

WILLKOMMEN / BIENVENUE / WELCOME



Pub ● Bar ● Restaurant ● Hotel




HOLZSTICH 1889



POSTKARTE UM 1895

VERZEICHNIS:

ESSEN / FOOD:

Salate, Vorspeisen, Snacks, Fingerfood	Seite	2
Flammenkuchen, The Falken Burger's Club, Fleischgerichte	Seite	3
HOT STONE Spezialitäten	Seite	4
Röschti-Spezialitäten	Seite	5
Desserts	Seite	5
 Vegetarische Gerichte		

FLEISCH-/FISCHDEKLARATION / DECLARATION OF MEAT/FISH:

Pouletbrust / Chickenbreast (CH), Nuggets (TH*), Rind / Beef (CH), Schwein, Porc (CH), Fisch/ Shrimps (VN**), Pferd / Horse (CA*), Känguru / Kangaroo (AUS*), Lamm / Lamb (NZ*), Thunfisch / Tuna (VN*)

* kann mit AML oder leistungsfördernden Hormonen erzeugt sein.

LIEBER GAST:

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITER AUF ANFRAGE GERNE. IHR GASTGEBER

GETRÄNKE / BEVERAGE:

Weisswein / Prosecco / spezielle Aperitif's	Seite	6
Rotwein	Seite	7
Mineral / Bier	Seite	8
Kaffee mit und ohne Schnaps / Tee	Seite	9
Cocktails mit und ohne Alkohol / Shots	Seite	10
Spirituosen – Aperitif, Liköre, Vodka, Whisky, Grappa, Cognac	Seite	11
Edle Whiskies, Single und Rare Malts finden Sie auf unserer separaten Whisky-Karte		

SPEZIALITÄTEN / SPECIALITIES:

Edle Grappa's, Absinth – Cigars – Shisha	Seite	12
--	-------	----

Alle Preise in unserer Karte sind inkl. MwSt / All prices in our bill of fare are incl. TVA



SALATE & VORSPEISEN

	CHF klein	CHF gross
 Thurgauer Rieslingschaumsuppe	8.50	
 Grüner Salat	9.00	
 Kleiner gemischter Salatteller (als Beilage zu Hauptgerichten möglich)	11.50	
 Tomatensalat „Caprese“ Tomatensalat mit Mozzarella, Zwiebeln, Basilikum-Pesto und Focaccia-Brot / <i>Tomato salad with mozzarella, onions, basil pesto and focaccia bread</i>	12.50	17.50
Falken-Salat mit Speck & Ei Salatschüssel mit grünen Salaten, Ei und gebratenen Speckstreifen / <i>Bowl of green salads, garnished with egg and bacon</i>	15.80	19.90
 Tortilla Chips warm mit 2 Saucen / <i>with two sauces</i>	9.00	
 Nachos mit Käse überbackene Tortilla Chips Mit Knoblauchsauce und Guacamole / <i>with garlicsauce and guacamole</i>	15.50	

SNACKS

Falkenplättli garniert Fleisch-/Käseplättli garniert, serviert mit Brot / <i>Meat and cheese plate garnished, served with bread</i>	16.50
Schnitzelbrot (Schwein) Paniertes Schweinsschnitzel serviert im Focaccia mit Tartarsauce / <i>Marinated steak bread in a focaccia with tartar sauce</i>	11.50

FINGERFOOD

Falken-Jumbo-Platte	2 Pers. 38.50	4 Pers. 49.90
Frühlingsrollen, Fischknusperli, Chicken Nuggets, Onion Rings, Shrimps und Pommes-Frites mit verschiedenen Saucen / <i>Spring rolls, beer battered fish, chicken nuggets, shrimps, onion rings, french fries and different sauces</i>		
 Onion Rings (7 Stk.) Zwiebelringe im Bierteig frittiert / <i>Deep fried onion rings</i>		11.50
 Frühlingsrollen (7 Stk.) Gemüse-Frühlingsrollen frittiert / <i>Deep fried vegetable spring rolls</i>		11.00
Fischknusperli (7 Stk.)* Pangasiusknusperli im Bierteig frittiert / <i>Deep fried Pangasius fish</i>		11.50
Chicken Nuggets (7 Stk.)* Chicken Nuggets frittiert / <i>Deep fried chicken nuggets</i>		11.00
Shrimps Japanese Style (7 Stk.)* Panierte Shrimps frittiert / <i>Deep fried breaded shrimps</i>		12.00

Wählen Sie Ihre Beilage / Choose your Side:

Salat mit House Dressing oder Italian Dressing	9.00	
Gemüse, Pommes-Frites, Twister Frites, Röstikroketten, Reis oder Teigwaren / Salad, vegetable, french fries, twister fries, hash browns, rice or pasta	7.00	9.00

