

Getränke Karte

Kaffee und Tee

Café	4.80
Espresso	4.80
Ristretto	4.80
Café Latte	5.20
Heisse Schoggi	5.20
Cappuccino	5.80
Latte Macchiato	5.80
Doppio	5.80
Kaffee mit Schuss (mit Alkohol)	6.80
Grüntee	4.80
Pfefferminztee	4.80
Hagenbuttentee	4.80
Verveine Tee	4.80
Schwarztee	4.80
Kamillentee	4.80

Mineralwasser und Säfte

Zürliwasser 50cl	4.00
Allegra 27cl	5.50
Allegra 97cl	11.50
Passugger 27cl	5.50
Passugger 97cl	11.50
Eistee 20cl	4.00
Eistee 30cl	5.50
Eistee 50 cl	7.50
Hausgemachter & eisgekühlter Beerentee 40cl	6.50
Coca Cola 33cl	5.50
Cola Zero 33cl	5.50
Rivella Rot 33cl	5.50
Rivella Blau 33cl	5.50
Sinalco 33cl	5.50
Elmer Citro 33cl	5.50
Apfelschorle 33cl	5.50
Schweppes Tonic 20cl	6.50
Schweppes Bitter Lemon 20cl	6.50
Michel Orangensaft 20cl	6.50
Gazosa al Mirtillo - mit Heidelbeere 35cl	7.50
Gazosa 1883 Mandarino - mit Mandarine 33cl	7.50

Bier und Most

Lagerbier

Züri-Hell offen 20cl - <i>Braukultur aus Uster</i>	4.50
Züri-Hell offen 33cl - <i>Braukultur aus Uster</i>	6.00
Züri-Hell offen 50cl - <i>Braukultur aus Uster</i>	9.00

Amber & IPA

Turbinenbräu Orion 33cl - <i>IPA aus der Stadt Zürich</i>	6.50
Amboss Amber 33cl - <i>Amber aus der Stadt Zürich</i>	7.00

Weizen-, Schwarz- & Sauerbier

Appenzeller Schwarzer Kristall 33cl - <i>Bier vom Alpstein</i>	8.00
Schützengarten Weisses Engel 50cl - <i>St. Galler Original</i>	9.50
BFM La Saison 33cl - <i>Craftsauerbier aus dem Jura</i>	9.50
BFM L'Abbaye de Saint Bon-Chien 75cl - <i>Jahrgang 2021</i>	32.00

Alkoholfreies Bier

Appenzeller Leermond 33cl - <i>Alkoholfrei</i>	7.50
Lola IPA 33cl - <i>Alkoholfreies Trendbier</i>	8.50
Appenzeller Weizenbier 50cl - <i>Vollmundig & alkoholfrei</i>	9.50

Most

Möhl Abricot alkoholfrei 33cl - <i>Apfelwein mit Aprikose</i>	6.50
Möhl klarer Apfelwein mit Alkohol 50cl - <i>Gutes vom Thurgau</i>	8.50
Möhl Apfelwein trüb ohne Alkohol 50cl - <i>Gutes vom Thurgau</i>	8.50

Apéritif

San Bitter 10cl - <i>Alkoholfrei</i>	7.50
Cynar 4cl - 16.5%	9.50
Camapri 4cl - 23%	9.50
Martini Bianco 4cl - 15%	9.50
Sherry Tio Pepe 4cl - 15%	9.50

Kir Mousseaux 10cl	12.50
Campari Orange 25cl	12.50
Gin Tonic 25cl	14.00
Aperol Spritz 25cl	14.00
Hugo 25cl	14.00
Fräulein Mutzenbacher 25cl	14.00

Mit Prosecco, Bitter Lemon, Calvados & Grenadine
Unsere Interpretation von Trendgetränken wie Hugo & Co.,
benannt nach Josefine Mutzenbacher, der Hure von Wien

Offenweine

*Ein kleines Land mit grossartigen Produkten. Deshalb
findet Ihr bei uns ausschliesslich Schweizer Weine
von Winzern die uns begeistern.*

