

WILLKOMMEN / BIENVENUE / WELCOME

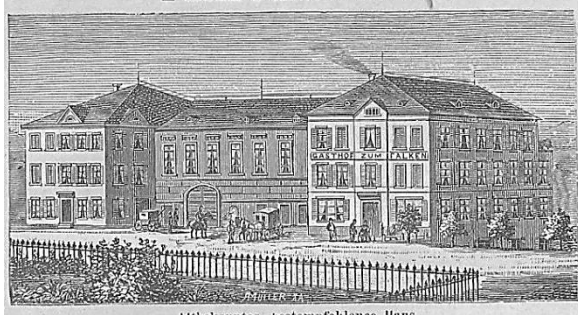


Gasthof zum Falken

Restaurant • Hotel • Bar

gasthofzumfalken.ch

Gasthof zum FALKEN (Hôtel du Faucon)
FRAUENFELD



Altbekanntes, bestempfohlenes Haus.

Holzstich 1889



Postkarte um 1895

Verzeichnis:

Essen / Food:

Salate, Vorspeisen, 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:

Pulled Chicken/ Nuggets (TH*), Rind / Beef (CH), Schwein, Porc (CH), Fisch/ Shrimps (VN*), Pferd / Horse (EU*), 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


	CHF klein	CHF gross
Salate & Vorspeisen		
 Thurgauer Rieslingschaumsuppe White wine soup	8.50	12.50
 Grüner Saisonsalat Green seasonal salad	9.00	
 Gemischter Salat mixed salad	11.00	
 Tomatensalat „Caprese“ Tomato mozzarella salad, onions, pesto	12.50	17.50
Falken-Salat mit Speck & Ei	15.80	19.90
Salatschüssel mit grünen Salaten, Tomate, Ei, gebratenen Speckstreifen Bowl of green salads, tomato, egg, bacon		
 Tortilla Chips warm mit Knoblauchsauce und Guacamole Tortilla chips warm, garlic sauce, guacamole	9.00	
 Nachos mit Käse überbacken Knoblauchsauce, Guacamole Nachos overbaked with cheese, garlic sauce, guacamole	15.50	
Nachos mit Chili con Carne und Käse überbacken mit Knoblauchsauce und Guacamole / Nachos with chili con carne overbaked with cheese, garlic sauce, guacamole	18.50	

Fingerfood

Schnitzelbrot (Schwein) Paniertes Schweinsschnitzel, Focciabrot, Tartarsauce Breaded escalope of porc, focaccia bread, tartar sauce		12.50
 Portion Pommes Frites « Café de Paris » mit hausgemachter Café de Paris		11.00
Falken-Jumbo-Platte Frühlingsrollen, Fischknusperli, Chicken Nuggets, Onion Rings, Shrimps und Pommes-Frites mit verschiedenen Saucen / Spring rolls, beer battered fish, chicken nuggets, shrimps, onion rings, french fries and different sauces		4 Pers. 54.50 2 Pers. 38.50
Zum Fingerfood servieren wir eine Sauce nach Wahl: Choose your sauce: Cocktail, Tartar, Sweet & Sour, Curry, BBQ, Knoblauch (Garlic)		
 Onion Rings (7 Stk.) Zwiebelringe im Bierteig frittiert / Deep fried onion rings		12.00
 Frühlingsrollen (7 Stk.) Gemüse-Frühlingsrollen frittiert / Deep fried vegetable spring rolls		11.00
Fischknusperli (7 Stk.)* Pangasiusknusperli im Bierteig frittiert / Deep fried Pangasius fish		11.50
Chicken Nuggets (7 Stk.)* Chicken Nuggets frittiert / Deep fried chicken nuggets		12.00
Shrimps Japanese Style (7 Stk.)* Panierte Shrimps frittiert / Deep fried breaded shrimps		12.00
 Portion Pommes Frites, Twister, Röstikroketten		9.00
jede weitere Sauce / each additional sauce		1.50

