

# WILLKOMMEN / BIENVENUE / WELCOME



## Gasthof zum Falken

Restaurant • Hotel • Bar

[gasthofzumfalken.ch](http://gasthofzumfalken.ch)



**Holzstich 1889**



**Postkarte um 1895**

## Öffnungszeiten / Opening times

Montag – Samstag / monday - saturday  
Sonntag / sunday

17.00 – 23.30 Uhr  
geschlossen / closed

**Küche von 17.30 – 21.30 Uhr / Kitchen open 17.30 pm -21.30 pm**

## Lieber Gast / Dear guest

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Gasthof begrüßen zu dürfen und versichern Ihnen, dass alle Gerichte frisch und mit viel Sorgfalt zubereitet werden. Wir legen Wert darauf, dass so viele Zutaten wie möglich aus der Region stammen. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. We look forward to welcoming you as our guest and assure you that all our dishes are freshly prepared with great care. We strive to source as many ingredients as possible from the region. Our staff will be happy to inform you about any ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances upon request.

## Fleisch-/Fischdeklaration / Declaration of meat/fish

Huhn / Chicken (TH\*/DE), Rind / Beef (CH), Schwein / Porc (CH), Fisch/ Shrimps (VN\*), Pferd / Horse (ES), Känguru / Kangaroo (AUS\*), Lamm / Lamb (NZ\*), Bison /Bison (CA), Thunfisch/ Tuna (ES) Büffel/ Buffalo (IT)

\* kann mit AML oder leistungsfördernden Hormonen erzeugt sein / can be caused by AML or performance-enhancing hormones

## Brot- und Backwarendeklaration / Declaration of bread and baked goods

Unser Brot und unsere Kuchen werden von der Bäckerei Schatt in Frauenfeld (CH) produziert. Gipfeli, Brötli, Toastbrot und Fonduebrot werden in der Schweiz hergestellt. Unser Homestyle Bun ist vegan und laktosefrei und ein Schweizer Produkt. / Our bread and cakes are produced by the Schatt bakery in Frauenfeld, Switzerland. Crouches, rolls, toast, and fondue bread are made in Switzerland. Our Homestyle Bun is vegan and lactose-free, and a Swiss product.



Vegetarisch / vegetarian



Vegan / vegan

Alle Preise in unserer Karte sind inkl. MwSt / All prices in our menu include VAT



## Salate & Vorspeisen / Salads & starters

	CHF	CHF
	Klein / small	Gross / large
 <b>Kleiner grüner Salat</b> an Hausdressing Small green salad	9.50	
 <b>Gemischter Salat</b> an Hausdressing Mixed salad	9.50	13.50
<b>Falken-Salat mit Speck und Ei</b> an Hausdressing Bowl of green salad, tomato, egg, bacon	17.00	21.00
<b>Thurgauer Rieslingschaumsuppe</b> White wine cream soup	10.00	14.50

## Flammenkuchen / Tarte flambée

<b>Elsässer Flammenkuchen</b> mit Speck, Zwiebeln, Schmand Alsacian tarte flambée with bacon, onions and sour cream		20.50
--	--	-------

## Fingerfood

 <b>Onion-Rings</b> – jeweils 7 Stück - Zwiebelringe im Bierteig		13.00
 <b>Spring Rolls</b> – jeweils 7 Stück - Gemüse-Frühlingsrollen frittiert		13.00
 <b>Mozzarella Sticks</b> – jeweils 7 Stück - im Bierteig frittiert		13.00
<b>Chicken Nuggets</b> – jeweils 7 Stück		13.00
<b>Shrimps Japanese Style (7 Stk.)*</b> Panierte Shrimps frittiert / Deep fried breaded shrimps		13.00
<b>Crispy fish «Fischknusperli» *</b> – jeweils 7 Stück - Pangasiusknusperli im Bierteig frittiert		13.00
<b>Portion Pommes Frites, Twister, Country Cuts oder Röstisticks</b> (hash brown sticks)		12.50
<b>Zum Fingerfood servieren wir eine Sauce nach Wahl</b> <b>Additionally, we serve one sauce of your choice:</b> Cocktail, Tartar, Sweet & Sour, Curry, BBQ, Knoblauch (Garlic) jede weitere Sauce / each additional sauce		2.00

## Unsere Klassiker / Our classics

<b>Berliner Currywurst</b> Sausage with curry sauce		15.00
<b>Knusprige Spare Ribs</b> (ca. 550g) crispy grilled spare ribs		25.00
<b>Schweinsnitzel (CH) Wiener Art ca. 200g</b> serviert mit Preiselbeeren / breaded pork escalope with cranberries		22.50

