

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:

Poulet / Chicken (CH + TH*), Rind / Beef (CH), Schwein, Porc (CH), Fisch/ Shrimps (VN*/US*), Pferd / Horse (CA*), Känguru / Kangaroo (AUS*), Thunfisch / Tuna (AS*)

* kann mit AML oder leistungsfördernden Hormonen erzeugt sein.

GETRÄNKE / BEVERAGE:

Mineral / Bier	Seite	6
Wein / Prosecco / spezielle Aperitif's	Seite	7
Kaffee mit und ohne Schnaps / Tee	Seite	8
Cocktails mit und ohne Alkohol / Shots	Seite	9
Spirituosen – Aperitif, Liköre, Whisky, Grappa, Cognac	Seite	10

SPEZIALITÄTEN / SPECIALITIES:

Edle Single Malt Whisky, Scotch Whisky, Irish Whisky	Seite	11
Edle Grappa's, Absinth – Cigars – Shisha	Seite	12



SALATE & VORSPEISEN

	CHF klein	CHF gross
 Thurgauer Rieslingschaumsuppe	8.00	
 Grüner Salat	9.00	
Kleiner gemischter Salatteller (auch als Beilage zu Hauptgerichten möglich)	11.00	
 Tomatensalat „Caprese“ Tomatensalat mit Mozzarella, Zwiebeln, Basilikum-Pesto und Foccacia-Brot / <i>Tomato salad with mozzarella, onions, basil pesto and foccacia 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 Knoblausauce 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 Schnitzel serviert im Foccacia mit Tartarsauce / <i>Breaded escalope in a focaccia with tartar sauce</i>	11.50	

FINGERFOOD

Falken-Jumbo-Platte 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>	2 Pers. 38.50	4 Pers. 49.90
 Onion Rings (7 Stk.) Zwiebelringe im Bierteig frittiert / <i>Fried onion rings</i>		11.50
 Frühlingsrollen (7 Stk.) Gemüse-Frühlingsrollen frittiert / <i>Fried vegetable spring rolls</i>		11.00
Fischknusperli (7 Stk.)* Pangasiusknusperli im Bierteig frittiert / <i>Fried Pangasius fish</i>		11.50
Chicken Nuggets (7 Stk.)* Chicken Nuggets frittiert / <i>Fried chicken nuggets</i>		11.00
Shrimps Japanese Style (7 Stk.)* Panierte Shrimps frittiert / <i>Breaded fried shrimps</i>		12.00

Wählen Sie Ihre Beilage / Choose your Side:


Salat mit French oder Italian Dressing	9.00	
Gemüse, Pommes-Frites, County Cuts, Twister Frites, Röstikroketten (6 Stück) oder Butternudeln / Salad with French or Italian Dressing, vegetable, french fries, country cuts, twister fries, hash browns (6 pieces) or butter noodles	7.00	9.00

Saucen / Sauces:

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

Alle Preise inkl. MwSt / All prices incl. TVA

FLAMMENKUCHEN

	CHF klein	CHF gross
Elsässer Flammenkuchen Speck, Zwiebeln, Schmand / Bacon, onions, sour cream		18.80
 Vegi-Flammenkuchen Gemüse, Zwiebeln, Schmand / Leaf spinach, vegetable, onions, sour cream		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
Beefburger mit Essiggurke, Tomate und Zwiebeln / Beefburger with pickle, tomato and onions		11.00
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 (250g) Big Beefburger mit Speckstreifen und Spiegelei / Big beefburger with bacon and fried egg		18.50

FLEISCHGERICHTE

Beefsteak Tartar pikant gewürzt serviert mit Zwiebelringen, Kapern, Toastbrot und Butter / Juicy spiced served with onion rings, toastbread and butter	90g	19.50	180g	28.50
Berliner Currywurst <i>Currysausage from Berlin</i>				13.50
Schweinschnitzel paniert <i>breaded escalope of pork</i>		10.50		15.00
Knusprig gebratene „Spare Ribs“ (20 min) <i>Crisp grilled spare ribs</i>				19.50
Wählen Sie Ihre Beilage / Choose your Side: Salat mit French oder Italian Dressing			9.00	
Gemüse, Pommes-Frites, County Cuts, Twister Frites, Röstikroketten (6 Stück) oder Butternudeln / Salad with French or Italian Dressing, vegetable, french fries, country cuts, twister fries, hash browns (6 pieces) or butter noodles		7.00		9.00

