



HABSBURG BAR & RESTAURANT

Dienstag Oldie Night
free wireless
www.habsburg.in
follow us on   Habsburg

Habsburg
WIDNAU

ESSEN & TRINKEN

GUTEN MORGEN HABSBURG!

KLEINES FRÜHSTÜCK bis 11.15 Uhr möglich

halbes Weiss- oder Vollkorn Baguette, Butter, Honig	
hausgemachte Confitüre.....	9.00

GROSSES FRÜHSTÜCK bis 11.15 Uhr möglich

halbes Weiss- oder Vollkorn Baguette, Butter, hausgemachte Confitüre, Fleisch-Käse-Schäleli, griechisches Joghurt mit Caramel-Zimt Sauce und Knusperhaselnüsse, kleiner frisch gepresster Orangensaft.....	17.50
zusätzlich Gipfel.....	1.80
zusätzlich halbes Baguette.....	2.10
zusätzlich halbes Vollkornbaguette.....	2.10
zusätzlich Nussgipfel.....	3.10
zusätzlich hausgemachte Confitüre.....	2.10
zusätzlich Nutella.....	2.60
zusätzlich Honig.....	2.10
zusätzlich Butter.....	2.10
zusätzlich griechisches Joghurt mit Caramel-Zimt Sauce und Knusperhaselnüsse.....	3.60
zusätzlich Fleisch-Käse-Schäleli.....	3.10
zusätzlich Lachs.....	8.10
zusätzlich Egg sunny side down.....	3.60
zusätzlich frisch gepresster Orangensaft 1 dl.....	3.10
zusätzlich ein Glas Prosecco Italien 1 dl.....	8.50

WILLKOMMEN IN DER HABSBURG!

In unserer à la Minute Küche ist alles
frisch und hausgemacht.

Sonntag bis Donnerstag ab 22:00 Uhr
Freitag und Samstag ab 22:30 Uhr reduzierte Karte

AÇAÍ BOWL bis 11.15 Uhr

Açaí Beeren, Banane, Himbeeren	
Früchte Topping, hausgemachtes Schoko-Nuss-Granola.....	16.00

POWER BANANA

Banane, Kokos Joghurt, Früchte, weisses Mandelmus	
hausgemachtes Schoko-Nuss-Granola.....	14.00

AVOCADO TOAST bis 11.15 Uhr

zwei Scheiben hausgemachter Mischtoast, Sunny side down, Avocado, Zitrone, Schwarzkümmel, Cherrytomate, Kresse.....	14.50
zusätzlich Lachs.....	8.10

BANANA BREAD BLISS

eine Scheibe hausgemachtes Bananenbrot, griechisches Joghurt, frische Früchte.....	14.00
--	-------

