

HIMBEER TIRAMISU *Fruchtig / Süß*

Aller Lieblings Dessert aus Italien in Cocktailform.

VODKA mit **BRAUNER BUTTER** aromatisiert imitiert das Biskuit, dazu kommen **HIMBEEREN** und wenig **ZITRONE**. Zum Schluss wird er bedeckt mit fruchtigem **MASCARPONESCHAUM**. (*Laktose*)

17.-



GRAPEFRUIT GIMLET *Citrus / Sauer*

Klassischer **GIN** Gimlet mit **GRÜNTEE-GRAPEFRUIT** **CORDIAL**.

15.-

MANGO STICKY RICE

Fruchtig / Süß

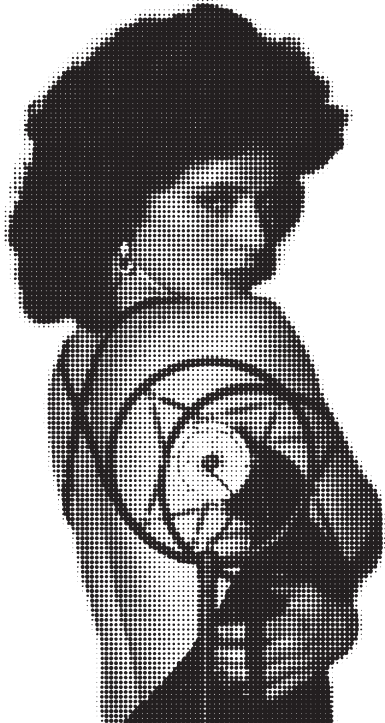
Pim's Thai Noodles hat schon geschlossen? Kein Problem!
Tropische noten von mit **REIS** eingelegtem hellen **RUM**, reifen
MANGOS und **LIMETTE** abgerundet mit **KOKOS**.

16.-

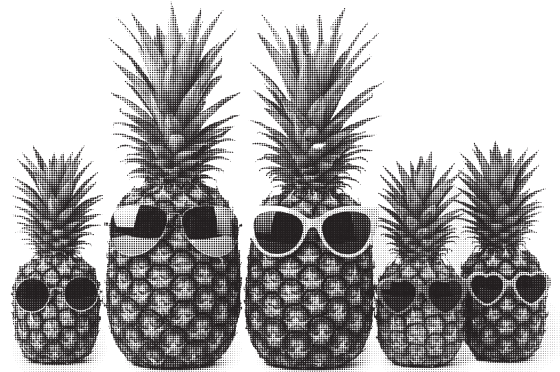


BLUE VELVET *Floral / Erfrischend*

Inspiziert von David Lynchs Mystery Thriller. Eine **BLUMIGE GIN FIZZ** Variante der dich in den Bann zieht und mit mehr Fragen als Antworten zurücklässt. „Isn't it a strange world?“
(enthält Soja)



16.-



FAMILIA COLADA BOWL *Ananas / Kokos*

Erfrischende **PINA COLADA** Variante mit **KOKOSWASSER** und **FERMENTIERTE ANANAS**, heller **RUM** und frische **LIMETTE**. Serviert in der Bowl für mehrere Personen.

40.-

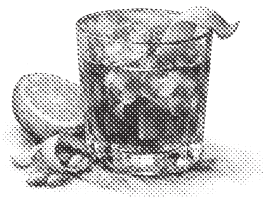
(für 2 – 3 Personen)



DIES DAS ANANAS *Experimentel / Rauchig*

Tommy's Margarita auf halb **MEZCAL**, halb **KARDAMOM-TEQUILA** Basis. Gesüsst mit fermentiertem **SELLERIE-HONIG-SIRUP**. **ANANAS** und **LIMETTE** setzen frische, lebendige Akzente. Ein Moment, der langsam beginnt, sich entfaltet und im Gedächtnis bleibt. *(enthält Soja)*

17.-



NEGRONI\$ TROPICALI *Kräftig / Bitter-Süß*

«Wenn Gotteslästerung kein Problem ist für dich, probier unseren **RUM NEGRONI**. Vielleicht nach und nicht vor dem Smash Burger. Weicher, fruchtiger, etwas süßler aber trotzdem stärker als normal. **CAMPARI** aus Milano, **WERMUTH** aus Torino gepaart mit der Süße aus der Karibik. Ein dunkler **RUM** blend aus Jamaika & Trinidad. Zusätzlich fruchtige Noten der **KAFFEEKIRSCH**e, getoppt mit erfrischender Limettenzeste.

