

# WHERE THE BEST MINDS EAT





Lieber Gast

Herzlich willkommen zur kulinarischen Reise durch unser vielseitiges Angebot und zur gelebten Gastgebekultur.

Die Küchenbrigade unter der Leitung von Kevin Ashbrook bereitet sämtliche Gerichte mit saisonalen und frischen Produkten zu – wenn möglich aus der Region. Die Kräuter holen wir aus unserem Hausgarten. Unsere Lieferanten sehen wir als Partner und pflegen eine vertrauensvolle und ehrliche Beziehung. Wir wählen diese unter Berücksichtigung klarer Kriterien mit Sorgfalt aus. Ethik und Nachhaltigkeit werden bei uns gross geschrieben. Für unsere vegetarischen und veganen Gerichte lassen wir uns stets inspirieren. So entstehen immer neue und delikate Kreationen.

Haben Sie spezielle Wünsche oder Vorstellungen? Wir freuen uns, Sie bei der Menüplanung für Ihren Anlass unterstützen zu dürfen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Gast-freundliche Grüsse

A handwritten signature in black ink that reads "K. Ashbrook".

Kevin Ashbrook  
Executive Chef

A handwritten signature in black ink that reads "R. Müller".

Rudi Müller  
Head of Food and Beverage

## INHALT

Legende Symbole	4
«Sit down»	5
Vorspeisen «Sit down»	5
Hauptspeisen «Sit down»	5
Nachspeisen «Sit down»	6
Klassiker «Sit down»	7
Vorspeisen Klassiker «Sit down»	7
Hauptspeisen Klassiker «Sit down»	8
Nachspeisen Klassiker «Sit down»	8
«Flying Service»	9
Vegetarische Vorspeisen «Flying Service»	10
Vorspeisen «Flying Service»	10
Vegetarische Hauptspeisen «Flying Service»	10
Hauptspeisen «Flying Service»	10
Nachspeisen «Flying Service»	10
«Apéro Pauschalen»	11
«Apéro Einheiten» Vegetarisch	12
«Apéro Einheiten» Fleisch	12
«Apéro Einheiten» Fisch   Krustentier	12
«Apéro Einheiten» Süsses	12
«Apéro Business»	13
Apéro «easy four»	13
Apéro «easy six»	13
Kaffeepausen	14
Alkoholfreie Getränke   Biere	15
Weine	16
Saisonale Weinempfehlungen	16
Schaumweine	17
Alkoholfreie Weine	17
Weissweine	18
Rotweine	20
Spirituosen	22