BANANA BREAD

eine Scheibe hausgemachtes Bananenbrot, Rahm.....	7.00
---	------

APÉROS

APÉRO-SET

Oliven, Feta, Cherrytomaten, knusprige Baguettescheiben.....	9.50
--	------

FALAFEL MIT JOGHURTSAUCE

Falafel (3 Stück), Granatapfelkerne, Joghurtsauce.....	9.50
--	------

HEISSE SEELEN

unsere Spezialität
mit knusprigem Weiss- oder Vollkornbrot

TEUFELSSAUCE hausgemacht

CURRYSAUCE hausgemacht

KNOBLAUCHSAUCE hausgemacht

JOGHURTSAUCE hausgemacht

BARBEQUESAUCE hausgemacht lactofree

HABSBURGERSAUCE hausgemacht

GRÜNE VEGANAISESAUCE hausgemacht vegan lactofree

KRÄUTERBUTTER hausgemacht

SWEET CHILISAUCE hausgemacht vegan lactofree je 2.50

CHILIPASTE hausgemacht vegan lactofree

KETCHUP lactofree

SENF lactofree

MAJO

CRÈME FRAÎCHE je 1.50

KÄSE SEELE V

Käse, Tomaten, Zwiebeln

grosse 12.80 halbe 8.80

SALAMI SEELE

Salami, Käse, Zwiebeln

grosse 14.30 halbe 9.80

SCHARFE SALAMI SEELE S

Salami, Käse, Currysauce, Chilipaste, Zwiebeln

grosse 16.30 halbe 10.80

SCHINKEN SEELE

Schinken, Käse, Zwiebeln

grosse 13.30 halbe 9.30

GEMISCHTE SEELE

Schinken, Salami, Käse, Zwiebeln

grosse 15.80 halbe 10.30

HAWAII SEELE

frische Ananas, Schinken, Käse, Currygewürz

grosse 17.30 halbe 10.80

HOT BANANA SEELE

Banane, Schinken, Käse, Currysauce, Currygewürz

grosse 18.50 halbe 12.50

PEPERONI SEELE V

Peperoni, Käse, Salat, Teufelssauce, Zwiebeln

grosse 17.80 halbe 10.30

mit Salami grosse 19.80 halbe 12.30

mit Schinken grosse 18.80 halbe 11.80

MEXIKANISCHE SEELE

Mexikanisches Schweinsgeschnetzeltes, Salat,

Tomaten, Zwiebeln, Teufelssauce

grosse 23.30 —

MEXIKANISCHE FETA SEELE

Mexikanisches Schweinsgeschnetzeltes, Feta,

Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Teufelssauce, Salat

grosse 27.30 —

CHICKEN CURRY SEELE

Pouletgeschnetzeltes mit Gemüse, Salat, Currysauce

grosse 23.30 —

SWEET CHILI CHICKEN SEELE NEU

Baguette, Poulet, Karotten-Kohl-Mischung, Gurke, Cherrytomaten,

gesalzene Erdnüsse, Sweet Chilisauce

grosse 23.00 —

POULETSEELE

Poulet, Kräuterbutter, Käse, Zwiebeln

grosse 22.30 —

JÄGER SEELE

Poulet, Käse, Zwiebeln, knusprige Landjägerrädl, Salat,

Tomaten, Teufelssauce

grosse 24.80 —

VEGETARIA SEELE V

Tomaten, Peperoni, Salat, Käse, Zwiebeln

grosse 16.30 —

mit Salami grosse 19.30 —

mit Schinken grosse 18.80 —

VEGANE SEELE auf Vollkorn-Baguette vegan lactofree

Tomaten, Peperoni, Salat, Zwiebeln, Knoblaucholivenöl

grosse 17.30 —

WESTERN SEELE

Speck, Poulet, Käse, Peperoni, Barbequesauce, Röstzwiebeln

grosse 26.30 —

SOCKEYE WILDLACHS AUF WARMEM BAGUETTE

Wildlachs aus der Bristol Bay Alaska, Baguette,

Zwiebeln, Honig-Senf Sauce, Cherrytomaten

grosse 24.80 —

FEURIGE SEELE sehr scharf V S

Käse, frische Ananas, Chilipaste, Salat, Zwiebeln, Currysauce

grosse 17.80 halbe 11.80

grosse mit Salami 19.30 halbe 12.80

grosse mit Schinken 18.80 halbe 12.30

SPECK SEELE

Speck, Käse, Zwiebeln, Barbequesauce

grosse 18.30 halbe 11.30

KONSTANTINOPEL SEELE leicht scharf V

Falafel, Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Joghurtsauce, Jalapeños

grosse 21.30 halbe 13.80

OSMANISCHE SEELE leicht scharf

Poulet, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Joghurtsauce, Jalapeños

grosse 21.30 halbe 13.80

SCHWIIZER SEELE V

Raclettekäse, Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen,

Cherrytomaten

grosse 18.80 —

RACLETTE SEELE

Raclettekäse, Speck, Cherrytomaten, Essiggurken, Silberzwiebeln,

Maiskölbchen

grosse 22.80 —

SEELENMIX 10 aufgeschnittene Seelen für ca. 10 Personen geeignet

Bestseller Variation, Auswahl und Zubereitung nicht änderbar:

Mexikanische, Chicken Curry, Gemischte, Hawaii, Vegetaria, Jäger,

Poulet, Schwizer, Peperoni mit Schinken und Feurige mit Salami 186.60

SEELENTOPPINGS zu jeder beliebigen Seele

Schinken, Salami, Speck oder Landjäger 3.20

Salat oder Röstzwiebeln 2.70

Poulet 130g 7.70

Feta 50g 5.20

Zwiebeln 2.20

Jalapeños 2.70

Peperoni, Tomaten oder Oliven 3.20

Raclettekäse 50g 5.70

Raclettekäse statt Scheibenkäse bei halber Seele 3.70

Raclettekäse statt Scheibenkäse bei ganzer Seele 5.40

frische Ananas 4.00

BURGER

EINFACHER HABSBURGER

Rindsburger 150g, Sesam Bun, Essiggurke,
Teufelssauce, Currysauce, Habsburgersauce, Barbequesauce (lactofree)
oder Ketchup (lactofree).....13.30

HABSBURGER

Rindsburger 150g, Sesam Bun, Speck, Käse, Tomaten,
Salat, Essiggurke, Röstzwiebeln, Habsburgersauce.....19.30
mit Raclette Käse statt Scheibenkäse.....2.20

HABSBURGER BACONLESS

Rindsburger 150g, Sesam Bun, Käse, Tomaten, Salat,
Essiggurke, Röstzwiebeln, Habsburgersauce.....18.30
mit Raclette Käse statt Scheibenkäse.....2.20

HABSBURGER DELUXE

Rindsburger 150g, Sesam Bun, Speck, Käse, Tomaten, Salat,
Essiggurke, Röstzwiebeln, Spiegelei, Habsburgersauce.....21.30
mit Raclette Käse statt Scheibenkäse.....2.20

