



SEEGARTEN MARINA

FRISCH, NEU UND DENNOCH VERTRAUT.



SPARGELKARTE

SEASONAL DISHES with ASPARGUS

SALATE & SUPPEN

SALADS & SOUPS

Spargel-Quinoa-Salat mit Edamame, Mango und Granatapfel, Tomaten-Vinaigrette Salade d'asperges et quinoa avec mangue, edamame, et grenade, vinaigrette à la tomate Asparagus and quinoa salad with edamame, mango and pomegranate, tomato vinaigrette	26.50 Mini 23.50	Frühlingsalat mit Spargeln, Ziegenkäse, geräucherter Fjord-Lachs, Kresse, Karotten, Radieschen, Honig-Senf-Vinaigrette Salade de printemps aux asperges, fromage de chèvre, saumon fumé, cresson, radis, carottes, vinaigrette au miel et à la moutarde Spring salad with asparagus, goat's cheese, smoked fjord salmon, cress, radishes, carrots, honey mustard vinaigrette	37.00 Mini 34.00
Hausgemachte Spargelsuppe Soupe d'asperges maison Homemade asparagus soup	11.50		

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

Spargelrisotto mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Belper Knolle Risotto aux asperges avec tomates cerises, oignons nouveaux et Belper Knolle Asparagus risotto with cherry tomatoes, spring onions, local Belper Knolle cheese	28.00 Mini 25.00	Rindsentrecôte Pfeffersauce, Spargeln, neue Kartoffeln Entrecôte, sauce au poivre, asperges blanches, pommes nouvelles Beef steak, pepper sauce, white asparagus, new potatoes	45.50
Spargelravioli mit Salbeibutter, Cherrytomaten, Spargeln Raviolis aux asperges avec beurre à la sauge, tomates cerises, asperges Asparagus ravioli with sage butter, cherry tomatoes, asparagus	28.00	Schweinskotelett mit Portweinsauce, Spargeln, Bratkartoffeln Côte de porc à la sauce au porto, asperges, pommes de terre sautées Pork chop with port wine sauce, asparagus, fried potatoes	35.50
Gebrautes Saiblingsfilet aus Bremgarten mit Safransauce, Spargeln, Risotto Filet d'omble chevalier rôti, sauce au safran, asperges, risotto Veal filet, wild garlic sauce, white asparagus, risotto	46.50	Spargel im Rohschinkenmantel gratinert mit Sauce Hollandaise, Risotto Asperges enrobées de jambon cru, gratinées à la sauce hollandaise, risotto Asparagus wrapped in raw ham, gratinated with hollandaise sauce, risotto	32.50

FRISCHE SPARGELN

FRESH ASPARGUS

Spargeln mit Hollandaisesauce Asperges, sauce Hollandaise Asparagus, sauce Hollandaise	28.50	Beilagen / Extras Kartoffeln / pommes de terre / potatoes + 5.50 Rauchlachs / saumon fumé / smoked salmon + 9.00 Rohschinken / jambon cru / raw ham + 9.00
---	-------	--

VORSPEISEN

STARTERS

Kleiner Menusalat ^F Petite salade Small salad	5.50	Seergartenplättli <i>Speck, Rauchfleisch, Knoblauch- und Rauchwurst vom Ballenberg, dazu Bündnerfleisch</i> Assiette de charcuterie: lard, viande fumée, saucisses à l'ail et saucisses fumées du Ballenberg, avec de viande des Grisons Local cold cuts platter: bacon, smoked meat, garlic sausage and smoked sausage from Ballenberg, served with Swiss dried meat	29.50 Mini 24.50
Grüner Salat ^F Salade verte Green salad	8.60		
Gemischter Marktsalat ^F Salade <i>mêlée</i> <i>Mixed salad</i>	10.60	Seergartenplättli mit Hobelkäse <i>Speck, Rauchfleisch, Knoblauch- und Rauchwurst vom Ballenberg, dazu Bündnerfleisch</i> Assiette de charcuterie avec fromage à rebibes Cold cuts platter with sliced Swiss cheese	31.50 Mini 26.50
Salatteller mit Ei ^F Assiette de salade avec oeuf Salad variation with egg	19.60		
Rindstatar <i>verfeinert mit Cognac</i> Tartare de boeuf au cognac Beef tartare with cognac	29.60 Mini 19.00	Hobelkäseteller Fromage à rebibes Sliced Swiss cheese	19.60 Mini 14.50

