

# TO DRINK

## KAFFEE & KAFFEESPEZIALITÄTEN

Cappuccino	6
Espresso	5
Espresso doppelt	7
Kaffee Creme	5
Espresso Coretto	8
Kaffee Luz	8
Schümli Pflümli	8
Kaffee Baileys	8
Kaffee Amaretto	8

## TEE & HEISSGETRÄNKE

Sirocco Schwarztee Purple Brezze Darjeeling	5
Sirocco Kräutertee Piz Palü	5
Sirocco Früchtetee Red Kiss	5
Sirocco Roiboos Tangerine	5
Sirocco Verbenatee	5
Sirocco Schwarztee mit Rum	8
Frischer Minzente	6
Frischer Ingwertee mit Honig	6
Heisse Schoggi   Ovomaltine	6
Heisse Schoggi   Ovomaltine mit Rahm	7
Heisse Schoggi   Ovomaltine mit Baileys	9

## MINERAL, SOFTDRINK & SAFT

<b>Mineralwasser Passugger</b>	2.7dl   7.7 dl	<b>4   7</b>
- Theophil mit Kohlensäure		
- Allegra ohne Kohlensäure		
<b>Orginal Orangina</b>	2.5 dl	<b>5</b>
<b>Citro Elmer</b>	3 dl	<b>5</b>
<b>Ramseier Apfelschorle</b>	3.3 dl	<b>5</b>
<b>Fritz Spritz Bio-Rhabarberschorle</b>	3.3 dl	<b>5</b>
<b>Hausgemachte Pfefferminzschorle</b>	3 dl	<b>5</b>
<b>Holunderschorle</b>	3 dl	<b>5</b>
<b>Coca Cola</b>	3.3 dl	<b>5</b>
<b>Coca Cola Zero</b>	3.3 dl	<b>5</b>
<b>Elephant Bay Ice Tea Raspberry</b>	3.3 dl	<b>6</b>
<b>Elephant Bay Ice Tea Lemon</b>	3.3 dl	<b>6</b>
<b>ChariTea Green</b>	3.3 dl	<b>6</b>



# TO DRINK

<b>Gazosa 1883 Zitrone</b>	3.5 dl	<b>6</b>
<b>Gazosa 1883 Mandarine</b>	3.5 dl	<b>6</b>
<b>Gazosa 1883 Heidelbeere</b>	3.5 dl	<b>6</b>
<b>Fritz Apfel – Kirsch – Holunder Limo</b>	3.3 dl	<b>6</b>
<b>Ginger Ale Thomas Henry</b>	2 dl	<b>5</b>
<b>Bitter Lemon Thomas Henry</b>	2 dl	<b>5</b>
<b>Ginger Beer Thomas Henry</b>	2 dl	<b>5</b>
<b>Orangensaft</b>	3 dl	<b>5</b>
<b>Red Bull</b>	2.5 dl	<b>6</b>

## APÉRITIF

<b>Aperol Spritz</b>		<b>12</b>
<b>Campari Spritz</b>		<b>12</b>
<b>Hugo</b>		<b>12</b>
<b>Lillet Wild Berry</b>		<b>14</b>
<b>Campari</b>	4 cl 25 %	<b>8</b>
<b>Campari Soda   Orange   Tonic</b>	25 %	<b>12</b>
<b>Bicicletta (Sanbitter mit Weisswein)</b>		<b>12</b>
<b>Sanbitter (alkoholfrei)</b>		<b>5</b>
<b>Weisswein gespritzt süss   sauer</b>		<b>9</b>
<b>Martini Weiss</b>	5 cl 15 %	<b>8</b>

## FLASCHENBIERE

<b>Chopfab Lager</b>	3.3 dl 4.8 %	<b>5</b>
<b>Seebueb Chöpfler Amber</b>	3.3 dl 5.4 %	<b>7</b>
<b>Seebueb Plöffsack IPA</b>	3.3 dl 6.1 %	<b>8</b>
<b>Cosmos White IPA Chopfab</b>	3.3 dl 6.5 %	<b>8</b>
<b>Cosmos Neipa Chopfab</b>	3.3 dl 6.2 %	<b>8</b>
<b>Riegele Liberis 2+3 (alkoholfrei)</b>	3.3 dl 0.4 %	<b>6</b>
<b>Weissbier Paulaner</b>	5 dl 5.5 %	<b>8</b>

## BITTER

<b>Cynar</b>	4 cl 16.5 %	<b>7</b>
<b>Ramazzotti Amaro</b>	4 cl 30 %	<b>7</b>
<b>Braulio Amaro Alpino di Bormio</b>	4 cl 21 %	<b>7</b>
<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	4 cl 29 %	<b>8</b>
<b>Amaro Nonino Quintessentia</b>	4 cl 35 %	<b>9</b>



