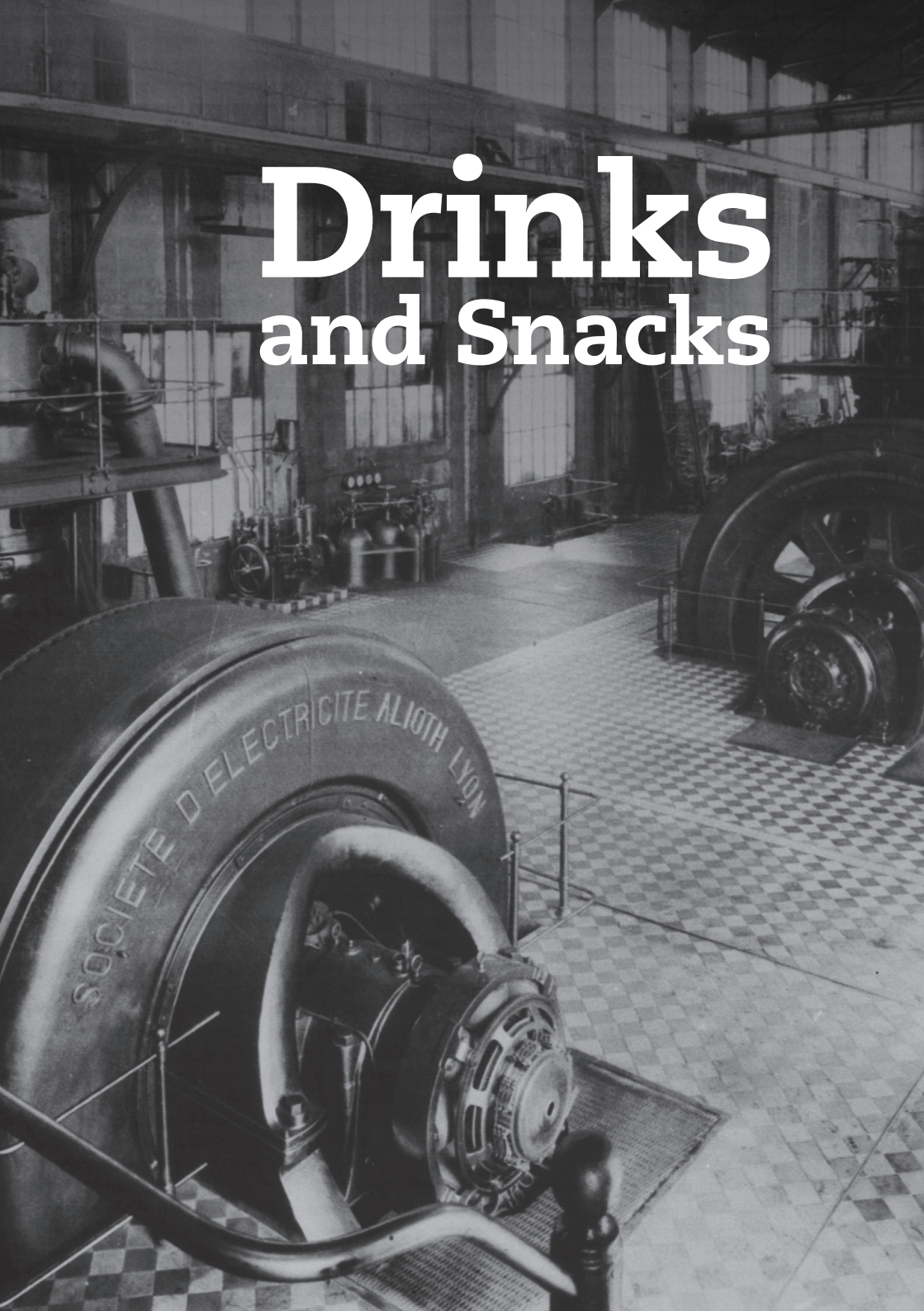


Drinks and Snacks



Cocktails

Signature

Erika 13.00

Prosecco, Erdbeere, Limette, Soda, Basilikum

Boilerroom Mojito 16.00

Vodka, Yuzu Püree, Minze, Bitter Lemon

Boiler Mule 16.00

Pisco, Limettensaft, Angostura Bitter,
Ginger Beer

Antica Freshtea 16.00

Antica Formula, Zitronensaft,
Zuckersirup, Minze

Ocean Breeze 16.00

Beefeater Gin, Blue Curaçao, Holunderblüte,
Zitronensaft, Eiweisspulver, Orange, Himbeere

