



SEEGARTEN MARINA

FRISCH, NEU UND DENNOCH VERTRAUT.



SOMMERKARTE

SEASONAL DISHES



SALATE, SUPPEN & KALTE SPEISEN

SALADS, SOUPS & COLD DISHES

Kalte Gurkensuppe 11.50

mit Radisli und Joghurt

Soupe froide de concombre avec radis et yaourt

Cold cucumber soup with radish and yoghurt

Cervelatsalat ^I 19.50

Salade de cervelat

Cervelat salad (Swiss sausage)

Käsesalat ^F 23.50

Salade de fromage faite maison

Homemade cheese salad

Cervelat- & Käsesalat ^F 21.50

Salade de cervelas et fromage faite maison

Homemade cervelat and cheese salad

Crevetten-Salat mit Cocktailsauce 19.50

Salade de crevettes avec sauce cocktail

Mini 16.50

Prawn salad with cocktail sauce

Burrata mit hausgemachtem 27.50

Antipasti-Gemüse

Peperoni, Zucchini, Artischocken,

Zwiebeln, Oliven

Burrata avec légumes antipasti fait maison

(poivrons, courgettes, artichauts, oignons, olives)

Burrata with homemade antipasti vegetables

(peppers, courgettes, artichokes, onions, olives)

Sommersalat ‚Surf & Turf‘ 32.50

mit geräuchertem Felchenfilet von der Fischerei

Klopfenstein in Faulensee, Serrano-Schinken,

Zitronenvinaigrette, Sonnenblumenkernen

Salade d'été avec filet de fera fumé de la pêche

locale, jambon Serrano, vinaigrette au citron,

graines de tournesol

Summer salad with smoked white fish fillet

from the local fishery, Serrano ham, lemon

vinaigrette, sunflower seeds

Sommersalat mit gratiniertem Ziegenkäse 29.50

eingelegte hausgemachte Rotwein-Feigen,

Baumnüsse

Mini 26.50

Salade d'été au fromage de chèvre gratiné

figues au vin rouge marinées, noix

Summer salad with gratinated goat's cheese

pickled red wine figs, walnuts

Nizzasalat mit Fetakäse 21.50

Peperoni, Gurken, Tomaten, Thon, Oliven,

Mini 18.50

rote Zwiebeln, Ei, leichte Kräutervinaigrette

Salade niçoise avec feta, poivrons, thon,

concombres, tomates, olives, oignons rouges,

œuf, vinaigrette légère aux herbes

Niçoise salad with feta cheese, peppers, tuna,

cucumber, tomatoes, olives, red onions, egg,

light herb vinaigrette



SEEGARTEN MARINA

HOTEL · RESTAURANT · PIZZERIA

VORSPEISEN

STARTERS

Kleiner Menusalat ^F Petite salade Small salad	5.50	Bündnerteller <i>Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami</i> Assiette des Grison (viande séchée, jambon cru, salami) Swiss air-dried meat, cured ham and salami selection	25.00
Grüner Salat ^F Salade verte Green salad	7.60		Mini 16.50
Gemischter Marktsalat ^F Salade <i>mêlée</i> Mixed salad	10.60	Bündnerteller mit Hobelkäse <i>Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami</i> Assiette des Grison avec fromage à rebibes Swiss air-dried meat selection with sliced Swiss cheese	27.00
Salatteller mit Ei ^F Assiette de salade avec oeuf Salad variation with egg	19.60	Hobelkäseteller Fromage à rebibes Sliced Swiss cheese	19.60
Rindstartar <i>verfeinert mit Cognac</i> Tartare de boeuf au cognac Beef tartare with cognac	29.60		Mini 14.50
	Mini 19.00		

SUPPEN

SOUPS

Tagessuppe Potage du jour Soup of the day	6.50	Geflügel-Bouillon <i>mit Glasnudeln und Gemüse</i> Bouillon de volaille avec nouilles de verre et légumes Poultry consommé with glass noodles and vegetables	11.50
Tomatensuppe Soupe de tomates Tomato soup	8.50		