Saucen / Sauces:

eine Sauce nach Wahl / <i>choose your favourite sauce: Cocktail, Tartar, Sweet & Sour, Mayonnaise, Curry, BBQ, Ketchup, Knoblauch</i>		
jede weitere Sauce / <i>each additional sauce</i>		1.50

FLAMMENKUCHEN

Elsässer Flammenkuchen

Speck, Zwiebeln, Schmand / Bacon, onions, sour cream

CHF

klein

CHF

gross

18.80

THE FALKEN BURGER'S CLUB



Mozzarellaburger „Vegi“

Foccacia mit Frischkäse, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum-Pesto und überbacken mit Mozzarella / Foccacia Oregano with cream cheese, tomatoes, onions, basil pesto and baked with mozzarella

13.50

Cheeseburger

Beefburger mit Raclettekäse, Essiggurke, Tomate und Zwiebeln / Beefburger with cheese, pickle, tomato and onions

12.00

Falken Burger

Beefburger mit Speckstreifen und Spiegelei / Beefburger with bacon and fried egg

14.00

BBQ-Burger

Beefburger mit BBQ-Sauce, frittierten Zwiebelringen & Speckstreifen / Beefburger with BBQ-Sauce, onion rings & bacon

14.00

Swiss Alp Burger No.1

Foccacia gefüllt mit BBQ-Sauce, einem Beefburger, Speckstreifen und Raclettekäse überbacken / Foccacia filled with a beefburger, bacon and scalloped with cheese

14.50

Pouletburger „Italian“

Foccacia mit Frischkäse, Basilikum-Pesto und gebratener Pouletbrust, mit Tomaten, Zwiebeln, überbacken Mit Pesto und Mozzarella / Foccacia with creamcheese, basil pesto and chicken breast with tomatoes Onions and baked with mozzarell

18.00

Jumbo Falken Burger (200g) mit Swiss Premium Dry Aged Beef

Big Beefburger mit Speckstreifen und Spiegelei / Big beefburger with bacon and fried egg

18.50

FLEISCHGERICHTE



Hausgemachtes Beefsteak Tartar (aus knochengereiftem Rinds-Filet)

normal gewürzt (auf Wunsch auch scharf gewürzt) serviert mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter
Juicy spiced beefsteak tatar (optional also hot spiced) served with onion rings, caper, toast and butter

100g 24.50

150g 28.50

200g 32.50

auf Wunsch mit Eigelb serviert / optional served with a yellow of an egg

Zuschlag / Additional

1.00

Berliner Currywurst Currysausage from Berlin

13.50

Knusprig gebratene "Spare Ribs" (Backzeit 20 Min.) Crisp grilled spare ribs

19.50

Schweinsschnitzel paniert breaded escalope of pork

10.50

15.00

Salat mit House Dressing oder Italian Dressing

9.00

Gemüse, Pommes-Frites, Twister Frites, Röstikroketten, Reis oder Teigwaren / Salad, vegetable, french fries, twister fries, hash browns, rice or pasta

7.00

9.00

HOT STONE SPEZIALITÄTEN

Sanftes Garen auf dem heissen Granit-Stein! Der Granit-Stein verhindert eine grosse Rauchentwicklung und das Bratgut spritzt kaum. Diese Methode ist sehr schonend und macht das Bratgut butterzart. Dazu servieren wir Café de Paris, hausgemachte Knoblauch- und Cocktail-Sauce sowie eine Beilage nach Wahl.

Swiss Dry Aged Beef Gourmet-Fleisch aus der Region



Das Fleisch wird am Knochen mindestens 3 Wochen knapp über dem Gefrierpunkt abgehangen, im modernen Fachjargon "dry aged" (trocken gereift). Das Dry Aged Beef ist eine ganz besondere Delikatesse, welche sich jeder Fleischliebhaber auf keinen Fall entgehen lassen sollte. Durch den besonderen Reifungsprozess erhält das Fleisch nicht nur einen besonders intensiven Geschmack, sondern wird vorallem auch extrem zart. Unser Entrecôte und Rindsfilet ist **SCHWEIZER DRY AGED BEEF** und entspricht höchstem Qualitätsstandard.

