

# GETRÄNKE, SPIRITUOSEN

Herzlich willkommen! Gerne bedienen wir Sie an der Bar.

*Welcome! Please order at the bar.*

## KAFFEE, TEE ETC.

Espresso, Café crème		4.80
Doppelter Espresso, <i>Double espresso</i>		5.80
Espresso Macchiato		5.50
Milchkaffee Schale, <i>Milk coffee</i>		6.00
Cappuccino		6.00
Latte Macchiato		6.00
Heisse Schokolade, <i>Hot chocolate</i>		6.00
Chai Latte		6.50
Frischer Ingwer Tee, <i>fresh ginger tea</i>		6.50
Frischer Pfefferminztee, <i>fresh peppermint tea</i>		6.50
Tee: Pfefferminze, Verveine, Früchtetee, English Breakfast, Grüntee, Jasmin		5.00
<i>Tea: mint, verveine, fruit, English breakfast, greentea, jasmine</i>		

## MINERALWASSER ETC.

Valser Classic mit Kohlensäure, <i>sparkling</i>	33 cl/50 cl	5.00/6.50
Valser Silence ohne Kohlensäure, <i>still</i>	33 cl/50 cl	5.00/6.50
Hausgemachter Eistee, <i>Homemade Ice Tea</i>	25 cl/50 cl	5.00/7.50
Coca Cola, Zero	33 cl	5.50
Apfelschorle, Fanta, Sprite, Ice Tea classic	33 cl	5.50
<i>Apple spritzer, Fanta, Sprite, ice tea classic</i>		
Rivella rot, blau, <i>red, blue</i>	33 cl	5.50
Kinley Tonic, Kinley Bitter Lemon	20 cl	5.00
Schweppes Ginger Ale	20 cl	5.00
Orangensaft, <i>Orange juice</i>	20 cl	5.00
Red Bull Energy Drink	25 cl	6.00
San Bitter, Crodino	10 cl/17,5 cl	5.00/5.50

## BIER

Panaché, <i>beer with lemonade</i>	35 cl	6.00
Heineken	33cl	6.80
Eichhof Braugold, <i>swiss beer</i>	33 cl	6.80
Brüll! Bier, <i>Zurich beer</i>	33 cl	6.80
Weizenbier, <i>Wheat beer</i>	50 cl	8.80
Calanda Senza [ohne Alkohol], <i>without alcohol</i>	33 cl	6.00

## LONGDRINKS/SPIRITUOSEN

Negroni - Campari, Martini Rosso, Gin		14.50
Vodka Red Bull/Vodka Lemon		14.00
Gin Tonic/Gin Bitter		14.00
Campari Orange		10.50
Whisky Cola		14.00
Cuba Libre		14.00
Martini, 4 cl, 15% Vol. "		8.00
Baileys, 4 cl, 17% Vol.		10.00
Ramazotti, 4 cl, 30% Vol.		8.00
Grappa di Barolo, 4 cl, 42% Vol.		12.00

Preise in CHF inkl. MwSt., Preisänderungen vorbehalten. Solange Vorrat.  
Preise für Selbstbedienung an der Bar.

# SPEISEN

## WEEKLY SPECIALS

Bitte fragen Sie uns. Gerne informieren wir Sie über unsere aktuelle Auswahl.

*For our variety ask at the bar*

## D-VINO KLASSIKER

Gemischter Blattsalat garniert mit Gurken, Tomaten, Radieschen, Karotten, Croûtons <i>Mixed leaf salad</i> <i>garnished with cucumber, tomatoes, radishes, carrots, croutons</i>	12.00
Caesar Salat mit Parmesan, Croûtons und gebratener Pouletbrust oder Gemüse (Vegi) <i>Caesar Salad with chicken or vegetables (vegetarian)</i>	20.00
Steak Tatar vom Rind verfeinert mit Cognac, mit Toast oder Brot, kleine Portion/grosse Portion <i>Steak Tatar, small portion/large portion</i>	22.00/28.00
Quiche Lorraine heisser Käse-Speck Kuchen serviert mit Salat <i>Quiche Lorraine, hot cheese and bacon flan, served with salad</i>	21.00
Ravioli mit Gemüsefüllung und frischen Kräutern <i>Ravioli filled with vegetables and fresh herbs</i>	21.00
Ravioli mit Kalbfleischfüllung und frischen Kräutern <i>Ravioli filled with meat and fresh herbs</i>	21.00