SEEGARTEN MARINA

KINDERECKE

für Kinder bis 12 Jahre

KIDS CORNER

for children up to 12 years

Seeräuber-Teller

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti avec de la sauce tomate

Spaghetti with tomato sauce

10.60

Matrosen-Teller

Hausgemachte Chicken Nuggets mit

Pommes frites

Nuggets de poulet maison avec frites

Homemade chicken nuggets with fries

11.50

Piraten-Teller

Kalbsrahmschnitzeli mit Gemüse und Nüdeli

Escalope de veau, légumes, nouilles

Grilled veal escalope, vegetables, noodles

14.50

Seemanns-Teller

Seelachs-Knusperli mit Pommes frites

Croustillant de colin avec pommes frites

Fish & chips (Pollock nuggets with French fries)

11.50

PASTA

Bolognese

Spaghetti mit Rindfleisch-Tomatensauce

Spaghetti avec sauce bolognaise

Spaghetti with minced meat sauce

19.60

Mini 14.60

Napoli

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti avec de la sauce tomate

Spaghetti with tomato sauce

15.60

Mini 10.60

Spaghetti Frutti di Mare

Tomatensauce, Krevetten, Muscheln,

Tintenfisch, Oliven

Sauce tomate, crevettes, moules,

poulpe, olives

Tomato sauce, prawns, mussels, squid, olives

21.50

Mini 16.50



SEEGARTEN MARINA

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

Gemüseteller 24.50

mit Spiegelei und Kartoffeln

Assiette de légumes, oeuf au plat, pommes nature

Vegetable selection with fried egg and potatoes

Rösti 'Seegarten' 25.50

Rösti und Gemüse mit Käse überbacken

Rösti et légumes cratiné avec fromage

Rösti and vegetables gratinated with cheese

Tortellini an Gorgonzola-Sauce 24.50

mit Rotwein-Birnen und Cashewnüsse

Mini 19.50

Tortellini à la sauce gorgonzola,

poires au vin rouge et noix de cajou

Tortellini, gorgonzola sauce, red wine

pears, cashew nuts

Gemüsepfanne mit Reis 24.50

Wahlweise mit Frühlingsrollen oder

Mini 19.50

vegetarischen Nuggets

Poêlée de légumes avec riz, au choix avec

rouleaux de printemps ou des nuggets

végétariens

Vegetable stir-fry with rice, optionally with

FITNESSTELLER

SEASONAL SALAD WITH A SIDE DISH OF YOUR CHOICE

Salatvariation mit italienischer Sauce - Variétés de salades, sauce italienne - Salad variation with Italian sauce

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter 35.50

Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes

Beef rib-eye steak with herb butter

Frühlingsrollen mit Süss-Sauer-Sauce 19.50

Rouleaux de légumes de printemps,

sauce aigre-douce

Spring rolls, sweet-sour sauce

Zanderfilet 24.50

mit hausgemachter Tartaresauce

Filet de sandre, sauce tartare maison

Pike-perch fillet, homemade tartare sauce

Fischknusperli 29.50

mit hausgemachter Tartaresauce

Beignets de poissons, sauce tartare

Fried fish strips, homemade tartare sauce

Hausgemachtes Roastbeef 29.50

mit Tartaresauce

Roastbeef fait maison, sauce tartare maison

Homemade roast bee, tartare sauce

Schweinshalssteak mit Kräuterbutter 27.50

Steak de cou de porc, beurre aux herbes

Pork neck steak, herb butter

Pouletbrust-Spiessli mit Chillisauce 23.50

Brochettes de poitrine de poulet avec

sauce au piment

Chicken breast skewers with chilli sauce

Lammkoteletten mit Kräuterbutter 36.50

Côtes d'agneau, beurre aux herbes

Lamb chops, herb butter

+ Pommes frites 5.50

+ Pommes frites 5.50

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.

Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.



