

VINERIA



INHALTSVERZEICHNIS

<u>APERITIF</u>	4
<u>SHERRY</u>	4
<u>PORTWEIN</u>	4
<u>SPRITZIGES IM STRAUSS</u>	4
<u>KLASSIKER</u>	5
<u>VODKA</u>	6
<u>COCKTAILS</u>	6
<u>GIN</u>	7
<u>SHOT'S</u>	7
<u>RUM</u>	7
<u>WHISKY</u>	8
<u>COGNAC</u>	8
<u>BRANDY</u>	8
<u>CALVADOS</u>	9
<u>ARMAGNAC</u>	9
<u>LIKÖR</u>	9
<u>BRANNTWEINE</u>	9
<u>GRAPPA</u>	10
<u>WARME GETRÄNKE</u>	11
<u>BIER</u>	11
<u>MINERAL</u>	11
<u>FRUCHTSÄFTE</u>	12
<u>SÜSSGETRÄNKE</u>	12
<u>TAPAS UND DER KLEINE HUNGER</u>	14 + 15

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF INKL. 7.7% MWST

ZUM TRINKEN

**OB HEISS ODER KALT, GESCHÜTTELT ODER GERÜHRT,
WIR ZAUBERN NACH WAS IHR GAUMEN VERSPÜHRT**

APERITIV **4CL / PIANO**

CAMPARI	7.5 / 9.5
CAMPARI ORANGE / SODA	9.5 / 12.5
MARTINI BIANCO / ROSSO	7.5 / 9.5
AVERNA	7.5 / 9.5
APEROL	7.5 / 9.5
CYNAR	7.5 / 9.5
PERNOD	7.5 / 9.5
APPENZELLER	7.5 / 9.5
FERNET BRANCA	7.5 / 9.5

SHERRY **5CL / PIANO**
TIO PEPE 8 / 9

PORTWEIN **5CL / PIANO**
GRAHAM'S TAWNY PORT 10 JAHRE 10 / 12

SPRITZIGES IM STRAUSS **/ PIANO**

KIR ROYAL 15 / 17
Creme de Cassis, Champagner

APEROL SPRITZ 11.5 / 13.5
Aperol, Prosecco,
Orangenschnitz, Sodawasser

CAMPARI SPRITZ 11.5 / 13.5
Campari, Prosecco, Orangenschnitz, Sodawasser

KLASSIKER / PIANO

CAMPARI AMALFI

Campari, Grapefruitsaft, Bitter Lemon 12.5 / 14.5

CAMPARI MILANO

Campari, Prosecco, Cranberrysaft,
frische Pfefferminze, Limettenschnitz 13.5 / 15.5