Gespritzter Weisswein süss oder sauer	9.50
	2 dl
 Kilchsperger Brut, Schaumwein, AOC	11.00
Kilchsperger, vom Worrenberg in Flaach	1 dl
<i><u>Gaumen:</u> vollmundig, fruchtig, mit angenehmer Herbe</i>	
<i><u>Passend zu:</u> Apéro, milde Vorspeisen, Salate,</i>	
<i>weisse Spargeln, Fisch und Poulet</i>	
 Tröpfel, der Zweite	8.50
Tröpfel GmbH, Mammern am Bodensee	1 dl
Alkoholfreier Schaumwein auf Basis von Trauben und Äpfeln	
<i><u>Gaumen:</u> frisch und spritzig mit einer eleganten</i>	
<i>Struktur, süsslich mit herbem Abgang</i>	
<i><u>Passend zu:</u> Apéro, leichte Vorspeisen,</i>	
<i>Salate, Desserts und milder Weichkäse</i>	
 Räuschling, AOC 2025	8.50
Weingut Bachmann, Stäfa am Zürichsee	1 dl
<i><u>Gaumen:</u> frisch und spritzig mit einer eleganten</i>	
<i>Struktur und leichten Zitrusakzenten</i>	
<i><u>Passend zu:</u> salzige Apéros, milde Vorspeisen, Salate,</i>	
<i>weisse Spargeln, Fisch und helles Fleisch</i>	
 Pinot Gris Auslese, AOC 2024	9.50
Florin Weine, Stein am Rhein	1 dl
<i><u>Gaumen:</u> kräftig mit milder Säure, leicht</i>	
<i>herb, mit würzigem Abgang</i>	
<i><u>Passend zu:</u> helles Fleisch, Fisch,</i>	
<i>Pilzgerichte und reifer Weichkäse</i>	
 Sauvignon Blanc Höcklistein, AOC 2024	11.00
Weingut Höcklistein, am Zürichsee	1 dl
<i><u>Gaumen:</u> beerig und blumig, mit</i>	
<i>anregender Säure und leichter Süsse</i>	
<i><u>Passend zu:</u> asiatische Gerichte, leichte Vorspeisen, Apéro</i>	

Rosé Sommernachtstraum, 2024	7.50
Schloss Herdern im Thurgau	1 dl
<i><u>Gaumen:</u> frisch, rote Beeren und angenehme Säure</i>	
<i><u>Passend zu:</u> Apéro, Grilliertes, sommerliche</i>	
<i><u>Salate, milder Käse und Poulet</u></i>	
Clevner, Pinot Noir, AOC 2023/2024	7.50
Kilchsperger, vom Worrenberg in Flaach	1 dl
<i><u>Gaumen:</u> fruchtig, würzig, mit weichen</i>	
<i><u>Tanninen, anhaltend im Abgang</u></i>	
<i><u>Passend zu:</u> Risotto, weisses Fleisch, cremige Gerichte</i>	
Malanser, Pinot Noir, AOC 2024	8.50
Plantahof Landquart, Malans	1 dl
<i><u>Gaumen:</u> fruchtig und leicht, dezente</i>	
<i><u>Gerbstoffe, eleganter Abgang</u></i>	
<i><u>Passend zu:</u> panierte Gerichte, vegetarische Speisen,</i>	
<i><u>cremige und helle Fleischgerichte</u></i>	
Dole des Monts, AOC 2023/2024	8.50
Gamay & Pinot Noir	1 dl
Maison Gilliard, Sion	
<i><u>Gaumen:</u> fruchtig, harmonisch, leichte Tannine, gute Fülle</i>	
<i><u>Passend zu:</u> klassische Apéroplatten,</i>	
<i><u>weisses und dunkles Fleisch, Käse</u></i>	
Extasis Rouge Grand Cru, AOC 2023	9.50
Clos du Châtelard, Villeneuve	1 dl
<i><u>Gaumen:</u> süsslich und leicht erdig, beerig, ausgewogen und</i>	
<i><u>vielschichtig, mit leichten Tanninen im Abgang</u></i>	
<i><u>Passend zu:</u> weisses Fleisch, dunkle Saucen, Käse</i>	
<i><u>Schmorrgerichte, kräftige vegetarische Gerichte</u></i>	
Artù, Merlot, DOC 2023	9.50
Cantina il Cavaliere, Gambarogno	1 dl
<i><u>Gaumen:</u> harmonisch, gut eingebundene Tannine, würziger Abgang</i>	
<i><u>Passend zu:</u> dunkles Fleisch, Ragout, kräftige Pastagerichte</i>	

