



Finger Food & Snacks

Apéro Plättli

mit Parmaschinken (24 Monate gereift), marinierten Kalamata-Oliven,
Parmesan (30 Monate gereift) und getrockneten Tomaten 26

Marinierte Kalamata-Oliven ^v 5.5

Parmesan

aus dem Laib gebrochen (30 Monate gereift) 5.5

Parmaschinken von der Berkel geschnitten

Parmaschinken Cavazzuti (24 Monate gereift) 22

mit Parmesanstücken (30 Monate gereift) 26

^v vegetarisch

^{v+} vegan

Make it Spritzzz

Alle unsere Spritzzz-Variationen gibt es auch in einer erfrischend alkoholfreien Version.

Aperol Spritzzz 14

Aperol, Prosecco, Soda

REBELS 0.0% Dolce Spritz, Hoppa Sparkling 0%, Soda

Campari Spritzzz 14

Campari, Prosecco, Orange Bitter, Soda

REBELS 0.0% Aperitif, Hoppa Sparkling 0%, Orange Bitter, Soda

Hugo Spritzzz 14

Prosecco, Mikks Yuzu-Holundersirup, Soda, Minze

Hoppa Sparkling 0%, Mikks Yuzu-Elder, Minze

Summer Spritzzz 16

Malfy Gin Limone, Prosecco, Soda, Passionsfrucht

*REBELS 0.0% Botanical Dry, Hoppa Sparkling 0%,
Lemon Bitter, Soda, Passionsfrucht*

Smoky Ginger Spritzzz 16

Ardbeg 10, Prosecco, Ginger Beer, Honig, frischer Ingwer

*REBELS 0.0% Malt Blend, Hoppa Sparkling 0%,
Ginger Beer, Honig, frischer Ingwer*

Harry's Spritzzz 16

Prosecco, Pfirsich Püree, Zitrone

Hoppa Sparkling 0%, Pfirsich Püree, Zitrone

Limoncello Spritzzz 16

Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone

*Hoppa Sparkling 0%, Lemon Bitter, Lemonaden Sirup,
Soda, Zitrone*

Classic Cocktails

National - Vallocaia Negroni (Fassgereift) Dolce Sinfonia - Vin Santo di Montepulciano und Vino Nobile di Montepulciano von der Tenuta Vallocaia, Campari und Tanqueray London Dry Gin	21
--	----

National-Gurken-Holunder Smash 17
Tanqueray London Dry Gin, Mikks Yuzu-Elder,
Rohrzuckersirup, Soda, frische Gurke
*REBELS 0.0% Botanical Dry, Mikks Yuzu-Elder,
Rohrzuckersirup, Soda, frische Gurke*

Dark and Stormy 17
Havanna Especial, Thomas Henry Ginger Beer, Limette
REBELS 0.0% Dark Spice, Thomas Henry Ginger Beer, Limette

Amaretto | Whiskey Sour 17
Amaretto Disaronno | Jack Daniel's Old No. 7, Mikks Sour Lemon
*REBELS 0.0% Sweet Amarett, REBELS 0.0% Malt Blend,
Mikks Sour Lemon*

Jack's Espresso Martini 17
Jack Daniel's Old No.7, Espresso, Schokoladensirup
REBELS 0.0% Malt Blend, Espresso, Schokoladensirup

Hausgemachte Limonade und Eistee

Kalamansi-Ingwer Limonade 7
frische Zitrone, Ingwer

Apfel-Basilikum Limonade 7
grüner Apfel, frischer Basilikum

National Eistee 7
Hibiskus, Zitronengras, Ingwer

Aperitif

Vol.-% 4 cl

Vermouth Cinzano bianco, rosso

16° 8

Campari

25° 8

Aperol

11° 8

Cynar

16.5° 8

Kräuter & Bitter

Vol.-% 4 cl

Ramazotti

30° 8

Appenzeller Alpenbitter

29° 8

Fernet-Branca

40° 8

Anisée

Vol.-% 4 cl

Pernod

40° 10

Sambuca

40° 10

Sherry & Port

Vol.-% 5 cl

Tio Pepe

15° 9

Graham's Port 10 Years Old Tawny

20° 12

Graham's Port 20 Years Old Tawny

20° 19

Graham's Port Fine White

19° 10

Vodka

Vol.-% 4 cl

Absolut Vodka	40°	10
Xellent Swiss Organic Wheat Vodka	40°	14
Grey Goose	40°	13

Gin

Vol.-% 4 cl

Tanqueray London Dry Gin	43.1°	10
Xellent Swiss Edelweiss Gin	40°	13
Malfy Gin Limone	41°	12