MARTINI ROYAL

Martini Bianco, Prosecco,
Sodawasser, Zitronenschnitz, frische Minze 13.5 / 15.5

NEGRONI

Martini Rosso, Gin, Campari 16 / 18

MANHATTAN

Canadian Club, Martini Rosso, Angostura 14 / 16

TOM COLLINS

Gin, Zitronensaft,
Zuckersirup, Sodawasser 15 / 17

WHITE RUSSIAN

Wodka, Kahlua, Creme 15 / 17

BLACK RUSSIAN

Wodka, Kahlua 14 / 16

ESPRESSO MARTINI

Wodka, Kahlua, Espresso 15 / 17

VODKA **4CL / PIANO**

CREY GOOSE 17 / 19

SKYY 12 / 14

RUSSIAN STANDARD 15 / 17

**(Wahlweise können Sie Ihren Vodka mit einem
Softgetränk Ihrer Wahl genießen +3.50 / Red Bull +4.00)**

COCKTAILS **/ PIANO**

BLOODY MARY 14.5 / 16.5

Wodka, Tomatensaft, Gewürze

CAIPIRINHA 15.5 / 17.5

Cachaca, Limetten, Rohrzucker

MOJITO 16 / 18.5

Rum, Rohrzucker, Sodawasser,
frische Minze

AMARETTO SOUR 16 / 18

Amaretto, Rohrzucker, Zitronensaft

WHISKEY SOUR (Wild Turkey) 16 / 18

Amaretto, Rohrzucker, Zitronensaft

COSMOPOLITAN 16 / 18

Wodka, Cointreau,
Cranberrysaft, Limettensaft

MOSCOW MULE 18.5 / 20.5

Russian Wodka, Ginger Beer, frische Minze, Limette, Gurke

GIN **4CL / PIANO**

GORDON'S LONDON DRY	10 / 12
BICKENS	12 / 14
MONKEY 47	16 / 18
HENDRICK'S	15 / 17
TANQUEREY SEVILLA	12 / 14

(Wahlweise können Sie Ihren Gin mit einem Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic oder Fever-Tree Tonic geniessen +3.50)

SHOT'S **4CL / PIANO**

Tequilla Espolon	9 / 11
Berliner Luft	6 / 8

RUM **4CL / PIANO**

MOUNT GAY XO	17 / 19
APPLETON ESTATE	12.5 / 14.5
BACARDI WEISS	10.5 / 12.5
HAVANA 7 ANOS	13.5 / 15.5
ZACAPA 23 JAHRE	18 / 20

WHISKY**2CL / PIANO 4CL / PIANO**

MACALLEN 12 JAHRE	16 / 18	22 / 24
OBAN 14 JAHRE	15 / 17	19 / 21
TALISKER 10 JAHRE	14 / 16	20 / 22
GLENFIDDICH 12 JAHRE	14 / 16	20 / 22
LAGAVULIN 16 JAHRE	16 / 18	22 / 24
CHIVAS REGAL 12 JAHRE	12 / 14	18 / 20
JACK DANIEL'S		14 / 16
BALLANTINE'S		12 / 14
CANADIAN CLUB		13 / 15
WILD TURKEY		14 / 16

**(Wahlweise können Sie Ihren Whisky mit einem
Coca-Cola genießen +3.50)**

COGNAC / BRANDY

MARTELL VS	9 / 11	18 / 20
REMY MARTIN VSOP	14 / 16	20 / 22
REMY MARTIN XO	23 / 25	38 / 40
CARLOS PRIMERO	10 / 12	18 / 20
CARLOS PRIMERO IMPERIAL	18 / 20	32 / 34
HENESSY XO	26 / 28	42 / 44
MAXIME TRIJOL	20 / 22	34 / 36

CALVADOS	2CL / PIANO	4CL / PIANO
CHATEAU DU BREUIL	15 / 17	20 / 22
ARMAGNAC	2CL / PIANO	4CL / PIANO
MARQUISA	10 / 12	18 / 20
LIKÖR	2CL / PIANO	4CL / PIANO
AMARETTO	9 / 11	12 / 14
GRAND MARNIER	11 / 13	14 / 16
BAILEYS	9 / 11	12 / 14
SAMBUCA	9 / 11	12 / 14
LIMONCELLO	9 / 11	12 / 14
BRANNTWEINE	2CL / PIANO	4CL / PIANO
VIELLE PRUNE	12 / 14	16 / 18
KIRSCH	10 / 12	18 / 20
WILLIAMS	8 / 10	16 / 18
PFLÜMLI	8 / 10	16 / 18

GRAPPA**2CL / PIANO 4CL / PIANO**

EDELBRANNTWEIN HAUSAMMANN (6 Jahre im Barrique traditionell nach Art des Grappa)	10 / 12	16 / 18
BRUNELLO	7 / 9	14 / 16
ELISI BERTA	10 / 12	16 / 18
TRE SOLI TRE BERTA	15 / 17	22.5 / 24.5
TIGNANELLO ANTINORI	12 / 14	18 / 20
SAFFREDI LE PUPILLE	13 / 15	19 / 21
NARDINI DI MANDORLA	9 / 11	15 / 17
HENRI GRAND MARC	15 / 17	22.5 / 24.5

WARME GETRÄNKE / PIANO

TEE	5 / 6
ESPRESSO	5 / 6
CAFE CREME	5 / 6

bis 18.00 Uhr in der Bar:

