

BAR 45

Wasser	Wasser Offenausschank	5 dl	6.-
	Wasser mit und ohne Kohlensäure. Ein Teil der Einnahmen gehen an Medair. Weitere Informationen unter medair.org		
Kaffee	Espresso		4.-
	LA STANZA – Der perfekte klassische Espresso – geröstet aus brasilianischen und zentralafrikanischen Arabicas und Robustas		
	Doppio		5.-
	Cappuccino*		5.-
	Affogato al Caffè** mit Fior di Latte Glacé		5.-
Säfte	Apfelsaft frischgepresst	2 dl	8.-
	Orangensaft frischgepresst	2 dl	8.-
	Lime Soda frischgepresst	5 dl	7.-

*Cappuccino: bis 20 Uhr
**saisonal

Kalter Tee	Weisser Tee Himalaya Shangri-La	5 dl	7.-
	Hausgemachter Eistee	5 dl	7.-
Softgetränke	Rivella Rot	3.3 dl	5.-
	Coca-Cola	3.3 dl	5.-
	Coca-Cola zero	3.3 dl	5.-
	Crodino	1 dl	4.-
	San Bitter Biancha	1 dl	4.-
	Chinotto	2 dl	5.-
	Fentimans Connoisseurs	1.25 dl	6.-
	Tonic Water		
	Fentimans Pink Grapefruit	1.25 dl	6.-
	Tonic Water		
	Fentimans Ginger Beer	1.25 dl	6.-
Fentimans Ginger Ale	1.25 dl	6.-	
Bier	Caña Bier Paul	2 dl	4.-
	Caña London Pale Ale Meantime	2 dl	5.-

Weisswein offen	SB Friends, Sauvignon Blanc Steiermark	1 dl 9.- 7.5 dl 61.-
	Dönnhoff, Höllenpfad, Riesling Nahe	1 dl 11.- 7.5 dl 75.-
	Hedinger, Pinot Gris Schaffhausen	1 dl 10.- 7.5 dl 68.-
Rotwein offen	Château Haut-Queyran, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Bordeaux	1 dl 9.- 7.5 dl 61.-
	Etna Rosso, Nerello Mascalese Sizilien	1 dl 9.- 7.5 dl 61.-
	Unplugged, Hannes Reeh, Merlot Burgenland	1 dl 12.- 7.5 dl 84.-
Cava offen	Villa Conchi Brut	1 dl 9.- 7.5 dl 61.-

Champagner offen	Bonnaire Grand Cru, Blanc de Blancs Laherte Frères, Rosé de Meunier extra Brut	1 dl 15.- 7.5 dl 99.- 1 dl 19.- 7.5 dl 125.-
	Champagner, Egly-Ouriet, Les Vignes de Vrigny Cava, Ardennes, Champagne	7.5 dl 106.-
	Schaumweine Taittinger Comtes de Champagne 2006 Reims, Champagne	7.5 dl 198.-
	Charles Heidsieck Blanc de Millenaires 1995 Reims, Champagne	7.5 dl 238.-
	Krug Grande Cuvée Reims, Champagne	7.5 dl 242.-
	Bollinger RD 2002 Aÿ, Champagne	7.5 dl 267.-
	Jacquesson 742 Extra Brut Dizy, Champagne	7.5 dl 97.-
	Gosset – Extra Brut Aÿ, Champagne	7.5 dl 89.-

Champagner, Pol Roger, Sir Winston Cava, Churchill, 2006 Schaumweine Épernay, Champagne	7.5 dl	265.-
Arteis & Co, Brut 2007 Vinay, Champagne	7.5 dl	96.-
Vouette & Sorbée, Fidèle Extra Brut Buxiére-sur-Acre, Champagne	7.5 dl	118.-
Roger Coulon, Rosé, Brut Rosélie Vrigny, Champagne	7.5 dl	92.-
Billecart-Salmon, Rosé Mareuil-sur-Aÿ, Champagne	7.5 dl	123.-
Billecart-Salmon, Cuvée Elisabeth, Rosé 2007 Mareuil-sur-Aÿ, Champagne	7.5 dl	239.-
Jean Diot, Rosé de Saignée Vinay, Champagne	7.5 dl	97.-

Lallier, Serie R Mareuil-sur-Aÿ, Champagne	3.75 dl	51.-
Agrapart Minéral 2011 Avize, Champagne	7.5 dl	135.-
Agrapart Venus 2011 Avize, Champagne	7.5 dl	215.-
Domaine Geschickt, Crémant d'Alsace, Double Zero Elsass, Frankreich	7.5 dl	71.-
Adank, Schaumwein, Brut Fläsch, Graubünden, Schweiz	7.5 dl	81.-
Regensberger, Blanc de Blancs, Brut 2018 AOC Zürich, Schweiz	7.5 d	79.-
Cava Segura Viudas, Brut Reserva Penedès, Spanien	7.5 dl	66.-