CRUNCH BURGER

Rindsburger 150g, Sesam Bun, Kohl-Karottenmischung, Salat,
Chips Sticks, Essiggurke, Teufelssauce.....18.30

CRUNCH FALAFEL BURGER ❶

hausgemachte Falafel, Sesam Bun, Kohl-Karottenmischung,
Salat, Chips Sticks, Essiggurke, Teufelssauce.....18.30

HALLOUMI BURGER ❷

Halloumi, Sesam Bun, gemischter Blattsalat, Tomaten, Jalapeños,
Spiegelei, Chips Sticks, grüne Veganaisesauce.....21.80

LOW CARB BURGER ohne Burger Bun

Rindsburger 150g, Speck, Käse, Tomaten, Salat, Essiggurken,
Röstzwiebeln, Habsburgersauce.....18.00

zu allen Burgern zusätzlich

Potato Fries ❶.....6.40
mit Crème fraîche, Ketchup oder Majo.....7.90
mit hausgemachter Teufels-, Curry-, Knobli-, Habsburger- oder
Joghurtsauce.....8.90
Rindsburger.....7.50
Käse.....2.70
Speck.....3.20
Jalapeños.....2.70

ZACK-ZACK

alle unsere Zack-Zack werden im Baguette serviert

ZACK-ZACK MIT KRÄUTERBUTTER

Schweinsnierstück, Zwiebeln, Kräuterbutter
und Ketchup.....12.30

ZACK-ZACK

Schweinsnierstück, Zwiebeln
Barbequesauce (lactofree), Teufelssauce oder Currysauce.....12.30

ZACK-ZACK HAWAII

Schweinsnierstück, frische Ananas, Käse,
Kräuterbutter.....13.80

ZACK-ZACK ROYAL

zwei Schweinsnierstücke, Käse, Speck, Zwiebeln, Tomaten, Salat
Barbequesauce (lactofree), Teufelssauce oder Currysauce.....26.80

POTATO FRIES

Potato Fries (Beilage) ❶.....6.40
mit Crème fraîche, Ketchup oder Majo.....7.90
mit hausgemachter Teufels-, Curry-, Knobli-, Habsburger-
oder Joghurtsauce.....8.90

FRISCHE SALATE

ein feines BAGUETTE dazu ...

halbes Kräuterbaguette oder halbes Butterbaguette.....4.20
halbes Baguette.....2.10

KLEINER BEILAGEN SALAT ❷ (lactofree)

gemischter Blattsalat, Gurken, Karotten, Tomaten, Peperoni,
Aceto Dressing.....6.70

GEMISCHTER BLATTSALAT ❷

gemischter Blattsalat, Gurken, Tomaten, Peperoni, Karotten,
Aceto Dressing, halbes Kräuterbaguette
gross 15.00.....klein 11.00

BLATTSALAT MIT FETA ❷

Feta, gemischter Blattsalat, Oliven, Gurken, Peperoni, Karotten,
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauchsauce, Aceto Dressing,
halbes Kräuterbaguette
gross 23.00.....klein 19.50

BLATTSALAT MIT POULETSTREIFEN

Pouletstreifen, gemischter Blattsalat, Peperoni, Tomaten,
Karotten, Gurken, Teufelssauce, Aceto Dressing, geröstete
Salatkörnli, halbes Kräuterbaguette
gross 24.50.....klein 21.00

BLATTSALAT MIT POULETSTREIFEN UND FETA

Pouletstreifen, Feta, gemischter Blattsalat, Peperoni, Tomaten,
Karotten, Gurken, Teufelssauce, Aceto Dressing,
geröstete Salatkörnli, halbes Kräuterbaguette
gross 26.80.....klein 23.30

POULETSALAT DELUXE

Pouletstreifen, Parmesan, knusprige Landjägersrädli,
gemischter Blattsalat, Peperoni, Tomaten, Karotten,
Gurken, Teufelssauce, Aceto Dressing, geröstete
Salatkörnli, halbes Kräuterbaguette.....24.80

BLATTSALAT & SOCKEYE WILD LACHS

Sockeye Wildlachs aus der Bristol Bay Alaska,
gemischter Blattsalat, Cherrytomaten, Parmesan,
Honig-Senf Dressing, knusprige Baguettescheiben.....25.80

CAESARS SALAD

Eisbergsalat, Parmesan, cremiges Dressing, Peperoni,
Cherrytomaten, halbes Kräuterbaguette.....15.80
mit Pouletstreifen.....20.80
mit Speck.....19.80

SALATTOPPINGS zu jedem beliebigen Salat

Parmesan, Landjäger oder Speck.....3.20
Poulet 130g.....7.70
Falafel (3 Stück) ❷.....8.20
Feta 50g.....5.20
Oliven.....3.20
halbe Avocado.....4.70
Couscous.....5.20
Halloumi.....5.60