Alle Preise inkl. MwSt / All prices incl. TVA

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 vor allem 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	40.50
CH	300g	45.50
	100g	7.50
CH	150g	41.00
	50g	7.50

STEAKS AND MORE:

Western-Schweinssteak / *Steak of porc*

CH 200g 26.50

Holzfäller-Schweinssteak / *Steak of porc*

CH 300g 32.00

Pferde-Entrecôte Lady's-Like / *Horse Lady's-Like**

CA 200 g 32.50

Pferde-Entrecôte Gent's-Like / *Horse Gent's-Like**

CA 300 g 40.00

Känguru-Entrecôte Lady's-Like / *Kangaroo Lady's-Like**

AUS 200 g 32.50

Känguru-Entrecôte Gent's-Like / *Kangaroo Gent's-Like**

AUS 300 g 40.00

Pouletbrust / *Chicken breast*

CH 180g 28.50

Thunfisch-Steak / *Tuna Steak**

AS 200 g 28.50

jede weiteren / each more

100g 5.00

SPIESSE:

Riesencrevetten-Spiess* / *Spit with Shrimps*

VN 200g 33.00

Fleisch-Spiess

Rindsfilet, Entrecôte, Pouletbrust, Schweinssteak am Spiess /

Tenderloin, Entrecôte, chicken breast and steak of porc on a spit

CH ca. 250g 43.00

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, chicken breast and shrimps.

Preise inklusive einer Beilage: / *Priced included one Side:*

Salat, Gemüse, Pommes-Frites, County Cuts, Twister Frites, Röstikroketten oder Butternudeln / *Salad, vegetable, french fries, country cuts, twister fries, hash browns or butter noodles*

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.

Alle Preise inkl. MwSt / *All prices incl. TVA*

ÄCHT SCHWIZERISCH.....

RÖSCHTISPEZIALITÄTEN SERVIERT IM PFÄNNLI

Ob überbacken, mit Sauce oder einfach so, eine knusprige Rösti ist immer etwas gutes!

Röschti Hawaii CHF 20.50

mit Ananas und Vorderschinken belegt und Raclettekäse überbacken /
Fried grated potatoes with pineapple and ham and backed with cheese


BW-Röschti CHF 22.50

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

 Röschti mit 2 Spiegeleiern / Fried grated potatoes with 2 fried eggs CHF 14.50

Tessiner-Röschti CHF 20.50

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

 Divecorner-Röschti CHF 15.50

mit Käse überbacken/Fried grated potatoes backed with cheese



Röschti „Studi“ CHF 25.50

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

Zusätzlich: Spiegelei oder Speck / with fried egg or bacon CHF 2.00

DESSERTKARTE

Coupe Jacques CHF 13.50

Vanille-/Erdbeerglacé, frischer Fruchtsalat, Schlagrahm / Vanilla/strawberry ice cream, fresh fruit salad, wipped cream

Eiscafé „Falken“ CHF 11.50

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

Coupe Hotberry CHF 11.50

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

Coupe Dänemark CHF 11.00

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

Caramelchöpfli CHF 10.50

Caramelcrème mit Caramelsauce und Schlagrahm / Custard with caramelsauce and whipped cream

Warmer Apfelstreuselkuchen CHF 11.00

mit Vanilleglacé und Schlagrahm / Warm Apple pie with vanilla ice cream and wipped cream

Frischer Fruchtsalat mit Saisonfrüchten / Fresh fruit salad with seasonal fruits CHF 11.50

mit 2cl Kirsch / with 2cl Kirsch (spirit) CHF 14.00

Ben & Jerry's (Becher) CHF 5.50

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

Glacé (pro Kugel) CHF 2.50

pro Kugel/per scoop

Vanille-, Erdbeer-, Schokolade- oder Caféglacé / Vanilla, strawberry, chocolate, coffee ice cream