SEEGARTEN MARINA

SEEGARTEN SPEZIALITÄTEN

SPECIALTIES

Schweinsbratwurst-Crevetten-Spiessli 24.50

mit Süsskartoffel-Wedges, Mango-Chilli-Sauce

Brochette de saucisse de porc et de crevettes,
tranches de patates douces, sauce mangue-chili
Pork sausage and prawn skewer, sweet potato
wedges, mango chilli sauce

Rindsentrecôte Chez Nous 49.50

*im Pfännli serviert mit hausgemachter
Café de Paris Butter, serviert mit Gemüse
und Beilage nach Wahl*

Entrecôte de bœuf servie dans une poêle
avec beurre Café de Paris maison, accompagné
des légumes et garniture au choix

Beef rib-eye steak served in a pan with
homemade Café de Paris butter, served with
vegetables and a side dish of your choice

**Nicht auf der Terrasse erhältlich - Pas disponible
sur la terrasse - Not available on the terrace**

Surf & Turf 41.50

*Rindsentrecôte, Riesencrevetten, Gemüse,
Süsskartoffel-Wedges*

Entrecôte de bœuf, crevettes géantes,
légumes, tranches de patates douces
Beef rib-eye steak, prawns, vegetables,
sweet potato wedges

Pochiertes Forellenfilet „Seegarten“ 44.50

*aus Bremgarten bei Bern
Estragonsauce, buntes Gemüse, Reis*

Filet de truite poché
de Bremgarten près de Berne
Sauce à l'estragon, légumes multicolores, riz
Poached trout fillet
from Bremgarten near Bern
tarragon sauce, mixed vegetables, rice

FISCHGERICHTE

FISH DISHES

Eglifilets frittiert oder meunière 37.00

mit Kartoffeln, hausgemachte Tartarsauce

Filets de perches frit ou meunière, Mini 31.00
sauce tartare maison, pommes de terre
Fried or grilled perch fillets, homemade
tartar sauce, potatoes

Felchenfilets frittiert oder meunière 37.00

mit Kartoffeln, hausgemachte Tartarsauce

Filets de féras frit ou meunière, sauce Mini 31.00
tartare maison, pommes de terre
Fried or grilled white fish fillets, homemade
tartar sauce, potatoes

Fischvariation 42.60

*Egli, Zander, Lachs und Gamberoni,
Hummersauce, Reis, Spinat*

Perche, sandre, saumon et gamberoni,
sauce au homard, épinards, riz
Perch, pike perch, salmon, shrimps, lobster
sauce, spinach, rice

Fischknusperli 26.50

mit hausgemachter Tartarsauce

Beignets de poissons, sauce tartare Mini 22.50
Fried fish strips, homemade tartar sauce + Pommes 5.50



SEEGARTEN MARINA

FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES

RIND

BEEF

Rinds-Filetsteak 'Béarnaise' (160gr. / 220gr.) 57.50
mit Kroketten und Gemüse vom Markt Mini 49.50
Filet de bœuf Béarnaise, croquettes, légumes
Beef filet steak, béarnaise sauce, croquettes, vegetables

Rindsfilet 'Stroganoff' mit Reis 42.00
Filet de bœuf 'Stroganoff' avec riz Mini 35.00
Beef filet 'Stroganoff' with rice

KALB

VEAL

Geschnetzelte Kalbsleberli 36.60
in Butter gebraten mit Rösti Mini 30.60
Emincée de foie de veau au beurre, Rösti
Sliced veal liver with Rösti

Kalbs-Geschnetztes 'Zürcher Art' 33.60
mit Rösti Mini 27.60
Emincé de veau zurchoise, Rösti
Sliced veal 'Zurich style', cream mushroom sauce, Rösti

Kalbswienerschnitzel 38.00
mit Pommes frites, Gemüse Mini 31.00
Escalope de veau viennoise, frites, légumes
Veal escalope 'Viennese' with vegetables and French fries

Kalbsrahmschnitzel 33.50
mit Nudeln und Champignonrahmsauce Mini 27.50
Escalope de veau avec nouilles et sauce crème de champignons
Grilled veal escalope, creamy mushroom sauce, noodles

GEFLÜGEL

POULTRY

Geflügelcurry 'Marina' 29.50
Pouletbrust, Currysauce, Reis
Poitrine de poulet, sauce au curry, riz
Chicken breast, curry sauce, rice

SCHWEIN

PORK

Cordon bleu 0815 33.50
Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken & Raclettekäse, serviert mit Gemüse und Pommes frites
Cordon bleu – Escalope de porc farcie au jambon et fromage à raclette, servie avec des légumes et des frites
Cordon bleu – Pork escalope filled with ham and raclette cheese, served with vegetables and French fries