BOWLS

SALMON BOWL

Sockey Wildlachs, Couscous, gemischter Blattsalat, Avocado, Karotten, Gurke, Cherrytomaten, Granatapfelkerne, Limette
Ahornsirup-Senf Dressing und Joghurtsauce.....26.80

FALAFEL BOWL vegan lactofree

Falafel, Couscous, gemischter Blattsalat, Avocado, Karotten, Gurke, Cherrytomaten, Granatapfelkerne, Limette, Ahornsirup-Senf Dressing und grüne Sauce.....25.80

HALLOUMI BOWL 🇵🇸

Halloumi, Couscous, gemischter Blattsalat, Avocado, Karotten, Gurke, Cherrytomaten, Granatapfelkerne, Limette, Ahornsirup-Senf Dressing und Joghurtsauce.....26.80

SMOKY CARROT BOWL vegan

Veganer hausgemachter Karotten Lachs, Couscous, gemischter Blattsalat, Avocado, Karotten, Gurke, Cherrytomaten, Granatapfelkerne, Limette, Ahornsirup-Senf Dressing und grüne Sauce24.80

POULET BOWL

Poulet, Couscous, gemischter Blattsalat, Avocado, Karotten, Gurke, Cherrytomaten, Granatapfelkerne, Limette, Ahornsirup-Senf Dressing und Teufelssauce.....25.80

ASIA BOWL NEU

Poulet, Potato Fries, Gurke, Karotten, Cherrytomaten, Karotten-Kohl-Mischung, gesalzene Erdnüsse, Erdnussdressing, Sweet Chilisauce, Limette24.80
Falafel statt Poulet.....24.00

KIDS

KIDS HOT DOG

Wienerli im halben Baguette, Ketchup, Überraschung.....8.30
oder alles separat serviert8.30
nur Wienerli4.50

KIDS HABSBURGER

Rindsburger 150g im Sesam Bun mit Ketchup, Essiggurke, Überraschung.....12.50

KIDS FRIES

Wienerli, Potato Fries mit Ketchup, Überraschung.....11.80
nur Überraschung.....1.00

KONFETTIGLACE eine Kugel.....3.50

ZUSÄTZLICHE INFOS

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage

unser Seelen-Käse ist lactosefrei

🇵🇸 VEGETARISCH ohne Fleisch und ohne Fisch / 🇸 SCHARF

vegan VEGAN / lactofree LAKTOSEFREI

Herkunftsland Brot, Croissants und Burger: Schweiz

Herkunftsland Poulet, Schwein, Wurstwaren, Rindsburger: Schweiz
Lachs: Alaska

Nach Möglichkeit verwenden wir Produkte aus regionalem Anbau

ALLES AUCH ALS TAKE AWAY

FÜR UNSEREN VIERBEINIGEN FREUND

BEEF STICKS MIT RIND.....2.80

CRÊPES & GLACE

CRÊPE NATURE (Toppings und Füllungen ganz unten...)

hausgemachte Crêpe.....7.20

CRÊPE CANNELLE

hausgemachte Crêpe mit Zimt und Zucker.....7.70

SCHOKO-BANANA CRÊPE

hausgemachte Crêpe, Nutella, Banane, Knusperhaselnüsse, Rahm11.70
nur mit Nutella, ohne Banane9.70

APPLE CINNAMON CRÊPE NEU

hausgemachte Crêpe, gekochte Apfelstücke, Caramel-Zimtsauce, eine Kugel Zimtglace, Rahm, Mandelblättchen11.70

DÄNEMARK

eine Kugel Schokoladenglace, eine Kugel Vanilleglace Schokoladensauce, Rahm9.70

BANANA SPLIT

Banane, Schokoladensauce, Rahm, Mandelblättchen GROSS mit drei Kugeln Vanilleglace13.00
KLEIN mit zwei Kugeln Vanilleglace, halbe Banane.....9.70

HEISSE LIEBE

zwei Kugeln Vanilleglace, heisse Himbeeren, Rahm.....9.70

SWEET CARMEL

zwei Kugeln Naturjoghurtglace, Caramel-Zimtsauce, geröstete Erdnüsse, Rahm9.70

CINNAMON KISSED APPLE NEU

gekochte Apfelstücke, Caramel-Zimtsauce, eine Kugel Zimtglace, Rahm, Mandelblättchen9.50

BANANA BREAD

POWER BANANA vegan lactofree

Banane, Kokos Joghurt, Früchte, weisses Mandelmus hausgemachtes Schoko-Nuss-Granola.....14.00

BANANA DELIGHT

eine Scheibe hausgemachtes Bananenbrot, eine Kugel Vanilleglace, Schokoladensauce9.20

BANANA CRUNCH

eine Scheibe hausgemachtes Bananenbrot, Jogurtglace, Erdnüsse, Caramel-Zimtsauce9.20