## Legende



vegan



laktosefrei



glutenfrei



## «SIT DOWN»

### VORSPEISEN «SIT DOWN»

#### **Fenchel-Marroni-Suppe**

Geräucherte Marroni | Thymian | Federkohl



#### **Wintersalat**

Nüsslisalat | Birne | Speck (CH) | Croutons



#### **Zander | Schweiz**

Rosenkohl | Zitrus | Dill



### HAUPTSPEISEN «SIT DOWN»

#### **Kalbskopfbäggli | Schweiz**

Polenta Taragna | Pastinake | Safran



#### **Perlhuhn | Frankreich**

Kartoffel | Portobello | Kerbelwurzel



#### **Lachs | Schweiz**

Risotto-Galette | Lauch | Karotte



#### **Sellerie-Steak**

Kartoffeltarte | Apfel | Miso | Chicorée



## **NACHSPEISEN «SIT DOWN»**

### **Apfel**

Blätterteig | Haselnuss | Zimt

### **Zwetschgenkuchen**

Butterstreusel | Vanille | Hefe-Eis

### **Meringue**

Joghurt-Chantilly | Passionsfrucht | Minze

4-Gang-Menü mittags CHF 89 pro Person

4-Gang-Menü abends CHF 97 pro Person

3-Gang-Menü mittags CHF 77 pro Person

3-Gang-Menü abends CHF 84 pro Person

2-Gang-Menü mittags CHF 66 pro Person

Nachservice Hauptgang CHF 22 pro Portion

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

## KLASSIKER «SIT DOWN»

### VORSPEISEN KLASSIKER «SIT DOWN»

#### **Baby Lattich**

Poulet (CH) | Eigelb | Parmesan | Kaper



#### **Karotten-Ingwer-Suppe**

Krevette (VNM) | Kokos | Grapefruit



#### **Apfel-Sellerie-Salat**

Sprosse | Walnuss | Zitronenmayonnaise



#### **New Roots Soft White**

Wilder Brokkoli | Nuss-Granola | Aceto Balsamico



#### **Gebeizter Lachs | Schottland**

Gurke | Meerrettich | Sesam | Dill



#### **Rohschinken | Schweiz**

Focaccia | Olive | Peperoni | Rucola



## HAUPTSPEISEN KLASSIKER «SIT DOWN»

### **Green Curry**

Parfümreis | Linse | Pak Choi | Koriander



### **Ricotta Gnocchi**

Spinat | Parmesan | Sellerie | Pinienkern

### **Zander | Schweiz**

Zitronen-Kapern-Reis | Safran | Fenchel



### **Züricher Geschnetzeltes | Schweiz**

Rösti | Karotte | Champignon



### **Pouletbrust | Schweiz**

Tagliolini | Morchel | Karotte | Kräuter

### **Rinderrücken | Schweiz**

Rosmarin-Kartoffel | Portwein-Schalotte | Marktgemüse



## NACHSPEISEN KLASSIKER «SIT DOWN»

### **Gran Cru-Schokoladenmousse**

Himbeere | Aceto Balsamico | Bourbon Pfeffer

### **Mille feuilles**

Bourbon Vanille | Cassis | Haselnuss

### **Vegane Schwarzwälder (alkoholfrei)**

Schokolade | Sauerkirsche | Rahm





## «FLYING SERVICE»

Ab 20 Personen

Lassen Sie sich von der Kreativität und dem saisonalen Angebot unseres Küchenchefs überraschen.

Um Sie und Ihre Gäste optimal zu verwöhnen, benötigen wir mindestens eine Stunde Servicezeit für die Speisen.

