

## Schaumwein

---

	cl	CHF
<b>Moscato Moscato d'Asti</b> , "Saracco", Castiglione Tinella	10	10.00
<b>Prosecco Schweizerhof Luzern</b> , Il Colle San Pietro di Feletto	10	11.00
<b>Champagne Bollinger</b> Special Cuvée brut AC	10	19.00
<b>Champagne Bollinger</b> Rosé brut AC	10	22.00

## Weisswein

---

<b>Schweiz</b>		
Quintett Cuvée 2025, Weingut Kastanienbaum	10	11.00
<b>Frankreich</b>		
Mâcon-Verzé 2024, Domaine Leflaive	10	15.00
<b>Spanien</b>		
Verdejo DO 2025, Bodega Sarmentero	10	11.00

## Roséwein

---

<b>Frankreich</b>		
Côtes de Provence 2025, Ultimate Provence	10	12.00

## Rotwein

---

<b>Schweiz</b>		
Brunner Pinot Merlot 2024, Brunner Weinmanufaktur	10	12.00
<b>Frankreich</b>		
Le Sacre St. Georges St. Émilion 2022, Jean-Philippe Janoueix	10	11.00
<b>Spanien</b>		
PSI 2022, Bodegas y Viñedos Alnardo	10	13.00

Für ein erweitertes Wein und Champagnerangebot verlangen Sie bitte unsere Weinkarte oder lassen Sie sich von unseren Mitarbeitenden beraten.

## Sparklings

---

<b>Prince of Wales</b>	Champagner, Cointreau, Cognac, Angostura	19.00
<b>Kir Royal</b>	Champagner, Crème de Cassis	19.00
<b>Lillet Vive</b>	Lillet Blanc, Tonic Water	12.50
<b>Lillet Berry</b>	Lillet Rosé, Wildberry Tonic	14.50
<b>Marito</b>	Marito, Mineralwasser	9.00
<b>Campari Milano</b>	Campari, Prosecco, Cranberry	14.00

## Classic Cocktails

		CHF
<b>Martini dry / Vodkatini</b>	Gin oder Vodka, Martini dry	17.00
<b>Negroni</b>	Campari, Gancia Vermouth Rosso, Gin	17.00
<b>Manhattan</b>	Canadian Club, Vermouth Rosso, Angostura	17.00
<b>Whisky Sour</b>	Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup	16.00
<b>Moscow Mule</b>	Vodka, Limettensaft, Ginger beer	16.00
<b>Bloody Mary</b>	Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestersauce, Tabasco, Prise Salz & Pfeffer	16.00
<b>Mojito</b>	Rum, Pfefferminzblätter, brauner Zucker, Limette, Soda	17.00
<b>Strawberry Mojito</b>	Rum, Erdbeerpüree, Limette, Pfefferminzblätter, Soda	17.00
<b>Caipiriñha</b>	Cachaça, Limetten, brauner Zucker	16.00
<b>Turbo Tony</b>	El Tony Mate + Absolut Vodka	15.00
<b>Ipanema</b>	Limetten, brauner Zucker, Citro (alkoholfrei)	12.00
<b>Virgin Mojito</b>	REBELS 0.0% Rum Alternative, Limetten, Pfefferminz, brauner Zucker, Soda (alkoholfrei)	15.00

## Fancy Cocktails (erhältlich ab 16.00 Uhr / available from 4 p.m.)

<b>175</b>	Villa Gin, Marito, O-Saft, Grand Marnier, Prosecco	19.00
<b>Porn Star Martini</b>	Vodka, Vanillesirup, Passionsfrucht, Prosecco	18.00
<b>Raspberry Ambitions</b>	Vodka Raspberry, Cranberrysaft, Lime Juice, Citro	16.00
<b>Mai Tai</b>	Weisser Rum, Brauner Rum, Curacao triple sec	17.00
<b>Clover Club</b>	Gin, Zitronensaft, Himbeersirup, Eiweiss	16.00
<b>Koy Yellow</b>	Absolut Raspberry, Zitronensaft, Triple Sec	17.00
<b>Margarita</b>	Tequila, Triple Sec, Zitronensaft	17.00
<b>Swimming Pool</b>	Vodka, Rahm, Ananassaft, Blue Curacao	17.00
<b>Sex on the Beach</b>	Vodka, Peach liqueur, Cranberrysaft, Orangensaft	16.00
<b>Flying Kangaroo</b>	Weisser Rum, Vodka, Galliano, Cocos cream, Rahm, Orangensaft, Ananassaft	17.00
<b>Vieux Carré</b>	Canadian Club, Martini rosso, Asbach Uralt	17.00
<b>Sazerac</b>	Canadian Club, Absinth	17.00
<b>Schweizerhof Caipi</b>	Xellent Vodka, Limetten, Ananas, brauner Zucker	17.00
<b>Vesper Martini</b>	Gin, Vodka, Lillet Blanc	17.00

## After-Dinner-Cocktails (erhältlich ab 16.00 Uhr / available from 4 p.m.)

		CHF
<b>Alexander</b>	Brandy, Crème de Cacao, Rahm	16.00
<b>Grasshopper</b>	Crème de Menthe, Crème de Cacao, Rahm	16.00
<b>Espresso Martini</b>	Vodka, Kahlua, kalter Ristretto, Zuckersirup	17.00
<b>Golden Cadillac</b>	Galliano, Creme de Cacao weiss, Rahm	16.00
<b>Apple Martini</b>	Vodka, Apfellikör	16.00

## Alkoholfreie Cocktails (erhältlich ab 16.00 Uhr/ available from 4 p.m.)

<b>Virgin Amaretto Sour</b>	REBELS 0.0% Amaretto Alternative, Zitronensaft, Zuckersirup,	15.00
<b>Banana Boat</b>	Orangensaft, Ananassaft, Bananensirup	12.00
<b>Flamingo</b>	Orangensaft, Grapefruitsaft, Kokosnuss, Erdbeersirup	12.00
<b>Corcovado</b>	Cranberrysaft, Passion- und Mandelsirup	12.00
<b>Virgin Gin Tonic</b>	Ceder's Crispy, Tonic Water	12.00

## Aperitifs & Bitters

	Vol%	cl	CHF
Absinthe	53	2	7.00
Pernod	40	4	10.00
Gancia Vermouth Weiss / Rot	15	4	9.00
Campari	23	4	9.00
Cynar	16	4	9.00
Ramazzotti	30	4	9.00
Appenzeller	29	4	9.00
Fernet Branca	42	2	7.00
Underberg	44	2	7.00
Jägermeister	35	2	5.00

## Sherry / Porto

Tio Pepe	15	5	7.50
Sandemann Sherry med.dry	15	5	7.50
Sandemann rot/weiss	19	5	7.50
Taylor's, 10 years	20	5	9.50
Presidential, 20 years	20	5	12.00
Presidential, 40 years	20	5	18.00

## Liqueurs

	Vol%	cl	CHF
Amaretto di Saronno	28	4	10.00
Baileys	17	4	10.00
Bénédictine	40	4	10.00
Cointreau	40	4	10.00
Drambuie	40	4	10.00
Grand Marnier	40	4	10.00
Kahlua	20	4	10.00
Sambuca	40	4	10.00
Malibu	21	4	10.00
Southern Comfort	35	4	10.00
Limoncello Villa Massa	30	4	7.00

## Rum / Tequila / Vodka

### Rum

Havanna Club, Añejo 3 Años	40	4	10.00
Havanna Club, Añejo Reserva 7 Años	40	4	12.00
Bacardi white / black	37.5	4	10.00
Ron Zacapa 23 years old	40	4	18.00
Ron Cihuatán Nikté Limited Edition	47.5	4	20.00
Ron Cristóbal Santa Maria Oloroso	46	4	18.00
Rum Nativo Autentico 20 years old	40	4	16.00
Rum Nativo Overproof	54	4	16.00

### Tequila

José Cuervo Silver / especial reposado	40	4	12.00
Don Julio Blanco reine Agave Tequila	38	4	18.00

### Vodka

Absolut	40	4	10.00
Absolut Mandarin	40	4	10.00
Absolut Raspberry	40	4	10.00
Absolut 100	50	4	12.00
Absolut Elyx	40	4	14.00
Vodka Xellent	40	4	12.00
Vodka Grey Goose	40	4	12.00
Vodka Beluga	40	4	14.00

Gerne servieren wir Ihnen zu allen Spirituosen ein Süsswasser oder Jus 5.00

## Gin

---

	Vol%	cl	CHF
Villa Schweizerhof Gin	45	4	12.00
Tanqueray	43	4	10.00
Tanqueray No. 10	47	4	13.00
Beefeater	47	4	10.00
Hendricks	37	4	13.00
London No.3 Dry Gin	46	4	13.00
The London No.1 Blue Gin	47	4	13.00
Xellent	40	4	12.00
Monkeys 47	47	4	15.00
Berliner Brandstifter	43	4	15.00
Herbarum Rigi Dry Gin	45	4	15.00
Edelwhite London Dry Gin	42	4	16.00

## Cognac / Brandy

---

Hennessy VSOP	40	2	11.00
Hennessy XO	40	2	18.00
Rémy Martin VSOP	40	2	11.00
Rémy Martin XO	40	2	18.00
Davidoff „classic“	40	2	11.00
Martel Cordon Bleu	40	2	16.00
Carlos I Grand Reserva, Brandy de Jerez	40	2	11.00

## Grappa / Edelbrände

---

Aldobrandini di Brunello	43	2	10.00
Aldobrandini di Moscato	43	2	10.00
Grappa di Merlot Elegantia	43	2	12.00
Vieille Prune Château du Breuil	41	2	10.00
Calvados, Morin Père et Fils	40	2	8.00
Megger Kirsch, Réserve du Patron	40	2	8.00
Megger Williams, Sélection l'Amour	40	2	9.00

## Kaffee und Heissgetränke

---

Kaffee, Espresso, Ristretto			5.50
Doppelter Espresso			7.00
Schale, Cappuccino			6.00
Latte Macchiato / Chai Latte			6.50

# Bier

---

	Vol%	cl	CHF
Eichhof Braugold Herrgöttli	5.2	20	5.00
Eichhof Braugold Stange	5.2	30	6.50
Eichhof Klosterbräu naturtrüb	4.8	33	7.00
Eichhof Bügelbräu	4.9	40	8.00
Erdinger Urweisse Stange	4.9	30	7.50
Erdinger Urweisse	4.9	50	10.00
Erdinger Weissbier hell / dunkel	5.3 / 5.6	50	9.00
Heineken	5.0	33	8.00
Lagunitas, India Pale Ale	6.2	33	9.00
Eichhof Alkoholfrei	0.0	33	6.50

## Mineral-Süsswasser

---

Coca Cola / Coke Zero / Fanta / Sprite / Fusetea		33	6.00
Rivella rot / blau			
Lurisia Chinotto		27.5	7.00
Thomas Henry Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale / Spicy Ginger		20	6.00
Knutwiler mit Kohlensäure / ohne		33	6.00
Orangensaft frisch gepresst		20	7.00
Tomatensaft		20	5.50
San Pellegrino Bitter		10	6.00
El Tony Mate (FLIP AND SIP El Tony mit Schuss +9.00 CHF)		33	6.00
Red Bull Dose / Red Bull Special Editon		25	6.50
Komeo (Apérogetränk aus Ingwer, Kombucha und Kräutern)		33	7.00

## Single Malt Whiskys

### Single Malts Highland

---

Glenmorangie Quinta the Ruban	46	4	16.00
Glenmorangie 10 years	40	4	16.00
Glenmorangie Nectar d'Or	46	4	18.00
Glenmorangie Lasanta	43	4	16.00
Glenmorangie 18 years	43	4	20.00
Glenmorangie Signet	43	4	28.00
Oban 14 years	43	4	16.00
Royal Lochnager 12 years old	40	4	16.00
Inchgowen	43	4	18.00
Caledonia, 12 years old	46	4	18.00

### Single Malts Isle of Skye

Talisker, 10 years old	45.8	4	14.00
Talisker, Port Ruighe	45.8	4	16.00

<b>Single Malts Speyside-Highland</b>	Vol%	cl	CHF
Dalwhinnie, 15 years old	43	4	14.00
Linkwood 12 years old	43	4	18.00
Dailuaine 15 years old	55.4	4	17.00
Glenfiddich 12 years old	40	4	14.00
The Macallan 15 Years Double Cask	43	4	22.00
The Macallan Harmony Collection Vibrant Oak	44.2	4	24.00
The Macallan Rare Cask Edition 2023	43	4	38.00

### Single Malts Isle of Islay

Lagavulin, 16 years old	43	4	17.00
Laphroaig, 10 years old	40	4	14.00
Laphroaig, Triple Wood	48	4	16.00
Ardbeg 10 years old	46	4	16.00
Ardbeg Uigeadail	54.2	4	18.00
Ardbeg Corryvreckan	57.1	4	20.00
Ardbeg 15 years old Dun Bheagan	48	4	18.00

### Single Malts Lowland

Glenkinchie 10 years old	43	4	18.00
Auchentoshan Three Wood	43	4	16.00

## Whiskys & Whiskies all over the world...

---

### Blended Scotch

Ballantine's	40	4	10.00
Johnnie Walker Red Label	40	4	11.00
Johnnie Walker Black Label	40	4	14.00
Famous Grouse / Cutty Sark	40	4	11.00
Chivas Regal 12 years	40	4	14.00
Chivas Regal 18 years	40	4	16.00
Chivas Regal 25 years	40	4	34.00
Chivas Regal Royal Salute 21	40	4	20.00

### Whiskies all over the world...

Old Deer Whisky Classic	46	4	16.00
Macardo Swiss Thurbon	42	4	18.00
Jack Daniels	43	4	14.00
Four Roses / Jim Beam	40	4	11.00
Maker's Mark	45	4	14.00
Maker's Mark 46	47	4	18.00
Woodford Reserve Distiller's Select Malt	45	4	18.00
Canadian Club / Jameson	40	4	11.00

## Les Croques

---

Croque Monsieur: Brioche, Schinken, Käse, Senfbutter	19.00
Croque Monsieur: Brioche, ham, cheese, mustard butter	
Croque Royal: Brioche, Schinken, Käse, Senfbutter, Spiegelei, Trüffel	24.00
Croque Royal: Brioche, ham, cheese, mustard butter, fried egg, truffle	

## Snacks

---

Apéro Plättli	36.00
Fleisch-Käseplättli, Kräutercreme, eingelegtes Gemüse, Oliven und Nüsse	
Meat and cheese board, herb cream, pickled vegetables, olives and nuts	
Grüne und schwarze Jumbo Oliven mit Alpkäsemöckli	12.00
Green and black olives with mountain cheese cubes	
Caesar Salat mit grillierter Schweizer Pouletbrust,	34.00
Speck, Lattich, Comté Vieux, Croûtons und Ei	kleine Portion 22.00
Caesar salad with grilled chicken, bacon, lettuce, comté vieux, croutons and egg	
Caesar Salat mit gebratenen Pilzen	30.00
Lattich, Comté Vieux, Croûtons und Ei	kleine Portion 20.00
Caesar salad with fried mushrooms, lettuce, comté vieux, croutons and egg	
Rindstatar mit hausgemachter Kräuter-Mayonnaise,	42.00
Kräutersalat und Focaccia	
Beef tartare with homemade herb mayonnaise, herb salad and focaccia	
Falafel mit Hummus und Naanbrot	14.00
Falafel with Hummus and Naan bread	
Chicken Fingers mit Sweet-Chili Sauce	18.00
Chicken Fingers with sweet-chili sauce	
Clubsandwich mit grillierter Schweizer Pouletbrust	38.00
Speck, Ei, Pommes Frites, Curry- und Cocktailsauce	
Clubsandwich with Swiss chicken, bacon, egg, local fries, curry and cocktail sauce	
Veganes Clubsandwich mit mediterranem Gemüse	36.00
Avocado, Pommes Frites, Curry- und Cocktailsauce	
Vegan club sandwich with mediterranean vegetables, avocado, local fries, curry and cocktail sauce	
Teller zum teilen / plate to share	+ 5.00