Weissweine

Kilchsperger Brut, Schaumwein, AOC 76.00
Kilchsperger, vom Worrenberg in Flaach 75 cl
Gaumen: vollmundig, fruchtig, mit angenehmer Herbe
Passend zu: Apéro, milde Vorspeisen, Salate,
weisse Spargeln, Fisch und Poulet

Tröpfel, der Zweite 59.00
Tröpfel GmbH, Mammern am Bodensee 75 cl
Alkoholfreier Schaumwein auf Basis von Trauben und Äpfeln
Gaumen: frisch und spritzig mit einer eleganten
Struktur, süsslich mit herbem Abgang
Passend zu: Apéro, leichte Vorspeisen,
Salate, Desserts und milder Weichkäse

Zürich & Schaffhausen

Räuschling, AOC 2025 58.00
Weingut Bachmann, Stäfa am Zürichsee 75 cl
Gaumen: frisch und spritzig mit einer eleganten
Struktur und leichten Zitrusakzenten
Passend zu: salzige Apéros, milde Vorspeisen, Salate,
weisse Spargeln, Fisch und helles Fleisch

Panorama weiss, AOC 2021 59.00
Riesling-Silvaner, Sauvignon Blanc und Chardonnay 75 cl
Weingut Bachmann, Stäfa am Zürichsee
Gaumen: erfrischend, fruchtig und elegant,
mit einer angenehmen Fülle
Passend zu: gegrillter Fisch, Fitnesssteller,
Pilz- und vegetarische Gerichte

Pinot Gris Auslese, AOC 2024 64.00
Florin Weine, Stein am Rhein 75 cl
Gaumen: kräftig mit milder Säure, leicht
herb, mit würzigem Abgang
Passend zu: helles Fleisch, Fisch,
Pilzgerichte und reifer Weichkäse

Gewürztraminer, AOC 2025 66.00
Kilchsperger, vom Worrenberg in Flaach 75 cl
Gaumen: kräftig und würzig, mit
ausgewogener Säure und langem Abgang
Passend zu: Spargeln, Fisch, würzige Speisen und Käse

Sauvignon Blanc Höcklistein, AOC 2024 76.00
Weingut Höcklistein, am Zürichsee 75 cl

*Gaumen: beerig und blumig, mit anregender Säure
und leichter Süsse, ausgewogen und vollmundig
Passend zu: asiatische Gerichte, leichte Vorspeisen, Apéro*

Chardonnay erste Wahl, AOC 2023 85.00
Florin Weine, Stein am Rhein 75 cl

*Gaumen: gehaltvoll, elegante Säure, leicht rauchiger
Abgang, entfaltet sein volles Potential erst im Alter
Passend zu: cremige Pastagerichte, weisses Fleisch, Risotto*

Ostschweiz & Graubünden

Completer, AOC 2023 49.00
Plantahof Landquart, Malans 50 cl

*Gaumen: kräftiger und tiefer Weisswein mit ausgeprägter
und knackiger Säure, eine Schweizer Rarität
Passend zu: Fisch und helles Fleisch an cremigen Saucen*

Müller Thurgauer, AOC 2025 54.00
Schloss Herdern im Thurgau 75 cl

*Gaumen: klare Struktur, mit guter Fülle,
mineralische Komponente, leicht salzig im Abgang
Passend zu: vegetarische Gerichte, Poulet,
Salate und leichte Vorspeisen*

Drei-Seen-Land

Le 1603 non filtre, Chasselas, AOC 2024 56.00
Caves du Château d'Auvernier 75 cl

*Gaumen: spritzig und frisch, mit guter Struktur,
mineralisch, milder Nachklang im Abgang
Passend zu: Pasta, leichte Vorspeisen,
helles Fleisch, pikante Gerichte*

Chardonnay Sélection Tradition, AOC 2025 62.00
Caves du Château d'Auvernier 75 cl