### **Vorspeisen**

2 oder 3 saisonale Vorspeisen

### **Hauptspeisen**

2 oder 3 saisonale Hauptspeisen

### **Nachspeisen**

2 oder 3 saisonale Nachspeisen

---

2-Gang Flying Service CHF 77 pro Person

3-Gang Flying Service CHF 88 pro Person

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

## Komponieren Sie Ihr individuelles «Flying» aus nachfolgenden Speisen

### Vorspeisen | vegetarisch

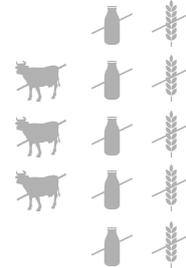
Kimbap | Shitake | Spinat | Sriracha

Randensuppe | Johannisbeere | V-Fraîche

Kleiner Knirps | Leinsamen | Kresse

Nüsslisalat | Rosine | Blumenkohl | Walnuss

Schwarzwurzel | Eigelb | Raps



### Vorspeisen

Tafelspitz (CH) | Wintergemüse | Meerrettich

Mostbröckli (CH) | Piccalilli | Früchtebrot

Lachs (CH) | Rotkohl | Portulak

Calamares (NOA) | Salsa | Quinoa | Nopalitos



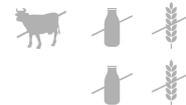
### Hauptspeisen | vegetarisch

Pizokel | Federkohl | Bündner Bergkäse | Salbei

Randencrêpe | Ziegenkäse | Wasserkresse

Wildreis | geräucherter Tofu | Sellerie | Karotte

Rote Bohne | Spitzkabis | Chili | Peterli



### Hauptspeisen

Kalbshaxe (CH) | Gemüse-Gremolata | Polenta

Rind (CH) | Sauce Maltaise | Kartoffel

Zander (ISL) | Pancetta (IT) | Broccoli | Gersotto

Malfatti di pane | Kabeljau (NOA) | Lauch



### Nachspeisen

Zwetschgenkuchen | Butterstreusel | Vanille

Meringue | Joghurt-Chantilly | Passionsfrucht | Minze

Tiramisu | Mascarpone | Kaffee | Amaretto

Birne | Schokoladen-Crèmeaux | Popcorn

Haselnuss-Chantilly | Mandarine | Japonais

Kokosmilchreis | Tonka | Blaubeere | Jasmin





## «APÉRO PAUSCHALEN»

### **Apéro «Premium» ab 20 Personen**

Ihre Zusammenstellung | 7 Einheiten

---

CHF 42 pro Person

### **Apéro «Riche» ab 20 Personen**

Ihre Zusammenstellung | 12 Einheiten

---

CHF 69 pro Person

### **Apéro «Individuell»**

Ihre Zusammenstellung | Anzahl Einheiten nach Wunsch

---

CHF 6.50 pro Einheit pro Person

### **Apéro «Snack»**

Dreierlei Farmer Chips | Oliven | Crudités | Kräuter Dip

---

CHF 9 pro Person

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

**Wählen Sie sich Ihr Apéro-Angebot zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse aus.  
Alle Häppchen werden einzeln auf Tellerchen serviert – für jeden Gast.**

### **Vegetarisch**

Peterliwurzelsuppe | Kakao



Arancini | Pilz | Artischocke

Asiaknödel | Zitronengras | Chinakohl

Käsequiche | Baumnuss | schwarzer Pfeffer

Frühlingsrolle | Sweet Chili



Gnudi | Zitrone | Basilikum

Chicorée | Feta | Hafer | Mandarine

### **Fleisch**

Taube (FR) | Pâte (CH) | Brioche

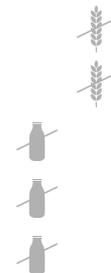
Corndog (CH) | Kürbisketchup

Rinderhack (CH) | Topinambur | Schlossberger

Poulet (CH) | Cornflakes | Preiselbeere

Ente (FR) | Glasnudel | Minze

Rindsburger (CH) | Gurke | Senf Mayo



### **Fisch | Krustentier**

Vollkorn Waffeln | Rauchlachs (NOR) | Wasabi

Fischtätschli (CH) | Remoulade

Riesengrille (VNM) | Mango | Chili

Saibling (CH) | Kroepoek | Hibiskus



### **Süßes**

Zwetschkuchen | Butterstreusel | Vanille

Meringue | Joghurt-Chantilly | Passionsfrucht | Minze

Tiramisu | Mascarpone | Kaffee | Amaretto

Birne | Schokoladen-Crèmeaux | Popcorn

Haselnuss-Chantilly | Mandarine | Japonais

Kokosmilchreis | Tonka | Blaubeere | Jasmin



**Sie möchten alle Häppchen von Beginn an geniessen und es soll etwas schneller gehen?  
Die Speisen werden auf assortierten Platten serviert – fast slow food.**

**«APÉRO BUSINESS»**

**Apéro «easy four»**

Saisonale Suppe



Brioche | Avocado | Hüttenkäse | Kresse

Riesencrevette (VNM) | Mango | Chili



Gemüse-Frühlingsrolle | Sweet Chili



CHF 19 pro Person

**Apéro «easy six»**

Saisonale Suppe



Brioche | Avocado | Hüttenkäse | Kresse

Riesencrevette (VNM) | Mango | Chili



Gemüse-Frühlingsrolle | Sweet Chili



New Roots Soft White | Früchtebrot | Stangensellerie



Cakepop | Schokolade

CHF 29 pro Person

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer



## KAFFEPAUSEN

### **Kaffeepause «Basic»**

Kaffee | Tee | Aromawasser | Früchte | Nussmischung

Morgen: Dreierlei Croissants | Birchermüesli

oder

Vormittag: Laugenbrötchen mit Butter | Birchermüesli

oder

Nachmittag: Süss- und Salzgebäck

---

CHF 12 pro Person

### **Kaffeepause «Classic»**

Kaffee | Tee | Aroma- und Mineralwasser | frisch gepresster Orangensaft | Früchte | Nussmischung

Morgen: Dreierlei Croissants | Birchermüesli

oder

Vormittag: Laugenbrötchen mit Butter | Birchermüesli

oder

Nachmittag: Süss- und Salzgebäck

---

CHF 15.5 pro Person

### **Kaffeepause «Premium»**

Kaffee | Tee | Aroma- und Mineralwasser | frisch gepresster Orangensaft | saisonaler Saft

