

WALDMEIER  
COCKTAIL  
**NEWS**

**No. 5 Klassiker neu interpretiert**

Die fünfte Waldmeier Cocktailkarte kehrt zu den klassischen Wurzeln des Bartendings zurück. Allbekannte Geschmäcker vermischen sich mit neuen Zutaten und lassen die Könige unter den Cocktails in neuem Glanz erstrahlen. Zum Wohl!



**IMPROVED CAIPIRINHA**

2017\* Caipirinha\*\*  
Cachaça, Limettensaft, Rohrzucker, hausgemachtes Muskatbitters

16.-



**MARONI MANHATTEN**

2017\* Manhattan\*\*  
Rye Whiskey fusioniert mit Maroni, Red Vermouth, Schokoladen Bitters

18.-

**RANDEN BAUMNUSS DAIQUIRI**

2017\* Daiquiri\*\*  
Rum fusioniert mit Randen, Baumnußlikör, Zuckersirup, Limettensaft, hausgemachtes Baumnuß Bitters

17.-

**COLD IRISH COFFE**

2017\* Irish Coffe\*\*  
Irish Whiskey, Cold Brew Coffee, Zuckersirup, Rahm

15.-

**DILL GATES SOUR**

2017\* Gin Sour\*\*  
Gin, Apricot Brandy, Dill, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiss

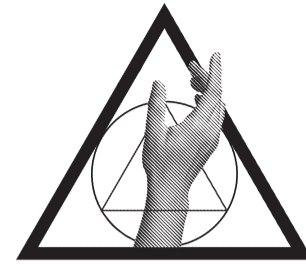
16.-



**COFFEE NEGRONI**

2017\* Negroni\*\*  
Gin, roter Vermouth, dry Vermouth, Campari, Gran Classico fusioniert mit Kaffee

16.-



**HIPSTER COCKTAIL**

2017\* Old Fashioned, Brazil Cocktail\*\*  
Brandy, Bourbon, Karamellkirschsirup, Chiasamen Bitters, Dry Vermouth, Old Sherry, Absinth

17.-

**IMPROVED TOM COLLINS**

2017\* Tom Collins\*\*  
Gin, Brandy, Maraschino, Zitronensaft, Karamellkirschsirup, Soda

16.-

**HOT NEW YORK SOUR**

2013\* New York Sour\*\*  
Whiskey, Zuckersirup, Zitronensaft, Rotwein

15.-



**STRANDED GIMLET**

2017\* Gimlet\*\*  
Gin fusioniert mit Algen, Limettensirup, Limettensaft, Salz

16.-

**JANE DOE**

2017\* Gin Sour\*\*  
Gin fusioniert mit Malvenblüten und Lavendel, Holundersirup, Zitronensaft, Gurke

15.-



**REINDEER COCKTAIL**

2017\* Rum Sour\*\*  
Rum, Zitronensaft, Zimtsirup, Ingwer, Eiweiss, Angostura

16.-

**TROPICAL COCKTAILS**

**MOJITO 15.-**

Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Pfefferminze, Soda

**MOJITO ROYAL 16.-**

Rum, Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Prosecco

**PLANTERS PUNCH 15.-**

Rum, Zitronensaft, Grenadinesirup, Angostura Bitters, Soda, Muskatnuss

**MAI TAI BARREL-AGED 18.-**

Jamaican Rum, Overproof Rum, Cointreau, hausgemachtes Mandelsirup, Zuckersirup, Limettensaft

**ZOMBIE 30.- ORIGINALREZEPT 1934**

Jamaican Rum, Golden Puerto Rico Rum, Overproof Rum, Falernum, Don's Mix, Grenadinesirup, Angostura Bitters, Limettensaft  
(MAXIMAL 2 ZOMBIES PRO PERSON)

