

FINGER-FOOD

Burger Sliders

1. 40 g BEEF Burger, Bergkäse & Chipotle-Sauce
 2. 40 g Pulled BEEF, Frischkäse & Röstzwiebeln
 3. 40 g Flat Iron, Rhabarber-Ingwer-Chutney, Rucola
- Mindestbestellung 3 Stk. pro Burger 5.5

Sweet Chili BEEF Short Ribs

Kleine Ribs, 24 Stunden niedergegart,
an einer Sweet-Chili-Marinade 19

Truffle Fries

Pommes Frites mit Trüffelmayonnaise,
Parmesan & frischem schwarzen Trüffel 12

«BEEF» Fries

Pommes Frites mit Pulled Beef,
Cheddar & Jalapeños 12

BURGERS



Wagyu-Angus Grand Tour - Burger

Burger vom Wagyu-Angus Rind im Rustico-Bun
mit hausgemachtem Rinderschinken,
Rhabarber-Ingwer-Chutney, Rucola
& Süsskartoffel Frites 45

«The BEEF» Cheese-Burger

180 g Rindsburger im Provencal-Bun
mit Bergkäse, Chipotle-Sauce,
Blattsalat, grüner Spargel
& Pommes Frites 33

Pulled Beef Burger

Pulled Beef im Rustico-Bun
mit Frischkäse, BBQ-Sauce, Blattsalat,
Röstzwiebeln & Pommes Frites 34

RUM

Havana Club 3 Años 40°	4cl	11
Captain Morgan 35°	4cl	11
Havana Club Especial 40°	4cl	13
El Dorado 15y. 43°	4cl	14
Appleton Estate Extra 43°	4cl	15
La Hechicera 40°	4cl	16
Havana Barrel Proof 45°	4cl	17
Pyrat XO 40°	4cl	17
Zacapa Centenario XO 40°	4cl	18.5
Ophimus 43°, 15 Años Port Finish	4cl	19
Ophimus 25y. 38°	4cl	25

PORTO & SHERRY

Porto Dry White 19.5°	5cl	8.5
<i>Niepoort</i>		
Porto Tawny 10 years 19.5°	5cl	9.5
<i>Niepoort</i>		
Porto Tawny 20 years 20°	5cl	11.5
<i>Niepoort</i>		
Sherry Fino Classic Dry 15.5°	5cl	9.5
<i>Emilio Lustau</i>		
Sherry Premium Cream 19.5°	5cl	9.5
<i>Emilio Lustau</i>		

KRÄUTER & BITTER

Averna 32°	4cl	8
Appenzeller 29°	4cl	8
Jägermeister 35°	4cl	8

KAFFEE & MORE

Ristretto	4.5
Espresso	4.5
Kaffee	4.5
Milchkaffee	4.7
Cappuccino	5.1
Latte Macchiato	5.5
Heisse Schokolade/Ovo	5.5

SPECIALITIES

Coretto	7.5
Carajillo	7.5
Irish Coffee	8.5
Coffee-Baileys	8.5
Canadian Coffee	8.5
<i>Coffee, Maple Cream Whisky</i>	

TEE

Länggasstee

Verveine	5.5
Indian Chai	5.5
Long Jing	5.5
Ginger Lemon	5.5
Berner Rosen	5.5
Assam Halmari	5.5
Menthe du Maroc	5.5



