

BAR 45

Wasser	Wasser Offenausschank Wasser mit und ohne Kohlensäure. Ein Teil der Einnahmen gehen an Medair. Weitere Informationen unter medair.org	5 dl	6.-
Kaffee	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.-
Säfte	Apfelsaft frischgepresst	2 dl	8.-
	Orangensaft frischgepresst	2 dl	8.-
	Lime Soda frischgepresst	5 dl	7.-
Kalter Tee	Weisser Tee Himalaya Shangri-La	5dl	7.-
	Hausgemachter Eistee	5dl	7.-

*Cappuccino: bis 20 Uhr

**saisonal

Softgetränke	Rivella Rot	3.3 dl	5.-
	Coca-Cola/Zero	3.3 dl	5.-
	Hausgemachte Limonade	5dl	7.-
	Crodino	1 dl	4.-
	San Bitter Biancha	1 dl	4.-
	Chinotto	2 dl	5.-
	Aranciata Amara	2dl	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.-

Speisen

Morgen	Brioche	3.-
	Pastel de Nata	4.-
	Cannolo, Sfogliatelle, Bocca di Rosa	3.-
	Amaretto	3.-
	Hausgemachtes Granola mit Joghurt und Früchtekompott	9.-
Mittag	Focaccia mit Jamón Ibérico	12.-
	Focaccia mit Manchego	12.-
	Focaccia mit Chorizo	12.-
	Saisonaler Salat mit Focaccia	15.-

Abend	Jamón Ibérico 75%	30g	13.-
	Chorizo	30g	13.-
	Lomito	30g	13.-
	Manchego mit Honignüssen		13.-
	Plato Ernesto		15.-
	Pan con Tomate		6.-
	Focaccia mit Olivenöl und Meersalz		3.-
	Oliven	klein	4.-
		gross	8.-
	Chips	klein	5.-
	gross	9.-	
Konserven	nach Angebot		

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

Champagner	Bonnaire Grand Cru,	1 dl	15.-
offen	Blanc de Blancs	7.5 dl	99.-
	Laherte Frères,	1 dl	19.-
	Rosé de Meunier extra Brut	7.5 dl	125.-
Champagner,	Egly-Ouriet, Les Vignes de Vrigny	7.5 dl	106.-
Cava,	Ardennes, Champagne		
Schaumweine	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		

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

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.-
	F. X. Pichler, Grüner Veltliner, Dürnsteiner Smaragd, 2016/17 Wachau, Österreich	7.5 dl	80.-
	Terroir al Limit, Pedra de Guix, Garnacha Blanca, Macabeo, Pedro Ximenez, 2014 Priorat, Spanien	7.5 dl	105.-
	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.-

Decelle-Villa, Meursault, Chardonnay, 2015 Burgund, Frankreich	7.5 dl	110.-
Moret David, Chassagne- Montrachet, Chardonnay, 2015 Burgund, Frankreich	7.5 dl	119.-
Bianco Rovere, Merlot Bianco, 2017 Tessin, Schweiz	3.75 dl	45.-

Rotweine	Christian Obrecht, Monolith, Pinot Noir, 2015 Jenins, Schweiz	7.5 dl	96.-
	Friedrich Becker, Pinot Noir B, 2014 Pfalz, Deutschland	7.5 dl	74.-
	Domenico Clerico, Barolo Percristina, Nebbiolo, 2008 Piemont, Italien	7.5 dl	174.-
	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.-

Domaine de la Janasse, Terre d'Argile, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, 2015 Côtes du Rhone, Frankreich	7.5 dl	71.-
La Rioja Alta 904, Tempranillo, 2009 Rioja, Spanien	7.5 dl	103.-
Poggio Bestiale, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, 2012 Toskana, Italien	3.75 dl	48.-

Sherry	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.-
	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.-
	Aperol Spritz	Aperol, Cava, Soda	14.-
	Americano	Campari, Wermut, Soda	14.-
Cocktails	Negroni	Gin, Campari, Wermut, Bitters	17.-
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.-
Gin	Bickens London Dry (40%)	4 cl	12.-
	Bulldog London Dry (40%)	4 cl	13.-
	Uncle Val's Botanical (45%)	4 cl	17.-
	Gin 27 Woodland (43%)	4 cl	13.-
	Rutte Celery (43%)	4 cl	15.-
	Copenhagen Dry (44%)	4 cl	17.-
	Manners Gin (40%)	4 cl	17.-
American Whiskey	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.-
Scotch Whisky	Arran Amarone	4 cl	17.-
	Cask Finish (50%)		
	Glen Grant 12y (43%)	4 cl	16.-
	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	13.-
	Reimoneq JR on the Rocks (40%)	4 cl	17.-
	Cave Guildive Panama 11y (60%)	4 cl	20.-
Agave	Espolón Blanco (40%)	4 cl	14.-
	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	8.-
Weine, Amari	Amaro Sfumato Rabarbaro (20 %)	4 cl	8.-
und Liköre	Amaro Averna (29 %)	4 cl	8.-
	Amaro Montenegro (22 %)	4 cl	8.-
	Braulio (21 %)	4 cl	8.-
	Braulio Riserva (24,7 %)	4 cl	9.-
	Cynar (16.5 %)	4 cl	8.-
	Fernet Branca (39 %)	4 cl	8.-
	Appenzeller Alpenbitter (29 %)	4 cl	9.-
	Campari (23 %)	4 cl	8.-
	Rossi d'Angera Bitter (25 %)	4 cl	9.-
	Aperol (11 %)	4 cl	8.-
	Cocchi Americano (16 %)	4 cl	8.-
	Cocchi Vermouth di Torino (16 %)	4 cl	8.-
	Cinzano Bianco/Rosso (16 %)	4 cl	8.-
	Merwut (18 %)	4 cl	8.-
	Byrrh (18 %)	4 cl	8.-
	Pastis Cherry Rocher (45 %)	4 cl	9.-
	Frangelico (20 %)	4 cl	8.-
	Grand Marnier (40 %)	4 cl	14.-

Spirituose mit Zusatz Standard offen: +3.-

Spirituose mit Zusatz Fentimans: +5.-

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