Wählen Sie Ihre Beilage / Choose your Side:

Salat (House oder Italian-Dressing), Gemüse (Vegetable), Röschi	9.00
Gemischter Salat (mixed salad)	11.00
Pommes-Frites, Twister Frites, Röstikroketten (hash browns), Reis (rice), Teigwaren (pasta)	7.00

	CHF klein	CHF gross
Flammenkuchen		
Elsässer Flammenkuchen Speck, Zwiebeln, Schmand / Bacon, onions, sour cream		18.80
 Vegi Flammenkuchen Saisongemüse, Zwiebeln, Schmand / seasonal vegetable, onions, sour cream		18.80

The Falken Burger's Club

 Mozzarellaburger „Vegi“		13.50
Foccacia, Frischkäse, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum-Pesto, Mozzarella / Foccacia, cream cheese, tomatoes, onions, basil pesto, mozzarella		
Cheeseburger		12.00
Cole Slaw, Raclettekäse, Essiggurke, Tomate, Zwiebeln / cole slaw swiss cheese, pickle, tomato, onions		
Falken Burger		14.00
Cole Slaw, Speckstreifen, Spiegelei, Tomate, Zwiebeln / cole slaw bacon, fried egg, tomato, onions		
BBQ-Burger		14.00
Cole Slaw, BBQ-Sauce, frittierte Zwiebelringe, Speckstreifen / Cole slaw, BBQ-Sauce, onion rings, bacon		
Swiss Alp Burger No.1		14.50
Foccacia, Cole Slaw, BBQ-Sauce, Speckstreifen, Raclettekäse, Tomate, Zwiebeln / Foccacia, cole slaw, BBQ-Sauce, bacon, Swiss cheese, tomato, onions		
Pulled Chicken Burger (200g)		18.00
Cole slaw, Sweet & Sour Sauce, Tomaten, Zwiebeln / Cole slaw, sweet & sour sauce, tomato, onions		
Jumbo Falken Burger (ca. 200g) mit Swiss Premium Dry Aged Beef		18.50
Cole Slaw, Speckstreifen, Spiegelei, Tomate, Zwiebeln / cole slaw, bacon, fried egg, tomato, onions		
„Der Gesprungene“-Burger (ca. 200g) mit Känguruh-Entrecôte		19.50
Cole Slaw, Zwiebeln, Chef's Spezialsauce / Kangaroo burger, onions, cole slaw, chef's special sauce		
„Der Geriffene“-Burger (ca. 200g) mit Pferde-Entrecôte		21.50
Cole Slaw, Zwiebeln, Chef's Spezialsauce / Horse burger, onions, cole slaw, chef's special sauce		
„Beef and Beans“-Burger (ca. 200g) mit Swiss Premium Dry Aged Beef		24.00
Premium Burger, Chili con carne, Zwiebelstreifen, Tomate, Käse / Swiss dry aged beef burger, chili con carne, onions, tomato, Swiss cheese		

Fleischgerichte

Hausgemachtes Beefsteak Tartar (aus knochengereiftem Rinds-Filet)		
normal gewürzt (auf Wunsch auch scharf gewürzt)	100g	24.50
serviert mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter /	150g	29.50
Juicy spiced beefsteak tatar (optional also hot spiced)	200g	33.50
served with onion rings, caper, toast and butter		
auf Wunsch mit Eigelb serviert / optional served with a yellow of an egg		1.00
Berliner Currywurst		13.50
Currysausage from Berlin		
Knusprig grillierte "Spare Ribs" (ca. 450 g)		20.50
Crisp grilled spare ribs		



Wählen Sie Ihre Beilage / Choose your Side:

Salat (House oder Italian-Dressing), Gemüse (Vegetable), Röschi	9.00
Gemischter Salat (mixed salad)	11.00
Pommes-Frites, Twister Frites, Röstikroketten (hash browns), Reis (rice), Teigwaren (pasta)	7.00

