



Queen

**I WANT
IT ALL**

BARKARTE

Öffnungszeiten Küche

Wochentags: 12.00-14.00 & 18.00-22.00

Wochenende: 12.00-16.00 & 18.00-22.00

APERERO

«BEEF» Plate

Aperoplättli mit Trockenfleisch,
Rohwurst, Käse vom Chäsueb,
Oliven & sonnengetrocknete Tomaten 24

FINGER-FOOD

Burger Sliders

1. 40 g BEEF Burger, Cheddar & Apfel-Zwiebel-Chutney
2. 40 g Pulled BEEF & Frischkäse
3. 40 g Smoked BEEF & Honig Cole Slaw Salat
Mindestbestellung 3 Stk. pro Burger 5

Chicken Wings

Pikante Schweizer Pouletflügeli 3 Stk. 9
mit Safran-Knoblauch-Mayonnaise 6 Stk. 18

Sweet Chili BEEF Short Ribs

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

«BEEF» Fries

Pommes Frites mit Pulled Beef,
Cheddarsauce & Jalapenos 12

BURGERS

«The BEEF» Cheese-Burger

180 g Rindsburger im Brioche Bun,
mit Apfel-Zwiebel-Chutney, Pfeffer-Raclette,
Tomaten, Blattsalat & Pommes Frites 29

Wagyu-Angus Grand Tour - Burger

Burger vom Wagyu-Angus Rind im Mais Bun
mit Lattich, Preiselbeeren, Trüffelmayonnaise,
frischem schwarzen Trüffel
& Sweet Potato Fries 38

Pulled Beef Burger

Pulled Beef im Brioche Bun
mit Frischkäse, BBQ-Sauce, Blattsalat,
Röstzwiebeln & Pommes Frites 32



BIER

Offen

Gurten Bären Gold  30cl 4.5
Schweiz 40cl 5.5

Feldschlösschen Saisonbier 30cl 4.7
Schweiz 40cl 5.7

Guinness Draught 25cl 5.5
Irland 50cl 9

Kilkenny Red Ale 25cl 5.5
Irland 50cl 9

Blue Moon 30cl 5.5
USA 50cl 8.5

Flasche

Feldschlösschen Alkoholfrei 33cl 5.5
Schweiz,

Brooklyn Lager 35.5cl 6.5
USA

Brooklyn East Indian Pale Ale 35.5cl 6.5
USA

Coors light 33cl 6.5
USA

Kokanee 34.1cl 7
Kanada

Hop House 13 Lager 33cl 7.5
Irland

Molson Canadian Lager 33cl 6.5
Kanadas bekanntestes Bier

Moosehead Lager 35cl 6.5
Kanada

Moosehead Pale Ale 35cl 6.5
Kanada

MINERAL

Arkina ohne CO2 30cl 4.8

50cl 6.2

Rhazünser mit CO2 30cl 4.8

50cl 6.2

SOFTS

Coca-Cola / zero / light 33cl 4.8

Fanta 33cl 4.8

Fuse Tea Lemon Lemongrass 33cl 4.8

Sprite 33cl 4.8

Schweppes Tonic 20cl 4.5

Schweppes Ginger Ale 20cl 4.5

Schweppes Bitter Lemon 20cl 4.5

Chinotto 20cl 4.5

San Bitter 10cl 4.5

Rivella Rot / Blau 33cl 4.8

Apfelschorle 30cl 4.8

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



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, Limettenzeste

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, Citronella-Sprossen

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, Veilchen

Monkey 47 47° 4cl 15
Aroma: Preiselbeere und 46 Botanicals.
Empfehlung: Aromatic Tonic, Orangenschale

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, Zimtrinde

Island

The Botanist Dry Gin 46° 4cl 15
Aroma: Holunderblüten & Pfefferminz
Empfehlung: Cucumber Tonic, Gurke

Belgien

Filliers Dry Gin 46° 4cl 14
Aroma: Orangen, Koriander & Pfeffer
Empfehlung: Mediterranean Tonic, Citronella Sprossen

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, Granatapfel

Beefeater 40° 4cl 11
Aroma: Mandel, Süssholzwurzel, Zitronen- & Orangen
Empfehlung: Aromatic Tonic, Orangenschale

Tunbridge Wells

Bathtub Gin 43.3° 4cl 14
Aroma: Orangenzesten, Zimt und Nelken.
Empfehlung: Aromatic Tonic, Zimtrinde

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, Zitronenschale

Hereford

Chase Distillery Extra Dry 40° 4cl 12
Aroma: Nelken und Lakritz und frische Zitrusnoten.
Empfehlung: Refreshingly Light Tonic, Orangenschale

Kanada

Ungava Premium 43.1° 4cl 14
Aroma: Hagebutten, Arctic Blend und North Labrador Tea
Empfehlung: Indian Tonic, Orangenschale

St. Laurent 43° 4cl 15
Aroma: Gebäck, Zitrusfrüchten und Pfeffer
Empfehlung: Refreshingly Light Tonic, Citronella Sprossen