Falken Piccolino CHF 6.50

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

Birchermüesli CHF 9.50

Birchermüesli serviert mit Butter und Brot / Bichermuesli served with butter and bred

Zuschlag Schlagrahm/additional wipped cream CHF 1.50

Alle Preise inkl. MwSt / All prices incl. TVA

GETRÄNKEKARTE

MINERALWASSER / RED BULL / FRUCHTSÄFTE

Mineral offen

	CHF 2.5dl	CHF 4dl
Schnitzwasser mit /ohne	3.70	5.00
Coca Cola	3.70	5.00
Sprite	3.70	5.00
Eistee	3.70	5.00
Rivella rot	3.70	5.00
Süssmost / Apfelschorle	3.70	5.00
Orangensaft / Ananassaft	4.00	6.00

Flaschen/Dosen

Cola Zero / Light, Fanta	33cl	4.70
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	20cl	4.70
Tomatensaft	20cl	4.70
Red Bull	25cl	5.50

BIERE / APFELWEIN

Biere offen

	CHF 2.5dl	CHF 4dl / *5dl	CHF 1 Liter	CHF 1.5 Liter
Falken Lager	3.80	5.50	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	5.50
Falken 1895 (Stammhausbier, Bügelflasche)	33cl	5.50
Falken Lager	50cl	5.60
Corona	33cl	6.00
Guinness Draught / Kilkenny	33cl	6.00
Magners (Sider)	33cl	6.00
Murphy's	50cl	7.50
Adam und Eva (Apfelbier)	33cl	5.50
Möhl Apfelwein trüb	50cl	6.00

Bier / Apfelwein alkoholfrei

Falken	33cl	5.50
Weizen Falken	50cl	7.00
Möhl Apfelwein trüb	50cl	6.00

Wir haben insgesamt über 25 verschiedene, internationale Biersorten, schauen Sie in unsere separate Bierkarte!

WEINKARTE

CHF

PROSECCO di Conegliano e Valdobbiadene Extra Dry Collalto

Cüpli		10cl	9.00
Aperol Prosecco	11%	4cl	11.00
Flasche		75cl	43.50

MOSCATO di Piemonte DOC „Colle degli Angeli“		Flasche 75cl	43.50
---	--	--------------	-------

SPEZIELLE APERITIF'S

Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)			8.00
Hugo (Weisswein mit Holunderblüten, Limetten und Pfefferminze)			9.50
Lilly Classic / Lemon / Ginger (Lillet –Weinlikör mit Tonic, Bitter Lemon oder Ginger Ale)			9.50
Negroni (Campari, Vermouth rosso, Gin)			12.00

WEISSWEIN

Appar#one *Bianco* Chardonnay, Pinot Svizzera	CH	50cl	22.50
Chardonnay Alto Adige DOC Chardonnay Südtirol	IT	50cl	20.00
Holder-Wy Weisswein mit Holunderblüten	CH	50cl	20.00
Swiss Ethno 2010 Epesses Waadt	CH	75cl	29.50
Sauvignon blanc Iselisberg AOC 2011 Thurgau	CH	75cl	29.50
El Coto MO Rioja blanco 2011 Viura Oberer Ebro	ES	75cl	26.50

ROTWEIN

Appar#one *Rosso* Cabernet, Pinot Noir Svizzera	CH	50cl	22.50
Primitivo-Merlot Tarantino Primitivo-Merlot Apulien	IT	50cl	20.00
Shiraz Cabernet Shiraz-Cabernet Südaustralien	AUS	50cl	20.00
Rutishauser Pinot Noir Barrique AOC 2011 Thurgau	CH	75cl	39.50
Museum Real DO Reserva 2008 / Tempranillo von ca. 80-jährigen Rebstöcken Duero-Tal	ES	75cl	40.50
Coto de Imaz DOC Rioja 2005 Tempranillo Oberer Ebro	ES	75cl	31.50
Trio Concha y Toro 2009 / Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Shiraz Maipo Valley	CHILE	75cl	29.50