SWISS DRY AGED BEEF:

Entrecôte Lady's-Like

Entrecôte Gent's Like

jede weiteren / each more

Rindsfilet / Tenderloin

jede weiteren / each more



		CHF
CH	200g	41.50
CH	300g	46.50
	100g	7.50
CH	150g	41.50
	50g	7.50

STEAKS AND MORE:

Western-Schweinssteak / Steak of porc

Holzfüller-Schweinssteak / Steak of porc

Pferde-Entrecôte Lady's-Like / Horse*

Pferde-Entrecôte Gent's-Like / Horse*

Känguru-Entrecôte Lady's-Like / Kangaroo*

Känguru-Entrecôte Gent's-Like / Kangaroo*

Lammrückenfilet provencional Lady's-Like / Tenderloin of lamb

Lammrückenfilet provencional Gent's-Like / Tenderloin of lamb

Pouletbrust "Suprême" / Chicken breast

Thunfisch-Steak / Tuna Steak*

jede weiteren / each more

CH	200g	26.50
CH	300g	32.00
CA	200 g	34.00
CA	300 g	41.50
AUS	200 g	32.50
AUS	300 g	40.00
NZ	200g	29.50
NZ	300g	36.50
CH	180g	28.50
VN	200g	29.50
	100g	5.00

SPIESS:

Riesencrevetten-Spiess* / Spit with Shrimps

VN	200g	33.00
----	------	-------

PLATTE:

Fleischplatte* - Preis pro Person

CH/VN	ca. 300g	48.00
-------	----------	-------

Stücke vom Schweinssteak, Rindsfilet, Entrecôte, Pouletbrust und Riesencrevetten. /
Mixed pieces of steak of porc, tenderloin, entrecôte, chickenbreast and shrimps.

Preise inklusive einer Beilage: /Priced included one Side:

Salat mit House oder Italian Dressing, Gemüse, Pommes-Frites, Twister Frites, Röstikroketten, Reis oder Teigwaren / Salad with house or Italian Dressing, vegetable, french fries, twister fries, hash browns, rice or pasta

Unsere Speisen vom Hot Stone (ausser die Platte) servieren wir Ihnen auch als Tellergerichte. We serve our meals from the hot stone (not the plate) also as plate dishes.

ÄCHT SCHWIZERISCH.....

RÖSCHTISPEZIALITÄTEN

SERVIERT IM PFÄNNLI



CHF

CHF

klein

gross

Ob überbacken, mit Sauce oder einfach so, eine knusprige Röstli ist immer etwas Gutes!

BW-Röschti

Mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce / *Fried grated potatoes with sausage and onion gravy*

23.50

 **Röschti** mit 2 Spiegeleiern / *Fried grated potatoes with 2 fried eggs*

14.50

Tessiner-Röschti

mit Tomaten, Zwiebeln, Pesto und Mozzarella überbacken / *Fried grated potatoes with tomatoes, onions, pesto and backed with mozzarella*

20.50

 **Divecorner-Röschti** mit Käse überbacken / *Fried grated potatoes backed with cheese*



16.50

Röschti „Studi“

mit Beefburger, Zwiebeln, Essiggurke, Raclettekäse überbacken und Spiegelei / *Fried grated potatoes with beefburger backed with onions, pickled gherkin and fried egg*

25.50

Zusätzlich: Spiegelei oder Speck / *with fried egg or bacon*

2.00

DESSERTKARTE - BAUERNHOFGLACÉ

Coupe Jacques

Vanillegl./Erdbeersorbet, frischer Fruchtsalat, Schlagrahm / *Vanilla/strawberry with, fresh fruits, wipped cream*

13.50

Eiscafé „Falken“

Vanilleglacé mit Espresso gerührt und Schlagrahm / *Vanilla ice cream shaken with espresso and wipped cream*

12.00

Coupe Hotberry

Vanilleglacé mit heissen Beeren und Schlagrahm / *Vanilla ice cream with hot berries and whipped cream*

12.00

Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit heisser Schokolade und Schlagrahm / *Vanilla ice cream with hot chocolate and wipped cream*

8.50

12.00

Frischer Fruchtsalat mit Saisonfrüchten / *Fresh fruit salad with seasonal fruits*

11.50

Sorbet Apfel, Zitronen, Erdbeer, Zwetschgen, Blutorange / *apple, lemon, strawberry, plum, blood orange*

Rahmglacé Vanille-, Schokolade- oder Moccaglacé / *Vanilla, chocolate, coffee ice cream*

pro Kugel / per scoop

3.00

Jedes Sorbet/Glacé mit Schnaps erhältlich / *Every sorbet/ice cream with spirit (Calvados, Vodka, Vieille Prune, Baileys, etc.)*

Zuschlag / additional

4.50

Ben & Jerry's (Becher)

Cookie Dough, Chocolate Fudge Brownie, Chunky Monkey, Fairly Nuts, Caramel Chew Chew, Strawberry Cheesecake

5.80

Falken Piccolino

Espresso oder Café Crème mit einer Kugel Glacé/Sorbet nach Wahl / *Espresso or coffee cream with one scoop of ice cream*

7.00

Birchermüesli

Birchermüesli serviert mit Butter und Brot / *Birchermüesli served with butter and bread*

