

Vorspeisen *starters*

Kleiner Blattsalat <i>Small mixed leaf salad</i>	8.00
Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	9.00
Avocadosalat mit Orangen, Tomaten und Mais <i>Avocado salad with orange, tomatos and sweet corn</i>	11.00
Kraftbrühe mit Ei <i>Consommé with egg</i>	9.00
Tagessuppe, es het so langs het <i>Soup oft he day</i>	7.00

Klassiker *traditinal swiss dishes*

Geschnitzelte Kalbsleber an Madeirasauce, dazu unsere feine Butterrösti <i>Strips of calf's liver with a madeira onion gravy, served with traditinal swiss Rösti (hashbrowned potatos)</i>	34.00
Kalbsgeschnitzeltes nach Zürcher Art, an sämiger Champignons Sauce, dazu unsere feine Butterrösti <i>Sliced veal with a creamy mushroom gravy, served with traditinal swiss Rösti (hashbrowned potatos)</i>	38.00
Schweins Rahmschnitzel vom Nierstück mit frischen Champignons dazu Butternüdeli <i>Pork escalopes with fresh muhrooms and cream sauce, served with butter noodles</i>	27.00
Feine Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce dazu unsere feine Butterrösti <i>Swiss veal sausage made with a red wine onion gravy, served with traditinal swiss Rösti (hashbrowned potatos)</i>	21.00
SchniPoSa, dem Schweizer sein Leibgericht zwei panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites und einem Blattsalat dazu <i>Two breaded pork escalopes served with french fries and a mixed leaf salad</i>	33.00
Rindsfilet Medaillon (160 g) mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse garnitur <i>Beef filet medaillon served with french fries, vegetables and herbed butter</i>	37.00
Schweins Cordon Bleu mit Winzerschinken und rassigem Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Gemüse vom Markt <i>Breaded pork escalopes stuffed with ham and racy swiss mountain cheese, served with french fries and vegetables</i>	
Klassisch <i>classic</i>	35.00
Zwysighof mit Knoblauch <i>with garlic</i>	36.00
Mexico mit mexikanischer Chipotle Sauce <i>with mexican chipotle sauce</i>	37.00

alle Preise inkl. Mwst

Fleischlose Gerichte *vegetarian dishes*

Gebackene Mozzarellas Sticks auf Spinat serviert mit Nudeln und Salsa 26.00
deep fried mozzarella sticks, spinach, noodles and salsa

Indisches Curry mit Gemüse im Basmatireisring 25.00
Indian vegetables curry with rice

Zwyszig Rösti mit Stierenaugen und Gemüse vom Markt 28.00
überbacken mit Bergkäse und zwei Spiegeleiern
traditional swiss Rösti (hashbrowned potatos) with vegetables, gratinated with swiss mountain cheese and two fried eggs

immer wieder öpis feins *always something good*

Beefsteak-Tatar mit Toast und Butter 24.00
mild medium oder scharf Vorspeise
Hauptgang 34.00
Beefsteak-Tatar with toast and butter, mild, medium or spicy

Extra Schuss cognac *with a extra dash of cognac* + 3.00

Spaghetti Polpette 22.00
mit Fleischbällchen und rassisger Tomatensauce (auch Vegi möglich)
Spaghetti with meat- or chickpeaballs and tangy tomatosauce

All year Fitness 27.00
zwei Poulet Schnitzel mit Kräuterbutter und bunten Salaten
Grilled chicken breast with herbed butter, served with various salads

Wurst Salat einfach *Swiss pork sausage salad* 14.00

Wurst Salat garniert *Swiss pork sausage salad served with various salads* 19.00

Wurst Käse Salat einfach *Swiss pork sausage and cheese salad* 16.00

Wurst Käse Salat garniert *Swiss pork sausage and cheese salad served with various salads* 20.00

Bündnerteller mit Rohschinken, Speck, Salami und Käse 29.00
Cold plate with dry-cured ham, bacon, salami and cheese

Grosser, bunter Salatteller mit Ei 19.00
Big mixed salad plate garnished with boiled eggs