Alle oben aufgeführten Weine		10cl	6.50
sind im Offenausschank erhältlich		20cl	11.00
		30cl	15.00
		50cl (75cl Qualität)	24.00

WIR EMPFEHLEN UNSERE ROTWEIN-SPEZIALITÄTEN:

(passen gut zu unseren Hot Stone Spezialitäten)

Amarone della Valpolicella DOC Cami Veneto 2009 / Rondinella, Corvina Veronese & Molinara Veneto (Region um Venedig)	IT	50cl	28.50
--	----	------	-------

Amarone della Valpolicella Classico DOC Veneto 2006 / Corvina, Rondinella & Negrara Veneto (Region um Venedig)	IT	75cl	69.50
--	----	------	-------

Ripasso della Valpolicella Classico Superiore DOC Veneto 2008 / Der kleine Bruder des Amarone! Ripasso bezeichnet ein zweites Vergären von Trestern von Amarone (siehe oben)	IT	75cl	49.50
---	----	------	-------

Château les Hauts-Conseillants AC Lalande de Pomerol 2007 / Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon Bordeaux	FR	75 cl	52.50
--	----	-------	-------

Alle Preise inkl. MwSt / All prices incl. TVA

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		4.30
---	--	------

KAFFEE ODER TEE MIT SCHNAPS

Cafe Zwetschgen/Chrüter/Kernobst/Pflümüli	3cl	6.30
Luz / GT (Schnaps nach Wahl)	3cl	6.30
Cafe Coretto Grappa	3cl	9.50
Holdrio / Jagertee / Glühwein	4cl	6.80
Schneehäsli (Malibu mit Orangenpunsch)	4cl	6.80
Lumumba (Schoggi mit Rhum)	3cl	8.00
Schümli-Pflümüli, Kaffee Baileys / Amaretto	3cl	8.00
Huuskafi „Falken“	3cl	8.00
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	7.50
Hazelnut Coffee	Nuss-Sirup, Kaffee, Sahne	3cl	7.50
Vanilla Coffee	Vanillesirup, Kaffee, Sahne	3cl	7.50
Amaretto Coffee	Amarettosirup, Kaffee, Sahne	3cl	7.50
Chocolate Coffee	Schokoladensirup, Kaffee, Sahne	3cl	7.50

Alle Preise inkl. MwSt / All prices incl. TVA

COCKTAILS MIT & OHNE ALKOHOL

CHF

COCKTAILS MIT ALKOHOL

Appletiny	Grüner Vodka, saurer Apfel, Cointreau	12.00
Bloody Mary	Vodka, Sweet & Sour, Tomatensaft, Gewürze	12.00
Café del Mar	Cappuccino, Caramel-Vodka, Crash-Eis, Rahmhaube	12.00
Caipirinha	Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Crash-Eis	12.00
Caipiroska	Vodka, Limetten, Rohrzucker, Crash-Eis	12.00
Cinderella	Tequilla Rose, Kokos-, Grenadinesirup, Sahne, A'saft & O'saft	12.00
Cocomero	Orangenvodka, Weisser Vodka, Wassermelonensirup	12.00
Cosmopolitan	Weisser Vodka, Cointreau, Sweet & Sour, Cranberrysaft	12.00
Cuba Libre	Havana Club, Limetten, Cola, Crash-Eis	12.00
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	12.00
Geiler Sepp	Blue Curacao, Batida de Coco, Ananassaft, Orangensaft	12.00
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	12.00
Margaritha Erdbeer/Mango	Tequilla, Tripple Sec, Sweet & Sour, Erdbeer- oder Mangomark, Crasheis	12.00
Mai Tai	Havana, Tripple Sec, Ananassaft, Nussirup	13.00
Mojito	Bacardi, Limetten, Minzeblätter, Mineralwasser	12.00
Naranja	Vodka, Orangensirup, Ginger Ale, Orangensaft, Grenadinesirup	12.00
Pina Colada	Rum, Batida de Coco, Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne	12.00
Sex on the beach	Vodka, White Peach, Cranberrysaft, Ananas- und Orangensaft	12.00
Seventy Seven	Gin, Jameson, Sweet & Sour, Sprite	12.00
Small Island Icetea	Vodka, Tequilla, Tripple Sec, Bacardi, Gin, Cola, Sweet & Sour	12.00
Swimming Pool	Vodka, Bacardi, Blue Curaçao, Cream of Coconut, Ananassaft	12.00
Tequilla Sunrise	Tequilla, Grenadine, Orangensaft	12.00
Vanilla Dream	Ananassaft, Amaretto, Vanille-Eis	12.00
White Russian	Vodka (White oder Caramel, je nach Wunsch), Kahlua, Sahne	12.00
Zombie	Bacardi schwarz & weiss, O'saft, Tripple Sec, Spicy Mangosirup	13.50