Bitter Sweet Death 16.00

Tequila Reposado, Granatapfelsaft,
Holunder, Limette, Chili

Apple Pie 16.00

Beefeater Gin, Vanille, Goldschnee,
Apfelsaft, Orange

Classics

Caipirinha 16.00

Cachaça, Limetten, Rohrzucker

Mojito 16.00

Havana Añejo 3 Años, Limetten,
Minze, Rohrzucker, Soda

Cosmopolitan 16.00

Absolut Citron, Triple Sec,
Limettensaft, Cranberrysaft

Dark & Stormy 16.00

Plantation Original Rum,
Ginger Beer, Limettensaft

Paloma 16.00

José Cuervo Tradicional Blanco,
Grapefruit, Limettensaft

Basil Smash 16.00

Beefeater Gin, Basilikum, Zitronensaft

Pimms No 1 Cup 16.00

Pimm's No. 1, Gurke, Orange,
Limetten, Zitrone, Minze, Ginger Ale

Cocktails

Sparkling

Lillet Wildberry 13.00

Lillet Blanc, Wildberry Tonic, Beeren

Aperol Spritz 14.00

Prosecco, Aperol, Soda, Orange

Hugo 13.00

Prosecco, Holunderblüte, Soda, Pfefferminze

Gespritzter Weisswein 9.00

Weisswein mit Soda oder Citro

Frozen

Frozen Margarita 16.00

Tequila Silver, Triple Sec, Zitronensaft
Passionsfrucht / Erdbeere / Waldbeere /
Pfirsich / Apfel

Frozen Daiquiri 16.00

Havana Añejo 3 Años, Limettensaft
Passionsfrucht / Erdbeere / Waldbeere /
Pfirsich / Apfel

Fruity

Caipirinha Fruity 16.00

Cachaça, Limetten, Rohrzucker
Passionsfrucht / Erdbeere / Waldbeere /
Pfirsich / Apfel

Sex on the Beach 16.00

Wyborowa Vodka, Peachtree-Likör,
Orangensaft, Cranberrysaft

Mai Tai 16.00

Plantation Original Rum, Apricot Brandy,
Ananassaft, Zitronensaft

Green Snake 16.00

Trojka Green, Goldschnee,
Ananassaft, Zitronensaft

Gin Tundra 16.00

Beefeater Gin, Blue Curaçao,
Waldbeere, Minze, Limettensaft

Hurricane 16.00

Plantation Original Rum, Passionsfrucht-
saft, Ananassaft, Grenadine

Blue Lagoon 16.00

Wyborowa Vodka, Blue Curaçao,
Zitronensaft, Bitter Lemon

Cocktails

Sour

Whiskey Sour 16.00

Four Roses, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss

Amaretto Sour 16.00

Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss

Pisco Sour 16.00

Pisco, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss

Bitter / Smokey

Negroni 16.00

Gin, Campari, roter Wermut

Negroni Sbagliato 16.00

Gin, Campari, roter Wermut, Prosecco

Old Fashioned 16.00

Four Roses, Angostura Bitter, Zucker, Orangenzeite

Old Passioned 16.00

Plantation Rum, Maracuja, Schoko Bitter, Orangenzeite

Mules

Moscow Mule 16.00

Wyborowa Vodka, Limettensaft, Angostura Bitter, Ginger Beer

London Mule 16.00

Beefeater Gin, Limettensaft, Angostura Bitter, Ginger Beer

Creamy

Espresso Martini 16.00

Wyborowa Vodka, Kahlúa, Espresso

Fluffy Coffy 16.00

Licor 43, Tequilla, Espresso, Schokolade

Strawberry Colada 16.00

Havana Añejo 3 Años, Rahm, Ananassaft, Kokos, Erdbeere

Ask the mirror
behind the bar:

MIRROR,
MIRROR
ON THE
WALL,
WHICH IS
THE BEST
COCKTAIL
OF THEM
ALL?