BEO Schweinsbratwurst Duo (160gr.) 22.50
Zwiebelsauce, Rösti oder Pommes frites
Duo de saucisses de porc, sauce aux oignons, rösti ou frites
Pork sausage duo, onion sauce, 'Rösti' or French fries

LAMM

LAMB

Würzige Lammkoteletten 36.50
mit Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt
Côte d'agneau, pommes sautées, légumes assorties
Grilled lamb chops, roast potatoes, mixed vegetables



SEEGARTEN MARINA

PIZZA-KARTE

ab 16:00 Uhr / À partir de 16h00 / as of 4.00 pm

	Mini	Normal
Rucola <i>Tomatensauce, Mozzarella, Serrano-Schinken, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan</i> Sauce tomate, mozzarella jambon Serrano, tomates cherry roquette, parmesan Tomato sauce, mozzarella, Serrano ham, cherry tomatoes, rocket, parmesan	19.50	23.50
Vegi-Gemüsepizza <i>Tomatensauce, Mozzarella, Karotten, Spinat, Broccoli, Blumenkohl</i> Sauce tomate, mozzarella, carottes, épinards, brocoli, chou-fleur Tomato sauce, mozzarella, carrots, spinach, broccoli, cauliflower	17.50	21.50
Margherita <i>Tomatensauce, Mozzarella</i> Sauce tomate, Mozzarella Tomato sauce, mozzarella	12.00	16.00
Prosciutto <i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken</i> Sauce tomate, Mozzarella, jambon Tomato sauce, mozzarella, ham	14.00	17.50
Capri <i>Tomatensauce, Mozzarella Thunfisch, Sardellen, Zwiebeln, Peperoni, Oliven</i> Sauce tomate, Mozzarella, thon, anchois, ognions, poivron, olives Tomato sauce, mozzarella, tuna, anchovies, onions, poivron, olives	14.50	18.00
Napoli <i>Tomatensauce, Mozzarella Sardellen, Kapern</i> Sauce tomate, Mozzarella, anchois, câpres Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers	14.00	17.50
Tricolore <i>Tomatensauce, Mozzarella Tomaten, Quark, Spinat</i> Sauce tomate, Mozzarella, tomates, fromage blanc, épinards Tomato sauce, mozzarella, tomatoes, curd, spinach	14.50	18.00
Piemonte <i>Tomatensauce, Mozzarella Vorderschinken, Gorgonzola, Birnen</i> Sauce tomate, Mozzarella, jambon, gorgonzola, poire Tomato sauce, mozzarella, ham, gorgonzola, pears	14.50	18.00



SEEGARTEN MARINA

PIZZA-KARTE

ab 16:00 Uhr / À partir de 16h00 / as of 4.00 pm

	Mini	Normal
4 Stagioni		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze, Zwiebeln, Peperoni</i>	16.50	19.50
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, ognions, poivron		
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, onions, peppers		
4 Formaggi		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino</i>	16.50	19.50
Sauce tomate, mozzarella Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino		
Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino		
Caprese		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten, Mozzarella, Basilikum</i>	14.50	18.00
Sauce tomate, mozzarella tomates, mozzarella, basilic		
Tomato sauce, mozzarella, tomatoes, mozzarella, basil		
Abruzzo		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Pilze, Peperoni, Artischocken</i>	18.00	22.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon, salami, champignons, poivron, artichauds		
Tomato sauce, mozzarella, ham, salami, mushrooms, pepperoni, artichokes		
Toscana		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Knoblauch, Spiegelei</i>	18.00	22.00
Sauce tomate, mozzarella, lard, ail, œuf		
Tomato sauce, mozzarella, bacon, garlic, fried egg		
Vulcano		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salametti piccanti, Thon, Crevetten, Zwiebeln</i>	18.50	23.00
Sauce tomate, mozzarella, salametti piccanti, thon, crevettes, ognions		
Tomato sauce, mozzarella, salametti picanti, tuna, shrimps, onions		
Melanzane		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, grillierte Auberginen, Knoblauch</i>	14.50	18.00
Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, ail		
Tomato sauce, mozzarella, grilled eggplant, garlic		
Hawaii		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas</i>	16.50	19.50
Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas		
Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple		
Calzone		
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Salametti, Speck, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, Ei</i>	18.00	22.00
Sauce tomate, mozzarella, salametti, lard, ognions, poivron, œuf		
Tomato sauce, mozzarella, salametti, bacon, onions, pepperoni, garlic, egg		