MINERAL

Arkina ohne CO2	30cl	5.1
	50cl	6.5
Rhazünser mit CO2	30cl	5.1
	50cl	6.5



SOFTS

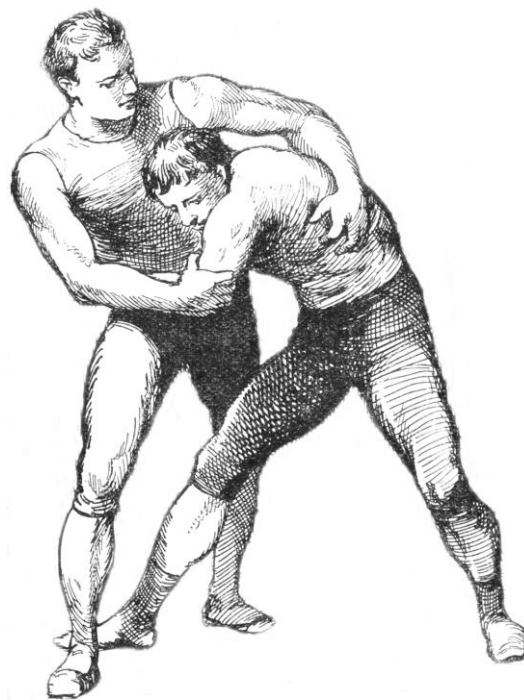
Coca-Cola / zero / light	33cl	5.1
Fanta	33cl	5.1
Fuse Tea Lemon Lemongrass	33cl	5.1
Sprite	33cl	5.1
Rivella Rot / Blau	33cl	5.1
Apfelschorle	33cl	5.1
Schweppes Tonic	20cl	4.8
Schweppes Ginger Ale	20cl	4.8
Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.8
Chinotto	20cl	4.5
San Bitter	10cl	4.5
Red Bull	25cl	6
Sirup	30cl	3.4
Holunderblüte, Himbeere, Grenadine		

Fever Tree

Madagascar Cola	20cl	5.5
Sicilian Bitter Lemon	20cl	5.5
Ginger Beer	20cl	5.5
Premium Indian Tonic	20cl	5.5
Refreshingly Light Tonic	20cl	5.5
Mediterranean Tonic	20cl	5.5
Elderflower Tonic	20cl	5.5
Cucumber Tonic	20cl	5.5
Aromatic Tonic	20cl	5.5

SÄFTE

Orangen	25cl	5
Cranberry	25cl	5
Tomaten	25cl	5
Grapefruit	25cl	5
Ananas	25cl	5



Queen

I WANT
IT ALL

BARKARTE



Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

BIER

Offen



Gurten Bären Gold <i>Schweiz</i>	30cl 40cl	4.9 5.9
Feldschlösschen Saisonbier <i>Schweiz</i>	30cl 40cl	5 6
Guinness Draught <i>Irland</i>	25cl 50cl	5.5 9
Kilkenny Red Ale <i>Irland</i>	25cl 50cl	5.5 9
Blue Moon <i>USA</i>	30cl 50cl	5.5 8.5

Flasche

Feldschlösschen Alkoholfrei <i>Schweiz</i>	33cl	5.5
Brooklyn Lager <i>USA</i>	35.5cl	6.5
Brooklyn East Indian Pale Ale <i>USA</i>	35.5cl	6.5
Coors light <i>USA</i>	33cl	6.5
Hop House 13 Lager <i>Irland</i>	33cl	7.5
Molson Canadian Lager <i>Kanadas bekanntestes Bier</i>	33cl	6.5
Unibrou trois pistoles <i>Kanada</i>	35cl	7.5
Unibrou La fin du monde <i>Kanada</i>	35cl	7.5

WHISKY

Bourbon

Evan Williams 40°	4cl	10
Four Roses 40°	4cl	10
Jack Daniel's 40°	4cl	11
Jack Daniel's 45°	4cl	13
Single Barrel		
Woodford Reserve 43.2°	4cl	13
Wild Turkey 50.5° 8 years	4cl	14

Canadian

Canadian Club 40°	4cl	11
Coureur de Bois Maple Whisky 31.7°	4cl	15
Coureur de Bois Maple Cream 31.7°	4cl	15
Canadian Shield 43.2°	4cl	16
Wayne Gretzky Red Cask 40°	4cl	16
Wayne Gretzky Ice Cask 41.5°	4cl	18

Irish

Jamson 40°	4cl	12
Tullamore Dew 40°	4cl	14

Scotch

Ballantine's 40°	4cl	11
J&B 40°	4cl	11

Single Malt Whisky

Aberlour 10 y. 43° <i>Speyside</i>	4cl	12
Macallan Amber 40° <i>Speyside</i>	4cl	16
Glenmorangie 10 y. 40° <i>Highland</i>	4cl	16
Oban 14 y. 43° <i>Highland</i>	4cl	16
Talisker 10 y. 45.8° <i>Isle of Skye</i>	4cl	16
Ardbeg 10 y. 46° <i>Islay</i>	4cl	16
Lagavulin 16y 43° <i>Islay</i>	4cl	16
Glenfarclas 15y 46° <i>Highland</i>	4cl	18
Swiss Mountain Forty Three 43° <i>Interlaken</i>	4cl	18
Swiss Highland Ice Label 55.2° <i>Interlaken</i>	4cl	27