COCKTAIL OHNE ALKOHOL

1 zu 100	Passionssaft, Erdbeersirup, Red Bull	8.50
Adam & Eva	Apfelsaft, Orangensaft, Grenadinesirup, Ginger Ale	8.50
Café del Mar	Cappuccino, Amaretto-Sirup, Crash-Eis, Rahmhaube	8.50
Caipirinha	Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker, Crash Eis	8.50
Caribbean-Dream	Mango-Mark, Spicy Mangosirup, Orangensaft, Zitronensaft	8.50
Cinderella	Kokossirup, Grenadinesirup, Sahne, A'saft und O'saft	8.50
Cocomero	Wassermelonensirup, Orangen-, Ananas-, Passionssaft	8.50
Erdbeer Caipirinha	Erdbeermark, Limetten, Rohrzucker, Mineralwasser	8.50
Erdbeer-Mojito	Mojitosirup, Limetten, Minzeblätter, Erdbeermark, Mineralwasser	8.50
Margaritha Erdbeer/Mango	Tequilla-Sirup, Sweet & Sour, Erdbeer- oder Mangomark, Crasheis	8.50
Mojito	Mojitosirup, Limetten, Minzeblätter, Mineralwasser	8.50
Naranja	Orangensirup, Orangensaft, Ginger Ale, Grenadinesirup	8.50
Vanilla Dream	Amaretto-Sirup, Ananassaft, Vanillesirup, Vanilleeis	8.50
Virgin Colada	Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne	8.50

SHOTS

Hot Shot	Cuaranta y Tres, weisser Vodka, Cointreau, Zitronenscheibe	8.50
Caramelito	Carmelvodka mit Rahmhaube	7.00
Mandelgipfel	Bier, Cola, Amaretto	7.00
Baby Guinness	Kahlua, Baileys	7.50
Tres Puntos Shot	Kahlua, Eierlikör, Havana	7.00
Flaming B52	Kahlua, Baileys, Cointreau	7.50
Killer	Havana, Würfelzucker, Kaffeebohnen	7.50
Black Russian	Kahlua, weisser Vodka	8.00
Fliegender Hirsch	mit 2cl Jägermeister und Red Bull	7.50
Cocoloco	Roter Vodka, Wassermelonensirup, Orangen- & Ananassaft	7.00
Kamikaze	Vodka, Tripple Sec, Limettensaft	7.00
Cucaracha	Tequilla, Kahlua	7.00
Sambuca	Sambuca mit Kaffeebohne	7.00
Tequilla	Tequilla Silver/Gold mit Zitrone/Orange	7.00
Saurer Apfel	Beerenzen Saurer Apfel	7.00
Arschlöchli	Roter Vodka, Zitronensaft	7.00
Ferrari	Bacardi, Erdbeersirup	7.00
Shot Fläschli	2cl-3cl	5.50