SEEGARTEN MARINA

GETRÄNKEKARTE

DRINKS

Mineralwasser	Henniez mit ohne Kohlensäure	33 cl	CHF	4.80
Mineral water		50 cl	CHF	6.30
		1 lt	CHF	9.90
Spiezer Hahnenwasser		50 cl	CHF	2.00
Tab water		1 lt	CHF	4.00
Coca-Cola Coca-Cola Zero		33 cl	CHF	4.80
Fanta		33 cl	CHF	4.80
Sprite		33 cl	CHF	4.80
Rivella rot blau		33 cl	CHF	4.80
Apfelschorle Apple spitzer	Ramseier	33 cl	CHF	4.80
Tonic Bitter Lemon	Alpinesse	20 cl	CHF	4.50
Eistee Ice tea	Fusetea	33 cl	CHF	4.80
Eistee Ice tea	Adello	30 cl	CHF	4.50
Hausgemachter Eistee Homemade Ice Tea		30 cl	CHF	4.50
		50 cl	CHF	6.50
Orangen- oder Tomatensaft	Granini	20 cl	CHF	5.50
Orange or tomato juice				
Sirup Syrup		10 cl	CHF	1.00
		1.0 l	CHF	7.00

WARM GETRÄNKE

WARM DRINKS

Kaffee crème Espresso Kaffee decaf	Coffee Espresso Decaf	CHF	4.50
Milchkaffee	Coffee with milk	CHF	4.90
Cappuccino		CHF	4.90
Latte Macchiato Iced Latte		CHF	5.30
Doppelter Espresso	Double espresso	CHF	6.60
Kaffee fertig mit Bätzi	Coffee with Schnapps	CHF	6.80
Coretto Grappa	Espresso with Grappa	CHF	7.80
Irish Coffee Coffee, whisky, cream	Jameson Whiskey mit Schlagrahm	CHF	12.50
Café al Porto Coffee, Grappa & cream	Grappa & Schlagrahm	CHF	9.60
Seegartenkaffee Seegarten Coffee	Brandy, Rum und Schlagrahm	CHF	12.50
Kaffee Baileys Coffee with Baileys	Brandy, Rum und Schlagrahm	CHF	10.60
Tee Tea	Schwarztee, Pfefferminze, Hagebutten, Früchte, Lindenblüte, Kamille, Grüntee, Eisenkraut	CHF	4.60
	Black tea, peppermint, rose hip, fruit, lime blossom, camomile, green tea, verbena		
Punsch Punch	Apfel, Orange oder Rum Apple, orange or rum	CHF	4.50
Tee mit Rum Tea with rum		CHF	7.50
Ovomaltine Caotina	warm kalt	CHF	4.50
Hot or cold chocolate	+ Rahmzuschlag (Kaffee Schoko Mélange) whipped cream	CHF	1.50
	+ whipped cream		



SEEGARTEN MARINA

BIER

BEER

VOM FASS ON TAP

Pitcher	Gurten Bäregold	5.0 Vol. %	150 cl	CHF	19.50
Grosses Panache Henache	Gurten Bäregold	5.0 Vol. %	50 cl	CHF	6.70
Stange Panache Henache	Gurten Bäregold	5.0 Vol. %	30 cl	CHF	4.60
Herrgöttli Panache Henache	Gurten Bäregold	5.0 Vol. %	20 cl	CHF	4.00
Pitcher	Braufisch unfiltered	5.2 Vol. %	150 cl	CHF	22.50
Grosses	Braufisch unfiltered	5.2 Vol. %	50 cl	CHF	7.80
Stange	Braufisch unfiltered	5.2 Vol. %	30 cl	CHF	5.60
Herrgöttli	Braufisch unfiltered	5.2 Vol. %	20 cl	CHF	5.60