*Gaumen: lebhaft und fruchtig mit langem Abgang
Passend zu: Fisch, cremige Saucen, Käse, Apéro*

Wallis

Fendant , Chasselas, AOC 2025	49.00
Cave du Rhodan, Salgesch	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> trocken, Zitrusaroma, feine Mineralität, elegante Struktur und harmonischer Abgang</i>	
<i><u>Passend zu:</u> Fisch, Meeresfrüchte, klassische Apéroplatten und rezenter Käse</i>	
Petite Arvine Trésors de Famille, AOC 2024	76.00
Maison Gilliard, Sion	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> lebhaft, angenehme Säure, ausgewogen, leicht salzig im Abgang</i>	
<i><u>Passend zu:</u> Apéro, Fisch, asiatische Gerichte und reifer Käse</i>	
Heida Les Pyramides, AOC 2025	78.00
Adrian & Diego Mathier, Salgesch	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> vollmundig, mit diskreten Röstnoten, langanhaltender Abgang</i>	
<i><u>Passend zu:</u> Fisch, buttrige Saucen, Pilzgerichte und Käse</i>	

Waadt

Fechy Grand Cru , Chasselas, AOC 2024	52.00
Domaine de Fischer, La Côte	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> ausgewogene Struktur, mineralisch, frisch und fruchtig</i>	
<i><u>Passend zu:</u> Apéro, helles Fleisch, Fisch und Käse</i>	
Le Saint-Saphorin , Chasselas, AOC 2025	65.00
Les Frères Dubois, Lavaux	70 cl
<i><u>Gaumen:</u> blumig, mineralisch, mit schöner Ausgewogenheit</i>	
<i>typischer Raclette- & Fonduewein</i>	
<i><u>Passend zu:</u> Apéro, leichte Pouletgerichte, Pilzgerichte und Käse</i>	

Tessin

Lansilò , Bianco di Merlot, IGT 2025	58.00
Cantina il Cavaliere, Gambarogno	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> vollmundig, klare Holznote, erdig mit gutem Abgang</i>	
<i><u>Passend zu:</u> Fisch, helles Fleisch, kräftige vegetarische Gerichte</i>	

Rosé

Rosé Sommernachtstraum, 2024	49.00
Schloss Herdern, Thurgau	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> frisch, rote Beeren und angenehme Säure</i>	
<i><u>Passend zu:</u> Apéro, Grilliertes, sommerliche Salate, milder Käse und Poulet</i>	
Rosé mi-doux, Porte de Novembre, AOC 2024	62.00
Maison Gilliard, Sion	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> ausgewogen, klare frische, angenehme Restsüsse und langer Abgang</i>	
<i><u>Passend zu:</u> Aperitif, Vorspeisen, Currys und leichte Desserts</i>	

Rotweine

Zürich

Clevner, Pinot Noir, AOC 2023	36.00
Kilchsperger, vom Worrenberg in Flaach	50 cl
<i><u>Gaumen:</u> fruchtig, würzig, mit weichen Tanninen, anhaltend im Abgang</i>	
<i><u>Passend zu:</u> Risotto, weisses Fleisch, cremige Gerichte</i>	
Panorama rot, AOC 2024	68.00
Cabernet Dorsa, Regent und Garanoir	75 cl
Weingut Bachmann, Stäfa am Zürichsee	
<i><u>Gaumen:</u> dunkle Früchte, strukturiert und tief, weiche Tannine, vollmundig und komplex</i>	
<i><u>Passend zu:</u> Grillgerichte, kräftige vegetarische Gerichte, italienische Küche</i>	
Ocioto Cuvée Rot, AOC 2023	73.00
Pinot Noir, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Monarch, Léon Millot, Regent	75 cl
Zweifel 1898, Zürich	
<i><u>Gaumen:</u> kräftig, vollmundig, süssbeerig, weicher Abgang</i>	
<i><u>Passend zu:</u> Wild, Schokoladendesserts, dunkles Fleisch</i>	
Flavius Cuvée Surprise, AOC 2022/2023	76.00
Pinot Noir, Blauer Zweigelt und Cabernet Dorsa	75 cl
Kilchsperger, vom Worrenberg in Flaach	
<i><u>Gaumen:</u> kräftig und würziger, gut eingebundene Tannine, leichte Röstaromen und weicher Abgang</i>	
<i><u>Passend zu:</u> Wild, Schmorgerichte, Lamm, dunkles Fleisch</i>	