Sandwiches 8.00
Schinken oder Salami oder Käse oder Fleischkäse
Ham or salami or cheese or pork loaf

Bündnerfleisch oder Bündner Rohschinken 11.00
dry-cured beef or dry-cured pork

Portion knusperige Pouletflügeli raffiniert würzig gewürzt 12.00
Portion von racy chicken wings

Gulaschsuppe *Goulash soup* 15.00

Portion Pommes frites *portion of french fries* 8.00

GETRÄNKEKARTE

Preise inkl. MwSt

WEIN IM OFFENAUSSCHANK

Weiss 5 dl	1 dl	Flasche
Wettinger Riesling & Silvaner	4.90	24.50
Fechy	4.60	23.00
St. Saphorin	4.80	24.00

Weiss 7.5 dl

Yvorne Clos du Rocher		
Grand Cru, Obrist	7.00	49.00
Basilicata	6.50	46.00

aus der süditalienischen Region Basilicata

Prosecco	8.50	50.00
-----------------	------	-------

Rosé 5 dl

Wettinger Oeil- de- Perdrix	5.80	29.00
-----------------------------	------	-------

Rosé 7.5 dl

Zinfandel Rosé Blush	6.50	45.50
Beringer		

Sehr schöne Farbe, fruchtig, rassig! Sehr weich & angenehm mild, "leicht süss"

Rot 5 dl

Wettinger Petit Frère		
Pinot Noir AOC Aargau	4.90	24.50

Rot 7.5 dl

Wettinger Exklusiv	6.90	47.00
Steimer Weinbau		
Valpolicella Ripasso DOC	6.50	45.00
Gran Castillo	6.00	42.00
Trapiche Melodia (Argentinien)	5.60	39.00
Quatro (MontGras, Chile)	7.00	49.00

APÉROS

Sherry oder Porto	4cl	16.0 %	7.00
Martini weiss oder rot	4cl	16.0 %	7.00
Campari	4cl	23.0 %	7.00
Cynar	4cl	16.5 %	7.00

Apérol Spritz		11.00
Hugo		11.00
Gespritzter Weisswein		8.00
Sanbitter, ohne Alkohol		4.80

MINERAL, SÄFTE

Mineral, Cirto, Rivella, IceTea		
Cola, Cola Zero, Süssmost	3 dl	4.00
	5 dl	6.00
Div. Mineral, Fläschli	3.3 dl	4.80
Mineral mit oder ohne	7.5 dl	7.50
Schweppes		
Tonic oder Bitter Lemon	2 dl	4.80
Orangen Saft	2 dl	5.00
Ananas Saft	2 dl	5.00
Cranberry Saft	2 dl	5.00
Tomaten Saft	2 dl	5.00
Red Bull	2.5dl	6.00

BIER

Müller Bräu, Lägere Bräu		
Herrgöttli	2 dl	3.70
Stange	3 dl	4.50
Grosses	5 dl	6.50
Müller Bräu, Flasche	5.8 dl	6.50
Bier ohne Alkohol	3 dl	4.50
Kitzmann, Weizen	3 dl	5.50
	5 dl	7.00
Super Bock	3 dl	6.50
San Miguel	3 dl	6.50
Corona Mexico, mild	3 dl	6.50
Desperados Tequila Bier	3 dl	6.50
Negra Mondelo Mexico, dunkel	3 dl	6.50
Dos XX Mexico, hell	3 dl	6.50
Suure Most		
mit oder ohne Alkohol	5 dl	6.00

KAFFEE

Kaffee, Espresso, diverse Tees	4.50
Kaffee Mélange oder Latte Macchiato	6.00
Doppelter Espresso, Cappuccino	5.50
Milch 3dl	4.00
Carajillio oder Coretto Grappa	6.00
Café Luz	6.00
Café Fertig oder GT	6.00
Sexy Café (mit Amaretto)	11.00
Irish Café (mit Whisky)	11.00

