
APERITIF · COCKTAIL

BIRLINI 11.50

Birnennektar,
Prosecco

KIMCHI MARY 14.50

Tomatenlikör, Kimchisaft,
Tomatenessenz

WHITE RADISH NEGRONI 16.50

Rettichvodka, Wermut Rosé,
Bitter Rhabarberlikör

APERITIF · MOCKTAIL

TOMATENWASSER 7.50

Tomatenessenz

BITTERTONICSHRUB 8.50

Aprikosenshrub, Tonicwater,
Festivo Portofino

ERDBEER-VANILLE KEFIR 6.50

Wasserkefir, Erdbeeren, Vanille

DRINKS

Selbstverständlich führen wir auch viele Klassiker.
Sei es vom Campari Soda über den Gin Tonic bis zum
Whiskey Sour.

Einfach fragen.

ESSEN

✓ **RONDINI · ZWETSCHGEN · KASTANIEN** **19.50**
F

Blattsalat mit Dörrapfel-Vinaigrette und frittierten Kastanien-Kürbiskugeln, marinierte Rondinischeiben und Zwetschgen

DEMETERHOF GUT RHEINAU, RHEINAU
PAOLO BASSETTI, PIANEZZO

✓ **RÜEBLI · RÜEBLICHROUT · HASELNUSS** **28.50**
H

Geräuchertes Schmor-Rüebli mit Rüebli-Bohnenpüree, Rüblichrut mit Leinöl & Haselnuss-Crunch

DEMETERHOF GUT RHEINAU, RHEINAU

✓ **EINKORN · PILZE · ROHKOST** **25.00**
A, F, G, L

Einkornrisotto mit flambierten Pilzen, Rohkostsalat und Hartkäse

BIOHOF MONTI, SCHARANS
SENNEREI BACHTEL, WERNETSHAUSEN

PORCO TROTATO **37.00**
D, G, M

Schweinsnierstück mit Forellensauce, Frisée und hausgemachten Chips

BIOHOF FLÜCKIGER, URSENBACH
PISCIBIOCULTURE CLIVAZ-ANDRÉ, L'ISLE

KOHLRABI-BIRNEN SORBET **6.50**

mit Absinth 66% **+3.00**

V vegan
v vegetarisch - vegane Option möglich

ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Hartschalenobst (Nüsse)
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fische	N	Sesam
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid und Sulfite
F	Sojabohnen	P	Lupinen
G	Milch (Laktose)	R	Weichtiere

DESSERT · COCKTAIL

LADY LEBOWSKI 16.50

Vodka, Crème de Cacao Blanc,
HimbeerBaumnusssirup, Hafermilch

TIPSY MILK TEA 16.50

Oolong infused Vodka, Ahornsirup,
Crème de Cacao Blanc, Hafermilch

CAFE GOLD 16.50

Vodka, Tonkabohnenlikör, Espresso,
Zuckersirup

DESSERT · MOCKTAIL

CHALTE KAFI 6.50

Frozen Espresso mit Zimtsirup und
Hafermilch

AMAZAKE STILL FERMENTING 9.50

Kojiwasser mit Hafermilch,
Schokolade und Haselnuss

TOUCH OF ASIA 8.50

Shisosirup, Matcha, Zitronensft,
Apfelsaft, Mineralwasser

SCHAUMWEIN

PROSECCO

Prosecco brut	10 CL	8.50
Nani Rizzi, Veneto	75 CL	59.00

CRÈMANT BRUT 2019 Pinot

Adrians Weingut, Aargau	10 CL	11.00
Demeter, vegan	75 CL	77.00

CHAMPAGNER

Grande Réserve	37.5 CL	43.00
Beaumont des Crayères	75 CL	89.00

WEISSWEIN

RIESLING SYLVANER 2019

Adrians Weingut, Aargau
frisch, elegant, Demeter,
vegan

10 CL **8.50**

75 CL **59.00**

GAVI 2020 Cortese

Roberto Barbato, Piemont
klassisch, trocken,
mineralisch, bio, vegan

10 CL **8.50**

75 CL **59.00**

CHASSELAS 2019

Christian Rossel, Neuchâtel
leicht, frische Säure, feine
Mineralität, Demeter, vegan

