

minimum

WEINE

SCHAUMWEIN

ETIENNE BRUT / Loire (F) / Bouvet Ladubay
Chardonnay, Chenin Blanc. (1dl / 7.5dl) 7.5 / 45

WEISS

VILLA EFEU / Horgen AOC / Ruedi Sträuli
Sauvignon Blanc. (1dl / 7.5dl) 7 / 42

QVINTERRA / Rheinhessen (D) / Kühling-Gillot
Riesling. BIO (1dl / 7.5dl) 8.50 / 54

DIDO BLANC 2023 / Montsant (ESP) / Venus la Universal
Garnacha Blanca, Macabeo, Xarel-Lo. BIO (7.5dl) 67

ROSÉ

Cantele / Salento ITA / Cantele
NEGROAMARO. (1dl / 7.5dl) 7 / 42

ROT

TORRE D'ORTI / Verona (ITA) / Marcellise
Corvina, Corvinone, Rondinella. (1dl / 7.5dl) 7 / 42

BALLENZ ROT / Iselisberg TG / Weingut Lenz
Cabertin, Pinot Noir, Zweigelt. BIO (1dl / 7.5dl) 8.50 / 54

DIDO 2022 / Montsant (ESP) / Venus la Universal
Garnacha, Merlot, Syrah. BIO (7.5dl) 64

L'INCONSCIENT 2024 / Priorat (ESP) / Marc & Adrià Perez
Cabernet Sauvignon, Carignan, Garnacha, Merlot
Syrah. BIO (7.5dl) 55

VINAS JOVENES 2022 / Rioja Crianza (ESP)/ Miguel Merino
Graciano, Tempranillo. BIO (7.5dl) 63



minimum

ESSEN

ZMITTAG Mo - Fr 11.30 - 14.00 UHR siehe Mittagskarte

ZNACHT Mo - Fr 18.00 - 21.45 UHR siehe Abendkarte

KLEINIGKEITEN FÜR ZWISCHENDURCH

AUS DER VITRINE

Ganztags verfügbar

WÄHE süß oder salzig	7.5
HOT PANINI vegetarisch, vegan oder mit Fleisch	ab 12.90
Kartoffel-Tortilla mit Aioli	6.5
Marinierte Oliven dazu Brot	5.5

Diverse hausgemachte Kuchen siehe Vitrine

VOM HERD

SAISONALE SUPPE klein / gross 7.5 / 12.50

VOM HOLZBRETT

PÄÄRLI URCHIGE BUURE-RAUCHWURST
aufgeschnitten, dazu Brot und Butter 14.50

minimum

BIER

OFFEN (3DL/5DL)

AMBOSS BLONDE	5 / 8
AMBOSS AMBER	6 / 9
PANACHÉ	5 / 8
BOULDERSCHORLE Amber Bier & Apfelsaft	6 / 9

FLASCHENBIER

AMBOSS WEIZEN	(5dl)	8
ADLER BRÄU PANIX PILS	(2.9dl)	6
G.S.Ö.F.F. WEST SESSION IPA	(3.3dl)	8
SAISONBIER		

AMBOSS LIBERO Alkoholfrei -	(3.3dl)	6
LOLA BIER Alkoholfreies IPA	(3.3dl)	6.5
WEIZEN Appenzeller - Alkoholfrei	(0.5dl)	8

MOST

SAURER MOST Ramseier (4.9dl) 6.5

minimum

MINERAL- UND SÜSSGETRÄNKE

OFFEN (3DL/5DL)

MINERAL - laut oder still	(5dl / 1l)	5 / 10
HOME MADE ICED TEA - Hibiskus		5.5 / 7.5
HOME MADE ICED TEA - Kräuter ungesüsst		5.5 / 7.5
INGWER-LIMETTEN LIMO		5 / 7
APFELSCHORLE		4.5 / 6.5
APFELSAFT Gartengold		5.5 / 7.5
ORANGENSAFT Solas	(2dl / 3dl)	4.5 / 5

FLASCHENLIMONADEN

FRIZ KOLA zuckerfrei	(3.3dl)	5
FRIZ RHABARBERSCHORLE	(3.3dl)	5
AFRI COLA	(2dl)	4.5
GURKENLIMONADE Cucumis	(3.3dl)	6
GAZOSA La Fiorenzana	(3.5dl)	6
Limone / Mirtillo / Mandarin / Aranciata Amara		
MATE Chari-Tea	(3dl)	5.5
LEMONAID MARACUJA	(3dl)	5.5
TONIC Thomas Henry	(2dl)	5
SPICY GINGER Thomas Henry	(2dl)	5
Lurisia Chinotto	(2.75 dl)	5