Weissweine	Von Winning Ungeheuer, Riesling, 2017 Pfalz, Deutschland	7.5 dl	91.-	Decelle-Villa, Meursault, Chardonnay, 2015 Burgund, Frankreich	7.5 dl	110.-
	F. X. Pichler, Grüner Veltliner, Dürnsteiner Smaragd, 2016/17 Wachau, Österreich	7.5 dl	80.-	Moret David, Chassagne- Montrachet, Chardonnay, 2015 Burgund, Frankreich	7.5 dl	119.-
	Terroir al Limit, Pedra de Guix, Garnacha Blanca, Macabeo, Pedro Ximenez, 2014 Priorat, Spanien	7.5 dl	105.-	Bianco Rovere, Merlot Bianco, 2017 Tessin, Schweiz	3.75 dl	45.-
	Domaine de Bellene, Bourgogne Blanc, Chardonnay, 2015/16 Burgund, Frankreich	7.5 dl	84.-			
	Lamy, St. Aubin 1 ^{er} Cru, Chardonnay, 2015 Burgund, Frankreich	7.5 dl	105.-			

Rotweine	Christian Obrecht, Monolith, Pinot Noir, 2015 Jenins, Schweiz	7.5 dl	96.-	Domaine de la Janasse, Terre d'Argile, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, 2015 Côtes du Rhone, Frankreich	7.5 dl	71.-
	Friedrich Becker, Pinot Noir B, 2014 Pfalz, Deutschland	7.5 dl	74.-	La Rioja Alta 904, Tempranillo, 2009 Rioja, Spanien	7.5 dl	103.-
	Domenico Clerico, Barolo Per Cristina, Nebbiolo, 2008 Piemont, Italien	7.5 dl	174.-	Poggio Bestiale, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, 2012 Toskana, Italien	3.75 dl	48.-
	Domaine de Bellene, Bourgogne Rouge, Pinot Noir, 2016 Burgund, Frankreich	7.5 dl	84.-			
	Les Pagodes des Cos, Cabernet Sauvignon, Merlot, 2014 Bordeaux, St.-Estèphe, Frankreich	7.5 dl	91.-			

Sherry	Fino Bodegas Tradición (15%)	5cl	14.-
	Fino Maestro Sierra (15%)	5cl	8.-
	Manzanilla Fernando de Castilla (15%)	5cl	7.-
	Amontillado Lustau (18.5%)	5cl	8.-
	Oloroso Bodegas Tradición (20%)	5cl	16.-
	Medium Maestro Sierra (19%)	5cl	8.-
	Cream Maestro Sierra (17,5%)	5cl	8.-
	Pedro Ximenez Bodegas Tradición (15.5%)	5cl	17.-
	Cocktails	45 Manzanilla, Ingwer & Limette, Cava	
Sherry	Sherry Tonic Sherry, Tonic, Oliven, Salz		16.-
	Basil Breeze Manzanilla, Limette, Vanille, Basilikum		16.-
	Bamboo Amontillado, Wermut, Bitters		16.-
	Apple Spice Amontillado, Calvados, Wermut, Zimt, Bitters, Muskat		18.-

Cocktails	Ginger Fizz Gin, Ingwer & Limette	16.-
	Klassiker Dirty Martini Gin, Wermut, Salzlake	18.-
	Harvard Cognac, Wermut, Bitters	18.-
	Waldorf Bourbon, Wermut, Absinthe, Bitters	18.-
Seelbach Brandy, Orange, Bitters, Cava	18.-	
Cocktails	Negroni Gin, Campari, Wermut, Bitters	16.-
	Negroni Sharon Manzanilla, Campari, Wermut	16.-
	Cavalier Gin, Amaro Montenegro, Wermut	16.-
	Almost Famous Rye, Rossi d'Angera Bitter, Byrrh, Bitters	18.-
	Oaxaca Negroni Mezcal, Amaro Sfumato Rabarbaro, Wermut, Bitters	18.-

Wodka	Skyy (40%)	4 cl	12.-
	Ciroc (40%)	4 cl	14.-
Gin	Bickens London Dry (40%)	4 cl	12.-
	Uncle Val's Botanical (45%)	4 cl	17.-
	Rutte Celery (43%)	4 cl	15.-
	Copenhagen Dry (44%)	4 cl	17.-
	Manners Gin (40%)	4 cl	17.-
	Aquavit Mulberry Rose (41%)	4 cl	16.-
American Whiskey	Wild Turkey 81 Proof (40.5%)	4 cl	13.-
	Rittenhouse Rye (50%)	4 cl	17.-
	Blanton's Single	4 cl	19.-
	Barrel Bourbon (46,5%)		
Scotch Whisky	Arran Amarone	4 cl	17.-
	Cask Finish (50%)		
	Kilchoman Loch Gorm	4 cl	21.-
	Oloroso Sherry Cask (46%)		
	Springbank 15 (43%)	4 cl	20.-
Laphroaig PX Cask (48%)	4 cl	22.-	

