



Kaffee

Espresso	4
Espresso Doppio	5
Espresso Macchiato	4.5
Americano	4.5
Café Crème	4.5
Cappuccino	5.2
Milchkaffee / Schale	5.2
Latte Macchiato	5.5
Flat White	5.5
Spanish Latte	6
Iced Latte	6
<i>... Vanilla, Hazelnut, Pumpkin, Popcorn</i>	

Speciality Coffee, V60 | Chemex 14

Die Zubereitung von Spezialitäten Kaffee erfordert Zeit. Diese sind nur auf Nachfrage bestellbar. Menge ca. 3dl

Milchgetränke

Heisse Schoggi	5
<i>...mit Rum</i>	+4
Ovomaltine	5
Chai Latte	5

Länggasstee 4.5

Menthe du Maroc
Verveine
Assam Halmari Schwarztee
Earl Gray
Ginger & Lemon
Bärner Rose
Roibos Bourbon
Edelwiis Chrütertee
Long Jing Grüntee
Jasmin Grüntee

Alkoholfreie Getränke

Wasser mit / ohne 5dl	4
Hauseistee 3dl	5
Coca Cola 3.3dl	5
Apfelschorle 3.3dl	5
Orangensaft Michel Pure Taste 2.5dl	6
Crodino rosso/biondo 1dl	5
Gents Swiss Tonic Water 2dl	6
Thomas Henry Ginger Beer 2dl	6

Heissgetränke mit Schuss

Hausgemachter Glühwein	8
Ginger Bomb	12
<i>4cl Gingerwald 34° · Orange · Apfel</i>	
Kafi Spatz	9.5
<i>2cl Remy Martin VSOP Cognac 40° · 4cl Eierlikör 15° · Kaffee · Rahm</i>	
Kafi Luz	6
<i>4cl Wilisauer Zwetschge 40° · Kaffeepulver</i>	
Münze Zwätschge	6
<i>4cl Wilisauer Zwetschge 40° · Pfefferminztee</i>	
Kurwässer	7
<i>4cl Stoh Jägertee 17° · Pfefferminztee</i>	

Alkoholfreie Cocktails

Fluère Gin & Tonic	12
Fluère Raspberry Mule	12
Fluère Cuba Libre	12
Smoked Rosemary	12
Gin Basil Smash	12

Simmentaler Bier

Lager	7
Sarine Pale Ale	8

Aperitif

Drink Pink	12.5
<i>2cl Vermouth Rosso 17° · Casa Canevel Rosé Prosecco · Andreas Rosen Sirup</i>	
Nonino Spritz	11
<i>4cl Nonino Aperitivo 21° · Prosecco</i>	
Ginger Spritz	12.5
<i>4cl Gingerwald 34° · Prosecco</i>	
Aperol Spritz	9.5
<i>6cl Aperol 11° · Prosecco</i>	
Hugo	11
<i>Prosecco · Holunderblütensirup · Minze</i>	
Port & Tonic	12
<i>6cl Dow's Porto Tawny 19° · Gents Tonic</i>	
Negroni Sbagliato	14
<i>2cl Campari 40° · 2cl Vermouth Rosso 17° · Prosecco</i>	
Campari Orange	12
<i>4cl Campari · Orangensaft</i>	
Amaro Aperitivo	12
<i>4cl Nonino Amaro, Gents Tonic</i>	



Highballs & Cocktails

Earl's Old Fashioned	15
<i>6cl Earl Grey infused Monkey Shoulder Whiskey 40°·Angostura Bitter 44.7°·Demerara Sirup</i>	
Winter Old Fashioned	15
<i>6cl Four Roses Bourbon Whiskey 40°·Angostura Bitter 44.7°·Popcorn Sirup</i>	
Sazerac	18
<i>4cl Remy Martin VSOP 40°·2cl Sazerac Rye Whisky 45°·Peychauds Bitter 35°·Demerara Sirup</i>	
Espresso Martini	15
<i>4cl Absolut Vodka 40°·2cl Kalter Kaffee Likör 17°·Espresso·Simple Sirup</i>	
Moscow Mule	11
<i>4cl Absolut Vodka 40°·Thomas Henry Ginder Beer·Minze·Limette</i>	
Durstlöscher	12
<i>4cl Ophir Gin 40°·Hauseistee</i>	
Negroni	14
<i>2cl Ophir Gin 40°·2cl Vermouth Rosso 17°·2cl Campari 25°</i>	
Gin & Tonic	14
<i>4cl Gin nach Wahl·Gents Tonic</i>	
Dark and Stormy	13
<i>6cl Black Tears Spiced Rum 37.5· Thomas Henry Ginger Beer·Limette</i>	
Cuba Libre	13
<i>6cl Black Tears Spiced Rum 37.5· Coca Cola·Limette</i>	
Aarewasser (Achtung, max. 1 Drink!)	19
<i>4cl Ophir Gin 40°·6cl Berliner Luft 18°·6cl Aloha Vodka 17°, Gents Tonic</i>	
Shots	
Dr Spatz	6
<i>Crystal Gin 40°·Vermouth 17°·Suze 20°</i>	