Früchte | Nussmischung

Morgen: Dreierlei Croissants | Birchermüesli | hausgemachter Smoothie

oder

Vormittag: Laugenbrötchen mit Butter | Birchermüesli | hausgemachter Smoothie

oder

Nachmittag: Süss- und Salzgebäck | kleine Erfrischung

---

CHF 18 pro Person

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE UND BIERE

**«Sirocco» Tee**

**Kräutertee:** Piz Palü | Marokkanische Minze | White Peach | Früchtetee | Rooibos | Verbena

**Grüntee:** Japanese Sencha

**Schwarztee:** English Breakfast | Earl Grey | Black Chai CHF 7

**«GDI» Kaffee**

Kaffee Crème | Espresso | koffeinfreier Kaffee CHF 5

Doppelter Espresso CHF 6

Latte Macchiato | Cappuccino | Milchkaffee CHF 6

Chocolat chaud CHF 7

Ovomaltine CHF 5

**Säfte**

Frisch gepresster Orangensaft 100 cl CHF 23

Frisch gepresster Saisonsaft 100 cl CHF 25

Apfel-Cassissaft 100 cl CHF 18

Gartengold Apfelsaft – Saft with a mission 75 cl CHF 15

**Hausgemacht**

Hausgemachter Eistee 100 cl CHF 19

Hausgemachte Limonade 100 cl CHF 19

**Süssgetränke | Mineralwasser | Opaline Säfte**

Migros Kult Ice Tea Zitrone 33 cl CHF 3.5

Coca Cola | Coca Cola Zero 33 cl CHF 6

Rivella rot | Rivella blau 33 cl CHF 6

Orangina 33 cl CHF 6

Elmer Citro 33 cl CHF 6

Züri Schorle 33 cl CHF 6

Opaline Fruchtsäfte 20 cl CHF 6.5

Mineralwasser Passugger mit | Allegra ohne Kohlensäure 50 cl CHF 6.5

Mineralwasser Passugger mit | Allegra ohne Kohlensäure 77 cl CHF 9.5

**Biere**

Turbinenbräu Gold Sprint 33 cl CHF 7.5

Turbinenbräu Rekord 33 cl CHF 7.5

Appenzeller Leermond (alkoholfrei) 33 cl CHF 6.5



## WEINE

Hohe Qualität zu einem vernünftigen Preis ist uns wichtig. Bei der Zusammenstellung unterstützen uns bekannte Partner. Wir wünschen Ihnen beim Genuss dieser Weine viel Vergnügen!

Haben Sie einen besonderen Weinwunsch? Gerne fragen wir unsere Partner! Wir verlassen uns auf die Weinkompetenzen von winehouse, Vinothek Brancaia sowie smith&smith.

### SAISONALE WEINEMPFEHLUNGEN

**Variations Sancerre Blanc AC | Domaine la Barbotaine | Loire | FR** **75cl CHF 65**

Im Gaumen präsentiert sich dieses Gewächs gehaltvoll mit einem reichhaltigen, frischen Gefüge. Es ist ein vielschichtiger, harmonischer Sauvignon Blanc, der im anhaltenden Finale auf seine klassische Art zu überzeugen weiss.

Sauvignon Blanc

**Kreuth DOC Chardonnay | Kellerei Terlan | Südtirol | IT** **75cl CHF 75**

Die Aromatik lässt uns an reifes Steinobst (Aprikosen, Zwetschgen) sowie an exotische Früchte denken. Diese werden in der Nase durch dezente Ausbau- und Hefenoten ergänzt. Im Gaumen offenbart sich eine weiche, samtige Textur, die durch eine frisch-fruchtige Struktur gestützt wird. Ausbau im Holzfass.

Chardonnay

**Väterchen Frost Cuvée Rouge | HerterWeine | Hettlingen ZH | CH** **75 cl CHF 68**

Unkomplizierte, rote Beerenfrucht, leicht, ausbalanciert. Dunkel, aber nicht schwer, erdig, feuchte Steine. Am Gaumen leicht rustikal, weiche Frucht und dunkle, herbe Frische, grossartiger, süffiger Trinkgenuss. Schwarze Johannisbeere und etwas roter Pfeffer bis ins Finale.