10.50

Zuschlag Schlagrahm / *additional wipped cream*

1.50

WEINKARTE / PROSECCO

	CL	CHF
PROSECCO COLLALTO		
Cüpli	10cl	9.00
Flasche Prosecco	75cl	43.50
SPEZIELLE APERITIF'S		
Aperol Prosecco	11% 4cl	11.00
Ramazotti Rosato Prosecco	15% 4cl	11.00
Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)		8.00
Hugo (Weisswein, Holunderblütensirup, Limetten und Pfefferminze)		9.50
Negroni (Campari, Vermouth rosso, Gin)		12.00

WEISSWEINE (im Offenausschank erhältlich)

Schweiz

ISELISBERGER Thurgau

Weinkellerei Rutishauser

Traube: Müller Thurgau / trocken, leicht, eher säuerliche Note, Apérowein

CL CHF

50cl 21.00

SUNNEHALDE Sauvignon blanc AOC

Weinkellerei Rutishauser

Traube: Sauvignon blanc / blumig, spritzig, eher säuerliche Note

75cl 31.50

EPESSES « LA REPUBLIQUE» Lavaux AOC

Weinkellerei Patrick Fonjallaz

Traube: Chasselas / weicher Auftakt, leichte Kohlensäure, angenehmer Abgang

75cl 33.50

CUVÉE FLORENCE BLANC

Weinkellerei Cave Emerey

Traube: Petite Arvine, Pinot Blanc, Chasselas / weich, lieblich, exotische Früchte, frische Säure

75cl 32.50

Österreich

GRÜNER VELTLINER

Rudol Rabl Vinum Optimum

Traube: Grüner Veltliner / pfefferig, würzig, eher säuerliche Note

75cl 29.50

Kalifornien

BEAR CREEK Chardonnay California

Weinkellerei Bear Creek Winery

Traube: Chardonnay / fruchtig mit leichter Vanillenote, Apérowein

50cl 20.00

Argentinien

NEW AGE Mendoza

Weinkellerei Valentin Bianchi

Traube: Torrontés, Sauvignon Blanc/ leicht süsslich, Zitrus und Orange, trendiger Apérowein

75cl 24.50

WEISS- UND ROTWEINE, welche im Offenausschank erhältlich sind

10cl	6.50
20cl	11.50
30cl	16.00
50cl (75cl Qualität)	25.50

ROTWEINE (im Offenausschank erhältlich)	CL	CHF
Schweiz		
SUNNEHALDE Blend Merlot, Cabernet Sauvignon AOC	75cl	39.50
Weinkellerei Rutishauser Traube: Merlot, Cabernet Sauvignon / trocken, würzig, erdig, feingliedrig fruchtig		
Österreich		
JOHANNESHOF REINISCH Zweigelt «Frauenfeld»	75cl	41.50
Weinkellerei Rudol Rabl Vinum Optimum Traube: Zweigelt / trocken, fruchtig und würzig, frisch und langanhaltend		
Italien		
SILENTIUM Primitivo di Manduria DOC	75cl	31.50
Weingebiet Apulien Traube: Primitivo / intensiv und kraftvoll, dunkle Beeren, leichte Rauchnote		
AMARANTA Montepulciano d'Abruzzo di Ulisse	75cl	39.50
Weinkellerei Tenuta Ulisse Traube: Montepulciano d'Abruzzo / intensiv, anhaltend, fruchtig, gehaltvoll		
Spanien		
CLUNIA Tempranillo Coruna del Conde (Burgos)	75cl	40.50
Weingebiet Castilla y León Traube: Tempranillo / rote Früchte, perfekt integrierte Note von Holz		
RIOJA VEGA Crianza DOCa	75cl	27.50
Weingebiet Rioja Traube: Tempranillo, Graciano, Mazuelo / fruchtig-beerige Note von Caramel, Vanille		
Chile		
PÉREZ CRUZ	75cl	29.50
Weingebiet Maipo Valley Traube: Cabernet Sauvignon / dunkle Beeren, süsslich, leicht rauchig, sehr weich im Abgang		
ROTWEINSPEZIALITÄTEN (nicht im Offenausschank erhältlich)		
Schweiz		
WOLFER Pinot Noir Sélection	75cl	48.50
Weinkellerei Martin Wolfer Thurgau Traube: Pinot Noir / rote und dunkelrote Früchte, fruchtig, weich		
Spanien		
RIOJA VEGA Gran Reserva	75cl	48.50
Weingebiet Rioja Traube: Tempranillo, Graciano, Mazuelo / gereifte Früchte, weich, vollmundig, reifer Tanin		
Italien		
MONTRESOR CAPITEL DELLA CROSARA		
Ripasso della Valpolicella	75cl	49.50
Weinkellerei Montresor Traube: Rondinella, Corvina Veronese, Molinara / frisch, blumig, Veilchen, Abrundung herbe Früchte		
CAMI AMARONE della Valpolicella	50cl	31.50
Weinkellerei Cami Traube: Rondinella, Corvina Veronese, Molinara / ausgewogen, gehaltvoll, nachhaltig, fruchtig		
CAMI RIPASSO della Valpolicella Cami	50cl	25.50
Weinkellerei Cami Traube: Rondinella, Corvina Veronese, Molinara / frisch, harmonisch, nachhaltig, beerig, vollmundig		