Rum

Vol.-% 4 cl

Havana Club Añejo Especial	40°	10
Havana Club Añejo 7 Años	40°	12
Diplomatico Exclusiva Reserva	40°	15

Tequila

Vol.-% 4 cl

El Jimador Blanco	38°	10
Buen Amigo Reposado 100% Agave	38°	12

Zusatzgetränke

Supreme Filler Thomas Henry		+5
------------------------------------	--	----

Cognac

Vol.-% 2 cl 4 cl

Hennessy VSOP	40°	9	17
Hennessy XO	40°	19	36
Hennessy Paradis	40°	38	70

Brandy

Vol.-% 2 cl 4 cl

Vecchia Romagna	38°	6	12
Jaime I – «Reserva de la Familia»	38°	12	20

Liqueur

Vol.-% 4 cl

Mari Mayans Hierbas Ibicencas	26°	8	
Amaretto Di Saronno	28°	8	
Baileys Irish Cream	17°	8	
Limoncello	25°	9	
Studer's Nussknacker Haselnusslikör	28°	13	

Eau de Vie

Vol.-% 2 cl 4 cl

Humbel la Vieille Prune	40°	7	13
Humbel la Vieille Willims	40°	7	13
Humbel gelber Williams Nr. 21	40°	10	18
Humbel Hemmiker Kirsch Nr. 1	40°	10	18
Humbel Gravensteiner roter Apfel Nr. 20	40°	10	18

Whisky & Whiskey

Vol.-% 2 cl 4 cl

Single Malt

The Macallan 12 Years Double Cask	40°	10	19
Cragganmore Distillers Edition	40°	9	18
Oban 14 years	43°	9	18
Lagavulin 16 years	43°	10	20
Laphroaig 10 years	40°	8	15
Ardbeg 10 years	46°	8	16

Bourbon

Jack Daniel's Gentleman Jack	40°	9	17
Jack Daniel's Old No. 7	40°	6	10
Woodford Reserve Double Oak	43.2°	9	17

Grappa

Vol.-% 2 cl

Grappa Invecchiata di Bricco dell'Uccellone 2012 ^{v+} Braidà, Piemonte	44°	12.5
Grappa «Tradizione Nonino 41°» ^{v+}	41°	7
Grappa «Il Merlot» Monovitigno ^{v+}	41°	8.5
Grappa «Il Moscato» Monovitigno ^{v+}	41°	9
Grappa «Antica Cuvée Riserva» Barrique ^{v+}	43°	13
ÛE «La Riserva dei Cent'anni Nonino» 14 Jahre Barrique ^{v+} Nonino, Friuli-Venezia Giulia	45°	18.5
Grappa Tignanello Antinori – Tenuta Tignanello, Toscana	42°	11
Oro Grappa di Vino Nobile di Montepulciano Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana	43°	11
Grappa di Brunello Castello Banfi, Toscana	45°	9
Grappa Eligo dell'Ornellaia Ornellaia, Toscana	42°	13.5

Bier

Haldengut offen	30 cl	5.5	50 cl	8.5
Ittinger offen	30 cl	6	50 cl	9
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei			33 cl	6.5
Appenzeller Weizenbier			50 cl	9
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei			50 cl	9

Kalte Getränke

San Pellegrino / Acqua Panna	50 cl	6	100 cl	11
Coca-Cola, zero / Schorle / Sprite			33 cl	5.5
Chinotto			25 cl	5.5
Sanbittèr			10 cl	6
Crodino			17.5 cl	6.5
Thomas Henry Spicy Ginger			20 cl	5.5
Thomas Henry Bitter Lemon			20 cl	5.5
Thomas Henry Tonic Water			20 cl	5.5
Thomas Henry Ginger Ale			20 cl	5.5

Kaffee

Doppelter Espresso				6.5
Cappuccino				5.9
Latte Macchiato				6.5
Corretto				9.5
Espresso mit Grappa				
Kaffee Lutz				
mit Humbel Bure Zwetschge, Kirsch oder Pflümli				9.5