BANANA BREAD

eine Scheibe hausgemachtes Bananenbrot, Rahm.....14.00

BANANA BREAD BLISS 🇵🇸

eine Scheibe hausgemachtes Bananenbrot, griechisches Joghurt, frische Früchte14.00

MINI-DESSERT

MINI HOT LOVE

eine Kugel Vanilleglace, heisse Himbeeren, Rahm.....6.90

MINI SWEET CARMEL

eine Kugel Naturjoghurtglace, Caramel-Zimtsauce mit gerösteten Erdnüssen, Rahm.....6.90

LITTLE VANILLA

eine Kugel Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm6.50

MINI MERINGUES

eine Kugel Joghurtglace, Meringues, Himbeeren, Schokoladensauce, Rahm6.90

PICCOLO STRACCIATELLA

eine Kugel Stracciatellaglace, Bananenscheiben, Schokoladensauce, Rahm6.90

VANILLEGlace MIT ESPRESSO

eine Kugel Vanilleglace mit Espresso.....6.50

EINZELNE KUGEL GLACE pro Kugel

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Naturjoghurt, Zimt, Kids Konfettiglace.....3.50

TOPPINGS

Schokoladensauce, Caramel-Zimt Sauce, Mini Smarties, Knusperhaselnüsse, geröstete Erdnüsse.....2.00

Portion Rahm, heisse Himbeeren, Nutella, Meringues, Ahornsirup.....2.50

WARME GETRÄNKE

alle Milchgetränke auch mit Hafermilch erhältlich.....	1.00
mit Vanillesirup, Haselnussirup oder Caramelsirup	0.70
Kaffee / Kaffee im Glas.....	4.90
Schale	5.30
Cappuccino	5.70
Latte Macchiato	6.10
Espresso.....	4.90
doppelter Espresso.....	6.90
Kaffee fertig / Kaffee Lutz 40% 2 cl	7.00
Tee diverse Sorten.....	4.90
Frischer Pfefferminz Tee.....	8.20
Chai Tee Indischer Gewürztee, heisses Wasser, Milchschaum.....	6.30
Chai Latte Indischer Gewürz Sirup, Milch, Milchschaum	5.60
Matcha Latte Grüntee Pulver, heisses Wasser, Milchschaum.....	7.20
Pumpkin Spice Latte Latte Macchiato, Pumpkin Pie Sirup, Pulver	7.10
Vielfruchttee Zitrusfrüchte	8.40
Hot Ginger Lemon Tea.....	8.40
frischer Ingwer, Limette	
offene Tees in der Kanne.....	9.00
Symphonie de Fruits, schwarzer Assam, grüner Frühlings Sencha	
Jäger Tee 40% 4 cl.....	7.30
Ovomaltine / Schokolade	5.70
Schoggi Mélange	7.50
Babyccino Milch, Milchschaum mit Schokopulver-Topping	1.00
Glühwein.....	7.30
Winterpunsch hausgemacht mit Wein.....	7.80
Apfelpunch hausgemacht	7.80
Apfelpunch hausgemacht mit Calvados 2cl.....	8.90

KALTE GETRÄNKE

Soda 2.9 dl.....	4.80
Soda 5 dl.....	6.30
Mineral ohne Kohlensäure 3.3 dl.....	5.00
Mineral ohne Kohlensäure 7.5 dl	8.80
Cola 2.9 dl.....	4.90
Cola 5 dl.....	6.70
Mezzo Cola, Fanta 5 dl	6.70
Sprite 2.9 dl.....	4.90
Sprite 5 dl.....	6.70
Eistee 2.9 dl.....	4.90
Eistee 5 dl.....	6.70
Eistee hausgemacht, nur mit Honig gesüsst 4 dl.....	7.60
El Tony Mate 3.3 dl	6.40
Rivella blau 3.3 dl.....	5.00
Rivella rot 3.3 dl.....	5.00
Sinalco 3.3 dl.....	5.00
Cola Zero 3.3 dl.....	5.00
Orangensaft 2 dl.....	4.80
Ananassaft 2 dl.....	4.80
Johannisbeersaft 2.9 dl.....	4.80
Apfelsaft 2.9 dl.....	4.90
Apfelsaft 5 dl.....	6.70
kleiner gespritzter Apfelsaft 2.9 dl.....	4.90
grosser gespritzter Apfelsaft 5 dl.....	6.70
Schweppes Wild Berry 2 dl.....	4.90
Tonic Water Thomas Henry 2 dl	5.50
Bitter Lemon Thomas Henry 2 dl.....	5.50
Pink Grapefruit Thomas Henry 2 dl.....	5.50
Ginger Ale Thomas Henry 2 dl	5.50
Spicy Ginger Thomas Henry 2 dl, alkoholfrei	5.50
Red Bull 2.5 dl.....	6.80
Red Bull Sugarfree 2.5 dl.....	6.80
Sparklys Soda Yuzu & Ginger 3.3 dl.....	5.50
Sparklys Soda Blueberry & Pomelo 3.3 dl	5.50
als Zusätze zu Spirituosen	2.50

