

## VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	14.00
Gebackene Curry-Linsen Empanadas serviert mit Kokos-Randen-Couscous und Sultaninen	16.00
Perlhuhn-Consommé mit Sherry und Flädli	9.00

## KONZERT SPECIAL

Duett vom Kalbsrücken und knusprigem Maispoularden-Lollipop mit Café de Paris Sauce serviert mit Chia-Kartoffelmousseline und Blattspinat	43.00
Zwei panierte Schnitzel vom Schweinsnierstück mit Pommes frites	24.00
Beefsteak Tatar mit Briochetoast und Butter zusätzlich Pommes frites	29.00 +6.00

## FISCH

"Fish & Chips" Im Bierteig gebackene Egliknusperli mit Salzkartoffeln oder Pommes frites und Tartarsauce	28.50
--	-------

## VEGETARISCH

Saccotti Black und Gold an Spinatcrèmesauce und buntem Bohnen-Cassoulette	21.00
--	-------

## DESSERT

Rolf Mürners Birchermüeslischnitte mit Haferflocken-Krokant und Orangen-Grand Marnier-Smoothie	14.00
---	-------

## WEINEMPFEHLUNG

Compleo Cuvée Blanc  
Staatskellerei Zürich, 2017  
1dl 8.00 / 7.5dl 47.00

Compleo Cuvée Noire  
Staatskellerei Zürich, 2017  
1dl 8.50 / 7.5dl 49.00

## Aperitif

Martini Bianco 15 Vol%  
4cl 8.00

Campari 23 Vol%  
4cl 8.00

Cynar 16,5 Vol%  
4cl 8.00

Campari Orange  
10.00

## Bier

Feldschlösschen Hopfenperle  
33cl 5.50

Feldschlösschen alkoholfrei  
33cl 5.50

## Kaffee Sirocco

Kaffee, Espresso  
Tasse 4.50

Doppelter Espresso  
Tasse 5.50

Caffè corretto Grappa  
(Espresso mit Grappa verfeinert)  
Tasse 6.50

## Tee Sirocco

Tee Tasse  
4.50

(Breakfast, Green, Mint, Fruit, Earl Grey,  
Camomile, Verbena, Jasmine,  
Lemon Ginger)

Weitere Getränke auf der Rückseite

## Flaschenwein 7.5dl

Weiss		
La Colombe Cuvée Sélectionnée, Mont-sur-Rolle La Côte AOC	2017	44.00
Yvorne AOC, Château Maison Blanche	2017	49.50
Esprit de Burgeois VdP Val de Loire, Henri Burgeois	2017	42.00
Pinot Grigio Friuli DOC Grave, Cantina di Bertolo	2017	40.00
Sauvignon Blanc Estate, Viña Errazuriz	2016	42.00
Rot		
Nero d'Avola Morgante, Sicilia DOC, Morgante	2015	43.00
Primitivo di Manduria DOC, Masseria Pietrosa	2016	43.00
Torremilanos Crianza Bio, Ribero del Duero DO (unfiltriert)	2014	46.00
Shiraz Selkirk, Langhorne Creek Bremerton Wines	2014	53.00
El Parrón Reserva, Cabernet Blend, Valle del Rapel, Viña Errazuriz	2015	45.00

## Wein in Miniflaschen

	2dl	5dl
Weiss Féchy Beau-Rivage	9.00	21.00
Rosé Œil de Perdrix, Watter		21.00
Rot Cabernet Sauvignon, Pinotage „Stellenbosch“ (Südafrika)	9.00	21.00

## Prosecco

Prosecco Colli Nobili, Contarini Vini e Spumanti Spa	Cüpli	75cl
	9.50	52.00

## Spirituosen & Digestif

Clan Fraser	40 Vol%	4cl	10.00
Jack Daniels old Nr.7	40 Vol%	4cl	12.00
Rum Bacardi Carta Blanca	37,5 Vol%	4cl	10.00
Rum Bacardi Añejo 4 Años	40 Vol%	4cl	10.00
Wodka Trojka Pure Grain	40 Vol%	4cl	10.00
Bombay Sapphire Gin	40 Vol%	4cl	12.00
Xellent Swiss Edelweiss Gin	40 Vol%	4cl	14.00
Rémy Martin VSOP Fine Champagne Cognac	40 Vol%	2cl	10.00
Calvados Morin Père et Fils	40 Vol%	2cl	10.00
Vieille Prune Morin Père et Fils	41 Vol%	2cl	10.00
Williamine Morand	43 Vol%	2cl	10.00
Paesanella Grappa Amaroni Barrique	41 Vol%	2cl	10.00
Paesanella Grappa Barbera Barrique	41 Vol%	2cl	10.00
Paesanella Grappa di Brunello	41 Vol%	2cl	10.00

## Mineral- & Süsswasser, Fruchtsäfte

Rhazünser, Arkina blau ohne Kohlensäure	50cl	5.50
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, Süssmost, Apfelschorle, Eistee	33cl	5.00
Orangina	25cl	5.00
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	20cl	5.00
Orangensaft oder Tomatensaft	20cl	5.00
Red Bull	25cl	6.50



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.  
Alle Allergeninformationen erhalten Sie beim Servicepersonal.