## Dazu servieren wir / We serve with it

Röstisticks (hash browns sticks), Country Cuts, Nudeln (noodles)	8.00
Pommes-Frites, Twister, grüner Salat mit Hausdressing (green salad), Gemüse (vegetables)	9.50
gemischter Salat an Hausdressing (mixed Salads)	13.50

# HOT STONE SPEZIALITÄTEN

Sanftes Garen auf dem heissen Granit-Stein! Der Granit-Stein verhindert eine grosse Rauchentwicklung und das Bratgut spritzt kaum. Diese Methode ist sehr schonend und macht das Bratgut butterzart. Dazu servieren wir hausgemachte Café de Paris, Knoblauch- und Cocktail-Sauce sowie eine Beilage nach Wahl. Gentle cooking on the hot granite stone! The granite stone prevents excessive smoke development and the food barely splatters. This method is very gentle and results in buttery tenderness. Served with homemade Café de Paris, garlic and cocktail sauce, and a side dish of your choice.



## SWISS DRY AGED – knochengereiftes Gourmet-Fleisch aus der Region

Das Fleisch wird am Knochen mindestens 3 Wochen knapp über dem Gefrierpunkt abgehängen, im modernen Fachjargon "dry aged" (trockengereift). Das Dry Aged Meat ist eine ganz besondere Delikatesse, welche sich jeder Fleischliebhaber auf keinen Fall entgehen lassen sollte. Durch den besonderen Reifungsprozess erhält das Fleisch nussig duftende Aromen, eine unglaubliche Zartheit und einem traumhaften Geschmack. **Unser Schweins-Entrecôte, Rinds-Entrecôte und Rindsfilet ist SCHWEIZER DRY AGED (knochengereift) und entspricht höchstem Qualitätsstandard.**

**Rindsfilet / Tenderloin**

jede weiteren / each more

**Rinds-Entrecôte Lady's-Like / beef**

**Rinds-Entrecôte Gent's Like / beef**

**Schweins-Entrecôte Lady's Like / pork**

**Schweins-Entrecôte Gent's Like / pork**

jede weiteren / each more



CH	150g	45.00
	50g	8.50
CH	200g	45.00
CH	300g	52.00
CH	200g	30.50
CH	300g	36.00
	100g	8.50

## BÜFFEL – BUFFALO / Gourmet-Fleisch von der Amalfi Küste

Die italienischen Büffel stehen das ganze Jahr über im Freien entlang der Amalfi-Küste auf weitläufigen Wiesen mit Zugang zu den Wasserstellen. Auf den Weiden riecht man die salzige, frische Luft und spürt den Wind des naheliegenden Meeres. Die Tiere können sich von frischem Gras und Kräutern ernähren, was sich auch in dem Geschmack des Büffelfleisches widerspiegelt. Das italienische Büffelfleisch ist dadurch viel zarter, aromatischer und geschmacksintensiver als andere Büffelzüchtungen

**Büffel-Filet / Buffalo-filet (Italy)**

jede weiteren / each more



	150g	44.00
	50g	8.50

## STEAKS AND MORE

**Thunfisch-Steak-Saku / Tuna**

**Bison Entrecôte Lady's-Like / bison**

**Bison Entrecôte Gent's-Like / bison**

**Pferde-Entrecôte Lady's-Like / horse**

**Pferde-Entrecôte Gent's-Like / horse**

**Känguru-Entrecôte Lady's-Like / kangaroo**

**Känguru-Entrecôte Gent's-Like / kangaroo**

**Lammrückenfilet Lady's-Like provencial / saddle of lamb**

**Lammrückenfilet Gent's-Like provencial / saddle of lamb**

jede weiteren / each more

ES	ca. 250g	38.50
CA	200g	48.00
CA	300g	55.50
EU	200g	42.00
EU	300g	48.50
AUS	200g	36.50
AUS	300g	42.50
NZ	200g	39.50
NZ	300g	46.50
	100g	8.50

**Fleischspieß / Meat skewer (nicht als Tellergericht möglich)**

ca. 300g

55.50

Stücke von Büffelsteak, Rinds-, Pferd-, Känguru-, Bison-, Schweins-Entrecôte / pieces of buffalo, beef, horse, kangaroo, bison, pork

## Inklusive einer Beilage / included one side

grüner oder gemischter Salat (green or mixed salads), Saisongemüse (seasonal vegetables), Nudeln (noodles), Pommes-Frites, Twister, Country Cuts, Röstisticks (hash browns sticks)

