



## HABSBURG BAR & RESTAURANT

Dienstag Oldie Night  
Freitag Afterwork DJ 20 bis 00 Uhr  
free wireless  
[www.habsburg.in](http://www.habsburg.in)  
follow us on   Habsburg

*Habsburg*  
WIDNAU

# ESSEN & TRINKEN

# GUTEN MORGEN HABSBURG!

## KLEINES FRÜHSTÜCK bis 11.15 Uhr

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

## GROSSES FRÜHSTÜCK bis 11.15 Uhr

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 ..... 8.50  
zusätzlich Egg sunny side down ..... 3.60  
zusätzlich frisch gepresster Orangensaft 1 dl ..... 3.10  
zusätzlich ein Glas Prosecco Italien 1 dl ..... 8.50

## 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..... 7.20

## 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

## 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	<span>lactofree</span>
HABSBURGERSAUCE hausgemacht	
GRÜNE VEGANAISESAUCE hausgemacht	<span>vegan</span> <span>lactofree</span>
KRÄUTERBUTTER hausgemacht	je 2.50

CHILIPASTE hausgemacht	<span>vegan</span> <span>lactofree</span>
KETCHUP	<span>lactofree</span>
SENF	<span>lactofree</span>
MAJO	
CRÈME FRAÎCHE	je 1.50

<b>KÄSE SEELE</b> <span>V</span>	
Käse, Tomaten, Zwiebeln	
grosse 12.80	halbe 8.80

<b>SALAMI SEELE</b>	
Salami, Käse, Zwiebeln	
grosse 14.30	halbe 9.80

<b>SCHARFE SALAMI SEELE</b> <span>S</span>	
Salami, Käse, Currysaucen, Chilipaste, Zwiebeln	
grosse 16.30	halbe 10.80

<b>SCHINKEN SEELE</b>	
Schinken, Käse, Zwiebeln	
grosse 13.80	halbe 9.80

<b>GEMISCHTE SEELE</b>	
Schinken, Salami, Käse, Zwiebeln	
grosse 15.80	halbe 10.30

<b>HAWAII SEELE</b>	
frische Ananas, Schinken, Käse, Currygewürz	
grosse 17.30	halbe 10.80

<b>HOT BANANA SEELE</b>	
Banane, Schinken, Käse, Currysaucen, Currygewürz	
grosse 18.50	halbe 12.50

<b>PEPERONI SEELE</b> <span>V</span>	
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

<b>MEXIKANISCHE SEELE</b>	
Mexikanisches Schweinsgeschnetzeltes, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Teufelssauce	
grosse 23.30	

<b>MEXIKANISCHE FETA SEELE</b>	
Mexikanisches Schweinsgeschnetzeltes, Feta, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Teufelssauce, Salat	
grosse 27.30	

<b>CHICKEN CURRY SEELE</b>	
Pouletgeschnetzeltes mit Gemüse, Salat, Currysaucen	
grosse 23.30	

<b>POULETSEELE</b>	
Poulet, Kräuterbutter, Käse, Zwiebeln	
grosse 22.30	

<b>JÄGER SEELE</b>	
Poulet, Käse, Zwiebeln, knusprige Landjägerrädl, Salat, Tomaten, Teufelssauce	
grosse 24.80	

<b>VEGETARIA SEELE</b> <span>V</span>	
Tomaten, Peperoni, Salat, Käse, Zwiebeln	
grosse 16.30	
mit Salami grosse 19.30	
mit Schinken grosse 18.80	

<b>VEGANE SEELE</b> auf Vollkorn-Baguette <span>vegan</span> <span>lactofree</span>	
Tomaten, Peperoni, Salat, Zwiebeln, Knoblaucholivenöl	
grosse 17.30	

<b>WESTERN SEELE</b>	
Speck, Poulet, Käse, Peperoni, Barbequesauce, Röstzwiebeln	
grosse 26.30	

<b>SOCKEYE WILDLACHS AUF WARMEM BAGUETTE</b>	
Wildlachs aus der Bristol Bay Alaska, Baguette, Zwiebeln, Honig-Senf Sauce, Cherrytomaten	
grosse 25.80	

<b>FEURIGE SEELE</b> sehr scharf <span>V</span> <span>S</span>	
Käse, frische Ananas, Chilipaste, Salat, Zwiebeln, Currysaucen	
grosse 17.80	halbe 11.80
grosse mit Salami 19.30	halbe 12.80
grosse mit Schinken 18.80	halbe 12.30