Pinot Noir Blaurock, AOC 2020	98.00
Florin Weine, Stein am Rhein	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> rund und kräftig, leichte Gerbstoffe, gehaltvoll, beerig, mit leichter Rauchnote <u>Passend zu:</u> Braten, Wild, Pilz- & Schmorgerichte</i>	
125°, AOC 2021	99.00
Cabernet Dorsa und Pinot Noir	75 cl
Kilchsperger, vom Worrenberg in Flaach	
<i><u>Gaumen:</u> fruchtig, kräftig, dicht und vollmundig, durch antrocknen der Trauben auf 125° Oechsle gebracht <u>Passend zu:</u> rotes Fleisch, Wild, Lamm, kräftige Speisen</i>	
Malbec Centenaire, AOC 2023	112.00
Zweifel Weine, Zürich	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> würzig, dunkle Beeren, komplex und mit einem langen Abgang <u>Passend zu:</u> Grillgerichte, Braten, Käse, rotes Fleisch</i>	

Ostschweiz & Graubünden

Malanser, Pinot Noir, AOC 2024	41.00
Plantahof Landquart, Malans	50 cl
<i><u>Gaumen:</u> fruchtig und leicht, dezente Gerbstoffe, eleganter Abgang <u>Passend zu:</u> panierte Gerichte, vegetarische Speisen, cremige und helle Fleischgerichte</i>	
Cabernet Dorsa 47°36'12.2"N 8°54'36.4"E, AOC 2025	58.00
Schloss Herdern im Thurgau	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> harmonisch, beerig, vollmundig <u>Passend zu:</u> Pastagerichte, mildes und dunkles Fleisch, rezenter Käse</i>	
Pinot Noir N°3, AOC 2024	136.00
Schlossgut Bachtobel, Weinfelden	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> dunkle Früchte, würzig, vielschichtig, grosse Tiefe, im Still der burgunder Klassiker <u>Passend zu:</u> Filet, Ente, Pilzgerichte, leichte Hauptgerichte</i>	

Drei-Seen-Land

Mosaïque Sélection Privée, 2023	79.00
Gamaret, Pinot Noir und Garanoir	75 cl
Caves du Chateau d'Auvernier	
<i><u>Gaumen:</u> kräftig und fruchte mit gut eingebundenen Tanninen, würzig mit langem Abgang <u>Passend zu:</u> dunkles Fleisch, Wild, Schmorgerichte, kräftiger Käse</i>	
Le 1603 Pinot Noir, AOC 2023	89.00
Caves du Chateau d'Auvernier	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> mild und beerig mit lebendiger Säure, angenehme Tannine und leichter Abgang <u>Passend zu:</u> kräftige Pastagerichte, dunkle Saucen, leichte dunkle Fleischgerichte, Poulet</i>	

Wallis

Dole des Monts, AOC 2023	58.00
Gamay & Pinot Noir	75 cl
Maison Gilliard, Sion	
<i><u>Gaumen:</u> fruchtig, harmonisch, leichte Tannine, gute Fülle <u>Passend zu:</u> klassische Apéroplatten, weisses und dunkles Fleisch, Käse</i>	
Humagne Rouge, AOC 2023	79.00
Frédéric Varone Vins, Sion	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> fruchtig, Akzente von Kräutern, würzig mit guter Struktur, langer Abgang <u>Passend zu:</u> Wildgerichte, Käse, Pilzgerichte, Schmorgerichte</i>	
Cornalin, AOC 2024	79.00
Cave du Rhodan, Salgesch	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> würzig, dunkelbeerig, gut eingebettete Säure, dicht, mit ausgewogenen Tanninen <u>Passend zu:</u> Wild, Lamm, kräftige Pastagerichte</i>	
Syrah Trésors de Famille, AOC 2022	82.00
Maison Gilliard, Sion	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> rund, ausgewogen und vollmundig, dezente Tannine <u>Passend zu:</u> Lamm, gegrilltes Fleisch, Rindstartar</i>	
Binôme, Vin de Pay Suisse 2022	108.-
Syrah, Cabernet Cubin & Cabernet Cortis	75 cl
Zweifel 1898, Zürich & Varon Vins, Sion	
<i><u>Gaumen:</u> kräftig, fruchtig, feine Holz- und Röstaromen, vollmundig mit langem Abgang <u>Passend zu:</u> Wild, dunkles Fleisch, kräftige Gerichte</i>	

