

DELI SPEISEN

APERIO & SNACKS

Nachos mit Käse überbacken	CHF 8.50
Guacamole oder BBQ-Sauce oder Sour Cream	
Chili con Carne mit Brot	CHF 14.50
Brotzeitplatte	
Wurst & Käseaufschnitt garniert Brot	CHF 10.00
Flammkuchen	
Elsässer Art Speck (CH) Zwiebeln Crème Fraîche	CHF 14.50
Vegan Paprika Pilze Frühlingszwiebeln Soja-Crème	CHF 12.50
Mediterran Tomaten Oliven Feta Rucola Crème Fraîche	CHF 14.50
Rösti	
Walliser Rösti Tomaten Raclette Käse	CHF 16.00
Speck Rösti Speck Spiegelei	CHF 16.00

Pinsa Italia

<u>Pinsa prosciutto crudo</u>	CHF 19.00
Tomatensauce Mozzarella Rohschinken (CH) Rucola	
<u>Pinsa salmone</u>	CHF 19.00
Tomatensauce Mozzarella Lachs (NO) Rucola	
<u>Pinsa vegano (v)</u>	CHF 17.00
Tomatensauce veganer Käse Peperoni Champignons Rucola	

KÄSE FONDUE ab 2 Personen	pro Person/ CHF 32.50
Benötigt 30 Minuten Vorlaufzeit	
Salatbowl & gepickeltes Gemüse	
Veganes Käsefondue auf Anfrage	

SALAT & SUPPE

Süppchen	
Gerstensuppe (vegetarisch)	CHF 9.50
Gemischte Salatbowl	
Blatt- & marinierte Salate Brot	CHF 9.50
Gemischte Salatbowl mit Pouletbrust (BR)	
Blatt- & marinierte Salate Pouletbruststreifen Brot	CHF 19.50

**Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter
exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen**

DELI SPEISEN

BURGER VOM LAVAGRILL

- Hamburger** **CHF 22.00**
100% Rindfleisch Burger (CH) | Sesam Bun
karamellierte Zwiebeln | hausgemachte Burger Sauce | Tomaten
Pommes Frites
- Cheeseburger** **CHF 24.00**
100% Rindfleisch Burger (CH) | Sesam Bun
karamellierte Zwiebeln | hausgemachte Burger Sauce | Tomaten
Gruyère | Speck | Pommes Frites
- Meatlover Hamburger** **CHF 27.00**
240gr 100% Rindfleisch Burger (CH) | Sesam Bun
karamellierte Zwiebeln | hausgemachte Burger Sauce | Tomaten
Pommes Frites
mit Gruyère als Cheeseburger **+ CHF 2.50**
- Veganer Burger** **CHF 29.00**
Randen Patty | Sesam Bun (V)
karamellierte Zwiebeln | hausgemachte Burger Sauce | Tomaten | Pommes Frites

PASTA & GNOCCHI

CHF 19.50

Pasta zur Wahl

Tagliatelle **oder** Penne (v)

Sauce zur Wahl

Pesto | Bolognese (CH) | Tomatensauce (v)

Polenta Gnocchi (v)

Junger Blattspinat | Zwiebeln | Rucola | Pesto

BIG BITES VOM LAVAGRILL

- OLMA Kalbs Bratwurst** (CH) **CHF 19.50**
Rösti und Zwiebelsauce
- Crevetten Spiess** (VN) **CHF 34.00**
Kräuterbaguette | Salatbowl
- Entrecôte** (CH) **CHF 45.00**
Café de Paris | 1 x Beilage
- Kalbs Cordon Bleu** (CH) In der Pfanne gebraten **CHF 42.00**
Gruyère | Bauerschinken | Zitronenschnitz | 1 x Beilage
- Mixed Grill Spiess** **CHF 36.00**
Lamm (NZL) | Poulet (CH) | Rind (CH) | Cipolatta (CH)
Zwiebeln | Peperoni | 1 x Beilage