<b>SPECK SEELE</b>	
Speck, Käse, Zwiebeln, Barbequesauce	
grosse 18.30	halbe 11.30

<b>KONSTANTINOPEL SEELE</b> leicht scharf <span>V</span>	
Falafel, Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Joghurtsauce, Jalapeños	
grosse 21.30	halbe 13.80

<b>OSMANISCHE SEELE</b> leicht scharf	
Poulet, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Joghurtsauce, Jalapeños	
grosse 21.30	halbe 13.80

<b>SCHWIIZER SEELE</b> <span>V</span>	
Raclettekäse, Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Cherrytomaten	
grosse 18.80	

<b>RACLETTE SEELE</b>	
Raclettekäse, Speck, Cherrytomaten, Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen	
grosse 22.80	

<b>SAIGON CHICKEN</b> <span>NEU</span> leicht scharf	
Banh-Mi-inspiriertes Brot mit mariniertem Poulet, eingelegten Karotten und Rettich, Gurke, Poulet-Pate, Chili-Mayonnaise, Koriander, Limette, Peperoncinischeiben	
grosse 22.00	

<b>SAIGON GARDEN</b> <span>NEU</span> leicht scharf	
Banh-Mi-inspiriertes Brot mit gewürztem Kichererbsen-Crumble, eingelegten Karotten und Rettich, Gurke, veganer Chili-Mayonnaise, grüner Sauce, Koriander, Limette, Peperoncinischeiben	
grosse 19.00	

<b>SEELENMIX</b> 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

<b>SEELENTOPPINGS</b> 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 ❶

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..... 6.70  
mit Crème fraîche, Ketchup oder Majo..... 8.20  
mit hausgemachter Teufels-, Curry-, Knobli-, Habsburger- oder Joghurtsauce..... 9.20  
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..... 12.80

### 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..... 6.70  
mit Crème fraîche, Ketchup oder Majo..... 8.20  
mit hausgemachter Teufels-, Curry-, Knobli-, Habsburger- oder Joghurtsauce..... 9.20

## FRISCHE SALATE

ein feines BAGUETTE dazu ...

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

### KLEINER BEILAGEN SALAT ❶ (lactofree)

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

### GEMISCHTER BLATTSALAT ❶

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

### BLATTSALAT MIT FETA ❶

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 Landjägersradli, 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..... 26.80

### CAESARS SALAD

Eisbergsalat, Parmesan, cremiges Dressing, Peperoni, Cherrytomaten, halbes Kräuterbaguette..... 16.80  
mit Pouletstreifen..... 21.80  
mit Speck..... 20.80

### SOMMERSALAT NEU ❶

gemischter Blattsalat, Himbeeren, Avocado, Parmesan, Granatapfelkerne, Himbeerdressing, Couscous oder Butterbaguette..... 21.50  
mit Pouletstreifen..... 27.50

### HONEY CHICKEN COUSCOUS NEU

Couscous, Poulet, Peperoni, Gurken, Zwiebeln, Granatapfel, Limette, Kresse mit Ahorn-Senf-Dressing..... 22.00

### CRISPY COUSCOUS NEU ❶

Couscous, gewürzte Kichererbsen-Crumble, Peperoni, Gurken, Zwiebeln, Granatapfel, Limette, Kresse, mit Ahorn-Senf-Dressing..... 17.00

### SALATTOPPINGS zu jedem beliebigen Salat

Parmesan, Landjäger oder Speck..... 3.20  
Poulet 130g..... 7.70  
Falafel (3 Stück) ❶..... 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..... 27.50

### FALAFEL BOWL vegan lactofree

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

### HALLOUMI BOWL v

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 Sauce ..... 24.80

### POULET BOWL

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

## KIDS

### KIDS HOT DOG

Poulet-Wienerli im halben Baguette, Ketchup, Überraschung..... 8.30  
oder alles separat serviert ..... 8.30  
nur Wienerli ..... 4.50

### 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

RAKETENGLACE..... 1.50

## ZUSÄTZLICHE INFOS

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

unser Seelen-Käse ist lactosefrei

v VEGETARISCH ohne Fleisch und ohne Fisch / s 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

### FROZEN YOGURT

ohne Zuckerzusätze, vegan, lactosefrei, probiotisch, glutenfrei, in Lebensmittelqualität..... 7.00