## Hausgemachtes Tartar / Homemade tartar aus knochengereiftem Rindsfilet

Mit unserer selbstgemachten Würzmischung frisch zubereitetes Tartar, serviert	100g	26.50
mit Zwiebeln, Essiggurken und Kapern, dazu Toast und Butter.	150g	33.00
Marinated with our home-made sauce our tatar is served with onions, caper, pickles, toast and butter. Wählen Sie / choose: mild, medium or hot	200g	38.50
mit Eigelb / optionally with an egg yolk		1.00
mit 2cl Cognac /optionally served with 2 cl Cognac		4.50

## Burgerspezialitäten

### Swissalpburger 16.00

 Mac'n'Cheese Burger (Maccaroni mit zartem Cheesy Schmelz, pikante Crunchy-Panade), im handcrafted Homestyle Bun, Tomate, Zwiebeln und Cole Slaw / (Maccaroni with a tender cheesy melt, spicy crunchy breading), in a handcrafted homestyle bun tomato, onion and cole slaw

### Umami-Country-Burger 15.50

Köstliche Kombination aus saftigen Pilzen und sonnengetrockneten Tomaten, mit vollem Umami-Geschmack, gepaart mit Haferflocken, handcrafted Homestyle Bun, Ballymaloe Country Relish  
Delicious combination of juicy mushrooms and sun-dried tomatoes, with full umami taste, paired with oats, handcrafted homestyle bun, Ballymaloe Country Relish

### Cheeseburger 14.50

handcrafted Homestyle Bun, Rindsburger, Cole Slaw, Raclettekäse, Essiggurke, Tomate, Zwiebeln  
handcrafted Homestyle Bun beef patty, cole slaw, swiss cheese, pickle, tomato, onions

### Falken Burger 16.50

handcrafted Homestyle Bun, Rindsburger, Cole Slaw, Speckstreifen, Spiegelei, Tomate, Zwiebeln  
handcrafted homestyle Bun beef patty, cole slaw, bacon, fried egg, tomato, onions

### Country-BBQ-Burger 17.50

handcrafted Homestyle Bun, Rindsburger, Ballymaloe Country Relish, BBQ-Sauce, frittierte Zwiebelringe, Speckstreifen / handcrafted Homestyle Bun beef patty, Ballymaloe Country Relish, BBQ-Sauce, onion rings, bacon

### Homestyle Chick`n Burger 18.50

handcrafted Homestyle Bun, Hähnchenbrust paniert, Cole Slaw, Tartar Sauce, Tomate, Zwiebeln  
handcrafted Homestyle Bun, fried chicken, cole slaw, tartar sauce, tomato, onions

### Jumbo Falken Burger (ca. 200g) mit Swiss Premium Dry Aged Beef 19.90

handcrafted Homestyle Bun, Cole Slaw, Speckstreifen, Spiegelei, Tomate, Zwiebeln / cole slaw, bacon, fried egg, tomato, onions

## Dazu servieren wir / We serve with it

Röstisticks (hash browns sticks), Country Cuts, Nudeln (noodles)	8.00
Pommes-Frites, Twister, grüner Salat mit Hausdressing (green salad), Gemüse (vegetables)	9.50
gemischter Salat an Hausdressing (mixed Salads)	13.50

## Röstispezialitäten

### BW-Röschi 26.00

mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce / with sausage of veal and onion gravy

### Röschi 20.50

mit 2 Spiegeleiern / with 2 fried eggs

### "Chäs"-Röschi 23.00

mit Käse überbacken / gratinated with cheese

### Röschi „Studi“ 27.50

mit Rindsburger, Raclettekäse, Spiegelei, Tomate, Essiggurke, Zwiebeln  
with beef patty, cheese, fried egg, tomato, pickles, onions