FLASCHEN BOTTLES

Lager Hell	Rugenbräu	4.8 Vol. %	50 cl	CHF	5.80
Spezial Hell	Rugenbräu	5.2 Vol. %	33 cl	CHF	5.10
Spezial Dunkel	Rugenbräu	5.2 Vol. %	33 cl	CHF	5.10
Alkoholfrei	Rugenbräu	0.0 Vol. %	33 cl	CHF	5.10
Weizen (wheat beer)	Rugenbräu	5.2 Vol. %	50 cl	CHF	8.00
Weizen (Hofbräu Weisse) Alkoholfrei	Hofbräu	< 0.5 Vol. %	50 cl	CHF	8.00

APFELWEIN CIDER

"Suure Most"	Ramseier	4.0 Vol. %	50 cl	CHF	6.60
"Suure Most" Alkoholfrei	Ramseier	0.0 Vol. %	50 cl	CHF	6.60

OFFENE WEINE

WINE BY THE GLASS

WEISS WHITE

	10 cl	20cl	30cl	50cl	75cl
Vabene Spiezer Cuvée	6.20	12.40	18.60	31.00	43.50
Johannisberg	4.20	8.40	12.60	21.00	
Pinot Grigio (I)	4.20	8.40	12.60	21.00	
Yvorne	5.00	10.00	15.00	25.00	
Chardonnay Sicilia Feudo Arancio DOC (I)	5.50	11.00	16.50	27.50	40.50
Bianco di Merlot - Passo di Tambo DOC	7.40	14.80	22.20	37.00	50.00

ROSÉ

Oeil de Perdrix	4.50	9.00	13.50	22.50	
Osé Rosato di Merlot Ticino DOC	7.00	14.00	21.00	35.00	47.00

ROT RED

Vabene Spiezer Cuvée	6.60	13.20	19.80	33.00	46.00
Dôle du Valais	4.20	8.40	12.60	21.00	
Merlot del Piave DOC (I)	4.50	9.00	13.50	22.50	
Fechy	4.80	9.60	19.20	24.00	
Chianti (I)	4.80	9.60	19.20	24.00	
Patù Primitivo Salento IGP (I)	5.70	11.40	17.10	28.50	41.00
Nero d'Avola Rasula DOP (I)	6.00	12.00	18.00	30.00	42.50
Passo di Tambo Merlot Ticino DOC	7.80	15.60	23.40	39.00	55.00
Lambrusco Amabile Schaumwein	4.00	8.00	12.00	20.00	



SEEGARTEN MARINA

ALKOHOLFREIE ALTERNATIVEN

NON-ALCOHOLIC ALTERNATIVES

San Bitter	9.5 cl	CHF	5.50
Orangen- oder Tomatensaft Orange or tomato juice	20 cl	CHF	5.50
Manzoni Spritz Blackcurrant and pomegranate juice		CHF	9.50
Amicero Spritz Orangen- und Zitronen-Noten gepaart mit Ingwer Orange and lemon notes paired with ginger		CHF	9.50
Ingwer Spritz (mit hausgemachtem Ingwer-Sirup) Ginger Spritz with homemade ginger syrup		CHF	11.50

APERITIFS

Martini rot weiss	15 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Cynar	16.5 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Campari	23 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Blanc de Cassis (Weisswein mit Crème de Cassis)	11 Vol. %	10 cl	CHF	9.00
Appenzeller	29 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Fernet Branca	40 Vol. %	2 cl	CHF	7.00
Pastis	45 Vol. %	2 cl	CHF	7.00
Pernod	40 Vol. %	2 cl	CHF	7.00
Porto rot oder weiss	19 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Averna	29 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Ramazzotti	30 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Sherry dry	15 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Prosecco		10 cl	CHF	8.00
Prosecco mit Limoncello		10 cl	CHF	9.50
Kir Prosecco mit Crème de Cassis de Dijon		10 cl	CHF	9.50

KLASSIKER

Hugo	CHF	10.00
Aperol Spritz	CHF	10.00
Ingwer Spritz (mit hausgemachtem Ingwer-Likör) Ginger Spritz with homemade ginger-liqueur	CHF	11.50
Gespritzter Weisswein (süss sauer) White wine with mineral water or sprite	CHF	6.00