Alle Preise inkl. MwSt / All prices incl. TVA

SPIRITUOSEN

	Vol.%	CL	CHF
APERITIF'S			
Martini bianco / rosso	16%	6cl	7.50
Cynar	16%	4cl	7.50
Campari	23%	4cl	7.50
Pastis	40%	4cl	7.50
LIKÖRE			
Amaretto / Baileys	18%	4cl	7.50
Kahlua	27%	4cl	7.50
Frangelico / Malibu / Grüne Banane	24%	4cl	7.50
Passoa	12%	4cl	7.50
Cuarenta y Tres 43	31%	4cl	8.50
Southern Comfort	35%	4cl	9.50
Tequilla Rose	17%	4cl	7.50
SPIRITUOSEN			
Vodka Trojka / Russian Standard	40%	4cl	8.50
Vodka Belvédère	40%	4cl	14.50
Bacardi weiss oder Schwarz / Captain Morgan	40%	4cl	8.50
Havana Rum	38%	4cl	8.50
Appenzeller	29%	4cl	7.50
Ramazotti	30%	4cl	7.50
Jägermeister	35%	4cl	7.50
KLARE BRÄNDE			
Kirsch / Kernobst / Chrüter / Pflümli / Zwetschgen / Williams	38%	4cl	7.00
Williams Morand	43%	4cl	8.50
Cointreau / Vieille Prune / Calvados - Morin	40%	4cl	8.50
GIN			
Bombay Sapphire Gin	40%	4cl	9.00
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	8.50
Grappa Amarone	41%	4cl	8.50
WHISKY/SINGLE MALT/BOURBON			
			CHF
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
Whisky Cola Wändli	40%	2cl	6.70
MIT ZUSATZ			
mit Mineral oder Saft			3.00
mit Red Bull/Fläschi			3.50

Alle Preise inkl. MwSt / All prices incl. TVA

SINGLE MALT WHISKY

Single-Malt-Whisky ist eine Spezialform von Whisky; er stammt aus einer eigenen Brennerei und ist kein Verschnitt mehrerer Whiskysorten (=Single, deutsch: einzeln). Er wird ausschliesslich aus gemälzter Gerste hergestellt (=Malt, deutsch: Malz). Auch das zur Herstellung benötigte Brauwasser stammt üblicherweise aus der nächsten Umgebung der Brennerei (z.B. The Glenlivet, am gleichnamigen Fluss gelegen). Die schottische Bezeichnung lautet uisgebach (gesprochen is-ge-bach, vermutlich keltischen Ursprungs) und bedeutet Wasser des Lebens.



LAGAVULIN 16 years 43% **4cl** **CHF 16.50**
Torf, Rauch, Erde und Meer gehen eine einzigartige Verbindung ein, erschaffen einen mächtigen, robusten Charakter

TALISKER 10 years 45.8% **4cl** **CHF 16.50**
Sein sanft-rauchiger Duft leitet über zu einem tiefen, süssen, vollmalzigen Geschmack mit sich schnell steigender Fülle.

The Glenlivet 18 years 43% **4cl** **CHF 16.50**
Perfekter Ausdruck von Alter und Eleganz, mit archetypischen Noten reifer Früchte und eindrucksvoller trockener Eiche. Der perfekte After-Dinner-DRAM.

GLENFIDDICH 12 years 40% **4cl** **CHF 13.50**
Hervorragend ausgewogenen Geschmack von reichen, fruchtigen Aromen, zarter Fichte und einem Anklang von Torfigkeit.

LAPHROIAG 10 years 40% **4cl** **CHF 14.50**
Kontinuierlich sanfte Wellen trockenen Torfs, sie werden ausbalanciert von einer süssen malzigen Mitte und einer zögerlichen Vanille

CHIVAS REGAL 12years 40% **4cl** **CHF 13.50**
Rund und cremig, voller, reicher Geschmack nach Honig, reifen Äpfeln mit Noten von Vanille, Haselnuss und Sahnebonbons.