### extra Spiegelei, Käse, oder Speck / extra fried egg, cheese or bacon 2.50

# Dessertkarte

	CHF	CHF
	klein	gross
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm / Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream	9.90	13.00
<b>Coupe Hotberry</b> Vanilleglacé mit heissen Beeren und Schlagrahm Vanilla ice cream with hot berries and whipped cream	9.90	13.00
<b>Eiscafé „Falken“</b> Vanilleglacé mit Espresso gerührt und Schlagrahm Vanilla ice cream with espresso and whipped cream		13.00
<b>Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</b> <b>mit Whiskyglacé (LAPHROAIG 10 Y) oder mit Vanilleglacé,</b> Früchten und Schlagrahm / Chocolate cake with <b>whisky or vanilla ice cream,</b> fresh fruits and whipped cream		13.00
<b>Warmer Zwetschgenstreuselkuchen vom Beck von nebenan:</b> mit Vanilleglacé, Schlagrahm und Früchte warm plum crumble cake with vanilla ice cream and whipped cream		13.00
<b>Warmes Thurgauer Apfeltörtchen vom Beck von nebenan:</b> mit Vanilleglacé, Schlagrahm und Früchte Warm apple pie with vanilla ice cream, fruits and whipped cream		13.00
<b>“Caramelchöpfli”</b> mit frischen Früchten und Rahm / Flan of caramel with fresh fruits and whipped cream		12.50
<b>Glacesorten vom Bauernhof Schaub Mettendorf:</b>		
<b>Sorbet Kugeln</b> (in den Sorbets ist keine Laktose vorhanden) Zitronen, Erdbeere, Zwetschgen, lemon, strawberry, plum sorbet		pro Kugel / per scoop 3.00
<b>Rahmglacé Kugeln</b> Vanille, Schokolade, Mocca, Whisky (LAPHROAIG 10 Y) vanilla, chocolate, coffee ice cream		pro Kugel / per scoop 3.00
mit Schnaps / with spirit		Zuschlag / additional 4.50
Schlagrahm / with whipped cream		Zuschlag / additional 1.50
<b>Falken Piccolino / “Affogato”</b> Espresso oder Café Crème mit einer Kugel Glacé/Sorbet nach Wahl Espresso or coffee cream with one scoop of ice cream/sorbet of your choice		8.00
<b>Unsere speziellen Früchtchen</b>		
<b>Sorbet « Die Birne »</b> / The Pear		mit Rahm 12.50
<b>Sorbet « Die Birne-Helene »</b> / The Pear		mit heisser Schokoladensauce/Rahm 14.50
<b>Sorbet « Die Birne »</b> / The Pear		mit Morand Williamine 15.00
<b>Sorbet « Die Aprikose »</b> / The Apricot		mit Rahm 12.50
<b>Sorbet « Die Aprikose »</b> / The Apricot		mit La Valadiere Abricot 15.00
<b>Sorbet « Die Zitrone »</b> / The Lemon		mit Rahm 12.50
<b>Sorbet « Die Zitrone »</b> / The Lemon		mit Wodka Belvedere 15.00
<b>Lütticher Waffel</b> (nur mit Butter, ohne Palmöl) <b>mit Puderzucker serviert mit Rahm und Vanille-Glacé</b> Liège waffle with powdered sugar (only with butter, no palm oil )served with whipped cream and a scoop of vanilla ice cream		12.50
<b>Lütticher Waffel mit Puderzucker</b> / Liège waffle with powdered sugar		8.50

# Getränkekarte

## MINERALWASSER / RED BULL / FRUCHTSÄFTE

### Mineral offen

	CHF 2.5dl	CHF 4dl
Schnitzwasser mit / ohne Kohlensäure	4.50	5.80
Coca Cola, Cola-Zero, Citro, Eistee	4.50	5.80
Rivella rot	4.50	5.80
Süssmost / Apfelschorle	4.50	5.80
Orangen-, Ananas- oder Cranberrysaft	4.80	6.90
Hausgemachte Falken Limonaden		7.00

### Flaschen/Dosen

Cola Zero, Fanta	33cl	5.30
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer (Thomas Henry)	20cl	5.30
Red Bull	25cl	5.50
Sanbitter	10cl	5.00
Gazosa Ticinese (Bügelflasche) Moscato, Mandarine, Limone oder Grapefruit	35cl	6.00
MA-TEE	33cl	5.50

Piz Sardona – Das Schweizer Mineralwasser aus Mels -

Nr. 0 ohne Kohlensäure / Nr. 2 mit Kohlensäure,	40cl	6.40
Nr. 0 ohne Kohlensäure / Nr. 2 mit Kohlensäure	75cl	10.90

Frauenfelder-Falkenwasser

25cl	2.50
50cl	5.00
1.0 l	7.50

## BIERE / APFELWEIN

### Biere offen

	CHF 2.5dl	CHF 4dl	CHF 1 Liter	CHF 1.5 Liter
Hausbier «Unser Alt»	4.90	7.50	16.50	22.80
Edelfalke «Premium-Lager»	4.60	6.70	14.50	20.50
Eidgenoss / Amber	4.60	6.70	14.50	20.50
Panaché süss oder sauer, Edelfalke	4.60	6.70		

### Lady-Stange

Litchi-Sirup, Citro, Edelfalke	25cl	4.80
--------------------------------	------	------

### Flaschenbiere / Dosen

Falken Lager	50cl	7.00
Hülse Original	33cl	6.20
Hülse Fusion (Moscato 65% / Bier 35%)	33cl	8.50
Falken-Weizen	50cl	8.10

### Cider

Möhl Straight Apple	33cl	6.60
---------------------	------	------

### Bier / Apfelwein alkoholfrei

Falken Hülse Free	33cl	6.20
Falken Weizen	50cl	8.10
Falken Pale Ale	33cl	6.20
Möhl Apfelwein trüb	50cl	7.70