BRANDY

Vecchia Romagna 38°	2cl	9
Conde de Osborne 40°	2cl	10
Carlos I Imperial 38°	2cl	14

COGNAC

Jean Filloux Cigar Club 40°	2cl	14
Hennessy XO 40°	2cl	16.5
Hine Antique XO 1er Cru 40°	2cl	17
Rémy Martin XO 40°	2cl	17
Martell XO 40°	2cl	18
Delamain Vesper XO 40°	2cl	20



ABSINTHE

Absinthe 60° 4cl 14

ANIS

Pastis 51 45° 4cl 9.5

TEQUILA

Patron silver 40° 4cl 12

Patron reposado 40° 4cl 13

Patron anejo 40° 4cl 15

GRAPPA

Paesanella

Amarone 41° 2cl 12

Barolo 41° 2cl 12

Moscato 41° 2cl 12

Guido Brivio

Elegantia 43°

Grappa di Merlot 2cl 12.5

Antinori

Tignanella 42°

Grappa di Sangiovese, Cabernet S. 2cl 14

Nonino Distallatori

Grappa Nonino 43°, Riserva Aged 5 Years

Cabernet, Merlot und Schioppettino 2cl 15

Berta

Berta Elisi 43°

Barbera, Nebbiolo, Cabernet 2cl 15

Tre Soli Tre 44° 2cl 15

Grappa di Nebbiolo

Berta Bric del Gaian 44°

Grappa di Moscato 2cl 19.5

Villa de Varda

Grappa Bisnonno Francesco Stravecchia 40°

Moscato Giallo, Müller Thurgau,

Pinot Noir 2cl 19.5

OBSTBRÄNDE

Zürcher Daniel Brennerei

Kirsch 42° 2cl 8.5

Berner Rosen 40° 2cl 10

Studer, Escholzmatt

Vieille Prune 42° 2cl 10

Etter, Zug

Quitte 40° 2cl 10

Vieille Poire Williams 40° 2cl 10

Morand, Martigny

Williamine 43° 2cl 8.5

Christian Drouin, Pays d'Auge

Calvados Sélection 40° 2cl 10

Calvados VSOP 40° 2cl 12

Rochelt

Wachauer Marille 2011 50° 2cl 21

COCKTAILS & DRINKS

Before Dinner

Weisswein gespritzt 8.5

Sweet or sour 10

Aperol Spritz 12

Aperol, Prosecco, Soda 12

Hugo 12

Elderflower, Prosecco, Lime, Peppermint, Soda 12

Marito Spritz 12

Marito, Prosecco, Soda 12

Martini Spritz 12

Martini Bianco, Prosecco, Sprite 15

Dry Martini 15

Gin, Dry Martini

Classics

Pimm's Cup 12

Pimm's Nr. 1, Ginger Ale, Cucumber 14

Basil Gin 14

Gin, Lime, Basilikum 14

Manhattan 15

Whisky, Martini Rosso 15

New Yorker 15

Whisky, Lime, Grenadine 15

Margarita 16

Tequila, Triple Sec, Lime 16

Long Island Ice Tea 16

Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec,

Orange Juice, Coke

Highballs

Screwdriver 13

Vodka, Orange 13

Scotch Soda 14

Whisky, Soda 15

Cape Codder 15

Vodka, Cranberry, Lime 15

Moscow Mule 15

Vodka, Ginger Beer, Lime

Tropical Drinks

Caipirinha 15

Cachaca, Lime 15

Mojito 15

Rum, Lime, Peppermint 15

Daiquiri 15

Rum, Lime

Hangovers

Bloody Mary 13

Vodka, Tomato Juice 14

Bloody Caesar 14

Vodka, Clamato Juice



GIN & TONIC



Schweiz

Matte Dry Gin 42° 4cl 13

Aroma: Zimt, Zitruschalen, Süssholz, Veilchenwurzel

Empfehlung: Indian Tonic, Veilchen

Matte Sloe Gin 42° 4cl 13

Aroma: Wacholder, Schlehe, Orangenschalen.

