

COCKTAILS / LONGDRINKS

Dina Arobi	17.–
<i>Gold of Mauritius Rum, Averna, roter Wermut, Zitrone, Coffee Bitters</i>	
Hunter	18.–
<i>Bulleit Rye Whiskey, Amaro, Cherry Heering, Pernod Absinthe, Xocolatl Mole Bitters</i>	
Plum Fizz	17.–
<i>Wild Turkey Bourbon, Gents Wermut, Zitrone, Zwetschgen, Soda</i>	
El Peregrino	16.–
<i>Mezcal Amores, weisser Wermut, Williamine, Mirin</i>	
The Scandanavian	16.–
<i>Linie Aquavit, Zitrone, Honig, Fenchel, Thymian</i>	
Matcha Magic	16.–
<i>Bankes Gin, Zitrone, Pistazien Sirup, Matcha Tee, Lemonaid «Black»</i>	
Conto's Toddy	15.–
<i>Spirituose nach Wahl, Zitrone, Honig, heisses Wasser</i>	
Pear & Honey	16.–
<i>Verveine-Vodka, Zitrone, Birne, Honig</i>	

WEISSWEIN

OFFEN / FLASCHE (1 DL / 7.5 DL)

Tacho y Toya	2016	6.50 / 44.–
<i>Verdejo</i>		
<i>Juan Martin-Hinojal Toro, Rueda, ESP</i>		
Roero Arneis DOCG	2016	8.– / 55.–
<i>Demarie, Piemont, ITA</i>		

ROTWEIN

OFFEN / FLASCHE (1 DL / 7.5 DL)

Syrah du Valais AOC	2013	7.50 / 53.–
<i>Château Constellation, Wallis, CH</i>		
Vivanco Crianza	2013	8.– / 57.–
<i>Tempranillo</i>		
<i>Vivanco Bodega, ESP</i>		
Châteauneuf-du-Pape	2010	84.–
Saint Théodoric		
<i>Grenache, Cinsault, Syrah</i>		
<i>Gabriel Melffre, Rhôneetal, FRA</i>		
Tulin Barbaresco DOCG	2008	98.–
<i>Nebbiolo</i>		
<i>Azienda Agricola Pelissero, Piemont, ITA</i>		
Ancestor	2014	127.–
<i>Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot</i>		
<i>Halter Ranch, Kalifornien, USA</i>		
<i>weitere Weine finden Sie in der Getränkekarte</i>		