COCKTAILS

Margarita Mexican Frozen Cocktail			
Limonen, Erdbeeren, Passionsfrucht			
2 dl	10.00	5 dl	25.00
3 dl	15.00	1 Liter	40.00

Tequila Sunrise	12.00
Tequila, Orangensaft und Grenadine	
Amaretto Sauer	13.00
Amaretto und Zitronensaft	

Caipiriñha	13.00
Limonen, Zuckerrohrschnaps	
Long Island Ice Tea	13.00
Surprise Mix mit Cola	

Orgas Muss (Shots fur Zwei)	13.00
Vodka, Malibu und tropf... tropf... tropf...	

Mojito	13.00
Rum, Pfefferminz, Limonen, Angostura Bitters	
Cuba Libre	12.00
Rum & Coca Cola mit Limonen	

White oder Black Russian	13.00
Vodka, Kahlua, Sahne oder Cola	
Pina Colada Classic oder Banana	13.00
Rum, Batida de Coco und Ananas Saft	

Sex on the Beach	13.00
Vodka, white Peach und Cranberry Saft	
El Caribeño	9.00
Tütti Frütli ohne Alkohol	

Vegi (ohne Alkohol)	9.00
Caipiriñha / Mojito / Virgin Piña oder Sex on the Beach	

White oder Black Russian	13.00
Vodka, Kahlua, Sahne oder Cola	
Pina Colada Classic oder Banana	13.00
Rum, Batida de Coco und Ananas Saft	
Sex on the Beach	13.00
Vodka, white Peach und Cranberry Saft	
El Caribeño	9.00
Tütti Frütli ohne Alkohol	
Vegi (ohne Alkohol)	9.00
Caipiriñha / Mojito / Virgin Piña oder Sex on the Beach	

FIREWATERS 4CL

Appenzeller	29.0 %	7.00
Fernet Branca	42.0 %	7.00
Averna	37.5 %	9.50
Ramazotti	37.5 %	9.50
Kirsch	37.5 %	9.50
Sambuca	40.0 %	9.50
Amaretto	28.0 %	9.50
Vecchia Romagna	40.0 %	9.50
Baileys	17.0 %	9.50
Malibu	24.0 %	9.50
Batida de Coco	16.0 %	9.50
Williams	37.5 %	9.50
Tequila Gold Jose Cuervo	40.0 %	6.50
Tequila Montezuma	40.0 %	9.00
Tequila 1921 Reposado	40.0 %	12.00
Calvados	40.0 %	9.50
Vielle Prune	40.0 %	9.50
Remy Martin	40.0 %	14.00
Hennessy XO	40.0 %	14.00
Davidoff VSOP	40.0 %	14.00

VODKA 4CL

Swiss Xellent	40.0 %	14.00
Absolut	40.0 %	9.50
Gray Goose	40.0 %	14.00
Beluga Silver	40.0 %	14.00
Skull	40.0 %	14.00
Belvedere	40.0 %	14.00

GRAPPA 4CL

Vita de Fiore	37.5 %	7.00
Oltre il Vallo	43.0 %	14.00
Nardini	50.0 %	14.00
Dic' otto lune	41.0 %	14.00
Bella vita Amarone	40.0 %	14.00

GIN 4CL

Xellent Swiss Edelweiss Gin	40.0 %	14.00
Bombay Sapphire	40.0 %	9.50
Monkey 47	47.0 %	14.00
Hendrick's	41.4 %	14.00
Jodpur	42.7 %	14.00
Tanqueray Ten	47.3 %	14.00
Old Raj	46.0 %	14.00
Jinzu	41.3 %	14.00
Clouds	42.0 %	14.00
Amuerte Coca Leaf	43.0 %	14.00
Ophir	42.5 %	14.00

RUM 4CL

Bacardi	40.0 %	9.50
Havana Club	40.0 %	9.50
Santiago de Cuba Anejo	40.0 %	9.50
Coco Orange	40.0 %	14.00
Plantation XO Anniversary	40.0 %	14.00
Zacapa XO	40.0 %	14.00
Ophimus 15 y	38.0 %	14.00
Pyrat XO Reserve	40.0 %	14.00

