



SEEGARTEN MARINA

FRISCH, NEU UND DENNOCH VERTRAUT.



WINTERKARTE

SEASONAL DISHES

SALATE *SALADS*

Nüsslisalat 'Klassisch' ^F

mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons 18.50

La mâche, lard grillé, œuf, croûtons Mini 14.50
Lamb's lettuce with fried bacon, egg, croutons

Nüsslisalat 'Hubertus' ^F

mit gebratenen Waldpilzen 18.50

La mâche avec champignons des bois Mini 14.50
Lamb's lettuce with fried wild mushrooms

Nüsslisalat mit Ziegenkäse

Himbeervinaigrette, Baumnüsse, gratinierter Ziegenkäse und Ballenberger Rohessspeck 29.50

Salade de mâche au fromage de chèvre Mini 26.50
gratiné, vinaigrette à la framboise, noix et lard cru de Ballenberg
Lamb's lettuce with gratinated goat cheese, raspberry vinaigrette, walnuts and bacon from Ballenberg Switzerland

^F Französische Haussauce / sauce maison française / French dressing

SUPPE *SOUP*

Steinpilzcrèmesuppe

Velouté aux cèpes 10.50
Porcini mushroom cream soup

VEGETARISCH *VEGETARIAN*

Pilzschnitte

mit Rahm-Pilzen und Kräutern 21.50

Mini 18.50
mit Raclettekäse überbacken + 4.50

Croûte aux champignons et aux herbes gratiné au fromage à raclette
Toast topped with mushrooms and herbs gratinated with raclette cheese

HAUPTSPEISEN *MAIN COURSES*

Hausgemachter Hackbraten

mit Pilzrahmsauce, Rüebl, Kartoffelstock Mini 25.50

Pain de viande maison, carottes, sauce aux champignons, purée de pommes de terre
Homemade meatloaf, mushroom cream sauce, carrots, mashed potatoes

Rindszunge

Kapernsauce, grüne Bohnen, Kartoffelstock 28.50

Langue de bœuf à la sauce aux câpres, haricots verts, purée de pommes de terre
Beef tongue, caper sauce, green beans, mashed potatoes

Lammvoressen

Safransauce, Kartoffelstock Mini 28.50

Ragoût d'agneau, sauce au safran, purée de pommes de terre
Lamb stew, saffron sauce, mashed potatoes

Berner Teller

Rippli, Speck, Rindszunge, Saucisson, Sauerkraut, Dörrbohnen, Salzkartoffeln 34.50

Assiette bernoise - côtelettes, lard, langue, saucisson, pommes de terre bouillies, choucroute, haricots secs
Bernese platter – pork ribs, bacon, tongue, sausage, boiled potatoes, sauerkraut, dried beans

VEGETARISCH *VEGETARIAN*

Dürsrüti-Härdöpfu-Rösti

Rahmrösti mit Gemüsestreifen und Grill- Ziegenkäse 26.50

Mini 23.50

Rösti à la crème avec lamelles de légumes et fromage de chèvre gratiné
Creamy rösti with vegetable strips and gratinated goat cheese

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	8.60		
Gemischter Marktsalat ^F Salade <i>mêlée</i> <i>Mixed salad</i>	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 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

Reis- & Gemüsepfanne 24.50

Wahlweise mit Frühlingsrollen oder

Mini 19.50

vegetarischen Nuggets

Poêlée de riz et légumes, au choix avec

rouleaux de printemps ou des nuggets

végétariens

Rice and vegetable stir-fry, 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

Lammkoteletten mit Kräuterbutter 36.50

Côtes d'agneau, beurre aux herbes

Lamb chops, herb butter

Frühlingsrollen mit Süss-Sauer-Sauce 19.50

Rouleaux de printemps aux légumes,

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

+ Pommes frites 5.50

+ Pommes frites 5.50



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 (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,

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

Mini 34.50

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 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 27 cm	Normal 32 cm
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	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
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



SEEGARTEN MARINA

PIZZA-KARTE

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

	Mini 27 cm	Normal 32 cm
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	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 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	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	5.00	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	
Primitivo Salento - Patù 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
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
Orangen- oder Tomatensaft Orange or tomato juice	20 cl	CHF	5.50
Manzoni Spritz Blackcurrant and pomegranate juice		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		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