# TO DRINK

## LIKÖR

<b>Baileys</b>	4 cl	20 %	<b>8</b>
<b>Amaretto di Saronno Originale</b>	4 cl	28 %	<b>8</b>
<b>Berliner Luft Pfefferminzlikör</b>	4 cl	18 %	<b>5</b>
<b>Limoncello della Costiera</b>	4 cl	30 %	<b>8</b>

*Shotrunde: Nimm 6, bezahle 5 (gilt für alle Bitter & Liköre)*

## GRAPPA & OBSTBRÄNDE

<b>Grappa Monpra Berta</b>	2 cl	40 %	<b>6</b>
<b>Grappa Berta Casalotto 25 Years</b>	2 cl	43 %	<b>12</b>
<b>Grappa Nonino Moscato Monovitigno</b>	2 cl	41 %	<b>8</b>
<b>Grappa Tre Soli Tre Berta</b>	2 cl	43 %	<b>18</b>
<b>Streuli's Mirabelle Gold</b>	2 cl	38 %	<b>9</b>
<b>Streuli's Williams</b>	2 cl	40 %	<b>9</b>

## COGNAC

<b>Baron Otard XO Gold</b>	2 cl   4 cl	40 %	<b>14   25</b>
<b>Hennessy VSOP</b>	2 cl   4 cl	40 %	<b>8   15</b>

## WHISKY

*Single Malt Whisky*

<b>Glenfiddich 12 Years</b>	4 cl	40 %	<b>15</b>
<b>Laphroaig 10 Years</b>	4 cl	40 %	<b>12</b>
<b>Lagavulin 16 Years</b>	4 cl	43 %	<b>18</b>
<b>Oban 14 Years</b>	4 cl	43 %	<b>15</b>
<b>The Macallan triple Cask 12 Years</b>	4 cl	40 %	<b>19</b>

*Bourbon*

<b>Jack Daniel's Tennessee Whiskey No.7</b>	4 cl	40 %	<b>11</b>
---	------	------	-----------

*Blended Scotch*

<b>Ballantine's</b>	4 cl	40 %	<b>10</b>
---------------------	------	------	-----------

**GIN**  
**GiN**

# TO DRINK

## RUM

<b>Diplomatico Rèserva Exclusiva</b>	4 cl	40 %	<b>14</b>
<b>J.M Rhum Tres Vieux XO</b>	4 cl	45 %	<b>19</b>
<b>Zacapa No.23 Gran Rèserva</b>	4 cl	40 %	<b>16</b>
<b>Sistema Solera</b>			
<b>Zacapa XO Solera Rèserva</b>	4 cl	40 %	<b>26</b>
<b>Especial</b>			

## LONG DRINK

<b>Vodka Lemon</b>			<b>15</b>
<b>Vodka Orange</b>			<b>15</b>
<b>Vodka Red Bull</b>			<b>15</b>
<b>Gin Ginger Ale</b>			<b>15</b>
<b>Havanna Cola</b>			<b>15</b>
<b>Cuba Libre</b>			<b>15</b>
<b>Jack Daniels Cola</b>			<b>15</b>
<b>Ballantine's Cola</b>			<b>15</b>
<b>Apple Jack Daniels &amp; Tonic</b>			<b>15</b>

## COCKTAIL

<b>Caipirinha</b>			<b>17</b>
Cachaca – Limette – Rohrzucker			
<b>Mojito</b>			<b>17</b>
Rum – Limette – Rohrzucker – Minzblätter – Soda			
<b>Moscow Mule</b>			<b>17</b>
Vodka – Ginger Beer – Gurkenscheiben – Limette – Minze – Ingwer			
<b>London Mule</b>			<b>17</b>
Gin – Ginger Beer – Gurkenscheiben – Limette – Minze – Ingwer			
<b>Negroni</b>			<b>17</b>
Gin – Campari – Carpano Antico Formula Vermout			
<b>Negroni Sbagliato</b>			<b>17</b>
Prosecco – Campari – Carpano Antico Formula Vermout			
<b>Tom Collins</b>			<b>17</b>
Gin – Zitronensaft – Zuckersirup – Soda			
<b>Gimlet</b>			<b>17</b>
Gin – Limettensirup			
<b>Dark'n'Stormy</b>			<b>17</b>
Dunkler Rum – Limettensaft – Ginger Beer			
<b>Ipanema (alkoholfrei)</b>			<b>15</b>
Rohrzucker – Limette – Ginger Ale			
<b>Virgin Mule (alkoholfrei)</b>			<b>15</b>
Ginger Beer – Limettensaft – Minze – Ingwer – Gurkenscheiben			

GIN  
GiN