WHISKY 4CL

Ballantine's	40.0 %	9.50
Red Label	40.0 %	9.50
Four Roses	40.0 %	9.50
Canadian Club	40.0 %	9.50
Jim Beam	40.0 %	9.50
Jameson	40.0 %	9.50
Southern Comfort	40.0 %	9.50
Jack Daniel's	43.0 %	12.00
Chivas oder Black Label	40.0 %	14.00
Glenfiddich Single Malt	43.0 %	14.00
Oban Single Malt	43.0 %	14.00

WHISKY SELECCIÓN DE JEFE 4CL

<u>Amerika</u>		
Jack Daniel Single Barrel	45.0 %	14.00
Blanton's Single Barrel	46.5 %	14.00

Irland

Jameson Select Reserve	40.0 %	12.00
Teelings	40.0 %	14.00
Red Breast	40.0 %	14.00

Scotland

Ardbeg Single Malt 10y	46.0 %	14.00
Oban 14y	43.0 %	14.00
Black Label Blended 12y	40.0 %	12.00
Chivas Regal Blended 12y	40.0 %	12.00
Aberlour 12y C. C	40.0 %	14.00
Caol Ila IBC 12y	43.0 %	14.00
Auchentoshan Tr. Wood	43.0 %	14.00
Old Pulteney 12y	40.0 %	14.00
Talisker Port Ruigh	45.8 %	14.00
Macallan 1824 Amber	40.0 %	14.00
Glenmorangie Malt 10y	40.0 %	14.00
Dalmore Sin Malt 12y	40.0 %	14.00
Bowmore 12y	40.0 %	14.00
Cragganmore 12y	40.0 %	14.00
Isle Jura Sin Malt	40.0 %	14.00
Lagavulin Isl Malt 16y	43.0 %	14.00
Bunnahabhain 12y	46.3 %	14.00
Port Charlotte Heavily peated	50.0 %	14.00

Round the World

Amrut (Best of India)	40.0 %	14.00
Jim Beam Marker's Mark	45.0 %	9.50
Swiss Säntis	40.0 %	14.00
Föhnsturm	40.0 %	14.00

WEINKARTE

Preise inkl. Mwst

WEISSWEIN 75 cl CHF

aus der Region

Wettinger Lägern Perle 42
Riesling & Silvaner, Steimer Weinbau

Wettinger Blanc de Noir 44
Weinbaugenossenschaft Wettingen

Waadt

Yvorne Clos du Rocher Grand Cru Obrist 49
Der Adel des Waadtländer Weinbaus!

Tessin

Terre Alte 47
Weisser Merlot, Gialdi
Frisch und fruchtig

Italien

Basilicata Re Manfredi IGT 46
aus der süditalienischen Region Basilicata,
mit fruchtige Struktur und gehaltvollem Körper

Pinot Grigio Cantina Adrian 47
Der Klassiker aus Italien, im Bouquet fruchtig,
an reife Honigmelonen erinnernd

USA

Bogle Vineyard Bogle 48
Chardonnay mit frischem Bouquet
und perfekter Balance zwischen fruchtigen
und säuerlichen Noten.

ROTWEIN 75 cl

aus der Region

Wettinger Exklusiv 47
Steimer Weinbau

Wettinger Classique (Pinot noir) 47
Weinbaugenossenschaft

Wettinger Spitzenauslese 54
M.Steimer

Tessin

Merlot del Ticino Roncino 47
Vinattieri

Italien

Ripasso Valpolicella DOC 45

Amarone della Valpolicella Classico 69
Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Die sorgfältig ausgewählten Trauben
werden zum Trocknen ausgelegt,
dann über 18 Monaten in Eichenfässern
ausgebaut und anschliessend
für weitere 12 Monaten in der Flasche gereift.