Spirituosen und Liköre

Nonino Picolit 50° 2cl	14
Nonino Antica Riserva 43° 2cl	14
Nonino Amaro 35° 4cl	8
Nonino Aperitivo 21°4cl	8
Remy Martin VSOP 40° 4cl	12
Gingerwald 17° 4cl	8
Vermouth Bianco / Rosso 17° 6cl	8

Offenweine

Preis pro 100g/Flasche

Prosecco

Casa Canevel Brut	7/45
Casa Canevel Brut Rosé	8/52

Weiss

Gemella Bianco · Sauvignon Blanc	7/45
Vellodoro · Pecorino	7/45
San Giovanni · Orvieto-Antinori	8/52
Vermentino · Bolgheri-Antinori	8/52

Rosé

Gemella Rosato · Sangiovese-Syrah	7/45
Calafuria · Negroamaro	8/52

Rot

Trentangeli · Aglianico-Cab.Sauv.	7/45
Bansella · Barbera-Prunotto	7/45
Villa Antinori Riserva · Chianti docg	8/52
Cum Laude · Super Toskaner-Banfi	8/52
Ghiaia Nera · Nerello Mascalese	9/59
Barolo docg· Bussia	12/84

Weil eine gute Geschichte meist länger dauert als nur ein Glas, verrechne ich die Offenweine Grammweise.

Das funktioniert so:

Nachdem du dir deinen Wein ausgewählt hast, bleibt die Flasche bei dir auf dem Tisch und du darfst dir selbst so lange und so viel nachschenken, wie du möchtest. Sobald du fertig bist, geht die Flasche zurück auf die Waage und du bezahlst genau so viel, wie du getrunken hast. Pro Bestellung werden mindestens 100 Gramm verrechnet.



Flaschen

Schaumwein

Franciacorta docg · Antinori 75cl 75

Weiss

Chardonnay · Borgo Magredo 75cl 35

Pinot Grigio · Borgo Magredo 75cl 35

Fresco di Masi Bianco · Masi 75cl 40

Rosé

Regaleali „le Rosé“ 75cl 37

«A», Aldobrandesca 75cl 69

Rot

Insoglio del Cinghiale, Biserno 75cl 63

Il Pino di Biserno 75cl 99

Ardore · Tenuta Vallocaia 75cl 89

Cum Laude Magnum 150cl 129

Villa Antinori Riserva Magnum 150cl 139

Brunch

Aarezmorge 25

Fleisch und Käse, hausgemachte Konfitüre, Joghurt und Granola, Croissants und Brot, ein Kaffee oder Tee nach Wahl, Osaft

Meat and cheese, homemade jam, yoghurt and granola, croissants and bread, one coffee or tea of your choice, orangejuice

Fleisch und Käseplättli 21

Meat and cheese platter

Avocado Toast mit Ei und Tomate 12.5

Avocado toast with egg and tomato

Grossmuettis hausgemachte Konfitüre und Brot 8.5

Grandma's homemade jam and bread

Joghurt mit Granola 5

Yoghurt with granola

Französisches Buttercroissant 3

French butter croissant

Pain au chocolat 3.5

chocolate bread

Lust auf Süsses? Frage den Service!

Looking for sweets? Ask the waiter!

Lunch

Sandwich 9.5

...Parmaschinken / *Parma ham*

...Avocado und Ei / *Avocado and Egg*

...Tete de Moine / *Swiss cheese*

...Tomate Mozzarella / *Tomato Mozzarella*

Tagessuppe mit Brot 9.5

Soup of the day with bread

Tomaten-Mozzarella Salat 14

Tomato-Mozzarella Salad

Piadina

...Tomate Mozzarella 12

...Parma Schinken / *Parma ham* 14

Apéro

Aareplättli 24

Parma Schinken 20 mesi · Bresaola

Parmesan und diverse weitere Antipasti

Chäs Plättli 24

Cheese platter

Prosciutto di Parma mit Brot 21

Prosciutto di Parma with bread

La Cala Sardinien 16.5

Edelkonserven für Feinschmecker - eine absolute Geschmacksexplosion!

DOP Büffelmozzarella mit getrockneten und eingelegten Tomaten 14

DOP Bufala Mozzarella with sun dried and marinated tomatoes

Büffel-Camembert Crostini 12

Bufalo Camembert Crostini

Schinken-Käse Toastie 6

Ham and cheese toastie

Falls du einen Wunsch oder eine Unverträglichkeit hast, oder einfach wissen möchtest, wo was drin ist, dann frag doch bitte nach. Gerne erzähle ich dir mehr zu den Produkten, die ich verwende.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.