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 meet 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 <i>mit Spiegelei und Kartoffeln</i> Assiète de légumes, oeuf au plat, pommes natures Vegetable selection with fried egg and potatoes	24.50	Tortellini an Gorgonzola-Sauce <i>mit Rotwein-Birnen und Cashewnüsse</i> Tortellini à la sauce gorgonzola, poires au vin rouge et noix de cajou Tortellini, gorgonzola sauce, red wine pears, cashew nuts	24.50 Mini 19.50
Rösti 'Seegarten' <i>Rösti und Gemüse mit Käse überbacken</i> Rösti et légumes cratiné avec fromage Rösti and vegetables gratinated with cheese	25.50	Reis- & Gemüsepfanne <i>mit Frühlingsrollen</i> Poêlée de riz et légumes avec rouleaux de printemps Rice and vegetable stir-fry with spring rolls	24.50 Mini 19.50

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 Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes Beef rib-eye steak with herb butter	35.50	Zanderfilet <i>mit hausgemachter Tartaresauce</i> Filet de sandre, sauce tartare maison Pike-perch fillet, homemade tartare sauce	24.50
Lammkoteletten mit Kräuterbutter Côtes d'agneau, beurre aux herbes Lamb chops, herb butter	36.50	Fischknusperli <i>mit hausgemachter Tartaresauce</i> Beignets de poissons, sauce tartare Fried fish strips, homemade tartare sauce	29.50
Frühlingsrollen mit Süss-Sauer-Sauce <i>Rouleaux de printemps aux légumes, sauce aigre-douce</i> Spring rolls, sweet-sour sauce	19.50	+ Pommes frites	5.50



SEEGARTEN MARINA

SEEGARTEN SPEZIALITÄTEN

SPECIALTIES

Schweinsbratwurst-Crevetten-Spiessli 26.50

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

Chez Nous ist 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 (Berne), sauce à l'estragon, légumes multicolores, riz
Poached trout fillet from Bremgarten, tarragon sauce, mixed vegetables, rice

Eglifilets 'Müllerinnen Art' 39.50

mit Mandelbutter, Kartoffeln

Mini 34.50

Filets de perche à la meunière avec beurre aux amandes, pommes de terre
Grilled perch fillets, with almond butter, potatoes

FISCHGERICHTE

FISH DISHES

Eglifilets frittiert oder meunière 37.00

mit Kartoffeln, hausgemachte Tartarsauce

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

Mini 31.00

Felchenfilets frittiert oder meunière 37.00

mit Kartoffeln, hausgemachte Tartarsauce

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

Mini 31.00

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
Fried fish strips, homemade tartar sauce