SCHALE / MILCHKAFFEE	5.5
LATTE MACCHIATO/ CAPPUCCINO	6.5

BIERE / PIANO

OFFENAUSSCHANK:

HALDENKRONE 0.25L	4.7 / 6.2
HERRGÖTTLI 0.2L	3.8 / 5
MORETTI 0.3L	5.5 / 6.5

FLASCHEN:

ITTINGER 0.33L	5.5 / 6.5
HEINEKEN 0.25L	5 / 6
HEINEKEN ALKOHOLFREI 0.33L	5 / 6
ERDINGER ALKOHOLFREI 0.33L	5 / 6
ERDINGER HELL 0.5L	7.5 / 8.5

MINERAL / PIANO

PASSUGER 0.35L	5 / 6
PASSUGGER / ALLEGRA 0.47L	6.5 / 7.5
PASSUGGER / ALLEGRA 0.77L	9.5 / 10.5

FRUCHTSÄFTE 0.2L**/ PIANO**

TOMATENSAFT	6.5 / 7.5
ANANASSAFT	6.5 / 7.5
ORANGENSAFT	6.5 / 7.5
CRANBERRYSAFT	6.5 / 7.5
GRAPEFRUITSAFT	6.5 / 7.5

SÜSSGETRÄNKE**/ PIANO**

COCA-COLA 0.33L	5 / 6
COCA-COLA ZERO 0.33L	5 / 6
ELMER CITRO 0.3L	5 / 6
EISTEE (NESTEA) 0.33L	5 / 6
RIVELLA ROT / BLAU 0.33L	5 / 6
MÖHL SHORLEY 0.33L	5 / 6
SCHWEPPE GINGER ALE 0.2L	5 / 6
SCHWEPPE BITTER LEMON 0.2L	5 / 6
SCHWEPPE TONIC WATER 0.2L	5 / 6
FEVER-TREE GINGER BEER 0.2L	5 / 6
FEVER-TREE TONIC WATER 0.2L	5 / 6
SAN BITTER 0.1L	5 / 6
CRODINO 0.1L	5 / 6
RED BULL 0.25L	6 / 7

TAPAS

**UND ANDERE KLEINE KÖSTLICHKEITEN
AUS UNSERER STRAUSSENKÜCHE**

BRUSCHETTA TOMATE 3 Stück	9
RASSIGE HACKFLEISCHBÄLLCHEN mit Kräuterschaum	14
KNUSPRIG GEBACKENE POULETFLÜGELI an rassisger Haussauce	18
SAN DANIELE ROHSCHINKEN 100gr	22
VITELLO TONNATO rosa gebratenes Kalbfleisch dünn aufgeschnitten mit feiner Thonsauce & seinen Garnituren	22/36
GETROCKNETE TOMATEN	6
MARINIERTE OLIVEN	6
PARMESANBROCKEN mit Aceto Balsamico	8
TATARBRÖTLI mit Zwiebeln und Kapern	12
GAMBAS AL AJILLO - IM OLIVENÖL	21

SPAGHETTI STRAUSS	38
Streifen vom irischen Rindsfilet im Olivenöl gebraten, mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln, Peperoncini und etwas Knoblauch	
SPAGHETTI POMODORO	26
Spaghetti an schmackhafter Tomatensauce mit geriebenem Parmesan	
CHALBS-GSCHNÄTZELTES "ZÜRCHER ART"	46
zarte Kalbfleischstreifen an sämiger Rahmsauce mit Champignons und der legendären Strauss-Knusperrösti	
RINDSTATAR STRAUSS	22/ 35
mit all seinen Beilagen & der Belperknolle bestreut, nach Ihrem Gusto gewürzt	
SALAT STRAUSS	13
buntgemischter Blattsalat mit gerösteten Brotcroutons, warmen Speckwürfeli und Champignons, an Hausdressing	
HAUSGEMACHTE ZANDERKNUSPERLI	41
serviert mit buntgemischtem Blattsalaten an Hausdressing dazu Tartarsauce	