75 CL **59.00**

PETITE ARVINE 2019

Cave du Rhodan, Valais
ausdrucksvoll, frisch,
fruchtig, vegan

75 CL **66.00**

ALVES VIEIRA 2019 Cuvée

Herdade de Rocim, Alentejo
knackig, lebhaft, schöne
Länge, bio, vegan

75 CL **59.00**

RIESLING TROCKEN 2017

Von Winning, Pfalz
Pechstein, im Eichenfass,
dicht, intensiv, viel Tiefe,
vegan

75 CL **95.00**

ORANGE

BLANC NATUREL 2018 Cuvée

Adrians Weingut, Aargau

75 CL **73.00**

Spontanvergärung,
vergrabene Tonamphore,
Demeter, vegan

ROSÉ

CUVÉE PRESTIGE 2020

Féraud, Provence

10 CL **8.50**

frisch, fruchtig, trocken, bio

75 CL **59.00**

ROTWEIN

TINELLO 2018 Merlot

Kopp v. d. Crone, Ticino 10 CL **9.50**

fruchtbetont, harmonisch, 75 CL **66.00**

komplex, vegan

NERO 2018 Cuvée

Roberto Barbato, Piemont 10 CL **8.50**

beerig, saftig, weich, 75 CL **59.00**

bio, vegan

SCHITERBERG 2019 Pinot

Holger Herbst, Zürich 75 CL **63.00**

elegant, feine Tannine,

pfeffrige Gewürze

PANNOBILE 2018 Cuvée

Paul Achs, Burgenland 75 CL **73.00**

aromatische Tiefe, elegant,

harmonisch, bio, vegan

LARZAC 2019 Cuvée

Domaine Coston, Okzitanien 75 CL **59.00**

üppig, geschmeidig,

charmant, vegan

CALIZA 2017 Monastrell

Casa Los Freiles, Valencia 75 CL **63.00**

Amphore und jahrhunderte-

alter Zementtank,

vollmundig, bio, vegan

ALVES VIEIRA 2019 Cuvée

Herdade de Rocim, Alentejo 75 CL **59.00**

Barrique, nicht filtriert,

caramellig, bio, vegan

BEER · CIDER

Goldsprint, Lager Turbinenbräu, Zürich	33 CL	5.00
Start, Hefeweizen Turbinenbräu, Zürich	33 CL	6.50
Imbisbüel, Lager Höngger Sonne	33 CL	7.50
Living the Dream, Sparkling Ale, Höngger Sonne	33 CL	7.50
Pale Ale LägereBräu, Wettingen	33 CL	6.50
Stella Maris, Amber LägereBräu, Wettingen	33 CL	6.50
Naturradler LägereBräu, Wettingen	33 CL	5.50
Sonnwendlig alkoholfrei Brauerei Locher, Appenzell	33 CL	5.00
Bartlis Schweizer Cider Mosterei Kobelt, Marbach	27 CL	6.50

SOFTDRINKS

Soda Citron	30 CL 5.00
Frischer Limettensaft, Zuckersirup, Soda	50 CL 7.50
Soda Cinnamon	30 CL 5.00
Frischer Limettensaft, Zimtsirup, Soda	50 CL 7.50
Johannisbeer Kombucha homemade	30 CL 5.00 50 CL 7.50
Wasserkefir homemade mit natürlicher Kohlensäure	30 CL 5.00 50 CL 7.50
Aprikosen Kardamom Shrub mit Soda, homemade	30 CL 5.00 50 CL 7.50
Alpenkräuter Eistee homemade	30 CL 5.00 50 CL 7.50
Daily Cold Tea zuckerfrei	30 CL 5.00 50 CL 7.50
Piz Sardona ohne Kohlensäure	40 CL 4.50 75 CL 8.00
Piz Sardona mit Kohlensäure	40 CL 4.50 75 CL 8.00
Apfelsaftschorle Gartengold	27CL 5.50
Gretchen Cola	33 CL 5.50
Organics Simply Cola	25 CL 5.50
Organics Purple Berry	25 CL 5.50
Organics Viva Mate	25 CL 5.50
Gents Sloe Tonic Water	20 CL 5.50
Gents Ginger Beer	20 CL 5.50
Portofino Festivo	25 CL 5.50
Red Bull Energy Drink	27CL 6.50

COFFEE · SPIRITS

Espresso, Americano			4.00
Doppio			5.50
Espresso Macchiato			4.50
Cappuccino			5.50
Café Bombón			5.50
Alter Apfel, Gamser	40%	2 CL	7.00
Alte Quitte, Gamser	40%	2 CL	7.00
Alte Banane, Gamser	40%	2 CL	7.00
Diplomatico Rum	40%	2 CL	9.00
Mohngeist, Stadtbrennerei Basel	40%	2 CL	7.00

TEE

Nana Minze, Infusion	50 CL	8.50
Zitronenverveine Infusion	50 CL	8.50
Kamille Orangenblüten Infusion	50 CL	8.50
Zweiter Aufguss	50 CL	2.00