BIER & SAFT

Stange 3 dl.....	5.10
Stange süss/sauer 3 dl.....	5.10
Kübel 5 dl	7.10
Kübel süss/sauer 5 dl.....	7.10
Flasche Lager 5 dl.....	7.10
Gallus Bier dunkel 3.3 dl	6.40
Spez 3.3 dl.....	5.60
Schützengarten India Pale Ale 3.3 dl.....	6.60
Ice Bier 2.75 dl	5.50
Weizen 5 dl	7.80
Klosterbräu 3.3 dl.....	5.80
Möhlssaft 5 dl.....	6.90

CRAFT BEER

Punk Brew Dog, Schottland, GB, 3.3 dl, 5.6%.....	8.10
Bad Attitude Dude 3.3 dl 7.1 %.....	7.60

ALKOHOLFREI

Schützengold 3.3 dl.....	5.60
Weizen 5 dl	7.80
Möhlssaft 5 dl.....	6.90
India Pale Ale 3.3 dl.....	6.60
Schützengarten Ginger Beer 3.3 dl.....	6.60

OFFENE WEINE

SCHAUMWEINE

Prosecco Superiore Asolo Venegazzu Veneto 1 dl.....	8.50
The Zero Blanc Sparkling Wine 0% Alkohol 1 dl.....	8.50

WEISSWEINE

Pinot Grigio Venica Friaul 1 dl «Wein aus dem Fass»	4.90
Pinot Grigio Venica Friaul 2 dll I «Wein aus dem Fass»	7.70
Gespritzter Weiss 2 dl.....	7.10
Cuvée weiss Wein Berneck 1 dl.....	6.80
Château Thieuley blanc Bordeaux 1 dl.....	6.80
Petit Chablis Domaine Jean Collet Chablis 1 dl.....	9.00
Féchy Domaine la Colombe 1 dl	6.80

ROTWEINE

Merlot del Veneto 1 dll I «Wein aus dem Fass».....	3.50
Merlot del Veneto 2 dll I «Wein aus dem Fass».....	5.00
Gespritzter Rot 2 dl.....	4.70
Bolgheri Rosso Le Macchiole Toskana 1dl.....	8.50
Enate Cabernet Sauvignon-Merlot Aragon, Somontana 1 dl	7.00

FLASCHENWEINE

CHAMPAGNER 7.5dl

Laurent-Perrier Champagne.....	98.00
Moët & Chandon Champagne.....	98.00
Dom Pérignon Champagne.....	280.00

SCHAUMWEINE 7.5dl

Prosecco Superiore Asolo Venegazzu Veneto	59.50
Franciacorta brut Ca' del Bosco, méthode traditionnelle, Lombardei.....	90.00
Rosé Spumante Buglioni Veneto.....	59.50
The Zero Blanc Sparkling Wine 0% Alkohol.....	59.50

WEISSWEINE 7.5 dl

Cuvée weiss Wein Berneck.....	45.50
Sauvignon Blanc Höcklistein Schmidheiny Rheintal.....	67.00
Grüner Veltliner Federspiel Hirtzberger Wachau.....	63.00
Sauvignon Blanc Gross Steiermark.....	58.00
Bourgogne Blanc Patrick Javiller Burgund.....	88.00
Château Thieuley blanc Bordeaux.....	45.50
Petit Chablis Domaine Jean Collet Chablis.....	60.00
Thurgauer Pinot Gris 2023 Schlossgut Bachtobel.....	67.00
Féchy Domaine la Colombe.....	46.00

ROTWEINE 7.5 dl

Pinot Noir – Gantenbein Graubünden.....	180.00
Merlot Höcklistein Schmidheiny Rheintal.....	75.00
Bolgheri Rosso Le Macchiole Toskana.....	59.90
Brunello Il Poggione Toskana.....	75.00
Paleo Rosso Le Macchiole Toskana.....	115.00
Bourgogne Rouge AOC Domaine Sirugue.....	75.00
Châteauneuf-du-Pape Domaine Pégau Rhone.....	86.00
Château Lagrange Bordeaux.....	95.00
Enate Cabernet Sauvignon-Merlot Aragon, Somontana.....	48.00

