften des Weines “Amarone”.

Grappa di Brunello Terre Nere	43 %	Fr. 10.00
-------------------------------	------	-----------

Aus dem Trester des Sangiovese Grosso von Montalcino gewonnen. Er ist von weisser Farbe, im Duft fein, frisch, blumig und geschmacklich weich und elegant. Ausgezeichnete Duft- und Geschmacksübereinstimmung

Grappa di Brunello Barrique Terre Nere 43 % Fr. 12.00

Aus dem Trester des Sangiovese Grosso von Montalcino gewonnen. Er ist von weisser Farbe, im Duft fein, frisch, blumig und geschmacklich weich und elegant. Ausgezeichnete Duft- und Geschmacksübereinstimmung. Im Barrique ausgebaut.

Grappa Treber, Niklaserhof, Südtirol 42 % Fr. 12.50

Wird aus den eigenen Trester der Sorten Lagrein, Cabernet und Merlot in der eigenen Hofbrennerei gebrannt. Sei es im Aroma, als auch im Gaumen sind die Noten des Barriquefasses aus französischer Eiche klar erkennbar.

Grappa Berta Tre Solitre 44 % Fr. 16.00

Rebsorte: Nebbiolo da Barolo. Etwa 8 Jahre Fasslagerung. Duft: Reich, einhüllend mit grosser Persönlichkeit. Wunderbares Konzert von Empfindungen, die vor allem an reifes Obst (schwarze Johannisbeere, Aprikose, Sauerkirsche), Kakao und Vanille erinnern. Geschmack: Die verführerischen Duftempfindungen werden hier bestätigt.

Grappa Berta Riserva del Fondatore Paolo Berta 44 % Fr. 26.00

Der "Riserva del Fondatore Paolo Berta" wird zu je 50% aus den Traubensorten Nebbiolo da Barolo und Barbera d'Asti hergestellt und ist ein waschechter "Grappa invecchiata". Immerhin reifte er 20 Jahre lang bei stabilen Temperaturen und ausreichender Belüftung in den unterirdischen Kellern der Brennerei.

Grappa Triè Riserva Villa de Varda 40 % Fr. 9.00

In der Nase zeigt er einen intensiven und komplexen Duft nach Orangenschale, Feldblumen, Holunder, Vanille, Pflaumen, Rosinen und Amaretto mit einem Hauch von Röstaromen. Im Gaumen beeindruckende Aroma nach Vanille, Mandel, Walnuss, Bienenwachs, Kakao, Lakritze und Tabak mit einem angenehmen, samtigen und sehr harmonischen Abgang.

Mazzetti Incanto Grappa Barbaresco Riserva 43 % Fr. 11.00

Die Rebsorte Nebbiolo, welche aus der Region Barbaresco stammt, zählt zu den edelsten Traubensorte und verleiht Mazzettis Incanto Grappa Riserva auch als Trester schon im Bouquet vollendete Harmonie und Ausgewogenheit. Geschmacklich entfalten sich feine Aromen von süßem Honig. Die Destillerie Mazzetti d'Altavilla beweist mit diesem besonderen Grappa Incanto Nebbiolo Barbaresco Invecchiata, dass sie ihr Handwerk feinsten Grappa herzustellen verstehen.

Grappa di Nebbiolo de Barolo Barrique 47.5 % Fr. 11.50

Ein Grappa welcher über Jahre im Holzfass verfeinert wird, anfangs kräftig im Gaumen, angenehme Aromen im Abgang, welche lange anhalten.

Grappa di Merlot Quattromani, Tessin 43 % Fr. 14.50

Nach sechsjähriger Reifung in Barriques wurden von diesem sorgfältig gehegten und gepflegten Grappa in 2000 Flaschen abgefüllt. Ein innovatives, elegantes Destillat.

Grappa Da Vinacce di Sassicaia 40 % Fr. 16.00

Aus den Trestern der Rotwein-Cuvée Sassicaia, diskontinuierlich Im Dampf-Alambic destilliert und anschliessend im Barrique gelagert. Eine Fülle an vorweihnachtlichen Tönen; Marzipan, Trockenfrüchte, Zitronat, Zimt, dazu als Kontrapunkt eine etwas satte, grasige Frische.