## ABEND SPECIALS AB 18 UHR

D-Vino Burger vom Rind mit Käse, Zwiebeln, gebratenen Pilzen, Speck, dazu Pommes Frites <i>D-Vino Beefburger with French Fries</i>	26.00
Vegan Beyond Burger mit Zucchetti, Pilzen und gebratenen Zwiebeln, dazu Pommes Frites <i>Vegan Beyond Burger, with zucchini, mushrooms and fried onions, served with french fries</i>	25.00
Club Sandwich mit gebratener Pouletbrust, Ei, Tomaten, Speck, dazu Salat/Pommes Frites <i>Club Sandwich with salad/french fries</i>	24.00/26.00

## KUCHEN

Warmer Schokoladekuchen mit Vanilleglace <i>Warm chocolate cake with vanilla ice cream</i>	9.00
---	------

## GLACE

Kugeln: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Kaffee <i>scoops: Vanilla, strawberry, chocolate, walnut, coffee</i> dazu Rahm, <i>with whipped cream</i>	pro Kugel 4.00 1.00
Eis Café 1 Kaffee, 1 Vanille, Kaffee, Rahm <i>1 coffee, 1 vanilla, coffee, whipped cream</i>	10.50

Herkunftsbezeichnung

Kalbfleisch: Italien; Rindfleisch, Schweinefleisch, Poulet: Schweiz

Crevetten: Vietnam, Bangladesch, Thon: Thailand

Über Zutaten, die Intoleranzen und Allergien auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

# TAPAS



Parmesan mit Aceto Balsamico  
*Parmigiano with Aceto Balsamico*

7.00



Marinierter Feta  
*Marinated Feta*

6.80



Humus

6.50



Olivenmix  
*Olive Mix*

6.50



Datteln mit Speck  
*Dates with Bacon*

7.50



Chorizo

7.00



Albondigas  
*Meatballs*

7.50



Prosciutto San Daniele

14.00



Thonmousse  
*Tuna Mousse*

7.50



Mediterranes Gemüse  
*Vegetable Mix*

6.50



Peppadew mit Ricotta  
*Peppadew with Ricotta*

8.50



Riesencrevetten gebraten  
*Fried Prawns*

8.50

# WEINE, SPARKLING DRINKS

## SCHAUMWEINE

	Herkunft	dI CHF
Champagne Colligny brut AOC	Frankreich	12.00
Prosecco di Valdobbiadene DOCG	Italien	8.50
Rosé Prosecco	Italien	9.00
Moscato d'Asti DOCG	Italien	7.50

## WEISSWEINE

Heida Collection Chandra Kurt Valais AOC	Schweiz	9.00
Grüner Veltliner Schloss Bockfliess	Oesterreich	7.80
Gewürztraminer d'Alsace AOC	Frankreich	7.50
Sauvignon Blanc Le Chien Sage Bordeaux AOC	Frankreich	7.50
Roero Arneis Cascina Riveri DOCG	Italien	8.00
Chardonnay Fiano Epicuro, Apulien	Italien	7.80
Verdejo Venta Mazarrón Rueda DO	Spanien	7.80

## ROSÉWEIN

Rosato Primitivo Epicuro, Apulien	Italien	7.50
-----------------------------------	---------	------

## SÜSSWEIN

Muscat Saint Jean de Minervois AOC	Frankreich	8.50
------------------------------------	------------	------

## ROTWEINE

Compleo Cuvée Noir Staatskellerei Zürich, vegan	Schweiz	8.80
Primitivo Epicuro Manduria DOC	Italien	7.50
Barolo Le Terre DOCG	Italien	8.50
Amarone Montezovo della Valpolicella DOCG, Bio	Italien	9.50
Viña Mayor Reserva Ribera del Duero DO	Spanien	8.80
Tempranillo Venta Mazarrón	Spanien	8.80
Cabernet Sauvignon Argento Reserva	Argentinien	7.80
Malbec Michel Torino Reserva	Argentinien	7.80
Shiraz Cabernet Sauvignon Hardy's	Australien	7.50

Die Flaschenweine finden Sie in der grossen Weinkarten.

Gerne stellen wir Ihnen auch unsere aktuellen Wochenweine vor!

*The bottled wines can be found in the large wine list.*

*We are also happy to present our current weekly wines to you!*

## SPARKLING DRINKS

Gespritzter Weisswein süss/sauer <i>white wine spritzer plain or with lemonade</i>	8.50
Aperol Spritz, Prosecco mit Aperol <i>Prosecco with Aperol</i>	12.80
Campari Spritz, Prosecco mit Campari <i>Prosecco with Campari</i>	12.80
Hugo	12.80

Aktuelle Jahrgänge auf den Tafeln an der Bar.