APERITIFS

Hugo Hugo 1 dl Prosecco, Holunderlikör, Minze, Limette.....	10.50
Aperol Spritz 16.5% 4 cl Weisswein oder Prosecco.....	10.50
Maracuja Spritz 1 dl Weisswein, Mineral, Maracujasirup.....	8.00
Aperol 16.5% 4 cl mit Mineral oder Orangensaft.....	8.00
Lillet Berry 17% 4 cl Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Minze, Beeren.....	10.50
Lillet Spritz 17% 4 cl Lillet blanc, Holundersirup, Soda, Gurkenscheibe.....	10.50
Campari 23% 4 cl.....	8.50
Campari Spritz 23% 3 cl Campari, Prosecco.....	13.00
Limoncello Spritz 30% 4 cl Limoncello d'Amalfi, Prosecco.....	13.00
Limoncello Tonic 30% 4 cl Limoncello d'Amalfi, Tonic.....	11.00
Martini 15% 4 cl.....	8.50
Martini Fiero Lemonade 4cl Martini Fiero, Thomas Henry Pink Grape Fruit, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda, Orangenscheiben.....	8.50

ALKOHOLFREI

Aperol Spritz Orangenspritz Sirup, 4cl The Zero Blanc Sparkling Wine 0% Alkohol.....	10.50
Vibrante Grapefruit Martini Vibrante, Pink Grapefruit.....	7.50
Hugo Hugo 1dl The Zero Blanc Sparkling Wine 0% Alkohol, Holundersirup, Minze, Limetten.....	10.50

SPIRITUOSEN

AMARI – BITTER 4 cl

Averna 32%.....	8.50
Ramazzotti 30%.....	8.50
Cynar 16.5%.....	8.00
Jägermeister 35%.....	9.50
Appenzeller 29%.....	8.50

SCHNAPS & GRAPPA 2 cl

Grappa 43%.....	5.00
Kirsch 37.5%.....	5.00
Kernobst 37.5%.....	5.00
Pflümli 40%.....	5.00
Williams 40%.....	5.00
Napoléon 1er cru de Cognac 40%.....	9.50

LIKÖRE 4 cl

Baileys 17%.....	10.00
Amaretto 28%.....	10.00
Limoncello d'Amalfi 30%.....	10.00
Frangelico 20%.....	9.00
Sambuca 40 % mit Kaffeebohne.....	8.50
Saurer Apfel 16%.....	8.00
Berliner Luft 18%.....	8.00

WHISKY 4 cl

Jack Daniels 43%.....	11.00
Jameson Whisky 40%.....	11.00
Woodford Reserva 45.2%.....	13.50
Angels Envy Bourbon Whisky 43.3%.....	16.50

SINGLE MALT WHISKY 4 cl

Talisker Isle of Skye, 10-jährig 45%.....	12.50
Auchentoshan Three Wood Lowlands, 12-jährig 43%.....	13.50
Glenfiddich Speyside, 12-jährig 40%.....	12.00
Highland Park Highlands, 12-jährig 40%.....	13.50

RUM 4 cl

Malibu 21%.....	10.00
Bacardi Anejo Cuatro 4-jährig, 40%.....	11.00
Havana Club Anejo ESP. 40%.....	11.00
Plantation Barbados XO 40%.....	14.50
Santa Teresa Rum 1796, 40 %.....	13.50
Ron Zacapa 23-jährig, 40 %.....	14.50

WODKA 4 cl

Wodka Eristoff 37.5%.....	10.00
Grey Goose 40%.....	13.00

GIN 4 cl

Bombay Sapphire England 40%.....	11.00
Bombay Citron Pressé England 37.5%.....	11.50
Hendrick's Gin Schottland 41,4%.....	12.50
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 47%.....	14.00
Mare Spanien 42.7%.....	13.00
Jinzu Gin Japan 41.3%.....	12.50

TEQUILA 2 cl

Patron Silver 40%, 100% blaue Agave.....	8.00
Patron Anejo 40%, 100% blaue Agave, 1-jährig.....	11.00
Cazadores Blanco 40%, 100% Agave.....	6.50
Cazadores Reposado 40%, 100% Agave, 3Mt. im Fass.....	7.50
Softdrink Zusätze zu Spirituosen.....	2.50

COCKTAILS

SWEET OR SOUR DRINKS 4 cl

Daiquiri.....	13.50
Rum, Zitronen, Zuckersirup	
Winter Daiquiri.....	14.00
Dunkler Rum, Ahornsirup, Orangensaft, Zitronensaft, Zimtpulver	
Erdbeer Daiquiri.....	14.50
Rum, Erdbeermark, Zitronen, Zuckersirup	
Amaretto Sour.....	14.50
Amaretto, Zitronen, Barmix, Orangensaft	
Sours.....	14.50
Whisky oder Gin oder Wodka, Zitronen, Zuckersirup	
Margarita.....	13.50
Triple Sec, Tequila, Zitronen, Zuckersirup	
Erdbeer Margarita.....	14.50
Triple Sec, Tequila, Erdbeermark, Zitronen, Zuckersirup	
Cucumber Spirit.....	14.50
Gin, Zitronen, Spicy Ginger Beer, Sirup, frische Gurke	
Cranberry Gin Cocktail.....	14.00
Gin, Cranberrysaft, Zitronensaft, Zitronen	