Waadt

Extasis Rouge Grand Cru, AOC 2023	65.00
Clos du Châtelard, Villeneuve	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> süsslich und leicht erdig, beerig, ausgewogen und vielschichtig, mit leichten Tanninen im Abgang</i>	
<i><u>Passend zu:</u> weisses Fleisch, dunkle Saucen, Käse</i>	
<i>Schmorrgerichte, kräftige vegetarische Gerichte</i>	
Lune Noir, AOC 2024	69.00
Gamaret und Garanoir	70 cl
Les Frères Dubois, Lavaux	
<i><u>Gaumen:</u> ausgewogen, leicht würzig, harmonisch mit leichten Gerbstoffen</i>	
<i><u>Passend zu:</u> mediterrane Gerichte, cremige Pasta, kräftiges weisses Fleisch</i>	
Dézaaley Grand Cru Le Petit Versailles, Gamay, AOC 2023	96.00
Les Frères Dubois, Cully	70 cl
<i><u>Gaumen:</u> weich, ausgewogen, leichte Pfeffernote mit einem langanhaltenden Abgang</i>	
<i><u>Passend zu:</u> rotes Fleisch, weisses Fleisch, Käse, Ente, Truthahn,</i>	

Tessin

Artù, Merlot, DOC 2023	65.00
Cantina il Cavaliere, Gambarogno	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> harmonisch, gut eingebundene Tannine, würziger Abgang</i>	
<i><u>Passend zu:</u> dunkles Fleisch, Ragout, kräftige Pastagerichte</i>	
Merlot, Barbarossa Riserva, DOC 2021	76.00
Terreni alla Maggia, Ascona	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> ausgewogen mit mittlerer Struktur, feine Tannine, trocken und mit der typischen Weichheit des Merlot</i>	
<i><u>Passend zu:</u> Wurst, milder Käse, Schmorrgerichte</i>	
Stella, Merlot, DOC 2018	148.00
Vino Hauser, Contone	75 cl
<i><u>Gaumen:</u> harmonisch und ausgeglichen, trocken, samtige Tannine, frisch und anhaltend, mit gutem Körper, geröstete Mandeln und rote Früchte im Abgang</i>	
<i><u>Passend zu:</u> dunkles Fleisch, Wild und reifer Käse, Rindsfilet</i>	

Spirituosen

Kirsch 2cl - 37.5%	7.00
Chrüter 2cl - 37.5%	7.00
Zwetschge 2cl - 37.5%	7.00
Pflümlü 2cl - 37.5%	7.00
Grappa di Vinaccia 2cl - 37.5%	7.00
Kilchsperger Marc 2cl - 40%	8.00
Calvados Pays d'Auge Morin Père et fils 2cl - 40%	8.00
Vielle Prune Morin Père et fils VSOP 2cl - 41%	8.00
Williamine Morand 2cl - 43%	9.00
Appenzeller Alpenbitter 4cl - 29%	9.00
Grappolino Dubio Barique 2cl - 40%	9.00
Amaretto 4cl - 28%	9.00
Baileys Irish Cream 4cl - 17%	9.00
Cognac Rémy Martin V.S.O.P. 2 cl - 40%	9.00
Portwein Rosso Porto Tawny 4cl - 19.5%	9.00
Whiskey Johnnie Walker Red Label 4cl - 40%	12.00
Whiskey Talisker 10 Jahre 4cl - 46%	14.00
Whiskey Glenfiddich 12 Jahre 4cl - 40%	14.00



Weinstube im Jahre 1960

Alle Preise sind in CHF und enthält 8.1% Mehrwertsteuer