GETRÄNKEKARTE

MINERALWASSER / RED BULL / FRUCHTSÄFTE

Mineral offen

	CHF 2.5dl	CHF 4dl
Schnitzwasser mit /ohne Kohlensäure	3.80	5.10
Coca Cola, Sprite, Eistee	3.80	5.10
Rivella rot	3.80	5.10
Süssmost / Apfelschorle	3.80	5.10
Orangen-, Ananas-, Passions- oder Cranberrysaft	4.20	6.20

Flaschen/Dosen

Cola Zero, Fanta	33cl	4.90
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale oder Kirschblütentonic (Thomas Henry)	20cl	4.90
Fizzy-Gazosa Ticinese (Bügelflasche)	35cl	5.00
Moscato, Limone oder Mandarino		
Tomatensaft	20cl	4.90
Red Bull	25cl	5.50
Mineralwasser (Allegra ohne Kohlensäure/Passugger mit Kohlensäure)	50cl	6.00
Mineralwasser (Allegra ohne Kohlensäure/Passugger mit Kohlensäure)	1 Liter	9.50

BIERE / APFELWEIN

Biere offen

	CHF 2.5dl	CHF 4dl / *5dl	CHF 1 Liter	CHF 1.5 Liter
Falken Lager	4.00	5.60	12.50	17.00
Eidgenoss / Falken Prinz	4.20	6.20	13.50	18.50
Weizenbier	4.50	7.00*	14.00	19.50
Stiefel (Lagerbier)			2,0 Liter	23.00
Falken Tower (Lagerbier)			2,5 Liter	31.00
Falken Tower (Eidgenoss/Prinz/Weizen)			2,5 Liter	33.50

Lady-Stange

Litchi-Sirup, Sprite, Lagerbier	25cl	4.50
---------------------------------	------	------

Flaschenbiere / Apfelwein

Schwarzer Falke (Schwarzbier, Bügelflasche)	33cl	5.60
Falken 1895 (Stammhausbier, Bügelflasche)	33cl	5.60
Falken Lager	50cl	5.80
Corona	33cl	6.00
Guinness Draught / Kilkeny	33cl	6.00
Magners (Cider)	33cl	6.00
Murphy's	50cl	7.50
Adam und Eva (Apfelbier)	33cl	5.60
Möhl Apfelwein trüb	50cl	6.00

Bier / Apfelwein alkoholfrei

Falken	33cl	5.60
Weizen Falken	50cl	7.00
Möhl Apfelwein trüb	50cl	6.00

Wir haben insgesamt über 30 verschiedene, internationale Biersorten, schauen Sie in unsere separate Bierkarte!

KAFFEE- / TEEKARTE

CHF

KAFFEE / HEISSGETRÄNKE

Kaffee / Espresso / Milchkaffee		4.00
Cappuccino		4.30
Doppelter Espresso		5.00
Latte Macchiato / Chococcino		5.50
Heisse Ovo / Schoggi		4.20
Punsch (Orangen/Rum ohne Alkohol)		4.30
Zuschlag Mélange oder Sirup		1.50

EILLES - Willkommen in der Welt des Tees „für höchste Ansprüche“

Sorten: Earl Grey - Grüntee Asia - Rooibos Vanilla – Kräutergarten – Pfefferminz – Kamillen – Sommerbeeren - Vita Orange – Linden-/Holunderblüten - Hagebutten mit Hibiskus		4.50
---	--	------

KAFFEE ODER TEE MIT SCHNAPS

Cafe Zwetschgen/Chrüter/Kernobst/Pflümüli	3cl	7.00
Luz / GT (Schnaps nach Wahl)	3cl	7.00
Cafe Coretto Grappa	3cl	9.50
Holdrio / Jagertee / Glühwein	4cl	7.50
Schneehäsli (Malibu mit Orangenpunsch)	4cl	8.00
Lumumba (Schoggi mit Rhum)	3cl	8.20
Schümli-Pflümüli, Kaffee Baileys / Amaretto	3cl	8.50
Huuskafi „Falken“	3cl	8.50
Hot Whisky	4cl	9.80
Flämmlü (Espresso mit Williams)	4cl	9.80