**DAIQUIRI 14.-**

Rum, Limettensaft, Zuckersirup

**WALDBEER DAIQUIRI 15.-**

Rum, Waldbeeren, Zuckersirup, Limettensaft

**HEMINGWAY DAIQUIRI 15.-**

Rum, Grapefruitsaft, Limettensaft, Maraschino, Zuckersirup

**CAIPIRINHA 15.-**

Cachaça, Limetten, Rohrzucker

**MARGARITA 15.-**

Tequila, Cointreau, Limettensaft, Salzrand

**WALDBEER MARGARITA 16.-**

Tequila, Cointreau, Waldbeeren, Limettensaft

**SOUTH OF THE BORDER 14.-**

Tequila, Kaffeelikör, Limettensaft

**SEX ON THE BEACH 15.-**

Vodka, White Peach, Cranberrysaft, Orangensaft

**TEQUILA SUNRISE 14.-**

Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup

**COSMOPOLITAN 14.-**

Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft

**MOSCOW MULE 14.-**

Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke

**NEW & CLASSIC COCKTAILS**

**DRY MARTINI 17.-**

Gin oder Vodka, Dry Vermouth, Olive oder Zitronenzeste

**GIMLET 16.-**

Gin, Limettensirup, Limettensaft, Kirsche

**PERFECT COCKTAIL 17.-**

Gin, Sweet Vermouth, Dry Vermouth

**THE LAST WORD 15.-**

Gin, Chartreuse verte, Maraschino, Zitronensaft

**GIN BASIL SMASH 15.-**

Gin, Basilikum, Zuckersirup, Zitronensaft

**GIN FIZZ 14.-**

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

**RAMOS GIN FIZZ 17.-**

Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Limettensaft, Rahm, Eiweiss, Orangenblütenwasser, Soda

**TOM COLLINS 14.-**

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Kirsche, Soda

**NEGRONI BARREL-AGED 15.-**

Gin, red Vermouth, Campari

**BIJOU 17.-**

Gin, Chartreuse verte, roter Vermouth, Orange Bitters

**PIMM'S CUP NO. 1 14.-**

Pimms, Ginger Ale, Gurke, Früchte, Pfefferminze

**SAZERAC 16.-**

Rye Whiskey, Zucker, Peychaud's Bitters, Absinth

**OLD FASHIONED 15.-**

Bourbon, Zucker, House Bitters

**MANHATTAN 17.-**

Rye Whiskey, red Vermouth, House Bitter

**MINT JULEP 15.-**

Bourbon, Zuckersirup, Minze

**WHITE RUSSIAN 17.-**

Vodka, Kaffeelikör, Rahm

**BLACK RUSSIAN 15.-**

Vodka, Kaffeelikör

**BLOODY MARY 15.-**

Pfeffer-Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze

**SIDECAR 18.-**

Cognac, Cointreau, Zitronensaft, Zuckersirup

**AMARETTO SOUR 14.-**

Amaretto, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiss, Angostura

**JEFFREY'S AMARETTO SOUR 16.-**

Amaretto, Bourbon, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiss

**GIN SOUR 15.-**

Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiss

**WHISKEY SOUR 15.-**

Whiskey, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiss

**NEW YORK SOUR 16.-**

Whiskey, Zuckersirup, Zitronensaft, Rotwein, Eiweiss

## GIN

<b>BOMBAY GIN</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>TANQUERAY</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   47,3% vol.</i>
<b>TANQUERAY NO.10</b> <i>Fr. 12.–</i>
<i>4 cl   47,3% vol.</i>
<b>BULLDOG GIN</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>HENDRICK'S GIN</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   41,4% vol.</i>
<b>PORTOBELLO ROAD NO.171</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   42% vol.</i>
<b>PLYMOUTH ORIGINAL</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   41,2% vol.</i>
<b>BLACKWOOD'S VINTAGE DRY GIN</b> <i>Fr. 14.–</i>
<i>4 cl   60% vol.</i>
<b>AVIATION AMERICAN DRY GIN</b> <i>Fr. 15.–</i>
<i>4 cl   42% vol.</i>
<b>GIN MARE</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   42% vol.</i>
<b>BOTH'S OLD TOM GIN</b> <i>Fr. 14.–</i>
<i>4 cl   47% vol.</i>
<b>GANSLOSER BLACK GIN</b> <i>Fr. 16.–</i>
<i>4 cl   45% vol.</i>
<b>MONKEY 47</b> <i>Fr. 16.–</i>
<i>4 cl   47% vol.</i>
<b>MOMBASA CLUB GIN</b> <i>Fr. 17.–</i>
<i>4 cl   41,5% vol.</i>

*Mit Tonic als Zusatz*

Thomas Henry oder  
Gents + 3.– Fr.  
Fentimans + 4.– Fr.

*Als Cocktail*  
+ 4.– FR.