Sugar Cane	Appleton Rum Estate VX (40%)	4 cl	12.-
	Zacapa Centenario 23y (40%)	4 cl	17.-
	Reimoneq JR on the Rocks (40%)	4 cl	17.-
	Cave Guildive Panama 11y (60%)	4 cl	20.-
Agave	Espolón Blanco (40%)	4 cl	15.-
	Mezcal Del Maguey Vida (42%)	4 cl	17.-
Fruchtbrände	Rochelt divers (50%)	2 cl	22.-
Weinbrand	Brandy Gran Duque d'Alba (40%)	4 cl	17.-
	Cognac Park VSOP (40%)	4 cl	17.-
	Calvados de Cristian Droin (40%)	4 cl	16.-
	Grappa Moscato (40%)	2 cl	12.-
	Grappa Barolo Riserva (42%)	2 cl	14.-

Verstärkte	Amaro del Capo (35 %)	4 cl	7.-
Weine, Amari	Amaro Sfumato Rabarbaro (20 %)	4 cl	7.-
und Liköre	Amaro Averna (29 %)	4 cl	7.-
	Amaro Montenegro (22 %)	4 cl	7.-
	Braulio (21 %)	4 cl	7.-
	Cynar (16.5 %)	4 cl	7.-
	Fernet Branca (39 %)	4 cl	7.-
	Campari (23 %)	4 cl	7.-
	Rossi d'Angera Bitter (25 %)	4 cl	9.-
	Cocchi Americano (16 %)	4 cl	7.-
	Cocchi Vermouth di Torino (16 %)	4 cl	7.-
	Cinzano 1757 (16 %)	4 cl	7.-
	Dolin Blanc (16 %)	4 cl	7.-
	Merwut (18 %)	4 cl	7.-
	Byrrh (18 %)	4 cl	7.-
	Lillet Blanc (17 %)	4 cl	7.-
	Pastis Cherry Rocher (45 %)	4 cl	9.-
	Suze (20 %)	4 cl	7.-
	Frangelico (20 %)	4 cl	7.-

Spirituose mit Zusatz Standard offen: +3.-
Spirituose mit Zusatz Fentimans: +5.-

Speisen	Platos*	10.-
	Konserven El Capricho Störfisch	22.-
	Konserven El Capricho Sardellen	20.-
	Konserven El Capricho Miesmuscheln	20.-
	75 % Jamón Ibérico Fisan	30g 10.-
	Chorizo Geminiano	30g 10.-
	Lomito Geminiano	30g 10.-
	Salchichón Geminiano	10.-
	Manchego El Pesebre	10.-
	Focaccia mit Olivenöl, Meersalz	4.-
	Focaccia mit Jamón Ibérico**	11.-
	Focaccia mit Manchego**	11.-
	Saisonsalat, Mozzarella di Bufala**	15.-
	Tagessuppe mit Focaccia** <small>saisonal</small>	13.-
	Brioche	3.-
	Pastel de Nata	4.-
	Cannolo, Sfogliatelle, Bocca di Rosa	3.-

*Platos: Mo bis Sa 17-21

** Mo bis Sa 11:30-17:00 ohne «Sandwiches»

Brunch

Sonntags von
10 - 16 Uhr

Onsen-Ei* auf Ruchbrot von John Baker 22.-
mit Senfspinat und Bauernschinken,
dazu ein frisch gepresster Orangensaft

Geräucherte Forelle** mit Meerrettich- 22.-
Frischkäse auf Ruchbrot von John Baker
mit Sprossen und Pickles, dazu ein frisch
gepresster Orangensaft

Hausgemachtes Granola mit Joghurt 19.-
und saisonalem Früchtekompott, dazu
ein Onsen-Ei* und ein frisch gepresster
Orangensaft

Manchego mit Honignüssen 10.-

Jamón Ibérico 10.-

Hausgemachtes Granola mit Joghurt 9.-
und saisonalem Früchtekompott

Onsen-Ei* mit Brot 6.-

* BIO, CH

**geräucherte Forelle vom Kundelfingerhof

Wein, Bier und Panaché dürfen nicht an Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden. Spirituosen dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden. Das Personal darf einen Ausweis mit Altersangabe verlangen.

Informationen zu Allergenen in unseren Speisen dürfen beim Personal verlangt werden.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken,
inkl. 7.7% MwSt.