FALKEN SPECIAL COFFEE'S

mit Alkohol

Irish Coffee	Jameson Whisky, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Gaelic Coffee	Ballantines Whisky, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
American Coffee	Jack Daniels, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Coffee Royal	Hennessy Cognac, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Swiss Coffee	Kirsch, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Coffee Di Saronno	Amaretto, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Mexican Coffee	Kahlua, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Hazelnut Coffee	Frangelico, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Walliser Kaffee	Williams, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
French Coffee	Triple Sec, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Havanna Coffee	Havanna Club, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Bündner Kaffee	Bündner Röteli, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Kaffee Biberfladen	Appenzeller, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Spanish Coffee	Cuarenta y Tres 43, Kaffee, Sahne	3cl	9.80

ohne Alkohol

Orange Coffee	Orangensirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.30
Hazelnut Coffee	Nuss-Sirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.30
Vanilla Coffee	Vanillesirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.30
Amaretto Coffee	Amarettosirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.30
Chocolate Coffee	Schokoladensirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.30

COCKTAILS MIT & OHNE ALKOHOL

CHF

COCKTAILS MIT ALKOHOL

Appletiny	Grüner Vodka, saurer Apfel, Cointreau	12.50
Bloody Mary	Vodka, Sweet & Sour, Tomatensaft, Gewürze	12.50
Café del Mar	Cappuccino, Caramel-Vodka, Crash-Eis, Rahmhaube	12.50
Caipirinha	Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Crash-Eis	12.50
Caipiroska	Vodka, Limetten, Rohrzucker, Crash-Eis	12.50
Cinderella	Tequilla Rose, Kokos-, Grenadinesirup, Sahne, A'saft & O'saft	12.50
Cuba Libre	Havanna Club, Limetten, Cola, Crash-Eis	12.50
Erdbeer-Caipirinha	Cachaça, Erdbeermark, Limetten, Rohrzucker, Crash-Eis	12.50
Erdbeer-Mojito	Bacardi, Limetten, Minzeblätter, Mineralwasser, Erdbeermark	12.50
Geile Paula	Saurer Apfel, Grüne Banane, Malibu, Orangensaft	12.50
Geiler Sepp	Blue Curacao, Batida de Coco, Ananassaft, Orangensaft	12.50
Godfather sour	Amaretto, Jack-Daniels, Sweet & Sour	12.50
Long Island Icetea	Vodka, Tequilla, Tripple Sec, Bacardi, Gin, Cola, Sweet & Sour	19.50
Madagaskar	Malibu, Vodka, Vanille-Sirup, Blue Curaçaco, Orangensaft	12.50
Margaritha Erdbeer/Mango	Tequilla, Triple Sec, Sweet & Sour, Erdbeer- oder Mangomark, Crasheis	12.50
Mai Tai	Havanna, Triple Sec, Ananassaft, Nussirup	13.00
Mojito	Bacardi, Limetten, Minzeblätter, Mineralwasser	12.50
Pina Colada	Rum, Batida de Coco, Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne	12.50
Sex on the beach	Vodka, White Peach, Cranberrysaft, Ananas- und Orangensaft	12.50
Seventy Seven	Gin, Jameson, Sweet & Sour, Sprite	12.50
Small Island Icetea	Vodka, Tequilla, Triple Sec, Bacardi, Gin, Cola, Sweet & Sour	12.50
Swimming Pool	Vodka, Bacardi, Blue Curaçao, Cream of Coconut, Ananassaft	12.50
Tequilla Sunrise	Tequilla, Grenadine, Orangensaft	12.50
Vanilla Dream	Ananassaft, Amaretto, Vanille-Eis	12.50
White Russian	Vodka (White oder Caramel, je nach Wunsch), Kahlua, Sahne	12.50
Zombie	Bacardi schwarz & weiss, O'saft, Triple Sec, Spicy Mangosirup	13.50

COCKTAIL OHNE ALKOHOL

1 zu 100	Passionssaft, Erdbeersirup, Red Bull	9.00
Adam & Eva	Apfelsaft, Orangensaft, Grenadinesirup, Ginger Ale	9.00
Café del Mar	Cappuccino, Amaretto-Sirup, Crash-Eis, Rahmhaube	9.00
Caipirinha	Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker, Crash Eis	9.00
Caribbean-Dream	Mango-Mark, Spicy Mangosirup, Orangensaft, Zitronensaft	9.00
Cinderella	Kokossirup, Grenadinesirup, Sahne, A'saft und O'saft	9.00
Erdbeer Caipirinha	Erdbeermark, Limetten, Rohrzucker, Mineralwasser	9.00
Erdbeer-Mojito	Mojitosirup, Limetten, Minzeblätter, Erdbeermark, Mineralwasser	9.00
Margaritha Erdbeer/Mango	Tequilla-Sirup, Sweet & Sour, Erdbeer- oder Mangomark, Crasheis	9.00
Mojito	Mojitosirup, Limetten, Minzeblätter, Mineralwasser	9.00
Vanilla Dream	Amaretto-Sirup, Ananassaft, Vanillesirup, Vanilleeis	9.00
Virgin Colada	Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne	9.00

