

1872

BAR · LOUNGE

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich:

12.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Küche bis 22.00 Uhr

Frühstück

täglich:

06.30 bis 10.00 Uhr

samstags, sonn- und

Feiertags

06.30 bis 11.00 Uhr

1872

BAR · LOUNGE

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Flammkuchen Tarte flambée

Elsässer Flammkuchen Original · Speck · Zwiebel ^{A,F}
Tarte flambée Alsace style · bacon · onion
CHF 18.50

Flammkuchen nordisch Tarte flambée Nordic style

Lachs · Dill ^{A,C,F}
salmon · dill
CHF 19.50

Mediterrane Quiche

Grillgemüse · Salatgarnitur ^{A,D,E,F,G} (Vegetarisch)
Mediterranean Quiche · grilled vegetables · small salad (vegetarian)
CHF 16.00

Berner Fuuschtbrot Schinke-Chäs

Salatgarnitur ^{A,D,E,F,G,H,K,L}
Berner sandwich with cheese and ham · small salad
CHF 18.00

Oberländer Fonduette

mit Essiggemüse ^{A,F,L,X} (Vegetarisch)
Oberland Fonduette with mixed pickles (vegetarian)
CHF 15.00

Berg-Bauernbrot-Scheibe

mit Tomaten · Mozzarella ^{A,F} (Vegetarisch)
Farmhouse bread with tomato · mozzarella cheese (vegetarian)
CHF 16.00

1872

BAR · LOUNGE

SUPPEN & SALATE

Tomaten Suppe (Vegan)
Tomato soup (vegan)
CHF 9.50

Ruebli Suppe
Zitronenöl (Vegetarisch)
Carrot soup · lemon oil (vegetarian)
CHF 9.50

Gemischter Salat
Small mixed salad
CHF 14.00

Gemischter Salat
mit Poulet
Small mixed salad with fried chicken breast
CHF 17.00

1872

BAR · LOUNGE

HAUPTGERICHTE

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Rösti Taler · Rüeblī ^{F,P}

Zurich veal ragout · rösti · carrots

CHF 32.00

Rinds-Schmorbraten Brasato Swiss Style

Eier Spätzli · Peperoni ^{F,P}

Beef pot roast Brasato swiss style · egg spaetzle · hot pepper

CHF 30.00

Poulet Geschnetzeltes

in Erdnusssauce · Sesam-Reis ^{E,F,G,H,L}

Chicken ragout with peanut butter sauce · sesame rice

CHF 26.00

Rotes Thai Gemüse-Curry

Curcuma-Reis ^{A,E,F,G} (Vegan)

Red Thai vegetables curry · curcuma rice ^(vegan)

CHF 24.00

Hörnli mit Gehacktem

Öpfel-Ragout · Reibekäse ^A

Elbow pasta with minced beef · ragout · grating cheese

CHF 24.00

1872

BAR · LOUNGE

DESSERTS

Soufflé Chocolat

Himmlersauce ^{A,D,E,F} (Vegetarisch)
Chocolate soufflé · raspberry sauce ^(vegetarian)
CHF 10.50

Normande Apfeltörtchen

Vanillesauce ^{A,D,E,F} (Vegetarisch)
Apple tarte · vanilla sauce
CHF 10.50

Mango-Passionsfrucht-Eclair ^{A,C,D,E,F}

Mango passion fruit éclair
CHF 10.50

1872

BAR · LOUNGE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Heissgetränke

Kaffee Crème	CHF	04.50
Cappuccino	CHF	05.00
Latte Macchiato	CHF	05.50
Milchkaffee	CHF	05.00
Espresso	CHF	04.50
Doppelter Espresso	CHF	06.00
Vollmilch Schokolade	CHF	05.50
Ovomaltine	CHF	05.50
Verschiedene Sorten PURE Tea BIO aus dem Hause Althaus Glas	CHF	05.00

1872

BAR · LOUNGE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser

Valser Wasser mit/ohne Kohlensäure	0.50 CHF	06.50
Valser Wasser mit/ohne Kohlensäure	0.70 CHF	08.50

Softgetränke

Coca Cola/ Zero, Fanta, Sprite	0.33 CHF	05.50
Fever Tree Tonic Water	0.20 CHF	06.50
Three Cents Ginger Beer	0.20 CHF	06.50
Three Cents Pineapple Soda	0.20 CHF	06.50
Three Cents Mandarin & Bergamot Soda	0.20 CHF	06.50
Rivella Rot/ Blau	0.33 CHF	05.50
Apfelschorle	0.33 CHF	05.50
Fusetea (Lemon/ Peach-Hibiskus)	0.33 CHF	06.00
Red Bull	0.25 CHF	07.00
Red Bull Zuckerfrei	0.25 CHF	07.00

Säfte

Orange/Ananas/Cranberry/Tomate	0.20 CHF	05.50
--------------------------------	------------	-------

1872

BAR · LOUNGE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bier vom Fass

Eichhof Braugold	0.30 CHF	05.00
	0.50 CHF	07.00
Erdinger Hefeweizen	0.30 CHF	05.00
	0.50 CHF	07.00

Flaschenbier

Eichhof Hubertus (Dunkel)	0.33 CHF	05.00
Eichhof Legendäres Bügel	0.40 CHF	07.00
Eichhof Retro	0.33 CHF	07.00
Eichhof 0.0 %	0.33 CHF	06.50
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0.50 CHF	08.00