## GENEVER

<b>BOLS GENEVER AMSTERDAM 1575</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   42% vol.</i>

## SINGLE MALT WHISKY

<b>TALISKER 10 YEARS</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>2 cl   45,8% vol.</i>
<b>LAGAVULIN 16 YEARS</b> <i>Fr. 9.–</i>
<i>2 cl   43% vol.</i>
<b>KILCHOMAN 9 YEARS</b> <i>Fr. 12.–</i> <i>Single Cask   limitiert auf 214 Flaschen</i>
<i>2 cl   55,2% vol.</i>
<b>TOBERMORY 15 YEARS</b> <i>Fr. 12.–</i>
<i>2 cl   46,3% vol.</i>
<b>GLEN BURGIE 17 YEARS</b> <i>Fr. 14.–</i> <i>Single Cask   limitiert auf 275 Flaschen</i>
<i>2 cl   54,1% vol.</i>
<b>LEDAIG 9 YEARS</b> <i>Fr. 10.–</i> <i>Single Cask   limitiert auf 360 Flaschen</i>
<i>2 cl   46% vol.</i>
<b>MACDUFF 9 YEARS</b> <i>Fr. 10.–</i> <i>Single Cask   limitiert auf 233 Flaschen</i>
<i>2 cl   48% vol.</i>
<b>LINKWOOD 18 YEARS</b> <i>Fr. 13.–</i> <i>Single Cask   limitiert auf 148 Flaschen</i>
<i>2 cl   48% vol.</i>
<b>GLEN ROTHES 26 YEARS</b> <i>Fr. 14.–</i> <i>Single Cask   limitiert auf 214 Flaschen</i>
<i>2 cl   53,8% vol.</i>

## AMERICAN WHISKEY

<b>JACK DANIEL'S</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>WILD TURKEY 81</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   40,5% vol.</i>
<b>WILD TURKEY 101</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   50,5% vol.</i>
<b>WILD TURKEY RYE</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   40,5% vol.</i>

WILD TURKEY RARE BREED  
BARREL PROOF 112.8

<i>Fr. 15.–</i>
<i>4 cl   56,4% vol.</i>
<b>RITTENHOUSE RYE 100 PROOF</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   50% vol.</i>
<b>MAKER'S MARK BOURBON</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   45% vol.</i>
<b>BULLEIT BOURBON WHISKEY</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   45% vol.</i>
<b>BULLEIT RYE WHISKEY</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   45% vol.</i>
<b>KNOB CREEK 9 YEARS STRAIGHT BOURBON</b> <i>Fr. 15.–</i>
<i>4 cl   50% vol.</i>

## RUM

<b>HAVANA CLUB 3 AÑOS</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>HAVANA CLUB BRAUN ANEJO</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>THE KRAKEN RUM</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   63% vol.</i>
<b>WRAY &amp; NEPHEW'S OVERPROOF</b> <i>Fr. 12.–</i>
<i>4 cl   63% vol.</i>
<b>GOSLING'S RUM</b> <i>Fr. 12.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>

<b>DIPLOMATICO SINGLE VINTAGE 2001</b> <i>Fr. 25.–</i>
<i>4 cl   43% vol.</i>
<b>DON PAPA</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>RON MILLONARIO 15 YEARS</b> <i>Fr. 15.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>RON MILLONARIO XO</b> <i>Fr. 25.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>EL DORADO 15 YEARS</b> <i>Fr. 15.–</i>
<i>4 cl   43% vol.</i>
<b>TROIS RIVIÈRES BTT B1</b> <i>Fr. 25.–</i>
<i>4 cl   43,5% vol.</i>

## CACHAÇA

<b>CACHAÇA 51</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>MANIFICA CACHAÇA</b> <i>Fr. 12.–</i>
<i>4 cl   45% vol.</i>
<b>GERMANA DA PALHA 2 ANOS</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   43% vol.</i>

## TEQUILA/MEZCAL

<b>ESPOLON TEQUILA BIANCO</b> <i>Fr. 5.–</i>
<i>2 cl   40% vol.</i>
<b>ESPOLON TEQUILA REPOSADO</b> <i>Fr. 5.–</i>
<i>2 cl   40% vol.</i>
<b>SAN COSME MEZCAL BLANCO</b> <i>Fr. 6.–</i>
<i>2 cl   40% vol.</i>
<b>MEZCAL METEORO JOVEN ESPADIN</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>2 cl   45% vol.</i>