**Wir haben insgesamt über 33 verschiedene, internationale Biersorten, schauen Sie in unsere separate Bierkarte oder Bierfibel!**

# Kaffee

CHF

## KAFFEE / HEISSGETRÄNKE

Kaffee / Espresso / Milchkaffee	iced or hot	4.90
Cappuccino	iced or hot	6.20
Latte oder Espresso Macchiato	iced or hot	7.90
Doppelter Espresso		7.00
Ovomaltine	iced or hot	5.20
Hochstrasser Chocolat/feinste Trinkschokolade	iced or hot	5.20
Punsch (Orangen/Rum/ Apfel ohne Alkohol /div. Geschmacksrichtungen))		5.20
Zuschlag Mélange oder Sirup div. Geschmacksrichtungen		1.50
Zuschlag mit Schnaps		4.50

## It`s Tea Time Eilles Diamond Tea

**Willkommen in der Welt des Tees „für höchste Ansprüche“** 5.20

Pfefferminzblätter - Earl Grey Premium Blatt - Bio Vervenia - Grüntee Asia Superior –  
Spicy Black Chai Broken – Darjeeling Royal – Kamillenblüten – Apfel Früchte –  
Bio Früchte Natur - Alphüttenkräuter - Sommerbeeren – BIO TeaSpa Magica –  
BIO TeaSpa Ayurvital – Bio Tea SPA Harmonia - Kaminfeuer

**Fragen Sie nach unserer Teekarte, darin sind alle Teesorten genau beschrieben.**

## KAFFEE ODER TEE MIT SCHNAPS

	CL	CHF
Cafe Zwetschgen/Chrüter/Honigchrüter/Kernobst/Pflümüli	3cl	8.00
LUZ / GT (Schnaps nach Wahl)	3cl	8.00
Cafe Coretto Grappa	3cl	9.90
Schümüli-Pflümüli, Kaffee Baileys / Amaretto	3cl	9.50
Hot Whisky	4cl	11.00
Flämmli (Espresso mit Williams)	4cl	11.00

## FALKEN SPECIAL COFFEE'S

### mit Alkohol

		CL	CHF
Irish Coffee	Jameson Whisky, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Gaelic Coffee	Ballantines Whisky, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Coffee Royal	Maxim Cognac, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Swiss Coffee	Kirsch, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Coffee Di Saronno	Amaretto, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Mexican Coffee	Kahlua, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Hazelnut Coffee	Frangelico, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Walliser Kaffee	Williams, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Havanna Coffee	Barcadi Gold, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Kaffee Biberfladen	Appenzeller, Kaffee, Sahne	3cl	9.90
Spanish Coffee	Cuarenta y Tres 43, Kaffee, Sahne	3cl	9.90

### ohne Alkohol

Orange Coffee	Orangensirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.90
Hazelnut Coffee	Nusssirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.90
Vanilla Coffee	Vanillesirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.90
Amaretto Coffee	Amarettosirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.90

## COCKTAILS MIT ALKOHOL

		CHF
Café del Mar	Cappuccino, Amaretto, Crash-Eis, Rahmhaube	13.00
Caipirinha	Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Crash-Eis	13.00
Cuba Libre	brauner Rum, Limetten, Cola, Crash-Eis	13.00
Espresso Martini	Vodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup, Sahne	13.00
Erdbeer-Caipirinha	Cachaça, Erdbeermark, Limetten, Rohrzucker, Crash-Eis	13.00
Erdbeer-Mojito	Bacardi, Limetten, Minzeblätter, Mineralwasser, Erdbeermark	13.00
Geile Paula	Saurer Apfel, Grüne Banane, Malibu, Orangensaft	13.00
Geiler Sepp	Blue Curacao, Batida de Coco, Ananassaft, Orangensaft	13.00
Godfather sour	Amaretto, Jack-Daniels, Sweet & Sour	13.00
Long Island Icetea	Vodka, Tequilla, Tripple Sec, Bacardi, Gin, Cola, Sweet & Sour	19.70
Mai Tai	Havanna, Triple Sec, Ananassaft, Nussirup	13.50
Madagaskar	Malibu, Vodka, Vanille-Sirup, Blue Curaçaco, Orangensaft	13.00
Margaritha Erdbeer/Mango	Tequilla, Triple Sec, Sweet & Sour, Erdbeer- oder Mangomark, Crasheis	13.00
Mojito	Bacardi, Limetten, Minzeblätter, Mineralwasser	13.00
Moscow Mule	Vodka, Ginger Beer, Limetten	13.00
Pina Colada	Rum, Batida de Coco, Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne	13.00
Sex on the beach	Vodka, White Peach, Cranberrysaft, Ananas- und Orangensaf	13.00
Seventy-Seven	Gin, Jameson, Sweet & Sour, Sprite	13.00
Small Island Icetea	Vodka, Tequilla, Triple Sec, Bacardi, Gin, Cola, Sweet & Sour	13.00
Swimming Pool	Vodka, Bacardi, Blue Curaçao, Cream of Coconut, Ananassaft	13.00
Tequilla Sunrise	Tequilla, Grenadine, Orangensaft	13.00
Vanilla Dream	Ananassaft, Amaretto, Vanille-Eis	13.00
White Russian	Vodka (White oder Caramel, je nach Wunsch), Kahlua, Sahne	13.00