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	49.00
	100g	8.50
CH	150g	42.50
	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

Thunfisch-Steak / Tuna Steak

jede weiteren / each more

CH	200g	26.50
CH	300g	32.00
EU	200 g	37.00
EU	300 g	43.50
AUS	200 g	33.50
AUS	300 g	40.00
NZ	200g	33.50
NZ	300g	40.00
VN	180g	29.50
	100g	6.00

SPIESSE:

Riesencrevetten-Spiess / Spit with Shrimps

Fleischspieß (nicht als Tellergericht)

Stücke vom Schweinssteak, Rindsfilet, Rinds-, Pferd- und Känguru-Entrecôte /
Mixed pieces of steak of porc, tenderloin, entrecote of beef, horse and kangaroo

VN	200g	33.00
	ca. 250g	48.00
	CH/EU/AUS	

PLATTE:

Fleischplatte* - Preis pro Person

Stücke vom Schweinssteak, Rindsfilet, Rinds-, Pferd- und Känguru-Entrecôte /
Mixed pieces of steak of porc, tenderloin, entrecote of beef, horse and kangaroo

	ca. 250g	48.00
	CH/EU/AUS	

Preise inklusive einer Beilage: /Priced included one Side:

Salat mit House oder Italian Dressing, Saisongemüse, 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 Schwiizerisch.....

Röschti Spezialitäten serviert im Pfännli



CHF CHF
klein gross

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

BW-Röschti 23.50

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

 **Röschti** mit 2 Spiegeleiern / Fried grated potatoes with 2 fried eggs 15.50

Tessiner-Röschti 20.50

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



 **“Chäs”-Röschti (Divecorner)** 18.00
mit Käse überbacken / Fried grated potatoes backed with cheese

Röschti „Studi“ 25.50

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

Röschti „Mexican“ 25.50

Röschti mit Chili con carne und Cheddarkäse überbacken / Fried grated potatoes with Chili con carne overbacked with cheddar cheese

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

Dessertkarte - Bauernhofglacé

Warmer Apfelstreuselkuchen 12.50

mit Vanilleglacé und Schlagrahm / Warm apple pie with vanilla ice cream and whipped cream

Lauwarmer Brownie 12.50

mit Vanilleglacé, frischen Früchten und Rahm / Brownie with and vanilla ice cream, fresh fruits and whipped cream

Eiscafé „Falken“ 12.00

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

Coupe Hotberry 8.50 12.00

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

Coupe Dänemark 8.50 12.00

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

Frischer Fruchtsalat mit Saisonfrüchten / Fresh fruit salad with seasonal fruits 12.00

Unsere feinen Glacé's kommen vom Schaub's Bauernhof in Mettendorf



Bauernhof Glacé-Becher: 5.00

Baumnuß, Caramel, Stracciatella, Joghurt Aprikose, Joghurt Heidelbeer, Joghurt Mango / Walnut, Caramel, Stracciatella, Joghurt Apricot, Blueberry or Mango

Sorbet Kugeln: Zitronen, Erdbeer, Zwetschgen / lemon, strawberry, plum pro Kugel / per scoop 3.00

Rahmglacé Kugeln: 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 Zuschlag / additional 4.50
Schlagrahm / Wipped cream Zuschlag /additional 1.50