*(Negroni ohne Gin ist für dich Gotteslästerung?
Klassischen Negroni servieren wir aus dem Holzfass 15.-)*

17.-



SALTED CARAMEL ESPRESSO MARTINI *Süss / Kaffee*

London, in den späten 1980er, Naomi Campbell fragt an der Bar Dick Bradsell nach "something to wake me up, then fuck me up". Der **ESPRESSO** Martini schlägt ein wie eine Bombe, Lieblings-Cocktail vieler bis heute. Noch besser als das Original ist unsere Variante mit **HAUSGEMACHTEM GESALZENEM CARAMELL-SIRUP**.

17.-



END OF A CAMPFIRE *Kräftig / Rauchig*

Sternenhimmel, die Gitarre ist zur Seite gestellt, das Feuer glüht nur noch ein wenig und man sucht sich jemand um das Zelt zu teilen. Viel mehr gibt es zu diesem **OLD FASHIONED** mit **SLOE GIN**, gereiftem **JAMAICAN RUM**, ein wenig **SCOTCH** und **ROSMARIN RAUCH** nicht mehr zu sagen.

17.-



NOCTURNE DE FICO *Sauer/ Komplex*

Ein **WHISKY SOUR** komponiert wie ein Werk von Frédéric Chopin, mit warmen Noten von **ROTWEIN, FEIGEN, HASELNUSS** und **SALBEI**.

17.-

Fruity Side

OLIVE BASIL SMASH 16.-

Gin | Basilikum | Zitrone

JAPAN SOUR 16.-

Gin | Sake | Matcha | Zitrone | Schaum

WALDBEER BRAMBLE 16.-

Gin | Waldbeerlikör | Zitrone

MOJITO 15.-

Rum | Minze | Limette | Soda

MAI TAI 18.-

Rum blend | Orangenlikör | Orgeat | Limette

ZOMBIE 30.-

Rum blend | Falernum | Grenadine | Limette
Grapefruit | Zimt | Absinth

EL DIABLO 15.-

Tequila | Cassis | Limette | Gingerbeer

APPLETINI 15.-

Vodka | Birnenbrand | Apfel | Holunder | Zitrone

PORNSTAR MARTINI 17.-

Vodka | Vanille | Passionsfrucht | Limette |
Kokos | Schaumweinschaum

AMARETTO SOUR 16.-

Amaretto | Zitrone | Schaum

CLASSICS



Boozy Side

MINT JULEP 16.-

Whiskey | Cognac | Minze | Pfirsich | Minzen-Bitter

101 OLD FASHIONED 15.-

101 Wild Turkey Bourbon | Zucker | Bitters

HANKY PANKY 15.-

Gin | Roter Wermut | Fernet Branca

MANHATTAN 16.-

Rye Whiskey | Roter Wermut | Bitters

DRY MARTINI 17.-

Gin | Trockener Wermut | Olive

A LA LOUISIANA 16.-

Rye Whiskey | Roter Wermut | Benedictine
Bitters | Absinth

NICE ONE 15.-

Sherry Blend | Wermut Blend | Bananenlikör
Sojasauce

BYWATER 16.-

Dunkler Rum | Amaro Blend | Chartreuse Verte
Falernum | Bitters

B+B 16.-

Brandy | Benedictine

GODFATHER 16.-

Scotch | Amaretto

MOCKTAILS

HOLUNDER MOJITO Fr.13.-

Holunder, Minze, Limette, Soda



RAUCH & RANDE Fr.13.-

Lapsang Souchong (geräucherter Schwarztee),
fermentiere Randen, Holunder, Weissweinessig,
Johgurtinfusion



BOOZE FREE RUBY Fr.13.-

Cranberry, Alkoholfreier Amaro, Grapefruit,
Holunder, Vanille, Schaum



THE GREEN MOCKTAIL Fr.13.-

Tanquaray 0.0, Matcha, Vanille,
Limette, Tonic



GIN + TONIC

Bickens London Dry Gin	14.–
Hendrick's	15.–
Bulldog	15.–
Tanqueray No.10	16.–
Monkey in a Bottle	17.–
Monkey in a Bottle Old Tom	18.–
Frakmont Lucerne Dry Gin	17.–

SINGLE MALT WHISKY

Talisker 10 Years	2 cl 7.–	4 cl 14.–
45.8% vol.		
Lagavulin 16 Years	2 cl 9.–	4 cl 18.–
43% vol.		
Benriach 12 Years	2 cl 13.–	4 cl 26.–
Sherry Cask Matured 46% vol.		

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's	11.–
4 cl 40% vol.	
Wild Turkey 81	11.–
4 cl 40,5% vol.	
Wild Turkey 101	13.–
4 cl 50,5% vol.	
Wild Turkey Rye	13.–
4 cl 40,5% vol.	

IRISH WHISKEY

Jameson Whiskey	11.–
4 cl 40% vol.	