1872

BAR · LOUNGE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Aperitivs

Dirty Martini Gin · Wermut · Olive	CHF	13.00
Old Fashioned Whisky · Angostura Bitters · Zuckersirup	CHF	14.00
Aperol Spritz Aperol · Soda · Prosecco	CHF	11.50
Hugo Holunder · Minze · Limette · Prosecco	CHF	11.50
Bittersweet Kiss (Alkoholfrei) Orangensaft · San Bitter · Limettensaft	CHF	11.00
Cocktail des Monats	CHF	15.00

Prosecco

Contessa Giulia IT	0.10 CHF	09.00
	0.75 CHF	59.00

1872

BAR · LOUNGE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Weine

Weiss

Fläscher Pinot Blanc AOC	0.10 CHF	07.40
Graubünden, Schweiz	0.20 CHF	14.00
Fin Bec Mer Assemblages du Rhone	0.10 CHF	06.30
Wallis, Schweiz	0.20 CHF	12.00
Roberto Sarotto Runcneuv DOC	0.10 CHF	05.20
Piemont, Italien	0.20 CHF	10.00
Baron De Ley Blanco DOCa	0.10 CHF	05.20
Rioja, Spanien	0.20 CHF	10.00

Rosé

Œil de Perdrix	0.10 CHF	05.20
Neuenburg, Schweiz	0.20 CHF	10.00

Rot

Fläscher Pinot Noir Barrique	0.10 CHF	07.40
Graubünden, Schweiz	0.20 CHF	14.00
Fin Bec Terre Assemblages du Rhone	0.10 CHF	05.80
Wallis, Schweiz und Frankreich	0.20 CHF	11.00
Notte Rossa Primitivo IGP	0.10 CHF	04.70
Apulien, Italien	0.20 CHF	09.00
Baron De Ley Rojo	0.10 CHF	05.20
Rioja, Spanien	0.20 CHF	10.00

1872

BAR · LOUNGE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Spirituosen

Single Malt Scotch Whiskey

Swiss Mountain Single Malt 43	4 cl	CHF	16.00
Chivas Regal Whisky 18 Years	4 cl	CHF	15.00
Glenfiddich Single Malt 12 Years	4 cl	CHF	16.00
Oban	4 cl	CHF	20.00

Rum

Havana Rum 7 Jahre	4 cl	CHF	14.00
Don Papa Rum 7 Jahre	4 cl	CHF	21.00
Rum Diplomatico Reserva	4 cl	CHF	18.00

Vodka

Absolut Vodka	4 cl	CHF	12.00
Xellent Swiss Vodka	4 cl	CHF	15.00

1872

BAR · LOUNGE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Gin

Studers "Swiss Highland Dry Gin"	4 cl	CHF	12.00
Swiss Crystal Gin	4 cl	CHF	17.00
Gin 27 CH	4 cl	CHF	12.00
Hendrick`s Gin GB	4 cl	CHF	14.00
Monkey 47 D	4 cl	CHF	17.00
Bombay Gin GB	4 cl	CHF	12.00

Wählen Sie Ihr Tonic

Three Cents Tonic	0.20 l	CHF	06.50
Thomas Henry	0.20 l	CHF	06.50
Fever Tree Tonic Water	0.20 l	CHF	06.50

1872

BAR · LOUNGE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Digestifs

Appenzeller	4 cl	CHF	08.00
Jägermeister	4 cl	CHF	08.50
Langatun	4 cl	CHF	09.00
Willisauer Kirsch	4 cl	CHF	08.00
Willisauer Williams	4 cl	CHF	08.00
Willisauer Pflümli	4 cl	CHF	08.00
Don Julio Blanco Tequila	4 cl	CHF	13.00
Don Julio Reposado Tequila	4 cl	CHF	14.00
Heuschnaps	4 cl	CHF	15.00
Sandeman Tawny	4 cl	CHF	10.00
Sandeman White	4 cl	CHF	09.00
Grappa Ticinella Riserva Solera	4 cl	CHF	12.00
Grappa la Ticinella Nostrana	4 cl	CHF	11.00
Humbel Pflümli- Prune	4 cl	CHF	09.00
Matte Absinthe CH	4 cl	CHF	14.00
Hennessy VS	4 cl	CHF	16.00

1872

BAR · LOUNGE

Produktherkunft | product derivation

Fleisch | meat

Rind beef	Schweiz Switzerland
Kalb veal	Schweiz Switzerland
Poulet chicken	Schweiz Switzerland
Schwein pork	Schweiz/Deutschland Switzerland / Germany

Fisch | fish

Lachs | salmon Norwegen/ Chile/Schottland | Norway / Chile / Scotland

Allergene | allergenes

- A - GLUTENHALTIGE GETREIDE / CEREALS & GRAINS CONTAINING GLUTEN
- B - KREBSTIERE/CRUSTACEANS
- C - FISCH / FISH
- D - EIER/EGGS
- E - SOJA/SOY
- F - MILCH UND LAKTOSE / MILK AND LACTOSE
- G - SCHALENFRÜCHTE Z.B. NÜSSE, MANDELN, PISTAZIEN /NUTS (E.G. NUTS, ALMONDS, PISTACHIOS)
- H - ERDNUSSE/PEANUTS
- I - SELLERIE/CELERY
- K - SENF/MUSTARD
- L - SESAM/SESAME
- M - WEICHTIERE/MOLLUSKS
- O - LUPINEN/LUPINS
- P - SCHWEFELDIOXID UND SULFIT / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITE
- X - ALKOHOL