

BAR 45

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

\*Cappuccino: bis 20 Uhr  
\*\*saisonal

<b>Softgetränke</b>	Rivella Rot	3.3 dl	5.-
	Coca-Cola/Zero	3.3 dl	5.-
	Hausgemachte Limonade	5 dl	7.-
	Crodino	1 dl	4.-
	San Bitter Biancha	1 dl	4.-
	Chinotto	2 dl	5.-
	Aranciata Amara	2 dl	5.-
	Fentimans Connoisseurs	1.25 dl	6.-
	Tonic Water		
	Fentimans Pink Grapefruit Tonic Water	1.25 dl	6.-
Fentimans Ginger Beer	1.25 dl	6.-	
Fentimans Ginger Ale	1.25 dl	6.-	
<b>Bier</b>	Caña Bier Paul	2 dl	4.-
	Caña London Pale Ale Meantime	2 dl	5.-

## Speisen

<b>Morgen</b>	Brioche	3.-
	Pastel de Nata	4.-
	Cannolo, Sfogliatelle, Bocca di Rosa	3.-
	Hausgemachtes Granola mit Joghurt und Früchtekompott	9.-
	<b>Mittag</b>	
	Focaccia mit Jamón Ibérico	11.-
	Focaccia mit Manchego	11.-
	Focaccia mit Chorizo	11.-
	Saisonaler Salat mit Focaccia	15.-

<b>Abend</b>	Jamón Ibérico 75%	30g	10.-
	Chorizo	30g	10.-
	Lomito	30g	10.-
	Manchego mit Honignüssen		10.-
	Plato Ernesto		15.-
	Focaccia mit Olivenöl und Meersalz		4.-
	Oliven klein/gross		4.-/8.-
	Pan con Tomate		6.-
	Konserven		nach Angebot

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

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

<b>Champagner,</b> Pol Roger, Sir Winston <b>Cava,</b> Churchill, 2006 <b>Schaumweine</b> 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.-

<b>Weissweine</b>	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 <sup>er</sup> Cru, Chardonnay, 2015 Burgund, Frankreich	7.5 dl	105.-			

<b>Rotweine</b>	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.-			

<b>Sherry</b>	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.-

<b>Cocktails</b>	45 Manzanilla, Ingwer & Limette, Cava	15.-
<b>Sherry</b>	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.-

<b>Cocktails</b>	Ginger Fizz Gin, Ingwer & Limette	16.-
	<b>Klassiker</b> Dirty Martini Gin, Wermut, Salzlake	18.-
	Harvard Cognac, Wermut, Bitters	18.-
	Waldorf Bourbon, Wermut, Absinthe, Bitters	18.-
	Seelbach Brandy, Orange, Bitters, Cava	18.-
	Aperol Spritz Aperol, Cava, Soda	12.-
	Americano Campari, Wermut, Soda	14.-

<b>Cocktails</b>	Negroni Gin, Campari, Wermut, Bitters	16.-
	<b>Negroni</b> 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.-



<b>Wodka</b>	Skyy (40%)	4 cl	12.-
<b>Gin</b>	Bickens London Dry (40%)	4 cl	12.-
	Bulldog London Dry (40%)	4 cl	13.-
	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.-
<b>American Whiskey</b>	Wild Turkey 81 Proof (40.5%)	4 cl	13.-
	Rittenhouse Rye (50%)	4 cl	17.-
	Blanton's Single Barrel Bourbon (46,5%)	4 cl	19.-
<b>Scotch Whisky</b>	Arran Amarone Cask Finish (50%)	4 cl	17.-
	Glen Grant 12y (43%)	4 cl	16.-
	Kilchoman Loch Gorm Oloroso Sherry Cask (46%)	4 cl	21.-
	Springbank 15 (43%)	4 cl	20.-
	Laphroaig PX Cask (48%)	4 cl	22.-

<b>Sugar Cane</b>	Appleton Rum Estate VX (40%)	4 cl	13.-
	Reimoneq JR on the Rocks (40%)	4 cl	17.-
	Cave Guildive Panama 11y (60%)	4 cl	20.-
<b>Agave</b>	Espolón Blanco (40%)	4 cl	14.-
	Mezcal Del Maguey Vida (42%)	4 cl	17.-
<b>Fruchtbrände</b>	Rochelt divers (50%)	2 cl	22.-
<b>Weinbrand</b>	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.-

<b>Verstärkte</b>	Amaro del Capo (35 %)	4 cl	7.-
<b>Weine, Amari</b>	Amaro Sfumato Rabarbaro (20 %)	4 cl	7.-
<b>und Liköre</b>	Amaro Averna (29 %)	4 cl	7.-
	Amaro Montenegro (22 %)	4 cl	7.-
	Braulio (21 %)	4 cl	7.-
	Braulio Risevra (24,7 %)	4 cl	9.-
	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.-
	Aperol (11 %)	4 cl	7.-
	Cocchi Americano (16 %)	4 cl	7.-
	Cocchi Vermouth di Torino (16 %)	4 cl	7.-
	Cinzano Bianco/Rosso (16 %)	4 cl	7.-
	Merwut (18 %)	4 cl	7.-
	Byrrh (18 %)	4 cl	7.-
	Pastis Cherry Rocher (45 %)	4 cl	9.-
	Frangelico (20 %)	4 cl	7.-
	Grand Marnier (40%)	4 cl	14.-

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.

BAR 45