## COCKTAIL OHNE ALKOHOL

		CHF
Café del Mar	Cappuccino, Amaretto-Sirup, Crash-Eis, Rahmhaube	9.90
Caipirinha	Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker, Crash Eis	9.90
Caribbean-Dream	Mango-Mark, Spicy Mangosirup, Orangensaft, Zitronensaft	9.90
Erdbeer Caipirinha	Erdbeermark, Limetten, Rohrzucker, Mineralwasser	9.90
Erdbeer-Mojito	Mojitosirup, Limetten, Minzeblätter, Erdbeermark, Mineralwasser	9.90
Margaritha Erdbeer/Mango	Tequilla-Sirup, Sweet & Sour, Erdbeer- oder Mangomark, Crasheis	9.90
Mojito	Mojitosirup, Limetten, Minzeblätter, Mineralwasser	9.90
Mojito-Chunk	MA-Tee , Mojitosirup, Minzeblätter	9.90
Vanilla Dream	Amarettosirup, Ananassaft, Vanillesirup, Vanilleeis	9.90
Virgin Colada	Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne	9.90

## SHOT'S

		CL	CHF
Hot Shot	Cuaranta y Tres, weisser Vodka, Cointreau, Zitronenscheibe	4cl	9.50
Flaming B52	Kahlua, Baileys, Cointreau	4cl	8.50
Black Russian	Kahlua, weisser Vodka	4cl	8.50
Fliegender Hirsch	mit 2cl Jägermeister und Red Bull	2cl	8.50
Berliner Luft	Pfefferminzlikör	4cl	8.50
Sambuca	Sambuca mit Kaffeebohne	4cl	8.50
Tequilla	Tequilla Silver/Gold mit Zitrone/Orange	4cl	8.50
Saurer Apfel	Berentzen Saurer Apfel	4cl	8.50
Shot Fläschli	diverse Sorten	2cl	6.00

## APERITIF / DIGESTIF / LIQUEUR

	Vol.%	CL	CHF
Martini bianco / rosso/ Cynar	16	6cl	9.50
Campari	23	4cl	9.50
Pastis	45	4cl	9.50
Ramazotti Amaro	30	4cl	9.50
Appenzeller	29	4cl	9.50
Jägermeister	35	4cl	9.50
Amaretto	28	4cl	9.50
Kahlua	27	4cl	9.50
Frangelico	20	4cl	9.50
Malibu	21	4cl	9.50
Passoa / Grüne Banane / Baileys	17	4cl	9.50

## SPIRITUOSEN / BRÄNDE

	Vol.%	CL	
Cuarenta y Tres 43	31	4cl	9.50
Kirsch / Kerobst / Chrüter / Pflümlü / Zwetschgen / Williams	38	4cl	8.00
Schälle Bur (Schwyzer Honig Chrüter)	30	4cl	8.00
Morand / Williamine, Abricot, Mirabelle	43	4cl	9.50
Cointreau / Vieille Prune / Calvados	40	4cl	9.50
Krautinger	42	4cl	9.50

## VODKA

Vodka Russian Standard	40	4cl	9.50
Vodka Belvedere	40	4cl	13.00

## RUM

Bacardi Carta blanca / Carta oro	40	4cl	9.50
Ron Millonario XO Reserva Especial	40	4cl	17.50
A.H.Rise Non plus Ultra Ambre d'Or Excellence	42	4cl	14.50
El Falcone Reserva Especial	42	4cl	14.50
Distilled and aged for a minimum of 5 years in Belize			

## GIN

Bombay Sapphire Gin	40	4cl	9.50
Hendrick's	41.4	4cl	11.50
Gin 82	45	4cl	13.50
Sorachi Hop Gin	45	4cl	13.50
Gin Gin	44.4	4cl	15.00
Ginstr Dry Gin aus Stuttgart "dreimaliger Weltmeister"	41.4	4cl	15.00

