

VORSPEISEN

Bunt gemischte Frühlings-Blattsalate an Zitrus-Vinaigrette, serviert mit Ei und Croûtons	14.00
Kalbscarpaccio mit gehobeltem Pecorino, Kapernvinaigrette und kleinem Kräutersalat	19.00
Süsskartoffelsuppe mit Kaffir und Zitronengras	9.00

KONZERT SPECIAL

„Black Angus Burger“ im knusprigen Mais-Bun serviert mit Rohschinken, Cheddar Cheese, Coleslaw und Pommes frites	32.00
Bauernschinken aus dem Kräutersud serviert mit Salzkartoffeln, weissem Spargel und Sauce Hollandaise	31.00
Beefsteak Tatar mit Briochetoast und Butter zusätzlich Pommes frites	29.00 +6.00

FISCH

Fish & Chips Im Bierteig gebackene Eglifilets mit Salzkartoffeln oder Pommes frites und Tartarsauce	28.50
--	-------

VEGETARISCH

Knusprige Greyerzer-Röstikroketten serviert mit weissem Spargel und Sauce Hollandaise	21.00
--	-------

DESSERT

Mini Torta della Nonna mit White Chocolate-Chip-Glace	10.00
--	-------

WEINEMPFEHLUNG

Compleo Cuvée Blanc
Staatskellerei Zürich, 2017
1dl 8.00 / 7.5dl 47.00

Compleo Cuvée Noire
Staatskellerei Zürich, 2017
1dl 8.50 / 7.5dl 49.00

Menüanpassungen vorbehalten

Aperitif

Martini Bianco 15 Vol% 4cl 8.00
Campari 23 Vol% 4cl 8.00
Cynar 16,5 Vol% 4cl 8.00
Campari Orange 10.00

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle 33cl 5.50
Feldschlösschen alkoholfrei 33cl 5.50

Kaffee Sirocco

Kaffee, Espresso Tasse 4.50
Doppelter Espresso Tasse 5.50
Caffè corretto Grappa (Espresso mit Grappa verfeinert) Tasse 6.50

Tee Sirocco

Tee Tasse 4.50 (Breakfast, Green, Mint, Fruit, Earl Grey, Camomile, Verbena, Jasmine, Lemon Ginger)

Weitere Getränke auf der Rückseite

Flaschenwein 7.5dl

Weiss		
La Colombe Cuvée Sélectionnée, Mont-sur-Rolle La Côte AOC	2017	44.00
Yvorne AOC, Château Maison Blanche	2017	49.50
Esprit de Burgeois VdP Val de Loire, Henri Burgeois	2017	42.00
Pinot Grigio Friuli DOC Grave, Cantina di Bertolo	2017	40.00
Sauvignon Blanc Estate, Viña Errazuriz	2016	42.00
Rot		
Nero d'Avola Morgante, Sicilia DOC, Morgante	2015	43.00
Primitivo di Manduria DOC, Masseria Pietrosa	2016	43.00
Torremilanos Crianza Bio, Ribero del Duero DO (unfiltriert)	2014	46.00
Shiraz Selkirk, Langhorne Creek Bremerton Wines	2014	53.00
El Parrón Reserva, Cabernet Blend, Valle del Rapel, Viña Errazuriz	2015	45.00

Wein in Miniflaschen

	2dl	5dl
Weiss Féchy Beau-Rivage	9.00	21.00
Rosé Œil de Perdrix, Watter		21.00
Rot Cabernet Sauvignon, Pinotage „Stellenbosch“ (Südafrika)	9.00	21.00

Prosecco

	Cüpli	75cl
Prosecco Colli Nobili, Contarini Vini e Spumanti Spa	9.50	52.00

Spirituosen & Digestif

Clan Fraser	40 Vol%	4cl	10.00
Jack Daniels old Nr.7	40 Vol%	4cl	12.00
Rum Bacardi Carta Blanca	37,5 Vol%	4cl	10.00
Rum Bacardi Añejo 4 Años	40 Vol%	4cl	10.00
Wodka Trojka Pure Grain	40 Vol%	4cl	10.00
Bombay Sapphire Gin	40 Vol%	4cl	12.00
Xellent Swiss Edelweiss Gin	40 Vol%	4cl	14.00
Rémy Martin VSOP Fine Champagne Cognac	40 Vol%	2cl	10.00
Calvados Morin Père et Fils	40 Vol%	2cl	10.00
Vieille Prune Morin Père et Fils	41 Vol%	2cl	10.00
Williamine Morand	43 Vol%	2cl	10.00
Paesanella Grappa Amarone Barrique	41 Vol%	2cl	10.00
Paesanella Grappa Barbera Barrique	41 Vol%	2cl	10.00
Paesanella Grappa di Brunello	41 Vol%	2cl	10.00

Mineral- & Süsswasser, Fruchtsäfte

Rhazünser, Arkina blau ohne Kohlensäure	50cl	5.50
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, Süssmost, Apfelschorle, Eistee	33cl	5.00
Sinalco Orange	30cl	5.00
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	20cl	5.00
Orangensaft oder Tomatensaft	20cl	5.00
Red Bull	25cl	6.50



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
Alle Allergeninformationen erhalten Sie beim Servicepersonal.