Cocktails

Non Alcoholic

Boiler Smoothie 13.00

Ananassaft, Waldbeerenpüree,
Minze und Crushed Ice

Virgin Caipirinha 13.00

Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale

Virgin Mojito 13.00

Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda

Virgin Pina Colada 13.00

Ananassaft, Kokosnusspüree, Rahm

Vanilla Sour 13.00

Vanillesirup, Ananassaft, Orangensaft,
Zitronensaft, Grenadine

Zero Gin Tonic 12.00

Alkoholfreier Gin 0.0%, Tonic

Zero Hugo 13.00

Alkoholfreier Schaumwein,
Holunderblüte, Soda, Pfefferminze

Shots

4cl

Berliner Luft 6.00

Cum Shot 6.00

Limoncello 6.00

Liqueur 43 6.00

Tequila Blanco 6.00

Nichts für dich dabei?
Frag unser Team nach
einer Kreation für dich!
CHF 7.50 pro Shot.

Aperitifs

4cl

Campari 23% 8.00

Carpano Antica Formula 16% 9.00

Martini Bianco 15% 8.00

Biere

Offen

	2.5dl	5dl	1.5l
<u>Haldengut Lager</u> Chur	5.00	8.50	25.00
<u>Chopfab Amber</u> Winterthur	5.00	8.50	25.00
<u>Erdinger Weissbier</u> Deutschland	5.50	9.00	25.00

Flaschen

<u>Chopfab Pale Ale</u> Winterthur	3.3dl	7.50
<u>Stadtguet Blond</u> Winterthur	3.3dl	7.50
<u>Brausyndikat Red Ale</u> Dietikon	3.3dl	8.50
<u>Quöllfrisch Naturtrüb</u> Appenzell	5dl	8.50
<u>Appenzeller IPA</u> Appenzell	3.3dl	8.50
<u>Stadtguet Schwarz</u> Winterthur	3.3dl	7.50

limited

Flaschen

<u>Yuzu Pale Ale</u> Kyburg	3.3dl	8.50
<u>Stammheimer Hopfenbräu</u> Stammheim	3.3dl	7.00
<u>Sol</u> Mexiko	3.3dl	7.50
<u>Erdinger</u> Alkoholfrei, Deutschland	3.3dl	7.50
<u>Euelbräu</u> Alkoholfrei, Bio, Winterthur	3.3dl	7.50
<u>Lola Bier IPA</u> Alkoholfrei, Bern	3.3dl	8.50

Cider

<u>Bulmer's Original Cider</u> England	5dl	9.50
<u>Easy Apple Cider</u> Alkoholfrei, Arbon	3.3dl	7.50

Weine

Wir beziehen unsere Weine von weindepot.ch

Schaumwein

1dl 7.5dl

Prosecco Extra Dry

8.50 54.00

Enrico Bedin, Venetien, Italien
Glera

Zero Mousseux Alkoholfrei

8.50 54.00

Genossenschaftskellerei Heilbronn,
Württemberg, Deutschland
Riesling, Kerner

Roséwein

1dl 7.5dl

Palm

8.50 54.00

Château de l'Escarelle, Provence IGP, Frankreich
Grenache, Cinsault, Syrah

Weisswein

1dl 7.5dl

Marius Blanco

7.50 49.00

Finca los Timonares, Almansa DO, Spanien
Verdejo, Sauvignon Blanc

Chardonnay

8.90 58.00

Domaine Tour de Pech, Frankreich
Chardonnay

Rotwein

1dl 7.5dl

Marius Reserva

7.90 51.00

Finca los Timonares, Almansa DO, Spanien
Tempranillo, Monastrell, Garnacha

Primitivo No. 83

8.50 54.00

Azienda Vinicola Palama, Puglia, Italien
Primitivo

Gin

4cl

<u>The Gardener</u>	42%	15.00
<u>Falco Gin</u>	43%	18.00
<u>Bombay Sapphire</u>	40%	12.50
<u>Malfy Rosa Grapefruit</u>	41%	15.00
<u>Hendrick's</u>	41%	15.00
<u>Brockmans Special</u>	40%	15.00
<u>Gin Mare</u>	42.7%	16.00
<u>Monkey 47</u>	47%	17.00