## COGNAC / BRANDY

Maxime Trijol VSOP Cognac Grande Champagne	40	4cl	13.50
Carlos I	38	4cl	10.50

## GRAPPA

"Paesanella" Amarone / Moscato / Brunello	41	4cl	9.80
<b>Villa de Varda "Teroldego" Riserva</b>	40	2cl	5.75
	40	4cl	11.50
<b>Pilzer "Historiae" Riserva Invecchiata Anni 12</b>	43	2cl	7.25
	43	4cl	14.50
<b>Villa de Varda "Nonno Giovanni"</b> Traube: Teroldego und Pinot Noir	40	2cl	7.25
	40	4cl	14.50

## WHISKY

<b>Scotch</b> Ballantines	40	4cl	9.50
<b>Bourbon Whisky</b> Jim Beam	40	4cl	9.50
<b>Tennessee Whisky</b> Jack Daniels	43	4cl	11.50
<b>Irish Whisky</b> Jameson	40	4cl	9.50

### MIT ZUSATZ

mit Mineral oder Saft			3.00
mit Red Bull/Fläschi			3.50

**Zudem haben wir ein grosses Whisky-/Single Malt- und Zigarren-Angebot!**

**Verlangen Sie unsere separate Whisky- und Zigarrenkarte!**

# Weinkarte / Prosecco / Aperitif's

## STRADA -Schweizer Schaumwein-

	CL	CHF
Cüpli Strada	10cl	9.50
Strada Extra Dry Vin Mousseux	75cl	43.50

## SPEZIELLE APERITIF'S

Gespitzter Weisswein (süss oder sauer)		8.50
Hugo (Weisswein, Holunderblütensirup, Limetten und Pfefferminze)		10.50
Aperol Prosecco	11Vol.% 4cl	11.50
Lilly (Lillet-Weinlikör, Limetten, Tonic oder Ginger Ale)	17% 4cl	10.50

## ALKOHOLFREIE APERITIF'S

Roter Hugo (Sanbitter, Holunderblütensirup, Limetten und Pfefferminz)		9.50
Sanbitter Cocktail (Sanbitter, Soda und Orangenscheibe)		9.00
Martini Floreale (weiss) / Vibrante (rot) pur	6cl	7.50
Martini Floreale (weiss) / Vibrante (rot) mit Tonic	6cl	11.00

## WEISSWEINE im Offenausschank

<b>Offen</b>	10cl	CHF 7.50	20cl	CHF 14.00	30cl	CHF 20.00	50cl	CHF 30.00
--------------	------	----------	------	-----------	------	-----------	------	-----------

### Schweiz

<b>ENGELWY Sauvignon Blanc AOC 75cl</b>	<b>CHF</b>
---	------------

Weingut: Weingut Engel, Uesslingen TG  
Traube: Sauvignon Blanc  
Charakter: mineralisch, trocken, Stachelbeere und exotische Fruchtnoten

<b>VARIETAS 53'' ELBLING ERMATINGEN AOC THURGAU 75cl</b>	<b>45.00</b>
--	--------------

Weingebiet: Ermatingen, Thurgau  
Traube: Elbling  
Charakter: rassiger, würziger Auftakt, harmonischer Körper, Noten von Wiesenblumen, weissen Blüten und dezenten Pfirsicharomen, mineralischer Abgang

<b>EPESES «LA REPUBLIQUE» Lavaux AOC 75cl</b>	<b>40.50</b>
---	--------------

Weingut: Patrick Fonjallaz  
Traube: Chasselas  
Charakter: weicher Auftakt, leichte Kohlensäure, angenehmer Abgang

### Italien

<b>Endrizzi Chardonnay 75cl</b>	<b>36.50</b>
---------------------------------	--------------

Weingebiet: Trentino  
Traube: Chardonnay  
Charakter: reiches Bouquet mit Noten von Bananen und reifen {Äpfeln}, frisch und fruchtig

### Deutschland

<b>HÖRNER «Steinbock» Grauburgunder 75cl</b>	<b>39.50</b>
--	--------------

Weingut: Hörner  
Traube: Grauburgunder  
Charakter: erfrischende Struktur, reife Quitte, grüner Apfel, süsse Melone, mineralisch

### Österreich

<b>GRÜNER VELTLINER 75cl</b>	<b>40.50</b>
------------------------------	--------------

Weingut: Rudol Rabl Vinum Optimum  
Traube: Grüner Veltliner  
Charakter: pfefferig, würzig, eher säuerliche Note