### HABSBURG DOG COOKIE NEU

Hausgemachtes Leckerli aus Haferflocken, Banane, Rüeblli und Ei..... 0.80

## 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, Rahm ..... 11.70  
nur mit Nutella, ohne Banane..... 9.70

### DÄNEMARK

eine Kugel Schokoladenglace, eine Kugel Vanilleglace  
Schokoladensauce, Rahm ..... 9.70

### BANANA SPLIT

Banane, Schokoladensauce, Rahm, karamalisierte Mandeln  
GROSS mit drei Kugeln Vanilleglace ..... 13.20  
KLEIN mit zwei Kugeln Vanilleglace, halbe Banane..... 9.90

### HEISSE LIEBE

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

### SWEET CAMEL

zwei Kugeln Naturjoghurtglace, Caramel-Zimtsauce, geröstete Erdnüsse, Rahm..... 9.70

### POWER BANANA vegan lactofree

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

## BANANA BREAD

### BANANA DELIGHT

eine Scheibe hausgemachtes Bananenbrot, eine Kugel Vanilleglace, Schokoladensauce ... 10.50

### BANANA CRUNCH

eine Scheibe hausgemachtes Bananenbrot, Joghurtglace, Erdnüsse, Caramel-Zimtsauce... 10.50

### BANANA BREAD

eine Scheibe hausgemachtes Bananenbrot, Rahm..... 7.20

### BANANA BREAD BLISS v

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

## MINI-DESSERT

### MINI HOT LOVE

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

### MINI SWEET CAMEL

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

### LITTLE VANILLA

eine Kugel Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm ..... 6.50

### MINI MERINGUES

eine Kugel Joghurtglace, Meringues, Himbeeren, Schokoladensauce, Rahm ..... 6.90

### PICCOLO STRACCIATELLA

eine Kugel Stracciatellaglace, Bananenscheiben, Schokoladensauce, Rahm ..... 6.90

### VANILLEGLACE MIT ESPRESSO

eine Kugel Vanilleglace mit Espresso..... 6.50

### KYOTO KISS NEU

Matcha Glace, frische Himbeeren, hausgemachtes Matcha Cookie .... 7.60

### EINZELNE KUGEL GLACE pro Kugel

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Naturjoghurt, Zimt..... 3.50  
Matcha NEU ..... 3.70

## 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, Haselnusssirup 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
Iced Strawberry Iced Matcha, Latte mit frischen Erdbeerpüree.....	9.50
Iced Yuzu Matcha Iced Matcha mit Hafermilch, Soda, Yuzusirup.....	9.50
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

## 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
Möhlsaft 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
Möhlsaft 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
Lugana 2024 – Marangona Lombardei 1 dl.....	6.80

### ROSÉWEIN

Château des Sarrins Frankreich 1 dl.....	3.50
--	------

### ROTWEINE

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

## ROSÉWEIN 7.5 dl

Château des Sarrins Frankreich.....	52.50
-------------------------------------	-------

## 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, Gurkenseibe.....	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
Roku Gin Japan 43%.....	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, Zitrone, Zuckersirup	
Basil Smash.....	14.50
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	
Erdbeer Daiquiri.....	14.50
Rum, Erdbeermark, Zitrone, Zuckersirup	
Amaretto Sour.....	14.50
Amaretto, Zitrone, Barmix, Orangensaft	
Sours.....	14.50
Whisky oder Gin oder Wodka, Zitrone, Zuckersirup	
Margarita.....	13.50
Triple Sec, Tequila, Zitrone, Zuckersirup	
Erdbeer Margarita.....	14.50
Triple Sec, Tequila, Erdbeermark, Zitrone, Zuckersirup	
Cucumber Spirit.....	14.50
Gin, Zitrone, Spicy Ginger Beer, Sirup, frische Gurke	
Cranberry Gin Cocktail.....	14.00
Gin, Cranberrysaft, Zitronensaft, Zitrone	

## 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.....	16.50
Gin, Campari, Martini Rosso, 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, Angosturabitter, 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	
Mate Mojito.....	14.50
Bacardi weiss, Mate, Grenadine, Limettensaft, Pfefferminzblätter	
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,  
AMARETTO SOUR,  
UND BAHAMA MAMA BOWLE  
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

## 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	

## 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	
Basil Smash Cooler.....	9.50
alkoholfreier Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	
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	
Espresso Tonic.....	9.00
Espresso, Tonic, Zitronenscheibe	

## 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