Grappa Monovitigno Il Tocai di Nonino 41 % Fr. 7.00

Auswahl von frischem und weichem Trester aus Tocai – Trauben. Fruchtig, frisch und würzig. Duftet nach frischen Mandeln.



Grappa di Primitivo Sessantani Barrique	40 %	Fr. 10.00
Dieser Grappa, aus dem Trester der Rebsorte Primitivo destilliert. Eine wunderbare Vermählung von reifen Früchten wie Aprikose und Maraska-Kirsche, Kakao und Vanille. Cremig, weich und elegant im Gaumen.		
Grappa Sperss Castello di Barbaresco	45 %	Fr. 11.00
Perfekt zwischen Süsse und Bitterkeit, ausbalancierter Brand, im Duft Weich und warm mit etwas Pilzen und Bittermandel, am Gaumen steigern sich die Bittertöne und klingen schokoladig-süss nach.		
Grappa di Arneis Dott. Mario Montanaro	43 %	Fr. 10.00
Klar, delikate, florale Nase nach Wildrosen, sehr elegant und harmonisch.		
Grappa Sibona Riserva Botti da Porto	44 %	Fr. 11.00
Aus der Rebsorte Nebbiolo wird zunächst über einige Jahre im Barrique ausgebaut, danach etwa 2 Jg. Reifung in Fässern, die zuvor für die besten Portweine verwendet wurden, verfeinert wird. Diese verleiht dem Grappa eine besondere Qualität: delikates Bouquet, einzigartiges Aroma, voll und elegant mit einem fruchtigen und markanten Abgang.		
Grappa ed Bepino Distilleria Montanaro	43 %	Fr. 9.50
Ein fruchtiger, feiner Grappa, ausgebaut im Holzfass. Aus Barolo und Etwas Dolcetto. Kräftiger Duft in der Nase und angenehm im Gaumen.		
Grappa Barolo Distilleria Montanaro	45 %	Fr. 12.50
Aus dem besten Trester aus erstklassigen Lagen gebrannt. Reifezeit 12 Jahre in Eichenfässern verschiedener Grössen. In der Nase fruchtig mit würzigen, herbalen Noten, dann am Gaumen intensiv und mit langanhaltendem, weichem Nachklang.		
Grappa Barolo Invecchiata Mazzetti	43 %	Fr. 12.50
Würzig-fruchtige Nase, Vanille und Tabak. Am Gaumen saftig und voll		
Grappa Marolo di Barbaresco	43 %	Fr. 11.00
Aus der Barbaresco-Traube hergestellt, anregend pikanter Brand		
Grappa di Poli di Uvavina	40 %	Fr. 7.00
Der Grappa wird aus der kompletten Traube hergestellt.		
Grappa di Poli di Sarpa Riserva	40 %	Fr. 9.00
Aus der Cabernet und Merlot Traube hergestellt. Mindestens 10 Jahre im Eichenfass.		
Grappa di Poli Traminer	40 %	Fr. 7.50
Hergestellt aus reif gelesener Gewürztramine.		
Grappa di Luce, Jacopo Poli, Tenuta Luce	40 %	Fr. 10.00
Der aus Trestern von Luce (Merlot und Sangiovese) destillierte Grappa ist das perfekte Endprodukt der Erfahrungen dreier Familien, jede mit eigenen Weinbaugeschichte.		
Grappa di Moscato Barrique, Elena da Castigliole	42 %	Fr. 9.50
Ein aromatischer und intensiver Duft nach Muskat und Mandel mit einem Hauch von Vanille und Röstaromen. Im Gaumen harmonisch, voll mit einem eleganten Abgang.		
Grappa La Bianca, Delea Tessin	40 %	Fr. 9.50
Grappa aus weissen Trauben in Eschfässern verfeinert.		
Grappa La Bionda, Delea Tessin	40 %	Fr. 13.00
Assemblage von Grappas aus weissen & roten Trauben in Eichen-, Kirsche- & Eschfässern.		
Grappa La Bruna, Delea Tessin	40 %	Fr. 14.00
Harmonischer Blend aus verschiedenen Grappas in mehreren Edelholzfässern verfeinert.		