## BRANDY

<b>BRANDY CARLOS PRIMERO</b> <i>Fr. 12.–</i>
<i>4 cl   38% vol.</i>
<b>CARDENAL MENDOZA SOLERA GRAN RESERVA</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>GRAPPA</b>
<b>ALDOBRANDINI BAROLO</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>2 cl   43% vol.</i>
<b>ALDOBRANDINI AMARONE INVECCHIATA</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>2 cl   43% vol.</i>
<b>ALDOBRANDINI MESSER BENCI</b> <i>Fr. 13.–</i>
<i>2 cl   43% vol.</i>

## ABSINTH

<b>KALLNACHER ABSINTHE</b> <i>Fr. 6.–</i>
<i>3 cl   55% vol.</i>
<b>L'ABSINTHE DES POÈTES</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>3 cl   52% vol.</i>
<b>MANSINTHE</b> <i>Fr. 10.–</i>
<i>3 cl   66,6% vol.</i>
<b>ABSINTHE ARTEMISIA LA CAPRICIEUSE.</b> <i>Fr. 10.–</i>
<i>3 cl   72% vol.</i>
<b>NOSTALGIE PARIS 1900</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>3 cl   64% vol.</i>
<b>ABSINTHE ESMERALDA</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>3 cl   72% vol.</i>

## PASTIS

<b>PASTIS HENRI BARDOUIN</b> <i>Fr. 10.–</i>
<i>4 cl   45% vol.</i>

## VODKA

<b>GREEN MARK VODKA</b> <i>Fr. 11.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>OKUHIDA VODKA</b> <i>Fr. 20.–</i>
<i>4 cl   55% vol.</i>
<b>VALT VODKA</b> <i>Fr. 15.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>CRYSTAL HEAD VODKA</b> <i>Fr. 18.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>

## LIKÖRE

<b>BAILEYS</b> <i>Fr. 8.–</i>
<i>4 cl   17% vol.</i>
<b>COINTREAU</b> <i>Fr. 9.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>
<b>AMARETTO</b> <i>Fr. 8.–</i>
<i>4 cl   28% vol.</i>
<b>FRANGELICO</b> <i>Fr. 8.–</i>
<i>4 cl   20% vol.</i>
<b>LICOR 43</b> <i>Fr. 10.–</i>
<i>4 cl   45% vol.</i>
<b>ST. GERMAIN</b> <i>Fr. 12.–</i>
<i>4 cl   17% vol.</i>

## KRÄUTER-LIKÖRE

<b>JÄGERMEISTER</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>4 cl   35% vol.</i>
<b>APPENZELER ALPENBITTER</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>4 cl   29% vol.</i>
<b>RÖTELI</b> <i>Fr. 8.–</i>
<i>4 cl   22% vol.</i>
<b>CHARTREUSE VERTE</b> <i>Fr. 15.–</i>
<i>4 cl   55% vol.</i>

## BITTER-LIKÖRE

<b>CAMPARI BITTER APERITIF</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>4 cl   23% vol.</i>
<b>APEROL APERITIVO</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>4 cl   11% vol.</i>
<b>GRAN CLASSICO BITTER</b> <i>Fr. 9.–</i>
<i>4 cl   22% vol.</i>
<b>CYNAR</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>4 cl   16,5% vol.</i>
<b>RAMAZOTTI APERITIF</b> <i>Fr. 9.–</i>
<i>4 cl   30% vol.</i>
<b>AVERNA</b> <i>Fr. 7.–</i>
<i>4 cl   32% vol.</i>

## VERMUTH

<b>MARTINI BIANCO</b> <i>Fr. 6.–</i>
<i>4 cl   15,5% vol.</i>
<b>LILLET BLANC</b> <i>Fr. 6.–</i>
<i>4 cl   17% vol.</i>
<b>MANCINO VERMOUTH ROSSO</b> <i>Fr. 9.–</i>
<i>4 cl   16% vol.</i>
<b>ANTICA FORMULA</b> <i>Fr. 9.–</i>
<i>4 cl   16,5% vol.</i>
<b>PUNT E MES</b> <i>Fr. 6.–</i>
<i>4 cl   16% vol.</i>

## ANISLIKÖRE

<b>OUZO 12</b> <i>Fr. 8.–</i>
<i>4 cl   38% vol.</i>
<b>MOLINARI SAMBUCA</b> <i>Fr. 10.–</i>
<i>4 cl   40% vol.</i>