SHOTS

Hot Shot	Cuaranta y Tres, weisser Vodka, Cointreau, Zitronenscheibe	8.50
Caramelito	Carmelvodka mit Rahmhaube	7.00
Baby Guinness	Kahlua, Baileys	7.50
Tres Puntos Shot	Kahlua, Eierlikör, Havanna	7.50
Flaming B52	Kahlua, Baileys, Cointreau	7.50
Black Russian	Kahlua, weisser Vodka	8.00
Fliegender Hirsch	mit 2cl Jägermeister und Red Bull	8.00
Cocoloco	Roter Vodka, Wassermelonensirup, Orangen- & Ananassaft	7.50
Cucaracha	Tequilla, Kahlua	7.50
Sambuca	Sambuca mit Kaffeebohne	7.00
Tequilla	Tequilla Silver/Gold mit Zitrone/Orange	7.00
Saurer Apfel	Beerenzen Saurer Apfel	7.00
Shot Fläschli	2cl-3cl	5.50

SPIRITUOSEN

	Vol.%	CL	CHF
APERITIF'S			
Martini bianco / rosso	16%	6cl	8.00
Cynar	16%	4cl	8.00
Campari	23%	4cl	8.00
Pastis	40%	4cl	8.00
LIKÖRE			
Amaretto / Baileys	18%	4cl	8.00
Kahlua	27%	4cl	8.00
Frangelico / Malibu / Grüne Banane	24%	4cl	8.00
Passoa	12%	4cl	8.00
Cuarenta y Tres 43	31%	4cl	8.50
Southern Comfort	35%	4cl	9.50
Tequilla Rose	17%	4cl	8.50
Vodka			
Vodka Trojka / Russian Standard	40%	4cl	8.50
Vodka Belvédère	40%	4cl	14.50
Vodka "Rheingold" Swiss Premium	43%	4cl	14.50
Kräuter			
Appenzeller	29%	4cl	8.50
Ramazotti	30%	4cl	8.50
Jägermeister	35%	4cl	8.50
Rum			
Bacardi weiss oder schwarz / Captain Morgan	40%	4cl	8.50
Havana Rum	38%	4cl	8.50
El Falcone Reserva Especial	42%	4cl	14.50
Distilled and aged for a minimum of 5 Year's in Belize			
KLARE BRÄNDE			
Kirsch / Kernobst / Chrüter / Pflümli / Zwetschgen / Williams	38%	4cl	7.50
Williams Morand	43%	4cl	9.00
Cointreau / Vieille Prune / Calvados - Morin	40%	4cl	9.00
Freihof Lustenau (Österreich) Birne, Vogelbeere oder Marille	38%	4cl	9.00
GIN			
Bombay Sapphire Gin	40%	4cl	9.50
Hendrick's	41,4%	4cl	11.50
Swiss Dry Gin 82	45%	4cl	13.50
Xcellent – Swiss Edelweiss Gin	40%	4cl	13.50
COGNAC / BRANDY / GRAPPA			
Maxime Trijol VSOP Cognac Grande Champagne	40%	4cl	14.50
Carlos I	38%	4cl	9.00
Grappa Amarone, Moscato oder Brunello	41%	4cl	9.00
WEINBRAND für's 21. Jahrhundert			
Birds Weissbrand	42,2%	4cl	9.50
MIT ZUSATZ			
mit Mineral oder Saft			3.00
mit Red Bull/Fläschli			3.50
WHISKY/SINGLE MALT/BOURBON			
Eine grosse Auswahl an auserlesenen Whisky's, Single und Rare Malt finden Sie in unserer speziellen Whisky-Karte			
Scotch			
Ballantines	40%	4cl	8.50
Bourbon Whisky			
Jim Beam	40%	4cl	9.50
Tennessee Whisky			
Jack Daniels	43%	4cl	11.50
Irish Whisky			
Jameson	40%	4cl	8.50
Swiss Malt			
Munot Malt – Single Cask Malt	46%	4cl	15.00

GRAPPA BERTA

Bric Del Gaian ca.8 Jahre

2cl CHF 7.25

4cl CHF 14.50

Traube: Moscato d'Asti, 45 Vol.%. Duft: Komplex, fein, einhüllend mit größter Persönlichkeit. Unter vielen Empfindungen stechen die Salbei "sclarea", die Pampelmuse und die Vanille hervor. Geschmack: Reich, einhüllend, samtig, im Mund lang anhaltend

Roccanivo ca.8 Jahre

2cl CHF 7.25

4cl CHF 14.50

Traube: Barbera d'Asti, 45 Vol.%. Duft: Komplex, fein, einhüllend mit größter Persönlichkeit. Unter den vielen Empfindungen stechen Sauerkirsche, Waldbeeren, Schokolade und Vanille hervor. Geschmack: Reich, einhüllend, fein, sehr harmonisch und lang anhaltend.