Mini 22.50

+ Pommes 5.50



SEEGARTEN MARINA

FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES

RIND

BEEF

Rinds-Filetsteak 'Béarnaise' (160gr. / 220gr.) 57.50
mit Krokette 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-Geschnetzeltes '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.) 24.50
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 sautés, 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 ca. 27 cm	Normal ca. 32 cm
Spargel-Pizza Pizza aux asperges Asparagus pizza <i>Tomatensauce, Mozzarella, Spargeln, Frühlingzwiebeln, Pfifferlingen, Cherrytomaten</i> Sauce tomate, mozzarella, asperges, oignons nouveaux, chanterelles, tomates cerises Tomato sauce, mozzarella, asparagus, spring onions, chanterelles, cherry tomatoes	25.50	28.50
Gemüse-Pizza Pizza aux légumes Vegetable pizza <i>Tomatensauce, Mozzarella, Karotten, Spinat, Broccoli, Blumenkohl</i> Sauce tomate, mozzarella, carottes, épinards, brocoli, chou-fleur Tomato sauce, mozzarella, carrots, spinach, broccoli, cauliflower	23.50	26.50
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, oignons, 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 ca. 27 cm	Normal ca. 32 cm
4 Stagioni <i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze, Zwiebeln, Peperoni</i> Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, ognions, poivron Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, onions, peppers	16.50	19.50
4 Formaggi <i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Grana, Padano, Pecorino</i> Sauce tomate, mozzarella Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino	16.50	19.50
Caprese <i>Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten, Basilikum</i> Sauce tomate, mozzarella tomates, basilic Tomato sauce, mozzarella, tomatoes, basil	14.50	18.00
Abruzzo <i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Pilze, Peperoni, Artischocken</i> Sauce tomate, mozzarella, jambon, salami, champignons, poivron, artichauds Tomato sauce, mozzarella, ham, salami, mushrooms, pepperoni, artichokes	18.00	22.00
Toscana <i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Knoblauch, Spiegelei</i> Sauce tomate, mozzarella, lard, ail, œuf Tomato sauce, mozzarella, bacon, garlic, fried egg	18.00	22.00
Vulcano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Salametti piccanti, Thon, Crevetten, Zwiebeln</i> Sauce tomate, mozzarella, salametti piccanti, thon, crevettes, ognions Tomato sauce, mozzarella, salametti picanti, tuna, shrimps, onions	18.50	23.00
Melanzane <i>Tomatensauce, Mozzarella, grillierte Auberginen, Knoblauch</i> Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, ail Tomato sauce, mozzarella, grilled eggplant, garlic	14.50	18.00
Hawaii <i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas</i> Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple	16.50	19.50
Calzone <i>Tomatensauce, Mozzarella, Salametti, Speck, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, Ei</i> Sauce tomate, mozzarella, salametti, lard, ognions, poivron, œuf Tomato sauce, mozzarella, salametti, bacon, onions, pepperoni, garlic, egg	18.00	22.00



SEEGARTEN MARINA

GETRÄNKEKARTE

DRINKS

Mineralwasser Mineral water	Henniez mit ohne Kohlensäure	33 cl	CHF	4.80
		50 cl	CHF	6.30
		1 lt	CHF	9.90
Spiezer Hahnenwasser Tab water		50 cl	CHF	2.00
		1 lt	CHF	4.00
Coca-Cola Coca-Cola Zero		33 cl	CHF	5.00
Fanta		33 cl	CHF	5.00
Sprite		33 cl	CHF	5.00
Rivella rot blau		33 cl	CHF	5.00
Apfelschorle Apple spitzer	Ramseier	33 cl	CHF	5.00
Tonic Bitter Lemon	Alpinesse	20 cl	CHF	4.70
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 Orange or tomato juice	Granini	20 cl	CHF	5.50
Sirup Syrup		10 cl	CHF	1.00
		1.0 l	CHF	7.00

WARME 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	Baileys 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 Alkoholfrei	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	19.80
Grosses Panache Henache	Gurten Bäregold		5.0 Vol. %	50 cl	CHF	6.90
Stange Panache Henache	Gurten Bäregold		5.0 Vol. %	30 cl	CHF	4.70
Herrgöttli Panache Henache	Gurten Bäregold		5.0 Vol. %	20 cl	CHF	4.10
Pitcher	Braufrisch	unfiltered	5.2 Vol. %	150 cl	CHF	22.80
Grosses	Braufrisch	unfiltered	5.2 Vol. %	50 cl	CHF	7.90
Stange	Braufrisch	unfiltered	5.2 Vol. %	30 cl	CHF	5.70

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	5.50	11.00	16.50	27.50	
Chardonnay Trevenezie (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
Spiezer Blauburgunder	7.60	15.20	22.80	38.00	57.00

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	
Primitivo Patù	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
Merlot Ticino - Passo di Tambo 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
Aperol Spritz 0.0% <small>Alcohol-free Aperol Spritz</small>		CHF	9.50
Manzoni Spritz <small>Blackcurrant and pomegranate juice</small>		CHF	9.50
Ingwer Spritz 0.0% (mit hausgemachtem Ingwer-Sirup) <small>Ginger Spritz with homemade ginger syrup</small>		CHF	11.50
Orangen- oder Tomatensaft <small>Orange or tomato juice</small>	20 cl	CHF	5.50

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		10 cl	CHF	9.50

KLASSIKER

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