

MINERAL

OFFEN

<i>Appenzell Wasser still</i>	<i>0.5/1l</i>	6.20/8.50
<i>Tafelwasser mit Kohlensäure</i>	<i>0.5/1l</i>	6.20/8.50
<i>Wasser vom Hahnen</i>	<i>0.5/1l</i>	2.00/4.00
<i>Sprite</i>	<i>3/5dl</i>	4.00/6.00
<i>Süssmost / Schorle</i>	<i>3/5dl</i>	4.50/6.50
<i>Holunderschorle</i>	<i>3/5dl</i>	4.00/6.00

FLASCHEN

<i>Coca Cola, Cola Zero</i>	<i>3dl</i>	5.00
<i>Rivella rot, blau</i>	<i>3dl</i>	5.00
<i>Orangina</i>	<i>2.5dl</i>	4.50
<i>Gents Swiss Roots Tonic Water</i>	<i>2dl</i>	4.50
<i>Fever Tree Ginger Beer</i>	<i>2dl</i>	4.50

APERITIF

OHNE ALKOHOL

<i>Crodino</i>	<i>1.75 dl</i>	4.50
<i>San Bitter</i>	<i>1 dl</i>	4.50
<i>Chinotto</i>	<i>2 dl</i>	4.50
<i>Orangensaft</i>	<i>2 dl</i>	4.50
<i>Tomatensaft</i>	<i>2 dl</i>	4.70
<i>Prosecco alkoholfrei</i>	<i>1 dl</i>	7.00
<i>Soho No Sling.</i>		11.00
<i>alkoholfreier Gin, Ginger Beer, Süssmost, Limette</i>		

MIT ALKOHOL

<i>Campari</i>	<i>4 cl</i>	7.00
<i>Cynar</i>	<i>4 cl</i>	7.00
<i>Martini bianco / rosso</i>	<i>4 cl</i>	7.00
<i>Campari Orange</i>		8.50
<i>Campari Soda</i>		8.50
<i>Porto Spritz</i>		9.50
<i>Aperol Spritz</i>		10.50
<i>Campari Spritz</i>		10.50
<i>Weisswein gespritzt</i>		7.50

SAISON-ANGEBOT

<i>Soho Sling: Gin, Ginger Beer, Süssmost, Limette</i>	12.00
<i>Moscow Mule: Vodka, Ginger Beer, Limette</i>	12.00
<i>Negroni: Campari, Roter Wermut, Gin</i>	12.00
<i>Negroni Sbagliato: Prosecco statt Gin</i>	12.00
<i>Pimm's: Pimm's No. 1, Ginger Ale</i>	12.00

BIER

OFFEN

Müller Bräu Lager

3/5dl

5.00/7.00

FLASCHEN

Müllerbräu Pale Ale

3.3dl

6.00

Ittinger Klosterbräu

3.3dl

6.00

Quöllfrisch naturtrüb

3.3dl

6.00

Falkenbräu Spezial

3.3dl

6.00

Müllerbräu Ur-Weizen

3.3dl

6.00

Erdinger Weissbier

5dl

7.00

ALKOHOLFREI

Müllerbräu

3.3dl

5.00

APFELWEIN

*Suure Moscht, Ramseier
(alkoholfrei)*

5dl

6.00

WEISSWEIN & PROSECCO

OFFEN

Federweiss (2024) **8.70/56.00**
Jürg Wetzels, Ennetbaden – Pinot Noir

Fides Räuschling (2023) **8.80/57.00**
Weinstern, Wettingen, AOC Aargau

Riesling «Hüls» (2023) **8.30/54.00**
Weingut Markus Hüls, Mosel, Deutschland

Schiopetto (2023) **9.70/63.00**
Capriva del Friuli, Italien, Collio DOC – Sauvignon

Astobiza (2024) **8.70/56.00**
Hondarrabi Zuri, Arabako Txakolina DO, Spanien

ROSÉ

Brume (2024) **8.70/56.00**
IGP Côtes de Gascogne, Famille Laudet

PROSECCO

Gregoletto **9.00/58.00**
Luigi Gregoletto, Valdobbiadene

Chamois Brut **9.50/61.00**
Aargauer Rosé-Schaumwein, Besserstein

ROTWEIN

OFFEN

Blauburgunder Gebenstorf (2022) **8.70/56.00**
Jürg Wetzler, Ennetbaden

l'Ancienne Mercerie (2022) **9.90/65.00**
Faugères Couture – Syrah, Grenache, Carignan

Libertà (2022) **8.30/54.00**
Collazi, IGT Toscana – Merlot, Sangiovese, Syrah

Lynus (2022) **10.50/68.00**
Bodegas Lynus, Ribera del Duero – Tempranillo

Mi Lugar (2020) **11.00/70.00**
Rioja DOCa, Quel, Spanien – Tempranillo, Garnacha

Nebbiolo 1661 (2023) **8.90/58.00**
Boroli, Langhe DOC – Nebbiolo

KLEINE FLASCHEN (5dl)

Ontañon Crianza (2021) **37.50**
Bodegas Ontañon, Rioja – Tempranillo, Garnacha

Anima Amarone (2019) **59.00**
Amarone della Valpolicella clas. DOCG, Veneto, Italien – Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone

ROTWEIN

FLASCHEN

<i>Goldwand Pinot Noir (2023)</i>	59.00
<i>Stadtwein Baden, Holzfass Auslese, AOC Aargau</i>	
<i>Vivera (2020)</i>	53.00
<i>Terra dei Sogni, Sicilia – Cabernet Sauv., Syrah, Nerello Cappuccio</i>	
<i>Gattinara DOCG (2020)</i>	64.00
<i>Mauro Franchino, Nordpiemont – Nebbiolo</i>	
<i>Castello Solicchiata (2014)</i>	68.00
<i>ältester Bordeaux-Blend aus Sizilien – Familienbetrieb seit 1868</i>	
<i>Bramaterra (2017)</i>	71.00
<i>Colombera & Garella, Nordpiemont – Nebbiolo</i>	
<i>Habla No.32 (2021)</i>	72.00
<i>Bodegas Habla, Extremadura – Syrah</i>	
<i>Abri las Alas La Vertical (2021)</i>	85.00
<i>Valdemonjás, Ribera del Duero – Tempranillo</i>	
<i>Anel (2021)</i>	57.00
<i>Reserva, Portugal – Touriga National, Touriga Franca, Viduena</i>	
<i>Alta Naoussa (2020)</i>	56.00
<i>Naoussa PDO, Apostolos Thymiopoulos, Central Macedonia, Griechenland – Xinomavro</i>	

- * Nicht ausgetrunkene Flaschen dürfen gerne mitgenommen werden.
- * Da wir mit kleinen Händlern zusammenarbeiten, kann es vorkommen, dass Weine während kurzer Zeit nicht verfügbar sind.
- * Es kann auch Wein mitgebracht werden, Zapfengeld CHF 40.00 pro Flasche.

W A R M E G E T R Ä N K E

<i>Kaffee / Espresso</i>	4.50
<i>Doppelter Espresso</i>	5.50
<i>Corretto Grappa</i>	6.50
<i>Tee von Teeimport Esther Romegialli</i>	4.50
<i>Assam, Jasmin, Pfefferminz, Verveine</i>	

SPIRITUOSEN

Wir haben eine Variation an Schnäpsen, Grappa und Gognac. Gerne erzählen wir Ihnen mehr.