MARTINIS & MANHATTANS 5.6 cl

Martini	14.50
Dry Vermouth, Gin, Olive	
Dry Wodka Martini	14.50
Dry Vermouth, Wodka, Olive	
Manhattan	14.50
Sweet Vermouth, Whisky, Angosturabitter	

HIGHBALLS 4 cl

Highball	13.50
Scotch od. Whisky od. Bourbon, Ginger Ale	
Cuba Libre	13.50
Rum, Cola, Limette	

OTHER POPULAR COCKTAILS 5 cl

Espresso Martini	15.00
Wodka, Kahlua, Espresso	
Black Russian	13.00
Wodka, Kahlua	
White Russian	14.00
Wodka, Kahlua, Rahm	
Negroni	14.00
Gin, Campari, Martini Rosso, Mineral, Orangenschnitz	
Moscow Mule	14.00
Wodka, Limette, Ingwer, Spicy Ginger Beer	
London Mule	14.00
Gin, Limette, Ingwer, Spicy Ginger Beer	
Bombay Citron Pressé Fizz	13.50
Gin Bombay Citron Pressé, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Grey Goose Le Grand Fizz	17.00
Grey Goose, St.Germain, frisch gepresste Limette, Soda	
Old Cuban Santa Teresa	16.00
Santa Teresa Rum, frische Minze, Limettensaft, Zuckersirup, Prosecco	

TROPICAL & SUMMER DRINKS 5 cl

Sex on the Beach	13.50
Wodka, White Peach, Orangensaft, Cranberrysaft	
Cosmopolitan	14.00
Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Limettensaft	
Caipiroska	14.00
Wodka, Limetten	
Caipirinha	14.00
Cachaça, Limetten	
Bahama Mama	14.00
Rum, Cocorum, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	
Pina Colada	14.00
Rum, Kokosnusscreme, Ananas	
Mojito	14.00
Rum, Limetten, frische Minze	
Himbeer Mojito	14.00
Rum, frische Minze, Himbeeren	
Long Island Iced Tea	16.00
Rum, Triple Sec, Wodka, Gin, Barmix, Cola	
Mai Tai	16.00
dunkler Rum, Triple Sec, Zucker- und Mandelsirup, Ananassaft	
Patron Paloma	18.00
Tequila Patron Silver, Limettensaft, Grapefruit Tonic	

auf Vorbestellung mixen wir gerne auch
Erdbeer-Margarita, Sex on the Beach und
Bahama Mama Bowlen für 20 bis 25 Personen

ganze.....	180.00
halbe.....	100.00

SHOTS

Sweet	6.50
Wodka, Amaretto, Ananassaft, Orangensaft	
Sour	6.50
Wodka weiss, Triple Sec, Barmix, Zitronensaft	
Blue one	6.50
Wodka weiss, Blue Curacao, Ananassaft	
Red one	6.50
Jägermeister, White Peach, Cranberrysaft	
Special Martin	6.50
Apfelstrudelshot	6.50
Frangelico, Apfelsaft, Zimt	

HOT DRINKS 4 cl

Irish Coffee	11.50
Irish Whisky, brauner Zucker, Kaffee, Rahm	
Spanish Coffee	11.00
Brandy, Kahlua, Kaffee, Rahm	
Hot Gin Toddy	10.50
Gin, Zitronensaft/-scheiben, Zimtstange, Zuckersirup, heisses Wasser hausgemacht mit Calvados 2cl	

NON ALCOHOLIC DRINKS

Driver	8.00
Orangen- und Cranberrysaft	
Ipanema	9.00
Limetten, Ginger Ale	
Guarana Drink (koffeinhaltig)	10.50
Milch, Banane, Guarana-Pulver, Vanillesirup	
Coconut Kiss	9.50
Kokosnusscreme, Ananassaft, Grenadinesirup	
Cucumber	9.50
Spicy Ginger Beer, Zitrone, Gurkensirup, Gurke	
Pink	9.50
Limetten, Zitronensaft, Ananassaft, Erdbeersirup	
NoGin Sour	9.00
alkoholfreier Gin, Zitronensaft, Zuckersirup	
Gentle Fizz	9.00
alkoholfreier Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
London Fog Mule	9.00
alkoholfreier Gin, Limette, Ingwer, Spicy Ginger Beer	

ZIGARREN - FÜR UNSERE «SMOKING HALL»

DOMINIKANISCHE REPUBLIK

Griffin's Puritos ***	4.00
Griffin's Robusto ***	15.00
Zino Nicaragua ***	9.50

NICARAGUA

Gilbert Classic **	9.00
Plasencia Alma Campo ***	17.50
Horacio Classic V ****	13.00

Stärke 1-6 * sehr mild bis ***** sehr stark