SCOTCH WHISKEY

GLENMORANGIE 43% **4cl** **CHF 18.00**
EXTREMELY RARE 18 Years

BY THE GLENMORANGIE DISTILLERY COY TAIN, ROSE SHIRE

Ein kostbarer Malt Whisky, veredelt durch einen besonders langen Reifeprozess in den besten Ex-Bourbon Fässern. Anschließend wird ein Teil zusätzlich in Sherry-Fässern EXTRA MATURED. Hier wird die fruchtige Komplexität von Glenmorangie verweben mit dem nussigen Aroma von trockenem Oloroso Sherry. Das Ergebnis: Ein außerordentlicher Malt mit einem besonders reichhaltigen, vielschichtigen Aroma und vollmundigem, rundem Geschmack. Erhielt auf der **IWSC 2010** (International Wine and Spirits Competition) die Gold Medal und war "best in class" also bestes Produkt in seiner Klasse und zwar dem Bereich Whisky Scotch. Statt Weichheit findet man Fülle und Würzigkeit. Über allem liegt der weiche, zarte Duft von Sherry verbunden mit dem feinen Geschmack alter Eiche.



OCTOMORE 57% **4cl** **CHF 25.00**
SCOTTISH BARLEY 5 Years

BY Bruichladdich Schottland – Islay

Der Octomore 06.1 ist einer der am stärksten getorften Whiskys aller Zeiten! 167 ppm Rauchgehalt überwältigen alle Sinne. Ein unglaublich kräftiger und imposanter Whisky, der mit 57 Vol.% genug Potenzial zum verdünnen bereithält. Dieser Octomore wurde aus 100% schottischer Gerste hergestellt. Streng limitiert! Nur wenige Falschen! Aroma: Meeresluft und Seetang. Es folgt ein pfeffriger Rauch und Noten von Heide, Limone und Wasserminze. Geschmack: Deutlicher Rauch und Meeresaromen. Im Hintergrund findet man Malz, süsse Eiche, Vanille und Nüsse. Dazu frische Zitrusnoten und etwas Apfel. Abgang: Lang und wärmend. Fasstyp: Amerikanische Eiche.



IRISH WHISKEY

MIDLETON VERY RARE 40% **4cl** **CHF 25.00**
TRIPLE DISTILLED

BY JOHN JAMESON & SON-MIDLETON-CO. CORK

Nur 50 Fässer werden jedes Jahr veröffentlicht. Der Premium-Blend besteht aus irischen Whiskey's, welche vom Master Blender handverlesen sind. Alle sind dreifach destilliert und reifen zwischen 12 und 25 Jahren in individuell ausgewählten Sherry-oder Bourbonfässern. Jeder Jahrgang unterscheidet sich leicht **Aged to Perfection and Bottled in the Year 2010**. Diskrete Eichigkeit, würzig duftende Aromen von Flieder, Eiche, toffee. Finish: lang, Gewürze, Eiche, befriedigend.



Alle Preise inkl. MwSt / All prices incl. TVA

GRAPPA BERTA

Bric Del Gaian ca.8 Jahre

4cl

CHF 18.00

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

4cl

CHF 18.00

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

4cl

CHF 18.00

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

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 luftet 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 13.00

Torpedo HBPR

Ca. 40 Min. Rauchgenuss

CHF 17.00

Cohiba Siglo I

Ca. 30 Min. Rauchgenuss

CHF 12.00

Panalito Sumatra

Ca. 15 Min. Rauchgenuss

CHF 4.00

Tubes Pure Havana

Ca. 30Min. Rauchgenuss

CHF 6.50

Tubes Sumatra

Ca. 30 Min. Rauchgenuss

CHF 6.50



SISHA

Bei uns kann in der Smoking Lounge Shisha geraucht werden. Unsere Shisha's stammen aus Fernost. Unsere 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
Blue Mist (Blueberries)
Code 69 (Cola, Zitrone)
California Dream

Tabak

Al Fakher
Al Fakher
Al Fakher
Al Fakher
Al Fakher
Al Fakher
Al Fakher
Al Fakher
Al Fakher
Starbuzz (USA)
Starbuzz (USA)
Al Waha
Alle Preise inkl. MwSt / All prices incl. TVA



Preis jede Sorte

CHF 16.50