Tresolitre ca.8 Jahre

2cl CHF 7.25

4cl CHF 14.50

Traube: Nebbiolo da Barolo, 45 Vol.%. 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.

ABSINTH

Absinth, auch *Absinthe* oder *Wermutspirituose* genannt, ist ein alkoholisches Getränk, das traditionell aus Wermut, Anis, Fenchel sowie einer je nach Rezeptur unterschiedlichen Reihe weiterer Kräuter hergestellt wird. Bei einer sehr großen Anzahl von Absinthmarken ist die Spirituose von grüner Farbe. Deswegen wird Absinth gelegentlich auch „die grüne Fee“ (französisch: *la fée verte*) genannt. Der Alkoholgehalt liegt üblicherweise etwa zwischen 45 und 85 Volumen-Prozent und ist demnach dem oberen Bereich der Spirituosen zuzuordnen. Absinth wurde ursprünglich im 18. Jahrhundert im **Val de Travers** im heutigen **Schweizer Kanton Neuenburg (Neuchâtel)**, als Heilelixier hergestellt.

LA REINE Brennerei Francis Martin

72% 2cl

CHF 10.00

BOHEME Brennerei Francis Martin

68% 2cl

CHF 10.00

APHRODITE Brennerei Claude-Allain Bugnon 55% 2cl

CHF 10.00

Alle Absinth werden mit Eiswasser serviert und können auf Wunsch mit karamelisiertem Zucker flambiert werden.



CIGAR'S

Zu einem edlen Whisky eine gute Zigarre. Die perfekte Ergänzung eines eleganten Lebensstils. Nichts verkörpert stilvollen Genuss so sehr wie ein Gentleman, der eine Zigarre raucht. Der Name Zigarre leitet sich aus der Sprache der alten Maya ab. Dort wurde mit Ciq oder Ciqua „etwas Brennbares, das gut schmeckt und gut riecht“ bezeichnet.

LONGFILLER

Bis 1954 wurden alle kubanische Cigarren von Hand gemacht und nur von Hand, ohne jegliche Hilfsmittel. Dann führte man den Pressstock ein. Dank dieser mechanischen Presse konnte die tägliche Produktionsmenge pro Cigarrenmacher verdoppelt werden. Der Nachteil dieser Presse jedoch war, und ist immer noch, dass sich – wenn etwas zu viel Tabak verarbeitet wird – der Luftkanal verengt und der Zugwiderstand zu gross wird. Bekanntlich ermüdet eine Zigarre die nicht lufftet und hinterlässt einen bitteren Geschmack. Deshalb lässt sich mit der HBPR – Methode – **HAND BUNCHED PRESSED ROLLED** – die ursprüngliche Kunst der Cigarrenfertigung wieder aufleben.

Eine erstklassige Zigarre, die durch einen perfekten Zug ihr mildes und facettenreiches Aroma entfaltet.

Corona HBPR

Ca. 40 Min. Rauchgenuss

CHF 13.50

Torpedo HBPR

Ca. 40 Min. Rauchgenuss

CHF 17.50

Cohiba Siglo I

Ca. 30 Min. Rauchgenuss

CHF 12.50

Panalito Sumatra

Ca. 15 Min. Rauchgenuss

CHF 4.50

Tubes Pure Havana

Ca. 30 Min. Rauchgenuss

CHF 7.00

Tubes Sumatra

Ca. 30 Min. Rauchgenuss

CHF 7.00



SHISHA

Bei uns kann in der Smoking Lounge Shisha geraucht werden. Unsere Shisha's stammen aus Fernost und die Tabaksorten stammen aus Ägypten, Syrien, Amerika und Fernost. Die Rauchzeit beträgt bei den Shisha's ca. 30-40 Minuten. Al Fakher zeichnet sich durch seinen exzellenten weichen Geschmack und dem sehr hohen Feuchtigkeitsanteil aus, welcher einen sehr schönen Rauch ergibt. Al Waha Tabak ist nach traditioneller jordanischer Weise hergestellt. Vorallem die Zugabe von Honig und intensive Aromen zeichnen ihn aus.

Sorte

Traube
Red Berries
Orange
Pfirsich
Doppel Apfel
Wassermelone
Zuckermelone
Erdbeer
Kirsche
Voltage (Wassermelone/Zitrone/Mandel)
Twisted (Orange/Kirsche/süsse Früchte/Vanille)
Blue Mist (Blueberries)
Code 69 (Cola, Zitrone)

Tabak

Al Fakher
Al Fakher
Al Fakher
Al Fakher
Al Fakher
Al Fakher
Al Fakher
Al Fakher
Al Fakher
Social Smoke (USA)
Social Smoke (USA)
Starbuzz (USA)
Starbuzz (USA)

Preis jede Sorte CHF 16.50