Ben & Jerry's (Becher) 5.00

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

Falken Piccolino 7.00

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

Weinkarte / Prosecco / Aperitif's

	CL	CHF
PROSECCO COLLALTO		
Cüpli	10cl	9.00
Flasche Prosecco	75cl	43.50
SPEZIELLE APERITIF'S		
Aperol Prosecco	11% 4cl	11.00
Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)		8.00
Hugo (Weisswein, Holunderblütensirup, Limetten und Pfefferminze)		9.50
Negroni (Campari, Martini rosso, Gin)		12.50
ALKOHOLFREIE APERITIF'S		
Sanbitter mit Orangenscheibe serviert		4.50
Roter Hugo (Sanbitter, Holunderblütensirup, Limetten und Pfefferminz)		9.00
Sanbitter Cocktail (Sanbitter, Soda und Orangenscheibe)		9.00
WEISSWEINE (im Offenausschank erhältlich)		
Schweiz		
SUNNEHALDE Sauvignon blanc AOC	75cl	33.50
Weinkellerei Rutishauser Traube: Sauvignon blanc / blumig, spritzig, eher säuerliche Note		
EPESES « LA REPUBLIQUE» Lavaux AOC	75cl	33.50
Weinkellerei Patrick Fonjallaz Traube: Chasselas / weicher Auftakt, leichte Kohlensäure, angenehmer Abgang		
CUVÉE FLORENCE BLANC	75cl	33.50
Weinkellerei Cave Emerey Traube: Petite Arvine, Pinot Blanc, Chasselas / weich, lieblich, exotische Früchte, frische Säure		
Österreich		
GRÜNER VELTLINER	75cl	30.50
Rudol Rabl Vinum Optimum Traube: Grüner Veltliner / pfefferig, würzig, eher säuerliche Note		
Kalifornien		
BEAR CREEK Chardonnay California	50cl	22.00
Weinkellerei Bear Creek Winery Traube: Chardonnay / fruchtig mit leichter Vanillernote, Apérowein		
Argentinien		
NEW AGE Mendoza	75cl	29.50
Weinkellerei Valentin Bianchi Traube: Torrontés, Sauvignon Blanc/ leicht süsslich, Zitrus und Orange, trendiger Apérowein		
Spanien		
Rioja El Coto Blanco DOCa	75cl	29.50
Abfüller: El Coto de Rioja Oion Traube: Viura		
WEISS- UND ROTWEINE, welche im Offenausschank erhältlich sind	10cl	6.50
	20cl	12.50
	30cl	17.50
	50cl (75cl Qualität)	27.50

ROTWEINE (im Offenausschank erhältlich)	CL	CHF
Schweiz		
SUNNEHALDE Blend Merlot, Cabernet Sauvignon AOC	75cl	41.50
Weinkellerei Rutishauser Traube: Merlot, Cabernet Sauvignon / trocken, würzig, erdig, feingliedrig fruchtig		
Italien		
SILENTIUM Primitivo di Manduria DOC	75cl	35.50
Weingebiet Apulien Traube: Primitivo / intensiv und kraftvoll, dunkle Beeren, leichte Rauchnote		
AMARANTA Montepulciano d'Abruzzo di Ulisse	75cl	42.00
Weinkellerei Tenuta Ulisse Traube: Montepulciano d'Abruzzo / intensiv, anhaltend, fruchtig, gehaltvoll		
Spanien		
CLUNIA Tempranillo Coruna del Conde (Burgos)	75cl	42.00
Weingebiet Castilla y León Traube: Tempranillo / rote Früchte, perfekt integrierte Note von Holz		
RIOJA VEGA Crianza DOCa	75cl	30.50
Weingebiet Rioja Traube: Tempranillo, Graciano, Mazuelo / fruchtig-beerige Note von Caramel, Vanille		
Chile		
PÉREZ CRUZ	75cl	32.50
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	51.50
Weinkellerei Martin Wolfer Thurgau Traube: Pinot Noir / rote und dunkelrote Früchte, fruchtig, weich		
Österreich		
JOHANNESHOF REINISCH Zweigelt «Frauenfeld»	75cl	49.50
Weinkellerei Reinisch Tattendorf Traube: Zweigelt / trocken, fruchtig und würzig, frisch und langanhaltend		
Spanien		
RIOJA VEGA Gran Reserva	75cl	54.50
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	34.50
Weinkellerei Cami Traube: Rondinella, Corvina Veronese, Molinara / ausgewogen, gehaltvoll, nachhaltig, fruchtig		
CAMI RIPASSO della Valpolicella Cami	50cl	27.50
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, Cola light, Fanta	33cl	4.90
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer (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
Sanbitter	10cl	4.50
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	4.20	5.80	13.00	18.00
Eidgenoss / Falken Prinz	4.40	6.40	14.00	19.50
Weizenbier	4.60	7.50*	14.50	19.80
Falken Tower (Lagerbier)			2,5 Liter	33.00
Falken Tower (Eidgenoss/Prinz/Weizen)			2,5 Liter	35.00