## SCHAUMWEIN

Astoria Prosecco (*millesimato*) 11,5% vol. 1 dl *Fr. 8.–* | *Flasche Fr. 50.–*

L' Hoste Père & Fils  
Champagner Brut 12,5% vol. *Flasche Fr. 95.–*

## APÉRO

<b>Aperol Spritz</b>	<i>9.50</i>
<b>Campari Milano</b> <i>Campari, Prosecco, Cranberrysaft</i>	<i>10.00</i>
<b>Campari Orange / Soda</b>	<i>9.00</i>
<b>Lillet Vive mit Tonic</b>	<i>9.00</i>
<b>Cynar Ginger Ale</b>	<i>9.00</i>
<b>Hugo</b>	<i>9.00</i>
<b>Averna Citro</b>	<i>9.00</i>
<b>Gespriptzter Weisswein</b>	<i>7.00</i>

## BIER

<b>Amboss Spezial</b> 4,8% Vol.	<i>3,0 dl 4.80</i>   <i>5,0 dl 7.–</i>
<b>Falkenbräu</b> 5,2% Vol.	<i>3,3 dl 6.50</i>
<b>Amboss Amber</b> 5% Vol.	<i>3,3 dl 6.–</i>
<b>Brouwerij 't IJ</b> – India Pale Ale 7% Vol.	<i>3,3 dl 8.50</i>
<b>Eichhof alkoholfrei</b>	<i>3,3 dl 5.–</i>

## ROTWEIN

<b>Dezio 2011, Montepulciano und Sangiovese</b>	<i>1 dl 9.50</i>   <i>Fl. 62.00</i>
<b>Encostas do Gaviao</b> <i>2011, Touriga Nacional, Touriga Franca &amp; Tinta Roriz</i>	<i>1 dl 6.00</i>   <i>Fl. 42.00</i>

## WEISSWEIN

<b>Riesling x Sylvaner</b> <i>Käser &amp; Käser, Elfingen AG</i>	<i>1 dl 8.00</i>   <i>Fl. 52.00</i>
<b>Pajot Blanc Sauvignon Blanc, Gros Manseng,</b> <i>Colombar, Ugni Blanc</i>	<i>1 dl 6.00</i>   <i>Fl. 40.00</i>

## MINERAL

<b>Ingwerlimonade</b> <i>hausgemacht</i>	<i>3,0 dl 5.00</i>   <i>5,0 dl 7.00</i>
<b>Eistee</b> <i>hausgemacht</i>	<i>3,0 dl 5.00</i>   <i>5,0 dl 7.00</i>
<b>Mineral Tafelwasser</b>	<i>3,0 dl 4.00</i>   <i>5,0 dl 5.50</i>
<b>Citro</b>	<i>3,0 dl 4.00</i>   <i>5,0 dl 5.50</i>
<b>Cola</b>	<i>3,0 dl 4.00</i>   <i>5,0 dl 5.50</i>
<b>Cola Zero</b>	<i>3,3 dl 4.50</i>
<b>Tonic Gents</b>	<i>2 dl 4.50</i>
<b>Mate Sparkling Bio</b>	<i>3,3 dl 5.00</i>
<b>Maracuja Lemonaide Bio</b>	<i>3,3 dl 5.00</i>
<b>Ginger Ale Thomas Henry</b>	<i>2,0 dl 5.00</i>
<b>Crodino</b>	<i>1,0 dl 5.00</i>

## SÄFTE

<b>Orangensaft Ramseier</b>	<i>3,0 dl 4.50</i>
<b>Apfelsaft Ramseier</b>	<i>3,0 dl 4.50</i>
<b>Grapefruitsaft Michel</b>	<i>3,0 dl 5.50</i>
<b>Cranberrysaft Michel</b>	<i>3,0 dl 4.50</i>

## KAFFEE

<b>Cafè Crema</b>	<i>4.20</i>
<b>Espresso</b>	<i>4.20</i>
<b>Espresso Doppio</b>	<i>5.50</i>

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

**Toxic Garden** *Fr. 9.–*  
*Tonic, Citro, Holunderblütensirup, Gurke, Minze, Rosmarin, Bitter*

**Holunder Mojito** *Fr. 9.–*

*Soda, Limettensaft, Holunderblütensirup, Pfefferminze*

**Cranberry Sour** *Fr. 9.–*

*Cranberrysaft, Zitronensaft, Zuckersirup*

**Ipanema** *Fr. 9.–*

*Limette, Rohrzucker, Ginger Ale*