## ROT-WEINE im Offenausschank

**Offen** 10cl CHF 7.50 20cl CHF 14.50 30cl CHF 21.00 50cl CHF 34.00

### ROTWEINE

#### Schweiz

**ENGELWY Angelo Mio AOC 75cl** 55.50

Weingut: Weingut Engel Uesslingen TG

Traube: Merlot, Pinot Noir

Charakter: schwarzbeerig, würzig, leichtes Pflaumenaroma, im Gaumen vollmundig

#### Österreich

**JOHANNESHOF REINISCH «Frauenfeld» 75cl** 54.50

Weingut: Reinisch Tattendorf

Traube: Zweigelt

Charakter: trocken, fruchtig und würzig, frisch und langanhaltend

#### Italien

**SILENTIUM Primitivo di Manduria DOC 75cl** 46.50

Weingebiet: Apulien

Traube: Primitivo

Charakter: intensiv und kraftvoll, dunkle Beeren, leichte Rauchnote

**AMARANTA Montepulciano d'Abruzzo 75cl** 48.50

Weingut: Tenuta Ulisse

Traube: Montepulciano d'Abruzzo

Charakter: intensiv, anhaltend, fruchtig, gehaltvoll

**SERPAIOLO Serpaia di Endrizzi 75cl** 47.50

Weingebiet: Maremma Toscana IGP

Traube: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Charakter: dunkle Früchte mit feiner Würzigkeit, weiche Tannine

#### Spanien

**CARRAMIMBRE Bodegas Crianza 75cl** 49.50

Weingebiet: Ribera del Duero DO

Traube: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Charakter: würzig-beerige Note, in der Nase Vanille und Zimt

## Wein-Rarität aus dem Rioja-Gebiet (Nordspanien)

**Offen** 10cl CHF 9.50 20cl CHF 18.50 30cl CHF 26.50 50cl CHF 48.00

**LA VILLA Rioja Reserva** 75cl 62.50

Weingut: Paco Garcia

Traube: Tempranillo, Mazuelo / Ausbau im Barrique

Charakter: Dunke Beerendaromatik, begleitet von subtilen Noten von Vanille und Mandeln, Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig, äusserst offensiv und mit gewaltiger Konzentration. Die perfekte Struktur zwischen Fruchtigkeit und Barrique-Einflüssen zeigt sich in einem sehr langen Abgang.

# ROTWEINSPEZIALITÄTEN (nicht im Offenausschank erhältlich)

CHF

## Schweiz

### WOLFER Pinot Noir Sélection 75cl

64.50

Weinkellerei: Martin Wolfer Weinfeldern Thurgau  
Traube: Pinot Noir  
Charakter: rote und dunkelrote Früchte, fruchtig, weich

### Wolfer Sequana rot 75cl « Sequana ist die Quellgöttin der Kelten an der Seine »

66.50

Weingut: Martin Wolfer Weinfeldern Thurgau  
Traube: Regent, Garanior, Léon Millot & Pinot Noir  
Charakter: süssfruchtige Aromen, leicht würzig- florale Abklänge, mild und weich im Geschmack

### ENGELWY Angelo Mio AOC Magnumflasche 150cl

103.00

Weingut: Weingut Engel Uesslingen TG  
Traube: Merlot, Pinot Noir  
Charakter: schwarzbeerig, würzig, leichtes Pflaumenaroma, im Gaumen vollmundig

## Italien

### Le Crocine 75cl

64.50

Weingut: Le Crocine in Bolgheri, Toskana  
Traube: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon  
Charakter: ausdruckstarkes Bouquet von reifen dunklen Früchten, mediterrane Würze, eleganter Abgang

### MONTRESOR Ripasso della Valpolicella 75cl

59.50

Weingut: Montresor  
Traube: Rondinella, Corvina Veronese, Molinara  
Charakter: frisch, blumig, Veilchen, Abrundung herbe Früchte

### BARBICONE Russo 75cl

69.50

Weingebiet: Toscana IGT  
Traube: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Ciliegiolo, Colorino, Cannaiolo  
Charakter: Bouquet von reifen Waldbeeren gepaart mit würzig-ledrigen Noten  
**Zuerst 12 Monate in franz. Barriques und dann 10 Monate Flaschenreifung**

## Spanien

### RIOJA VEGA Gran Reserva 75cl

68.50

Weingut: Rioja Vega  
Traube: Tempranillo, Graciano, Mazuelo/ Ausbau im Barrique  
Charakter: gereifte Früchte, weich, vollmundig, reifer Tanin

### CARRAMIMBRE Bodegas Reserva 75cl

68.50

Weingebiet: Ribera del Duero, DO  
Traube: Tempranillo, Cabernet Sauvignon  
Charakter: würzig-beerige Note von Brombeeren, Cassis und Lebkuchen, gestützt von Tanninen