Lady-Stange

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

Flaschenbiere / Apfelwein

Schwarzer Falke (Schwarzbier, Bügelflasche)	33cl	5.90
Falken 1895 (Stammhausbier, Bügelflasche)	33cl	5.90
Falken Lager	50cl	6.10
Falken Hülse Original / Ice / Pale Ale / Lemon	33cl	5.70
Möhl Apfelwein trüb	50cl	6.20

Bier / Apfelwein alkoholfrei

Falken	33cl	5.70
Erdinger Weizen	50cl	7.50
Möhl Apfelwein trüb	50cl	6.20

Wir haben insgesamt über 33 verschiedene, internationale Biersorten, schauen Sie in unsere separate Bierkarte!

Kaffee- / Teekarte

CHF

KAFFEE / HEISSGETRÄNKE

Kaffee / Espresso / Milchkaffee		4.10
Cappuccino		4.40
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/Pflümli	3cl	7.00
Luz / GT (Schnaps nach Wahl)	3cl	7.00
Cafe Coretto Grappa	3cl	9.50
Holdrio / Jagertee / Glühwein	4cl	7.50
Schümli-Pflümli, Kaffee Baileys / Amaretto	3cl	8.50
Hot Whisky	4cl	10.00
Flämmli (Espresso mit Williams)	4cl	10.00

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	Maxim 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
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	8.50
Hazelnut Coffee	Nuss-Sirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.50
Vanilla Coffee	Vanillesirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.50
Amaretto Coffee	Amarettosirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.50
Choclote Coffee	Schokoladensirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.50

Cocktails mit & ohne Alkohol

CHF

COCKTAILS MIT ALKOHOL

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
Cuba Libre	brauner Rum, 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 Icedtea	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
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 Icedtea	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

COCKTAIL OHNE ALKOHOL

Adam & Eva	Apfelsaft, Orangensaft, Grenadinesirup, Ginger Ale	9.50
Café del Mar	Cappuccino, Amaretto-Sirup, Crash-Eis, Rahmhaube	9.50
Caipirinha	Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker, Crash Eis	9.50
Caribbean-Dream	Mango-Mark, Spicy Mangosirup, Orangensaft, Zitronensaft	9.50
Erdbeer Caipirinha	Erdbeermark, Limetten, Rohrzucker, Mineralwasser	9.50
Erdbeer-Mojito	Mojitosirup, Limetten, Minzeblätter, Erdbeermark, Mineralwasser	9.50
Margaritha Erdbeer/Mango	Tequilla-Sirup, Sweet & Sour, Erdbeer- oder Mangomark, Crasheis	9.50
Mojito	Mojitosirup, Limetten, Minzeblätter, Mineralwasser	9.50
Vanilla Dream	Amarettosirup, Ananassaft, Vanillesirup, Vanilleeis	9.50
Virgin Colada	Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne	9.50