Tancredi Rosso Sicilia IGP 62
Donnafugata
Nero D'Avola, Cabernet Sauvignon

Ferrugini DOC 51
Bolgheri rosso Toscana
wunderschöne Nase aus dunklen Beeren
und Blüten, facettenreicher Abgang
Sacripanti, Wettingen

Shymer Sicilia Magnum 90
Baglio di Pianetto
Syrah, Merlot

Spanien

Gran Castillo Valencia Do Spanien 42
Cabernet Sauvignon
Ein einfacher, enorm fruchtiger und lieblicher Wein
mit einem hervorragendem Preis- Leistungsverhältnis.



Spanien

Figuro 12 Crianza DO 54

Die Duftpalette ist Tempranillo pur,
vereint mit dem wunderbaren Geruch von Zeder,
Kokos und Zigarre, die den Ausbau in Barriques verrät.

Viñas Elias Mora Castilla y León, Toro 49

Am Gaumen kräftig, mit robusten Tanninen saftigem
Brombeeraroma. Ein charaktvoller Wein zu währschaften Speisen.

Demuerte Yecla Monastrell 54

WineryOn Bodegas, Mislata
Intensives Kirschrot, Bouquet nach reifen, roten Beeren, Lakritze, Pfeffer
abgerundet durch Nuancen von Gewürznelken und Muskatnuss.

Don Carlos Valencia DOP 51

Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Bobal
Schönes Bouquet nach vorherrschend dunklen
Komponenten, wie Kirschen, Zwetschgen,
Brom- und Waldbeeren mit einem dezente Hauch von Zimt und Nelken
Edler Auftakt am Gaumen, vollmundig mit schön eingebundenen Aromen.

Abadía Retuerta 62

Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon
Intensives, vielschichtiges Bouquet von reifen Beeren- und Fruchtaromen
und Gewürzen mit dezente Röstaromen, Tabak, Rauch und Leder.
Samtig, weich und trotzdem fruchtig,

Mauro Castilla y León 74

Mauro V.S 119

Aalto Ribera del Duero 81

Aalto PS 149

Argentinien

Trapice Melodia Malbec 39

Badegas Trapiche
Intensive, fruchtige Aromen von reifen Zwetschgen und roten
Beeren verbinden sich perfekt mit zarten Ausbauaromen.

Puro Corte Bio Wein von Dieter Meier 48

Cabernet Franc, Malbec, Cabernet Sauvignon
Intensiver, vielschichtiger Wein ,Bouquet nach Dörrpflaumen,
Blütenduft, Nelke, Alpenkräuter und Schokolade.

President's Blend - Escorihuela Gascon 71

Malbec von 61-jährigen Rebstöcken, Cabernet Sauvignon, Syrah
Ein Hauch von Mokka. Die Tannine und die Struktur,
sowie die würzigen Noten vom Cabernet Sauvignon
und der fruchtige Charakter vom Syrah harmoniert perfekt
mit den einzigartigen Eigenschaften der Malbec-Traube.

Chile

Antu Mont Gras, Syrah 52

Ein üppig-würziger und dichter Syrah mit reifen Aromen
von Schwarzkirschen, schwarzem Pfeffer, Vanille und
gerösteten Nüssen, lang und anmutig im Abgang.
Die 17 Monate im Eichen-Fass wissen wirklich zu überzeugen.

Quatro Mont Gras 49

Cabernet Sauvignon, Syrah, Camenere, Malbec
Ein wunderbarer Blend mit einem bemerkenswerten
Zusammenspiel von reifen Früchten, Gewürzen und
blumigen Noten im Abgang, Nuancen von Vanille und Eiche

Südafrika

The Chocolate Block 59

Packende Schokoladennoten in allen Varianten,
cremige Textur, geschliffene Gerbstoffe,
Kraft und ein überaus intensiver Abgang
machen diesen Südafrikaner zu etwas ganz besonderem.

Mexiko

Don Luis Die Entdeckung aus Mexiko 59

Cabernet, Merlot, Malbec und Petit Verdot
Im Gaumen fruchtbetont, voll und samtig.
Ein wahrhaft geschmeidiger und grosser Wein.