Empfehlung: Sicilian Bitter Lemon, Beeren

Swiss Crystal 46° 4cl 14

Aroma: typische Wacholder- und Zitrusnoten.

Empfehlung: Mediterranean Tonic, Zitronenzeste

Spanien

Gin Mare 42.7° 4cl 15

Aroma: Rosmarin, Thymian und Basilikum

Empfehlung: Mediterranean Tonic, Rosmarin

Deutschland

Elephant London Dry Gin 45° 4cl 14

Aroma: 14 afrikanische Kräuter & leichte Vanillenote.

Empfehlung: Premium Indian Tonic, Ingwerscheibe

Berliner Brandstifter Dry Gin 43.3° 4cl 14

Aroma: Waldmeister, Zitrus- & Holundernuancen.

Empfehlung: Elderflower Tonic, Minze

Monkey 47 47° 4cl 15

Aroma: Preiselbeere und 46 Botanicals.

Empfehlung: Aromatic Tonic, Rosmarin

Gin Sul Dry 43° 4cl 15

Aroma: Zitrusnote und blumige Facetten der Zistrose

Empfehlung: Mediterranean Tonic, Veilchen

Amerika

Brooklyn Gin Small Batch 40° 4cl 16

Aroma: Zitruschalen & Wacholder

Empfehlung: Mediterranean Tonic, Rosemarin

Estland

Mohn Gin 43° 4cl 12

Aroma: Zimt, Kardamom, Koriander & Mohn

Empfehlung: Premium Indian Tonic, Veilchen

Island

The Botanist Dry Gin 46° 4cl 15

Aroma: Holunderblüten & Pfefferminz

Empfehlung: Cucumber Tonic, Minze

Belgien

Filliers Dry Gin 46° 4cl 14

Aroma: Orangen, Koriander & Pfeffer

Empfehlung: Mediterranean Tonic, Orangenzeste

Japan

Nikka Coffey Gin 43.3° 4cl 16

Aroma: Äpfel und Sancho-Pfeffer

Empfehlung: Mediterranean Tonic, Veilchen

Grossbritannien

London

Brockmans Intensely Smooth 40° 4cl 12

Aroma: Brombeeren, Blaubeeren & Orangenschalen.

Empfehlung: Mediterranean Tonic, Beeren

Tanqueray Gin 43.1° 4cl 12

Aroma: Wachholder & Koriander

Empfehlung: Cucumber Tonic, Limettenzesten

Beefeater 40° 4cl 11

Aroma: Mandel, Süssholzwurzel, Zitronen- & Orangen

Empfehlung: Aromatic Tonic, Orangenschale

Opihr Spiced London Dry 42.5° 4cl 13

Aroma: Orientalisch Würzig

Empfehlung: Aromatic Tonic, Rosa-Pfeffer

Tunbridge Wells

Bathtub Gin 43.3° 4cl 14

Aroma: Orangenzesten, Zimt und Nelken.

Empfehlung: Aromatic Tonic, Orangenzeste

Schottland

Hendrick's 41.4° 4cl 14

Aroma: Rosenblätter & Gurke.

Empfehlung: Cucumber Tonic, Gurke & Rosa Pfeffer

Hampshire

Bombay Sapphire 40° 4cl 13

Aroma: Zitrus, Iriswurzel, Mandeln und Lakritze.

Empfehlung: Aromatic Tonic, Zitronenzeste

Hereford

Chase Distillery Extra Dry 40° 4cl 12

Aroma: Nelken und Lakritz und frische Zitrusnoten.

Empfehlung: Refreshingly Light Tonic, Limettenzeste

Kanada

Ungava Premium 43.1° 4cl 14

Aroma: Hagebutten, Arctic Blend

und North Labrador Tea

Empfehlung: Indian Tonic, Orangenzeste

St. Laurent 43° 4cl 15

Aroma: Gebäck, Zitrusfrüchten und Pfeffer

Empfehlung: Refreshingly Light Tonic, Rosa Pfeffer

St. Laurent vieux 43° 4cl 18

Aroma: Laminaria-Seetang

Empfehlung: Cucumber Tonic, Limettenzeste

Artisanal Dry Gin 43.5° 4cl 16

Aroma: Orange-, Zitronen- und Limettenzesten, Koriander

Empfehlung: Aromatic Tonic, Orangenzeste

Zusatz – Soft Drinks / Fever Tree 2.5



VODKA

Trojka Pure Grain 40°	4cl	10
Matte 48°	4cl	13
Quartz 41°	4cl	13
Grey Goose 40°	4cl	14
Kauffman 40°	4cl	14
Ciroc 40°	4cl	14
Crystal Head 40°	4cl	15
Xellent 40°	4cl	16
Belvedere 40°	4cl	18
Zusatz Juice		2
Zusatz Softs		2.5

LIQUEUR

Amaretto di Saronno 28°	4cl	9
Baileys 17°	4cl	9
Cointreau 40°	4cl	9
Kahlua 20°	4cl	9
Sambuca 40°	4cl	9
Southern Comfort 35°	4cl	9
Grand Marnier 40°	4cl	9
Limoncello di Capri 30°	4cl	9
Ingwerer 24°	4cl	9
Hierbus 26°	4cl	9
Licor 43 31°	4cl	9

APERITIF

Martini Bianco 15°	4cl	8
Martini Rosso 15°	4cl	8
Campari 25°	4cl	8
Aperol 11°	4cl	8
Cynar 16.5°	4cl	8
Zusatz Soda/Orange Juice		2

SOURS

Amaretto Sour		14
Whiskey Sour		14
Vodka Sour		14
Gin Sour		14
Aperol Sour		14

VIRGIN-DRINKS

Virgin Mojito		9
<i>Lime, Peppermint, Ginger Ale</i>		
Florida		9
<i>Grapefruit, Grenadine, Orange, Lime, Pineapple</i>		
Virgin Rosso		10
<i>San Bitter, Elderflower, Soda, Peppermint</i>		
Virgin Hugo		10
<i>Elderflower, Ginger Ale, Soda, Lime, Peppermint</i>		

House Labels BEEF Team Creation

Bäre-Shot		9
<i>Liquor 43, Espresso, Cream</i>		
Honey-Bee		12
<i>Langatun Honey Whisky, Ginger Beer, Lime</i>		
Matte Modi		14
<i>Matte Gin, Blue Curacao, Ginger Ale, Lime</i>		

WEINE

1dl FL

Schaumweine

Champagne Grand Cru Réserve brut Mailly, Frankreich	13	88
Prosecco Spumante DOC, <i>Contessa Giulia Veneto</i>	9	55

Rose

Bergerie de l'Hortus Rosé, <i>Vin du Pays Val Montferrand Languedoc</i>	7	45
--	---	----

Weisswein

Petite Arvine Ch. Lichten AOC, <i>Rouvinez, Wallis</i>	9	56
Pinot Grigio IGT, <i>Giacomo Montresor, Veneto</i>	7	45
Monterey Chardonnay Hess, <i>Hess Family Estates, Napa</i>	8	53
Riesling trocken Haus Klosterbern, <i>Markus Molitor, Mosel</i>	7.5	48

Rotwein



The M.T.V. <i>Meglio / Meilleur – Ticino & Valais</i>	10	68
<i>Brivio, Tessin & Domaines Rouvinez, Wallis</i>		
Merlot Baiocco <i>Brivio, Tessin</i>	9	58
Valle de Nabal DO <i>100 % Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien</i>	8.6	54
Donna Olimpia rosso <i>Donna Olimpia 1898, Bolgheri DOC</i>	11	74
The Butcher Cuvée <i>Johann Schwarz, Neusiedlersee Österreich</i>	11	75
Château La Tour de Mons <i>Château La Tour de Mons, Margaux</i>	12	78
Colomé Estate Malbec <i>Bodega Colomé, Mendoza</i>	9.5	64