Shots

Hot Shot	Cuaranta y Tres, weisser Vodka, Cointreau, Zitronenscheibe	4cl	8.50
Flaming B52	Kahlua, Baileys, Cointreau	4cl	7.50
Black Russian	Kahlua, weisser Vodka	4cl	8.00
Fliegender Hirsch	mit 2cl Jägermeister und Red Bull	2cl	8.00
Cucaracha	Tequilla, Kahlua	4cl	7.50
Sambuca	Sambuca mit Kaffeebohne	4cl	7.50
Tequilla	Tequilla Silver/Gold mit Zitrone/Orange	4cl	7.50
Saurer Apfel	Berentzen Saurer Apfel	4cl	7.50
Shot Fläschli	diverse Sorten	2cl	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	8.50
Kahlua	27%	4cl	8.50
Frangelico / Malibu / Grüne Banane	24%	4cl	8.50
Passoa	12%	4cl	8.50
Cuarenta y Tres 43	31%	4cl	8.50
Vodka			
Vodka Russian Standard	40%	4cl	8.50
Vodka Belvédère	40%	4cl	12.50
Vodka "Rheingold" Swiss Premium	43%	4cl	13.50
Kräuter			
Appenzeller	29%	4cl	8.50
Jägermeister	35%	4cl	8.50
Rum			
Bacardi Carta blanca / Carta negro	40%	4cl	8.50
Bacardi Carta oro	40%	4cl	8.50
El Falcone Reserva Especial	42%	4cl	14.50
<small>Distilled and aged for a minimum of 5 Year's in Belize</small>			
KLARE BRÄNDE			
Kirsch / Kernobst / Chrüter / Pflümli / Zwetschgen / Williams	38%	4cl	7.50
Williams Morand	43%	4cl	9.50
Cointreau / Vieille Prune / Calvados	40%	4cl	9.50
Marillenbrand Kugler	40%	4cl	9.50
Krautinger	42%	4cl	9.50
Birds Weissbrand	42,2%	4cl	9.50
GIN			
Bombay Sapphire Gin	40%	4cl	9.50
Hendrick's	41,4%	4cl	11.50
Swiss Dry Gin 82	45%	4cl	13.50
Gin Gin	44,4%	4cl	15.00
COGNAC / BRANDY / GRAPPA			
Maxime Trijol VSOP Cognac Grande Champagne	40%	4cl	13.50
Carlos I	38%	4cl	10.50
Grappa Amarone, Moscato oder Brunello	41%	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
Irish Mist (Honey Liqueur)	35%	4cl	8.50

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

BOHEME Brennerei Francis Martin

68% 3cl

CHF 10.00

APHRODITE Brennerei Claude-Allain Bugnon 55% 3cl

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.



Unser Sortiment:

DAVIDOFF SIGNATURE No. 2*

Format Panetela

CHF 23.00

DAVIDOFF SIGNATURE 2000*

Format Corona

CHF 17.00

DAVIDOFF SPECIAL Special R**

Format Robusto

CHF 23.50

CAMACHO CONNECTICUT***

Format Robusto

CHF 9.50

COROJO*****

Format Robusto

CHF 9.50

CRIOILLO***

Format Robusto

CHF 9.50

WINSTON CHURCHILL by Davidoff*****

Format Late Hour

CHF 23.00

MONTECRISTO No. 4***

Format Petit Corona

CHF 12.00

PRIVATE STOCK MED FILLER**

Format Corona

CHF 7.00

PARTAGAS Serie D No. 4*****

Format Robusto

CHF 18.00

COHIBA Siglo 1***

Format Marevas

CHF 18.00

- * mild im Geschmack
- ** mild bis mittelkräftig im Geschmack
- *** mittelkräftig im Geschmack
- **** mittelkräftig bis kräftig im Geschmack
- ***** kräftig im Geschmack

Eine detaillierte Beschreibung zu den Zigarren finden Sie in unserer exklusiven, separaten Zigarrenkarte.

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. Vor allem die Zugabe von Honig und intensive Aromen zeichnen ihn aus.

Sorte

Red Berries
Orange
Pfirsich
Doppel Apfel
Wassermelone
Blue Mist (Blueberries)

Tabak

Al Fakher
Al Fakher
Al Fakher
Al Fakher
Al Fakher
Starbuzz (USA)

Preis jede Sorte CHF 16.50