DESSERT

- Kuchen in der Bowl** **CHF 4.50**

**Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter
exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen**

APERITIF DRINKS

Weisswein gespritzt süß / sauer

Weisswein | Citro | Orange / Soda | Zitrone

CHF 11.00

Martini Fiero & Tonic

Martini Fiero Vermouth | Fever Tree Indian Tonic | Orange

CHF 12.00

Negroni

Bombay Gin | Campari | Jsotta Rosso | Orange

CHF 12.00

Hugo

Prosecco | Holunder | Soda | Minze | Limette

CHF 12.00

Aperol Spritz

Prosecco | Aperol | Soda | Orange

CHF 12.00

COCKTAILS

Caipirinha

Leblon Cachaça | Limette | Zucker

CHF 15.00

Moscow Mule

42 Below Wodka | Limette | Gurke | Royal Bliss Ginger Beer

CHF 15.00

London Buck

Bombay Gin | Limette | Royal Bliss Ginger Beer

CHF 15.00

Dark and Stormy

Bacardi añejo 4 | Limette | Royal Bliss Ginger Beer

CHF 15.00

Mojito

Bacardi Carta Blanca | Minze | Limette | Zucker | Soda

CHF 16.00

Mezcal Old Fashioned

Tribute Mezcal | Bulleit Bourbon | Angostura Bitter | Zucker

CHF 16.00

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Ipanema

Limette | Zucker | Ginger-Ale

CHF 10.00

Vibrante & Tonic

Martini Vibrante | Fever Tree indian Tonic | Orange

CHF 11.00

Florale & Tonic

Martini Fiero Floreale | Fever Tree indian Tonic | Orange

CHF 11.00

**Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter
exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen**

GIN

	4cl
Bombay Sapphire	CHF 11.00
Tanqueray	CHF 11.00
Bosford Rosé Gin	CHF 11.00
Hendrick's	CHF 14.00
The Botanist	CHF 15.00
Turicum	CHF 15.00
Monkey 47	CHF 16.00
Gin Mare	CHF 16.00
Le Tribute	CHF 16.00
Swiss Crystal Gin	CHF 17.00
Gin Sul	CHF 18.00

WODKA

	4cl
42 Below	CHF 11.00
Grey Goose	CHF 15.00

RUM & CACHAÇA

	4cl
Bacardi Carta Blanca	CHF 11.00
Leblon Cachaça	CHF 11.00
Bacardi Añejo 4	CHF 14.00
Ron Plantation XO 20th Anniversary	CHF 16.00
Pyrat XO	CHF 16.00
Diplomatico Reserva Exclusiva	CHF 16.00

GRAPPA

	4cl
Nonino Chardonnay	CHF 14.00
Nonino Merlot	CHF 14.00

WHISKY

	4cl
Bulleit Bourbon	CHF 11.00
Laphroaig 10 Years	CHF 16.00
Talisker 10 Years	CHF 16.00
Lagavulin Distillers Edition	CHF 18.00
The Macallan Double Cask 12y	CHF 18.00

BITTER & VERMOUTH

	4cl
Campari	CHF 8.00
Appenzeller Bitter	CHF 8.00
Braulio	CHF 8.00
Averna	CHF 8.00
Ramazzotti	CHF 8.00
Jsotta bianco rosso	CHF 8.00
Martini bianco rosso	CHF 8.00
Pimm's No1	CHF 8.00

**Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter
exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen**

FRUCHTBRAND

4cl

Landtwing Kirsch	CHF 11.00
Landtwing Williams	CHF 11.00
Morin Vielle Prune	CHF 11.00
Abricot la Valadière	CHF 11.00

TEQUILA & MEZCAL

4cl

Cazadores Blanco	CHF 11.00
Cazadores Reposado	CHF 11.00
Tribute Mezcal	CHF 14.00

LIKÖR

4cl

Baileys	CHF 8.00
Lillet blanc	CHF 8.00
Casoni Amaretto	CHF 8.00
St. Germain	CHF 14.00
Chartreuse Verte	CHF 14.00

BIER**Vom Fass**

Eichhof Lager 0,3l	CHF 6.00
Eichhof Lager 0,5l	CHF 7.50
Ittinger Amber 0,3l	CHF 6.00
Ittinger Amber 0,4l	CHF 7.00
Panaché 0,3l	CHF 6.00
Panaché 0,5l	CHF 7.50

Flaschenbier

Paulaner Hefeweizen 0,5l	CHF 8.50
Paulaner alkoholfrei 0,5l	CHF 8.50
Birra Moretti L´autentica 0,3l	CHF 6.50
Eichhof Lager alkoholfrei 0,3l	CHF 6.00
Calanda Glatzsch Bügelflasche 0,4l	CHF 8.00

**Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter
exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen**

ERFRISCHUNGEN

Sodas 3dl

Coca-Cola Coca-Cola Zero	CHF 5.50
Fanta Sprite	CHF 5.50
Fusetea Peach Hibiscus Lemon Lemongras	CHF 5.50
Rivella rot blau	CHF 5.50
Lemonaid Blutorange Limette Maracuja	CHF 5.50

Fever Tree Indian Tonic 20cl	CHF 6.00
Fever Tree Ginger-Beer 20cl	CHF 6.00
Fever Tree Mediterranean Tonic 20cl	CHF 6.00
Fever Tree Sicilian Bitter Lemon 20cl	CHF 6.00
Fever Tree Ginger Ale 20cl	CHF 6.00

Säfte 2 dl

Ramseier Ananassaft Orangensaft Süessmost	CHF 5.50
Granini Pfirsichsaft	CHF 5.50
Maracujasaft	CHF 5.50
Cranberrysaft	CHF 5.50
Orangensaft frisch gepresst	CHF 7.50