Pinot Noir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc

**Château Chasse Spleen Cru Burgeoise AC | Château Chasse Spleen  
Bordeaux | FR**

**75 cl CHF 104**

Dieses Gewächs bietet viel Trinkgenuss: Die verwobenen Gerbstoffe präsentieren sich von ihrer besten Seite, die Fruchtstruktur passt und die Harmonie im Finale ist Klasse. Weich und ausbalanciert am Gaumen, gehört dieser Wein zu den Grossen des Médoc und ist ein sicherer Wert für Weingeniesser. Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

## SCHAUMWEINE

**Prosecco Ciliégi Extra Dry DOC | Ca'Vittoria | Veneto IT** 75 cl CHF 55  
Glera

**Champagne Brut Special Cuvée AOC | Bollinger | Champagne FR** 75 cl CHF 129  
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

## ALKOHOLFREIE WEINE

**Verjus Apero weiss | Tement | Südsteiermark AT** 75cl CHF 42  
Alkoholfrei und bio

**Noughty Sparkling Rosé | Thomson & Scott | Deutschland** 75cl CHF 42  
Alkoholfrei und bio  
Tempranillo

**Sparkling Tea BLÅ | Copenhagen Sparkling Tea Company**  
**Kopenhagen DK** 75cl CHF 49  
Alkoholfrei und bio

**Sparkling Tea LYSEGRØN | Copenhagen Sparkling Tea Company**  
**Kopenhagen DK** 75cl CHF 49  
Alkoholfrei und bio

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

## WEISSWEINE

### Schweiz

**Müller Thurgau | Erich Meier | Uetikon ZH** 75cl CHF 69  
Riesling x Sylvaner

**Räuschling vom Rheinfall AOC BIO | Weingut Besson-Strasser  
Uhwiesen ZH** 75cl CHF 74  
Räuschling

**Chasselas Les Bans Martigny | Besse Gérald | Wallis** 75 cl CHF 63  
Chasselas

**Petite Arvine Valais AOC | Cordonier & Lamon | Flanthey VS** 75cl CHF 61  
Petite Arvine

### Frankreich

**Réserve de Vaudon Chablis AC | Joseph Drouhin | Burgund** 75cl CHF 78  
Chardonnay

**Variations Sancerre Blanc AC | Domaine la Barbotaine | Loire** 75cl CHF 65  
Sauvignon Blanc

### Österreich

**Weissburgunder Fels am Wagram | Weinhof Waldschütz  
Niederösterreich** 75cl CHF 58  
Weissburgunder

**Grüner Veltliner Hirschvergnügen | Weingut Hirsch | Kamptal** 75 cl CHF 62  
Grüner Veltliner

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

## Deutschland

«Just» Riesling trocken | Gut Hermannsberg | Nahe Riesling 75 cl CHF 64

## Italien

Pinot Grigio DOC | Cantina Andrian | Alto Adige Pinot Grigio 75cl CHF 58

Il Bianco IGT | Brancaia | Toscana Sauvignon Blanc, Viognier 75cl CHF 62

Kreuth DOC Chardonnay | Kellerei Terlan | Südtirol Chardonnay 75cl CHF 75

## Spanien

Lusco Albariño DO | Pazos de Lusco | Rias Baixas Albariño 75 cl CHF 63

Verdejo Vdt | Menade | Castilla y León Verdejo 75 cl CHF 59

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

## ROTWEINE

### Schweiz

<b>Pinot Noir AOC   Erich Meier   Uetikon ZH</b> Blauburgunder	75 cl CHF 75
<b>Väterchen Frost Cuvée Rouge   HerterWeine   Hettlingen ZH</b> Pinot Noir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc	75 cl CHF 68
<b>Pinot Noir Selection AOC   Weingut Hermann   Fläsch GR</b> Pinot Noir	75 cl CHF 83
<b>Humagne Rouge AOC   Cordonier &amp; Lamon   Wallis</b> Humagne Rouge	75cl CHF 62
<b>Collinare Merlot Riserva DOC   Tenuta Colle degli Ulivi   Tessin</b> Merlot	75 cl CHF 69