St. Laurent citrus 43° 4cl 15
Aroma: Yuzu, Kumquat, Limette, Minze
Empfehlung: Sicilian Bitter Lemon, Veilchen

St. Laurent vieux 43° 4cl 18
Aroma: Laminaria-Seetang
Empfehlung: Cucubmber Tonic, Limettenschale

Zusatz – Soft Drinks / Fever Tree 2.5



WEINE 1dl FL

Schaumweine

Champagne Grand Cru Réserve brut Mailly, Frankreich	13	88
Prosecco Spumante DOC, Contessa Giulia Veneto	9	55
Moscato d'Asti DOCG, Albino Rocca, Barbaresco	7	45

Rose

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

Weisswein

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

Rotwein



The M.T.V. Meglio / Meilleur – Ticino & Valais Brivio, Tessin & Domaines Rouvinez, Wallis	10	68
Merlot Baiocco Brivio, Tessin	9	58
Rioja Reserva DOCa Lopez de Haro, Rioja	8.5	54
Villacampa Crianza Cepas y Bodega, Ribera del Duero	9	59
Donna Olimpia rosso Donna Olimpia 1898, Bolgheri DOC	11	74
The Butcher Cuvèe Johann Schwarz, Neusiedlersee Österreich	11	75
Château La Tour de Mons Château La Tour de Mons, Margaux	12	78
Colomé Estate Malbec Bodega Colomé, Mendoza	9.5	64

PORT & SHERRY

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

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
Heisse Schokolade/Ovo	5.5
Cappuccino	5.1
Latte Macchiato	5.5

SPECIALITIES

Coretto	7.5
Carajillo	7.5
Irish Coffee	8.5
Coffee-Baileys	8.5
Canadian Coffee	8.5
Coffee, Maple Cream Whisky	

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



WHISKY

Bourbon

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

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°	4cl	12
<i>Speyside</i>		
Macallan Amber 40°	4cl	16
<i>Speyside</i>		
Glenmorangie 10 y. 40°	4cl	16
<i>Highland</i>		
Oban 14 y. 43°	4cl	16
<i>Highland</i>		
Talisker 10 y. 45.8°	4cl	16
<i>Isle of Skye</i>		
Ardbeg 10 y. 46°	4cl	16
<i>Islay</i>		
Lagavulin 16y 43°	4cl	16
<i>Islay</i>		

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
Hine Antique XO 1er Cru 40°	2cl	17
Hennessy XO 40°	2cl	16.5
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°		
<i>Grappa di Merlot</i>	2cl	12.5

Antinori

Tignanello 42°		
<i>Grappa di Sangiovese, Cabernet S.</i>	2cl	14

Nonino Distallatori

Grappa Nonino 43°, Riserva Aged 5 Years		
<i>Cabernet, Merlot und Schioppettino</i>	2cl	15

Berta

Berta Elisi 43°		
<i>Barbera, Nebbiolo, Cabernet</i>	2cl	15

Tre Soli Tre 44°

<i>Grappa di Nebbiolo</i>	2cl	15
---------------------------	-----	----

Berta Bric del Gaian 44°

<i>Grappa di Moscato</i>	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

Dry Martini	15
<i>Gin, Dry Martini</i>	
Americano	12
<i>Campari, Martini Rosso, Soda</i>	
Aperol Spritz	10
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	
Martini Spritz	12
<i>Martini Bianco, Prosecco, Sprite</i>	
Porto Spritz	13
<i>Porto Dry, Lime, Tonic</i>	
Marito Spritz	12
<i>Marito, Prosecco, Soda</i>	
Hugo	12
<i>Elderflower, Prosecco, Lime, Peppermint, Soda</i>	
Weisswein gespritzt	8.5
<i>Sweet or sour</i>	

Classics

Pimm's Cup	12
<i>Pimm's Nr. 1, Ginger Ale, Cucumber</i>	
Basil Gin	14
<i>Gin, Lime, Basilikum</i>	
Manhattan	14
<i>Whisky, Martini Rosso</i>	
New Yorker	15
<i>Whisky, Lime, Grenadine</i>	
Margarita	15
<i>Tequila, Triple Sec, Lime</i>	
Long Island Ice Tea	16
<i>Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Orange Juice, Coke</i>	

Highballs

Moscow Mule	15
<i>Vodka, Ginger Beer, Lime</i>	
Cape Codder	14
<i>Vodka, Cranberry, Lime</i>	
Screwdriver	13
<i>Vodka, Orange</i>	
Scotch Soda	13
<i>Whisky, Soda</i>	

Tropical Drinks

Caipirinha	15
<i>Cachaca, Lime</i>	
Mojito	15
<i>Rum, Lime, Peppermint</i>	
Daiquiri	15
<i>Rum, Lime</i>	

Hangovers

Bloody Mary	13
<i>Vodka, Tomato Juice</i>	
Bloody Caesar	14
<i>Vodka, Clamato Juice</i>	

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
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>	
Ipanema	9
<i>Lime, 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>Liqor 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>	