Tequila

4cl

<u>José Cuervo Blanco Tradicional</u>	38%	13.00
<u>José Cuervo Reposado Tradicional</u>	38%	14.00

Vodka

4cl

<u>Absolut</u> Citron, Original	40%	12.00
------------------------------------	-----	-------

<u>Belvedere</u>	40%	15.00
------------------	-----	-------

Rum

4cl

<u>Havana Club</u> <u>Añejo 3 Años</u>	40%	10.00
---	-----	-------

<u>Plantation Original Dark</u> <u>Rum Double Aged</u>	40%	12.00
---	-----	-------

<u>Diplomatico Reserva</u> <u>Exclusiva</u>	40%	16.00
--	-----	-------

<u>Rum Zacapa 23 Años</u>	40%	17.00
---------------------------	-----	-------

Mixer

<u>Softdrinks und Juices</u>	+ 4.00
------------------------------	--------

<u>Redbull und Mate</u>	+ 5.00
-------------------------	--------

Whisky

4cl

Jameson 40% 12.50
Irish

Ballantines 40% 10.50
Scotch

Oban 14 years 43% 19.00
Single Malt, Highlands

Lagavulin 16 years 43% 17.00
Single Malt, Isle of Islay

Jack Daniel's 40% 12.50
Bourbon, Sour Mash, Tennessee

Grappa

2cl

Grappa di Amarone Barricata 38% 12.50

Kaffee Bio & Max Havelaar

Kaffee / Espresso 4.90

Doppelter Espresso 5.90

**Cappuccino, Milchkaffee,
Latte Macchiato** 5.90

Bio Tee

Hayato 5.90
Sencha – Grüntee aus Japan

Jinjin 5.90
Mango Lu Dao – Grüntee mit Mango

Nandil 5.90
Assam – indischer Schwarztee

Namira 5.90
Pfefferminze

Claire 5.90
Verveine

Traudl 5.90
Almkräuter

Annemarie 5.90
Rote Beeren

Bongani 5.90
Rooibos-Vanille

Sarala 5.90
Chai – Schwarztee mit Gewürzen

Softdrinks

Flaschen

Passugger 4.7dl **5.90**
Mit | Ohne Kohlensäure 7.7dl **7.90**

Passionfruit Kombucha 3.3dl **6.90**

El Tony Mate 3.3dl **6.50**

Red Bull 2.5dl **6.50**

Coca-Cola 3.3dl **5.20**
Original | Zero

Gents 2dl **5.50**
Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer,
Tonic Water

Bio Lemonade

5dl

Classic **5.90**

Cranberry **5.90**

Season **5.90**
Ask our staff

Bio Yootea

5dl

Lemon Grass **5.90**

Ginger Apple **5.90**

Jasmeen Green **5.90**

Pink Rose **5.90**

Juices

Diverse Säfte 2.5dl **5.50**
Orange, Ananas, Cranberry

Snacks

Tortilla Chips 8.00
Guacamole, Sauerrahm und Salsa

Cheesy Nachos 15.00
Guacamole, Sauerrahm und Salsa
mit Jalapeños +1.50

Chicken Wings 6 Stk. 15.00
mit BBQ-Sauce 12 Stk. 22.00

Mozzarella-Sticks 8.00

Plain French Fries 9.50

Sweet Potato Fries 13.50

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Allergien und Unverträglichkeiten

Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen
geben dir unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Herkunft Fleisch und Fisch

Schwein, Poulet, Rind: Schweiz

Produktionsland Brot und Feinbackwaren

Ciabatta Bun: Schweiz

Weizentortilla, Baguette, Cheesecake: Europa

Erläuterung

Planted.chicken: veganer Pouletersatz aus Erbsenprotein