RUM

Rum Plantation 3 Stars	11.–
4 cl 40% vol.	
Rum Plantation Dark	11.–
4 cl 40% vol.	
Zafra 21 Años	16.–
Ron Masters Reserve Panama	
4 cl 40% vol.	
Bacardi Aged 8 Years	15.–
Peru Single Cask Willet Rye Whisky Cask	
4 cl 40% vol.	

TEQUILA/MEZCAL

Espolon Tequila Bianco 6.–

2 cl | 40 % vol.

San Cosme Mezcal 7.–

2 cl | 40 % vol.

BRANDY/COGNAC

Brandy Carlos Primero 12.–

4 cl | 38 % vol.

Hennessy VS Cognac 12.–

4 cl | 40 % vol.

ABSINTH/PASTIS

Kallnacher Absinthe 7.–

3 cl | 55 % vol.

Absinthe La Bleue Authentique 10.–

3 cl | 54 % vol.

Pastis Henri Bardouin 10.–

4 cl | 45 % vol.

VODKA

Sky Vodka 11.–

4 cl | 40 % vol.

LIKÖRE

Berliner Luft 7.–

4 cl | 18 % vol.

Baileys 8.–

4 cl | 17 % vol.

Grand Marnier 9.–

4 cl | 40 % vol.

Amaretto 8.–

4 cl | 28 % vol.

Frangelico 8.–

4 cl | 20 % vol.

Jägermeister 8.–

4 cl | 35 % vol.

Appenzeller Alpenbitter 7.–

4 cl | 29 % vol.

Molinari Sambuca 8.–

4 cl | 40 % vol.

Chartreuse Verte 12.–

4 cl | 55 % vol.

Ramazotti Aperitif 9.–

SCHAUMWEIN

Prosecco Nani Rizz 11.5% vol. 1 dl Fr. 8.50 | Flasche Fr. 53.–

Prosecco St. Antony alkoholfrei 1 dl Fr. 7.50.– | Flasche Fr. 45.–

APERO

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda 12.50

Campari Spritz Campari, Prosecco, Soda 12.50

Italicus Spritz Italicus, Prosecco, Soda 13.50

Grand Tonic Grand Marnier, Tonic 13.00

Lillet Vive Lillet, Tonic, Minze, Gurke 12.50

Hugo Holundersirup, Prosecco, Limette, Minze 12.00

Cynar Ginger Ale 12.50

Campari Soda 10.00

Campari Orange/Tonic 12.00

APERO ALKOHOLFREI

Italien Spritz Prosecco St. Antony alkoholfrei, Lyre's 10.00

Hugolino Prosecco St. Antony alkoholfrei, Holundersirup 10.00

Crodino 1,75 dl 5.50

BIER

Boxer Old 5% Vol. 3,0 dl 5.40 | 5,0 dl 7.70

Chopfab Amber 5.4% Vol. 3,3 dl 7.50

Stadtwächter Harald India Pale Ale 6.5% Vol. 3,3 dl 8.50

Eichhof alkoholfrei 3,3 dl 6.50

Chopfab Bleifrei alkoholfrei 3,3 dl 6.50

ROTWEIN

Altos R Crianza Rioja, Tempranillo, Spanien 2019 1 dl 8.– | Fl. 52.00

WEISSWEIN

Zweytick Ewald Sauvignon Blanc, Österreich 2018 1 dl 8.– | Fl. 52.00

Pago de Cirsus Chardonnay, Gros Manseng 2019 1 dl 8.50 | Fl. 55.50

MINERAL

Ingwerlimonade <i>hausgemacht</i>	3,0 dl 5.50 5,0 dl 8.00
Eistee <i>hausgemacht</i>	3,0 dl 5.50 5,0 dl 8.00
Mineral Tafelwasser	3,0 dl 4.50 5,0 dl 5.50
Citro	3,0 dl 4.50 5,0 dl 6.00
Vivi Kola	3,0 dl 4.50 5,0 dl 6.00
Fritz Kola zuckerfrei	3,3 dl 5.50
Tonic <i>Fevertree</i>	2 dl 5.50
Mate Sparkling <i>Bio</i>	3,3 dl 6.00
Maracuja Lemonaide <i>Bio</i>	3,3 dl 6.00
Ginger Ale <i>Fevertree</i>	2,0 dl 5.50
Ginger Beer <i>Fevertree</i>	2,0 dl 5.50

SAFTE

Apfelsaft <i>Ramseier</i>	3,0 dl 4.70
Grapefruitsaft <i>Michel</i>	3,0 dl 5.50
Cranberrysaft <i>Michel</i>	3,0 dl 5.50

KAFFEE

Kaffee Creme	4.70
Espresso	4.50
Espresso Doppio	5.80