KOMBUCHA

GOCHÁ Weichsel & Thymian	(3.3dl)	8
GOCHÁ Apfel & Minze	(3.3dl)	8

minimum

KAFFEE, TEE & MILCHGETRÄNKE

ESPRESSO	4
DOPPIO	5.5
AMERICANO mit Espresso / Doppio	4 / 5.5
CAPPUCCINO	5.5
LATTE MACCHIATO	5.5
FLAT WHITE	6
EISKAFFEE mit / ohne Milch	6 / 5.5
CHAI LATTE	6.5
MATCHA LATTE	7.0
ICED CHAI LATTE	6.5
ICED MATCHA LATTE	7.0
DIRTY CHAI LATTE	8.5
ICED DIRTY CHAI LATTE	8.5
HEISSI SCHOGGI mit echter Schokolade	7.5
SCHOGGI-RUM mit 2cl Rum	11.5
CAOTINA/OVO	5.5
LÄNGGASS TEE	5
Verveine / Menthe / Earl Grey / Green Tea / Rooibos / Berner Rosen	
frischer INGWER-ZITRONEN TEE	6.5
TEE RUM mit 2cl Rum	11.50

anstelle von Kuhmilch gibt es immer auch Bio-Hafermilch

Kaffee vom Röstlabor Zürich No.4: (25% Robusta Kamerun, 25% Robusta Uganda, 30% Arabica India Malabar, 20% Arabica Uganda Sipi Falls)

100 % Bio-Matcha von Premsoul

minimum

APERITIV/DIGESTIV

BITTER		
CAMPARI	(4cl, 23%)	7
AVERNA	(4cl, 32%)	7
MONTENEGRO	(4cl, 23%)	7
APEROL	(4cl, 20%)	7
WERMUT		
VERMOUTH BIANCO Matter	(4cl, 16%)	7
VERMOUTH COCCHI Rot	(4cl, 16%)	7
SPIRITUOSEN		
DIPLOMÁTICO RUM Mantuano	(4cl, 40%)	9.5
BULLEIT BOURBON WHISKEY	(4cl, 40%)	9.5
LAGAVULIN WHISKY 8 Years	(4cl, 48%)	16.5
PASTIS HB Henri Bardouin	(2cl, 45%)	7
QUITTE Humbel N. 12	(2cl, 50%)	8
GRAPPA RIESLING Brennerei Erismann	(2cl, 41%)	7
VIELLE POIRE Brennerei Erismann	(2cl, 41%)	7
VIELLE PRUNE Humbel	(2cl, 40%)	7
GIN WHITE SOCKS Humbel BIO	(4cl, 40%)	8
WODKA WODOTSCHKA Humbel BIO	(4cl, 40%)	8
ZWÄNZGER INGWERLIKÖR	(4cl, 20%)	8
ALKOHOLFREI		
JSOTTA BITTER SENZA	(4cl, 0.0%)	6
JSOTTA ROSSO WERMUT SENZA	(4cl, 0.0%)	6
TANQUERRAY GIN 0,0%	(4cl, 0.0%)	7
ZUSÄTZE		
SODA, ORANGENSAFT		3
CRÉMANT		5
ZB. TONIC, GINGERBEER, COLA		5

minimum

PROSECCO- UND WEINCOCKTAILS

SAISON-SPRITZ saisonal abwechselnd	13
ZWÄNZGER SPRITZ ZWÄNZGER INGWERLIKÖR, CRÉMANT, SODA	12
GINGER-LIME-SPRITZ INGWER-LIMETTEN SIRUP, CRÉMANT, SODA	12
SPRITZ CLASSICS: APERITIV, CRÉMANT, SODA	12
APEROL	
CAMPARI	
MONTENEGRO	
COCCHI WERMUT	

COCKTAILS

NEGRONI	15
CAMPARI, COCCHI VERMOUTH, WHITE SOCKS GIN	
BOULVARDIER	15
CAMPARI, COCCHI VERMOUTH, BULLEIT BOURBON WHISKEY	
NEGRONI SBAGLIATO	15
CAMPARI, COCCHI VERMOUTH, CRÉMANT	
AMERICANO	13
CAMPARI, COCCHI VERMOUTH, SODA	
WERMUT ELDERFLOWER TONIC	13
COCCHI VERMOUTH, TONIC, HOLUNDERBLÜTE	
ALKOHOLFREI	
NO NEGRONI 0,0%	13
JSOTTA BITTER SEZNA, JSOTTA ROSSO SEZNA, TANQUERAY 0,0%	
0,0% WERMUT ELDERELDERFLOWER TONIC	13
JSOTTA ROSSO SEZNA, TONIC, HOLUNDERBLÜTE	