Softgetränke und Säfte als Zusatz CHF 3.00

Fever Tree als Zusatz CHF 4.00

Le Tribute Tonic als Zusatz CHF 5.00

Mineralwasser

Henniez blau 50 cl	CHF 6.50
Henniez blau 100 cl	CHF 8.50
Henniez grün 50 cl	CHF 6.50
Henniez grün 100 cl	CHF 8.50

**Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter
exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen**

WEIN

WEISSWEIN

Schweiz	1dl	Flasche
Cuvée blanche AOC Pinot Noir - Chardonnay Graubünden Salenegg	CHF 8,50	CHF 58.00
Bianco del Ticino DOC Brivio Chardonnay Semillon Pinot Noir Sauvignon Blanc Viognier	CHF 12,50	CHF 80.00
Fendant AOC Chasselas Valais Giboulée Cave Emery	CHF 9,00	CHF 60.00
Epesses AOC Chasselas Lavaux La Cross Luc Massy		CHF 75,00
Classic - Meilener AOC Zürichsee Riesling – Sylvaner Schwarzenbach		CHF 65,00
Italien		
Venezia Giulia IGT Sauvignon Blanc Friaul Di Leonardo	CHF 7,00	CHF 45.00
Pinot Grigio DOP Pinot Grigio Veneto Giacomo Montresor	CHF 9,50	CHF 65.00
Deutschland		
Riesling Vegan Biodynamisch Qvinterra BIO Kühling – Gillot	CHF 9,50	CHF 65.00
Österreich		
Grüner Veltliner Kamptal Vegan DAC Grüner Veltliner Langenlois Rudolf Rabl	CHF 9,00	CHF 60.00
Frankreich		
Sancerre Loire Sancerre La Poussie, Château du Nozet,	CHF 12,00	CHF 80.00
Spanien		
Rueda DO Verdejo Lias Fincas Tresolmos Graciarevalo	CHF 7,00	CHF 45.00
USA		
Hess Monterey Chardonnay Nappa Valley California	CHF 9,50	CHF 65.00

ROSÉ

Schweiz		
Meilener Federweisser Zürichsee Vegan AOC Federweisser Blauburgunder Schwarzenbach	CHF 11,00	CHF 75.00

**Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter
exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen**

ROTWEIN

Schweiz	1dl	Flasche
Merlot Ticino		
DOC Merlot Brivio Pra Rosso	CHF 12,50	CHF 80.00
Malanser Classic BIO		
AOC Blauburgunder Graubünden Peter Wegelin	CHF 10,50	CHF 72,00
Merlot Ticino Riflessi		
DOC Merlot Riflessi d'Epoca - Guido Brivio 2015		CHF 115.00
Aigle		
AOC Chablis Cuvée Noé Domaine des Charmes		CHF 80,00
Merlot Ticino Vegan		
DOC Merlot Giornico Oro Gialdi SA		CHF 105.00
Österreich		
Blauer Zweigelt Vegan		
Blauer Zweigelt Heide Rudolf Rabl	CHF 11,00	CHF 75.00
Italien		
Valpolicella		
DOCG Ripasso Patio Cave des Moines	CHF 12.50	CHF 85.00
Valpolicella Amarone		
DOCG Amarone Satinata Montresor		CHF 120.00
Spanien		
Rioja Crianza		
DOCa Tempranillo Tierras y Viñas	CHF 9,50	CHF 65.00
Ribera del Duero		
DO Tempranillo Viñedos del Yerro		CHF 89,00
Portugal		
Douro BIO Altano		
DOC Nacional Franca Tinta Barroca Tinta Roritz	CHF 10,50	CHF 70.00
Douro Fabelhaft Nieport		
DOC Franca Nacional Tinta Roriz Tinta Amarela	CHF 12,00	CHF 82.00
Chile		
Viña Pérez Cruz		
D:O: Carménère Syrah Valle del Maipo	CHF 9,50	CHF 65.00

**Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter
exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen**

SCHAUMWEIN

1dl

Flasche

Frankreich

Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut **Vegan**

Champagner | Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay

CHF 80.00

Italien

Asolo Brut

DOCG Prosecco | Asolo | Superiore

CHF 10,00

CHF 65.00

Schweiz

Baccarat Blanc de Blancs

Chardonnay | La Cave de Genève

CHF 10,00

CHF 65.00

HEISSE ERFRISCHUNGEN

Kaffee & Tee

Kaffee Crème

CHF 4.90

Espresso

CHF 4.90

Doppio

CHF 5.50

Cappuccino

CHF 4.90

Schale

CHF 4.90

Latte Macchiato

CHF 6.00

Grappa Coretto

CHF 8.50

Heisse Schoggi

CHF 4.90

Frisch zubereitete Tees

CHF 6.00

Ingwer – Zitronentee frisch zubereitet

Pfefferminztee frisch zubereitet

Eilles Tee

CHF 4.90

BIO Vervenia | Grüntee Asia | Kamille

Pfefferminze | Darjeeling Royal | Früchtetee natur Bio

**Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter
exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen**



**Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter
exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen**