

## Softgetränke–Soft drinks

CHF

<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero,</i>	<b>3,3 dl</b>	<b>4.80</b>
<i>Fuse Ice Tea Lemon</i>	<b>3,3 dl</b>	<b>4.80</b>
<i>Fanta Orange, Sprite</i>	<b>3,3 dl</b>	<b>4.80</b>
<i>Reiner Orangensaft Granini</i>	<b>2 dl</b>	<b>6.00</b>
<i>Tomatensaft Granini</i>	<b>2dl</b>	<b>6.00</b>
<i>Roter Traubensaft Urpress</i>	<b>2dl</b>	<b>7.00</b>
<i>Valsler Classic mit oder ohne Kohlensäure</i>	<b>3,3dl</b>	<b>4.50</b>
	<b>7.5 dl</b>	<b>9.50</b>
<i>Rivella Rot, Blau</i>	<b>3,3 dl</b>	<b>4.80</b>
<i>Apfelschorle</i>	<b>3,3 dl</b>	<b>4.80</b>
<i>Apfelsaft</i>	<b>3,3 dl</b>	<b>5.00</b>
<i>Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale</i>	<b>2 dl</b>	<b>4.80</b>
<i>ZH2O Leitungswasser</i>	<b>5 dl</b>	<b>3.00</b>
	<b>10dl</b>	<b>6.00</b>

## Bier–Beer

### Vom Fass

<i>Turbinenbräu Gold Sprint aus Zürich</i>	<b>2,5dl</b>	<b>4.80</b>
	<b>5dl</b>	<b>9.00</b>

### Aus der Flasche

<i>Turbinenbräu dunkel aus Zürich</i>	<b>3,3 dl</b>	<b>6.50</b>
<i>Turbinenbräu Weizen Start aus Zürich</i>	<b>3,3 dl</b>	<b>6.50</b>
<i>Appenzeller alkoholfrei</i>	<b>3,3 dl</b>	<b>6.50</b>

## Suure Moscht

<i>Ramseier Suure Moscht mit oder ohne Alkohol</i>	<b>4,9 dl</b>	<b>8.50</b>
--	---------------	-------------

## SIROCCO Tee – Tea

<i>Ceylon Sunrise / Ginger Lemon Dream / Japanese Sencha / Moroccan Mint</i>	<b>4.90</b>
<i>Piz Palü / Red Kiss / Verbena / Green Jasmine / Camomile Orange Blossoms</i>	

## Kaffee – Coffee

Kaffee und Espresso	<b>4.20</b>
Doppelter Espresso	<b>5.60</b>
Cappuccino	<b>4.80</b>
Schale - Milchkaffee	<b>4.50</b>
Latte Macchiato	<b>6.50</b>
Tasse heisse oder kalte Milch	<b>4.00</b>
Heisse oder kalte Schokolade	<b>4.80</b>
Corretto Grappa	<b>6.50</b>
Swiss Chuchi Kaffee	<b>9.50</b>

## Weine offen – Wine

	1dl	7,5dl
<b>Weisswein – White wine</b>		
Traditional Swiss Chuchi, Staatskellerei Zürich, <i>Pinot Noir, Riesling-Sylvaner, Muscat</i>	7.00	49.00
Fendant de Sion, Soleil du Valais, AOC Valais, <i>Philippe Varone Vins, Chasselas</i>	6.50	45.00
Terre à Boire AOC Epresses Lavaux, <i>Chasselas, Domaine Louis Bovard, Waadtland,</i>	7.50	56.00
<i>Chardonnay Solo Zweifel VdP Suisse</i> <i>100%Chardonnay (im Barrique ausgebaut)</i>		59.00
Pankraz Blanc Noble-Prestige, <i>Sauvignon Blanc, Staatskellerei Zürich</i>		52.50
Pinot Gris La Côte AOC les Frères, Dutruy, <i>Waadtland, Traubensorten: 100% Pinot Gris</i>		59.00
Gewürztraminer Stadt Zürich AOC, Burghalde, <i>Landolt Weine Zürich</i>		59.00
Räuschling, AOC Zürichsee, Zweifel Weine, <i>100% Räuschling</i>		59.00
Bianco del Ticino Merlot DOC <i>Tamborini, Tessin</i>		49.00
Heida AOC Valais, Philippe Varone Vins, <i>100% Heida</i>		66.50
<b>Roséwein – Rosé wine</b>		
Traditional Swiss Chuchi Rosé, VdP, Staatskellerei Zürich <i>Pinot Noir, Cabernet Jura</i>	7.00	49.00
<b>Rotwein – red wine</b>		
Traditional Swiss Chuchi, Staatskellerei Zürich <i>Pinot Noir</i>	7.00	49.00
<i>Merlot, Giornico Oro DOC Ticino, Gialdi SA, Schweiz Tessin</i> <i>100% Merlot</i>	9.50	66.50
Syrah, Varone Vins, AOC Valais <i>100% Syrah</i>	8.00	59.50
Gamaret Prestige Barrique, Staatskellerei Zürich, <i>Gamay x Reichensteiner</i>		63.00