### Österreich

<b>Zweigelt Luckenwald Reserve DAC   Weingut Gebrüder Nittnaus</b> <b>Burgenland</b> Zweigelt	75 cl CHF 71
<b>Salzberg QW   Weingut Gebrüder Nittnaus   Burgenland</b> Merlot, Blaufränkisch	75 cl CHF 86

### Frankreich

<b>Gevrey-Chambertin AC   Joseph Drouhin   Burgund</b> Pinot Noir	75 cl CHF 124
<b>Château Chasse Spleen Cru Burgeoise AC   Château Chasse Spleen</b> <b>Bordeaux</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	75 cl CHF 104
<b>Châteauneuf du Pape Rouge AC   Domaine des Sénéchaux</b> <b>Vallée du Rhône</b> Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah	75 cl CHF 97

## Italien

<b>Vigneti Torbe Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC</b> <b>Domini Veneti   Veneto</b> Corvina, Rondinella, Corvinone	75 cl CHF 61
<b>TRE IGT   Brancaia   Radda in Chianti   Toskana</b> Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	75 cl CHF 62
<b>Principe Rosso DOC Bolgheri   Podere Roseto   Toskana</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	75 cl CHF 72
<b>Primoduca Primitivo di Manduria DOP   Vinicola Mediterranea   Apulien</b> Primitivo	75 cl CHF 54
<b>Barolo Le Coste di Monforte DOCG   Guidobono   Piémont</b> Nebbiolo	75 cl CHF 78

## Spanien

<b>Rioja Gran Reserva DOCA   Bodegas Beronia   Rioja</b> Tempranillo, Graciano, Mazuelo	75 cl CHF 69
<b>Seleccion especial VDT   Abadia Retuerta   Sardon del Duero</b> Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah	75 cl CHF 78
<b>Emilio Moro DO   Bodegas Emilio Moro   Ribera del Duero</b> Tempranillo	75 cl CHF 81
<b>L'Inconscient DOQ   Les Cousins Marc &amp; Adrià   Priorat</b> Garnacha negra, Cariñena, Syrah	75 cl CHF 67 150 cl CHF 139 300 cl CHF 263

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

**Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte mit detaillierten Beschreibungen zu.**

## SPIRITUOSEN

### Aperitif

Aperol Spritz			CHF 14
Hugo			CHF 14
Lillet's Love			CHF 14
Vermouth Bianco Matter	4 cl	18%	CHF 9
Campari Orange			CHF 14
Kir			CHF 14
Kir Royal			CHF 16
Beerenbowle mit Prosecco	100 cl		CHF 68
Beerenbowle Virgin	100 cl		CHF 48

### Longdrink | Cocktail

Gin Tonic   Cuba Libre   Whisky Cola   Vodka Red Bull   Vodka Lemon			CHF 16
Pimm's No. 1 Club   Caipirinha   Mojito   Moscow Mule			CHF 16

### Whisky

Dalwhinnie 15 years	4 cl	43%	CHF 15
Maker's Mark	4 cl	45%	CHF 15
Jameson «Black Barrel» Select Reserve	4 cl	40%	CHF 15
Säntis Cream Malt Locher	4 cl	18%	CHF 15

### Cognac

Hennessy Fine de Cognac	2 cl	40%	CHF 10
Remy Martin V.S.O.P	2 cl	40%	CHF 10

### Grappa

Grappa Amarone Barrique	2 cl	41%	CHF 8
Grappa di Brunello	2 cl	41%	CHF 8
Grappa Gaglione	2 cl	43%	CHF 10

### Fruchtdestillate

Streuli's Gravensteiner Apfelbrand	2 cl	42%	CHF 10
Streuli's Williams	2 cl	42%	CHF 10
Streuli's Kirsch	2 cl	43%	CHF 10
Streuli's Baslerzwetschge	2 cl	43%	CHF 10

### Digestif

Graham's Fine White Port	4 cl	19%	CHF 8
Sherry Fino Sandeman	4 cl	15%	CHF 8

Alle Preise sind inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer