

# DRINKS

*& more*

## **10 Meter Barkultur auf die etwas andere Art**

Über fünfzigtausend modernste LED-Lichter erwecken einen in Millionen von Jahren gewachsenen Onyx-Marmor zu neuem Leben. Zusammen mit Arura Vermelho, Pandomo, Mooreiche, Chromstahl und Büffelleder entsteht ein glanzvoller und einmaliger Auftritt.

Das exklusive und gepflegte Ambiente und Angebot machen das Lux zum Treffpunkt für alle, die es stilvoll und trendig mögen.

## **Steve McQueen - King of Cool**

Rebell, Antiheld, Schauspiel-Ikone, Frauenschwarm, Rennfahrer, Hobbypilot oder ganz einfach der coolste Hund, den Hollywood je zu bieten hatte!

Autos, Motorräder, Flugzeuge, Pferde, Frauen, Drinks und rauchen, von nichts konnte er genug kriegen und stellte seine eigenen Regeln auf. Ohne dies zu verherrlichen, wollen wir versuchen, einen Teil dieser Freiheit hier wieder aufleben zu lassen.

## **Willkommen in der Lux Bar und im McQueen Fumoir!**

Dienstag - Freitag	ab 16.30 Uhr
Samstag	ab 18.30 Uhr
Sonntag + Montag	geschlossen

Einlass ab 21 Jahren.

Lux Bar AG, Technikumstrasse 73, 8400 Winterthur, [www.lux.ch](http://www.lux.ch)  
Finde uns auf Facebook: Lux Bar

## Aperitif Cocktails

---

<b>Hendrick's Mule</b>	18
Hendricks's Gin, Ginger Beer, frischer Limettensaft, Gurke.	
<b>Bramble</b>	17
Brockmans Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Brombeeren.	
<b>Cosmopolitan</b>	16
Grey Goose, Triple Sec, Cranberrysaft, frischer Limettensaft.	
<b>Moscow Mule</b>	16
Wodka, Ginger Beer, frischer Limettensaft, Gurke.	
<b>Hippie</b>	15
Hierbas, Triple Sec, Orangen- Passionsfruchtsaft, Ginger Ale, Zuckersirup.	
<b>Classic Dry Martini</b>	15
Gin oder Wodka, Martini Dry.	
<b>Manhattan</b>	15
Jack Daniel's Old No 7, Martini Rosato, Angosturabitter.	
<b>Espresso Martini</b>	15
Wodka, Kahlúa, Espresso.	
<b>Negroni</b>	14
Gin, Martini Rosso, Campari, Soda.	
<b>Dolce Vita</b>	13.5
Prosecco Alice, Galliano, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft.	
<b>Lillet</b>	12.5
Lillet, Agavensirup, Holunderblütensirup, frischer Zitronensaft, Pfefferminzblätter, Gurke, Tonic.	
<b>Hugo</b>	12.5
Prosecco Alice, Holunderblütensirup, Pfefferminzblätter, Limette, Soda.	
<b>Aperol Spritz</b>	12.5
Prosecco Alice, Aperol, Soda.	
<b>Weisswein gespritzt</b>	9
Chardonnay, Soda oder Sprite.	

## Aperitifs

---

<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	29 %	9
<b>Pernod</b>	40 %	9
<b>Averna</b>	29 %	9
<b>Ramazzotti</b>	30 %	9
<b>Jägermeister</b>	35 %	8
<b>Campari Bitter</b>	23 %	8
<b>Aperol</b>	11 %	8
<b>Martini Rosso   Rosato   Bianco</b>	15 %	7

## Champagner

---

<b>Domaine Edmond Barnaut   Bouzy Brut Grand Cru</b>	3.75 dl	<b>50</b>
<b>Perrier-Jouët Belle Epoque</b>	7.5 dl	<b>240</b>
<b>Moët &amp; Chandon Ice Impérial</b>	7.5 dl	<b>160</b>
<b>Moët &amp; Chandon Rosé</b>	7.5 dl	<b>140</b>
<b>Moët &amp; Chandon Impérial</b>	7.5 dl	<b>120</b>

## Prosecco

---

<b>Alice</b>	1 dl	<b>10</b>
	7.5 dl	<b>60</b>
	1.5 l	<b>115</b>

## Flaschenweine im Offenausschank

---

### Weiss

<b>Roero Arneis «Bria»   Antonio Coscia</b>		<b>9</b>
Piemont, ab 2017		
<b>Pinot Grigio «Vigna Runc»   Friaul</b>		<b>9</b>
Italien, ab 2016		
<b>Chardonnay «Les Terrasses»   Vignoble Lorgeril</b>		<b>8</b>
Südfrankreich, ab 2017		

### Rot

<b>Mauro</b>		<b>12</b>
Castilla y León, ab 2016		
<b>Primitivo Trupere   Salento</b>		<b>9</b>
Italien, ab 2016		
<b>Clos Valmana</b>		<b>9.5</b>
Katalonien, ab 2015		

## Bier - Chopfab

---

### Draft

Offenausschank im Lux	3 dl	4.7 %	6
Aus der Flasche im McQueen	3.3 dl	4.7 %	7

Der ideale Durstlöscher. Das Bier ist prickelnd und leicht, der feine Hopfen wirkt erfrischend.

### Amber

Offenausschank im Lux	3 dl	5.4 %	6
Aus der Flasche im McQueen	3.3 dl	5.4 %	7

Der rotglänzende Genuss mit ausgeprägter Malzaromatik. Ein elegantes Bier, dezent gehopft mit amerikanischem Cascade-Hopfen.

3.3 dl

---

<b>Hell</b>	5 %	8
-------------	-----	---

Das delikate Helle für den Geniesser. Die fruchtige Aromatik und den schönen Abgang erhält es von den edlen Kazbek- und Cascade-Hopfen.

<b>Trüb</b>	5.2 %	8
-------------	-------	---

Das bernsteinfarbene Bier für den Hopfen-Fan. Der exklusive tasmanische Galaxy-Hopfen verleiht ihm seine einzigartige und fruchtig-feinherbe Aromatik.

<b>Dunkel</b>	4.5 %	8
---------------	-------	---

Das milde Schwarzbier, inspiriert durch irische Brautraditionen. Die feine und ausgeprägte Malzaromatik wird untermalt durch betörende Kaffeearomen.

<b>Weize</b>	5 %	8
--------------	-----	---

Weizenbier in belgischem Stil. Das leichte, prickelnde Bier besticht durch sein fruchtiges Zitrusaroma.

<b>Summer</b>	4.8 %	8
---------------	-------	---

Die sommerliche Köstlichkeit erhält ihre vielschichtige Aromatik durch die Vergärung zweier Hefen.

<b>Bleifrei</b>	0.5 %	8
-----------------	-------	---

Der unbeschwerte Genuss. Das alkoholfreie Pale Ale mit anregenden Hopfenaromen ist leicht und malzig mit sanftem Abgang.

## **Doppelleu** 3.3 dl

---

### **India Pale Ale** 6 % 9

Extra stark gehopft für den langen Seeweg nach Indien. Angenehm herbes Zitrusaroma, mit viel charakterstarkem Simcoe- und Chinook-Hopfen.

### **Belgian Tripel** 8.5 % 9

Nach Rezeptur der Trappistenmönche gebraut. Die spezielle belgische Tripel-Hefe sorgt für betörend würzige und fruchtige Aromen.

## **Boxer Edition** 3.3 dl

---

### **Boxer Gourmande** 5.2 % 8

Die fruchtig-aromatische Spezialität begeistert durch charakterstarken amerikanischen Hopfen, der in Nase und Gaumen von dezenten Zitrusnoten bis zu einem frischen Hauch Nadelholz einzigartige Nuancen entwickelt.

### **Boxer Gamine** 3.8 % 8

Das freche Leichtbier belebt Nase und Gaumen mit prickelnder zitrusfrischer Hopfenaromatik.

## **Klassiker**

---

**Corona** 3.55 dl 4.5 % 9

**Heineken** 3.3 dl 5 % 8

**Birra Moretti** 3.3 dl 4.6 % 8

**Birra Ichnusa** 3.3 dl 4.7 % 8

## Fancy Drinks

---

<b>Baron Blue</b>	19
Belvedere, Tonic, Sprite, Cassis, Heidelbeeren, frischer Zitronen-, Limettensaft, Holunderbülten-, Agavensirup.	
<b>Yellow</b>	17
Havana Especial, Galliano, Ananas-, Orangensaft, Bananenlikör, frischer Limettensaft, Zuckersirup.	
<b>Gallietto</b>	17
Galliano, Amaretto, Wodka, Cuaranta y tres 43, Ananassaft, frischer Limettensaft.	
<b>Piña Colada</b>	17
Havana Especial, Ananas, Kokosnuss.	
<b>Swimming Pool</b>	17
Wodka, Havana 3 Años, Blue Curaçao, Kokosnuss, Ananassaft, Rahm.	
<b>Kiwi Twist</b>	16
Absolut, Kiwilikör, Maracuja Passion Likör, Blue Curacao, Ananassaft, frischer Zitronen-, Limettensaft.	
<b>Dark and Stormy</b>	16
Bacardi Oakheart, Ginger Beer, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Angosturabitter.	
<b>Southern Bell</b>	16
Galliano, Southern Comfort, Orangen- Passionsfruchtsaft, Rahm, Grenadinesirup.	
<b>Sex on the Beach</b>	16
Wodka, Peach, Orangensaft, Cranberrysaft.	

## Non-Alcoholics

---

<b>Virgin Colada</b>	13
Ananas, Kokosnuss, Rahm.	
<b>Gingerello</b>	12
Gingerbeer, Orangen-, Passionsfruchtsaft, Limetten, Rohrzucker.	
<b>Blueberry Mula</b>	11
Heidelbeeren, Gingerbeer, frischer Limetten-, Zitronensaft.	
<b>Ipanema</b>	11
Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker.	
<b>Tropical Lux</b>	10
Cranberrysaft, Orangen- Passionsfruchtsaft, Erdbeer, Kokosnuss.	

## Frozen Time

---

<b>Frozen Margarita</b>	16
Tequila, Triple Sec mit Erdbeere oder Mango.	
<b>Frozen Daiquiri</b>	15
Havana 3 Años mit Erdbeere oder Mango.	

## Hard Stuff

---

- Long Island Iced Tea** 20  
Wodka, Havana 3 Años, Gin, Tequila, Triple Sec,  
frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft, Cola.
- Mai Tai** 17  
Havana, Amaretto, Triple Sec, frischer Zitronensaft,  
Zuckersirup, Angosturabitter, Orangensaft, Grenadine.

## Crushed

---

- Mojito Spicy Mango** 17  
Bacardi Superior, Limetten, Pfefferminzblätter, Mangopüree, Rohrzucker.
- Mojito** 16  
Bacardi Superior, Limetten, Pfefferminzblätter, Zuckersirup, Soda.
- Ibiza Mojito** 16  
Hierbas, Wassermelonenlikör, Limetten, Pfefferminzblätter, Rohrzucker.
- Caipirinha** 16  
Cachaça, Limetten, Rohrzucker.
- Caipiroska** 16  
Wodka, Limetten, Rohrzucker.
- Caipirosso** 16  
Trojka Red, Limetten, Rohrzucker.

## Sours

---

- Gimlet** 16  
Gin, frischer Zitronen- Limettensaft, Zuckersirup.
- Whiskey Sour** 15  
Whiskey, frischer Zitronensaft, Zuckersirup.
- Amaretto Sour** 15  
Amaretto, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft.
- Milano** 15  
Galliano, Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup.

## Shots

---

- Lava Lux** 10  
Unser Bester! So fein, dass wir das Rezept für uns behalten.
- B52** 10  
Kahlúa, Baileys, Cointreau - angezündet.
- Diverse Shots** 8  
Lassen Sie sich von unserer Bar-Crew beraten.

<b>Wodka</b>		4 cl
<b>Kauffmann Hard</b>	40 %	<b>18</b>
Erfrischend, mit einem Hauch von Minze und Hopfen. Leicht pfeffrige Anklänge im Lauf des Genusses.		
<b>Kauffmann Soft</b>	40 %	<b>18</b>
Besonders weich und tief, verfeinert mit Honig und Ginsengwurzelextrakt.		
<b>Crystal Head</b>	40 %	<b>16</b>
Meistverkaufter Wodka in Amerika. Leichte Noten von Lakritze und Getreide entströmen und das Finish ist von aussergewöhnlicher Länge.		
<b>Grey Goose</b>	40 %	<b>16</b>
Elegante Weizennote mit feiner Süsse, an Mandelgebäck erinnernd, rund und weich.		
<b>Belvedere</b>	40 %	<b>15</b>
Sehr mild, mit Noten von Vanille, Roggen und würzigem Nachklang von weissem Pfeffer. 100% aus reinem polnischem Roggen.		
<b>Xellent Swiss</b>	40 %	<b>13</b>
Einzigartiges Schweizer Produkt mit reinem Gletscherwasser und Schweizer Roggen. Rein, charaktervoll und leicht süsslich.		
<b>Skyy</b>	40 %	<b>11</b>
Qualitätsprodukt aus bestem amerikanischem Getreide, sehr rein und harmonisch.		
<b>Absolut</b>	40 %	<b>11</b>
Vollmundig und komplex und doch geschmeidig. Charakter von Korn, gefolgt von einem Hauch getrockneter Früchte.		
<b>42 Below</b>	40 %	<b>11</b>
Angenehm weicher Wodka mit zarten Getreidearomen, die von einem Hauch Vanille begleitet werden.		
<b>Trojka Red</b>	24 %	<b>11</b>
<b>Trojka Black, Green</b>	17 %	<b>11</b>
Rein, elegant und klar präsentiert sich die Trojka-Familie aus hochwertigem Getreide mit fruchtigem Geschmack.		
<b>Zusätze:</b>		
Cola, Schweppes Tonic Lemon, Thomas Henry Tonic, Red Bull, etc.		<b>+ 4</b>
Tonic 1724		<b>+ 5</b>



<b>Gin</b>		4 cl
<b>Windspiel</b>	47 %	<b>17</b>
Ein Gin zu Ehren Friedrich des Grossen. Mit traditionellen Botanicals wie Wacholder, Koriander und Zitrone auf Zimtrinde und Lavendel.		
<b>LAW</b>	44 %	<b>16</b>
Sein klares, ausgewogenes Aroma ist inspiriert von der Natur Ibizas. Ein Gin mit traditionellen Gewürzen und ausgesuchten Botanicals.		
<b>Falco Gin</b>	43 %	<b>16</b>
Ein facettenreicher Gin mit exotischen Früchten und Gwürzen. Am Swiss Craft Spirits Festival als Publikumsliebbling ausgezeichnet.		
<b>Gin Mare</b>	42.7 %	<b>16</b>
Der erste Gin aus Spanien. Er wird mit vier typisch mediterranen Zutaten verfeinert: Rosmarin, Thymian, Basilikum und Arbequina-Oliven.		
<b>Monkey 47</b>	47 %	<b>16</b>
Ein bemerkenswerter Gin aus dem Schwarzwald. Die kleine Auflage ist extra für Geniesser gemacht.		
<b>G'Vine Floraison</b>	40 %	<b>16</b>
Wein aus der Region Cognac bildet die Basis, mit Weinblüten und 8 weiteren Botanicals wird er aromatisiert und verfeinert.		
<b>Nginius! Summer Gin</b>	42 %	<b>16</b>
Ein fruchtig-floraler Schweizer Gin. Mit Wacholder, Heidelbeeren, Pfirsich, Limetten, Jasminblüten, weisser Pfeffer und Rhabarber.		
<b>Breil Pur</b>	45 %	<b>16</b>
Die Bio-Botanicals werden von Hand gepflückt und geben dem Gin aus den Schweizer Bergen einen sauberen und starken Charakter.		
<b>Brockmans Premium</b>	40 %	<b>15</b>
Dieser New Western Dry Gin wird unter anderem mit Blaubeeren, Brombeeren und Bitterorangen-Schalen aromatisiert.		
<b>Geranium</b>	44 %	<b>14</b>
Ein kunsthandwerklich ausgeführter Dry Gin mit zartem Aroma, hergestellt unter anderem aus Geranien.		
<b>Mayfair</b>	43 %	<b>14</b>
Dieser London Dry Gin wird unter anderem mit Wacholder, Koriander, Engelwurz, Bohnenkraut und Schwertlilie verfeinert.		
<b>Tschin</b>	40 %	<b>14</b>
Ein Gin aus dem Fricktal, aromatisiert mit diversen natürlichen Botanicals wie einheimischer Wacholder, Kirschblüten, Waldmeister und Waldbeeren.		
<b>Filliers Dry Gin 28</b>	46 %	<b>14</b>
Ein belgischer Dry Gin aus dem Traditionshaus Filliers. Das Rezept für diesen Gin wurde 1928 entwickelt.		
<b>Opibr Oriental</b>	40 %	<b>14</b>
Der Opibr wird von der ältesten Destillerie Londons (gegründet 1761) produziert und setzt noch immer auf die originale Herstellungsmethode.		
<b>Hanami</b>	43 %	<b>14</b>
Ein niederländischen Dry Gin, der mit Kirschblütenextrakt aromatisiert wurde. Die weiteren Botanicals bleiben ein gut behütetes Geheimnis.		

<b>Gin</b>		4 cl
<b>Plymouth Original</b>	41.2 %	13
Ein traditionsreicher Gin, hergestellt in der Hafenstadt Plymouth und heute der einzige seiner Art.		
<b>Hendrick's</b>	41.4 %	13
Eine äusserst schonende Dampfdestillation und eine Gurken- Rosenblätter-Infusion verleihen eine unverkennbare Note.		
<b>Barber's</b>	40 %	13
Ein klassischer London Dry Gin, welcher ohne Zitrusfrüchte auskommt und nach alten Traditionen hergestellt wird.		
<b>Bulldog</b>	40 %	13
Unbekannt exotische Noten, die sich unter anderem durch die Zugabe der chinesischen Dragon Eye Frucht entwickelt.		
<b>Magellan</b>	41.3 %	13
Ein französischer, hellblauer Gin, hergestellt aus der uralten Weizensorte «Capet». Benannt nach dem ersten Weltumsegler Ferdinand Magellan.		
<b>Puerto de Indias</b>	37.5 %	13
Der pinkfarbene Gin aus Andalusien wurde mit reifen Erdbeeren aromatisiert und überzeugt durch sein süsses, florales bis herbales Aroma.		
<b>Brokers</b>	40 %	12
Das Aroma wird von einer deutlichen Wacholder-Note beherrscht, die durch Zitrus-Elemente, würzige Zaubernuss und Cassia veredelt wird.		
<b>Beefeater</b>	40 %	12
Ein London Dry Gin aus dem Traditionshause Beefeater, abgefüllt in die typisch eckige Flasche.		
<b>Bombay Sapphire</b>	40 %	12
Die besonders schonende Destillation verhilft zu einem ausgewogenen, fein balancierten Geschmack.		
<b>Gordon's</b>	37.5 %	11
Der Bekannte, dessen Geschichte bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht. An der Rezeptur wurde bis heute nichts geändert.		
<b>Zusätze:</b>		
Schweppes Tonic Lemon, Thomas Henry Tonic, etc.		+ 4
Tonic 1724		+ 5

<b>Rum</b>		4 cl
<b>Pyrat XO Reserve</b>	40 %	<b>17</b>
Gereift während 15 Jahren in Fässern aus Limousin. Produziert auf der Insel Anguilla in den British West Indies.		
<b>Don Papa</b>	40 %	<b>16</b>
7 Jahre in Eichenfässern auf der Insel Negros gereift. Wegen des aussergewöhnlichen Klimas eine Ausnahmeerscheinung im Rum-Segment.		
<b>Optimus</b>	38 %	<b>16</b>
15 Jahre lang im Solera-Verfahren in ehemaligen Bourbon-Fässern gereift. Besticht durch seinen langen, süsslich-würzigen Abgang.		
<b>Diplomático Reserva Exklusiva</b>	40 %	<b>15</b>
Durch die lange Reifung erreicht er einen unglaublich intensiven Körper von aussergewöhnlicher Balance.		
<b>Havana Club 7 Años</b>	40 %	<b>13</b>
7 Jahre im Eichenfass gereift, bis er sein feines, mildes und leichtes Aroma erhält.		
<b>Havana Especial</b>	40 %	<b>12</b>
Goldene Farbe mit mildem Nachklang, von Meisterhand gemacht und zweifach auf Kuba gereift.		
<b>Havana 3 Años</b>	40 %	<b>11</b>
Die strohfarbene Prägung dieses Rums ist Ausdruck seines Alters: Jeder Tropfen durchläuft eine Reifezeit von mindestens drei Jahren.		
<b>Captain Morgan Spiced Gold</b>	35 %	<b>11</b>
Ein milder Rum, angereichert mit natürlichen exotischen Gewürzen, die sein unverwechselbares Flavour prägen.		
<b>Zusätze:</b>		
Cola, Sprite, Ginger Ale, etc.		<b>+ 4</b>

<b>Single Malt Whisky</b>		4 cl
<b>Lagavulin 16 Years</b>	43 %	<b>16</b>
Für erfahrene Kenner, am besten genossen nach einem guten Mahl. Stark, torfig und rauchig, mit einem sehr langen Abgang.		
<b>Oban 14 Years</b>	43 %	<b>15</b>
Der Highland Classic Malt vom Meer mit einer leichten Note frischen Torfs.		
<b>Macallan 12 Years</b>	40 %	<b>15</b>
In ausgewählten Bourbon und Sherry Fässern gereift. Laut Dave Broom vom Whisky Magazine der best balancierte der Jünglinge.		
<b>Glenfiddich 12 Years</b>	40 %	<b>14</b>
In ausgewählten Fässern gereift, gehört der 12-jährige Glenfiddich zu den weltweit best genossenen Malt Whisky.		
<b>Glenlivet Founder's Reserve</b>	40 %	<b>14</b>
Eine spielerische Verflechtung fruchtig, blumiger Aromen. Einer der populärsten Malts, und das zu recht.		
<b>Talisker 10 Years</b>	45.8 %	<b>13</b>
Sein sanft-rauchiger Duft leitet über zu einem tiefen, süssen, voll-malzigen Geschmack mit schnell steigender Fülle.		
<b>Süntis Malt Schweiz</b>	40 %	<b>13</b>
Die Lagerung in Eichenbierfässern und das anmutige Apfelholzrauch-Aroma verleihen diesem Whisky eine reine, grazile und verlockende Frische.		

<b>Bourbon &amp; Canadian</b>		4 cl
<b>Jack Daniel's Single Barrel</b>	45 %	<b>16</b>
Mehr als doppelt so lang wie der Old No 7 in ausgekohnten Eichenfässern gereift, was sich eindeutig im Geschmack widerspiegelt.		
<b>Jack Daniel's Gentleman Jack</b>	40 %	<b>14</b>
Das Charcoal Mellowing Verfahren und die lange Lagerung verleihen seine besondere Note.		
<b>Jack Daniel's Old No 7</b>	40 %	<b>12</b>
Wohl einer der bekanntesten Whiskeys der Welt. Gemixt mit Cola ein beliebter Long Drink.		
<b>Four Roses</b>	40 %	<b>12</b>
Überzeugt mit kräftiger Vanille und zartem Karamell.		
<b>Canadian Club</b>	40 %	<b>12</b>
Der trockene Geschmack erinnert deutlich an Roggen. Weich und mild, mit einer Note von Vanille.		
<b>Blended Scotch &amp; Irish</b>		4 cl
<b>Jameson Select Reserve Black Barrel</b>	40 %	<b>14</b>
Dieser irische Whisky reift in ausgewählten, mehrfach ausgebrannten Bourbon- und Sherryfässern heran.		
<b>Chivas Regal 12 Years</b>	40 %	<b>13</b>
Der Erfolg beruht auf dem Ehrgeiz und einem feinsinnigen Gespür der Brüder John und James Chivas.		
<b>Jameson</b>	40 %	<b>12</b>
Das irische Ausnahmetalent mit mildem Geschmack, pikant-würzigen, nussigen sowie vanilligen Noten und einem Anklang von Sherry.		
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	40 %	<b>12</b>
Ein 12 Jahre gereiftes Meisterstück. Weich und warm mit goldglänzender Farbe.		
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	40 %	<b>11</b>
Markant rauchig, kräftig und frisch im Geschmack mit Aromen von süssen Gewürzen, Vanille und Malz.		
<b>Ballantine's Finest</b>	40 %	<b>11</b>
Ein komplexer, feiner und eleganter Scotch Whisky, der nach altem Rezept seit 1827 ausschliesslich in Schottland hergestellt wird.		
<b>Zusätze:</b>		
Cola, Sprite, Schweppes Ginger Ale, etc.		<b>+ 4</b>

<b>Tequila</b>		4 cl
<b>Mi Maria Bonita Plata</b>	40 %	9
Zu min. 51% aus der Blue Weber Agave hergestellt, erhält er den typischen und authentischen Tequila-Geschmack.		
<b>Mi Maria Bonita Oro</b>	38 %	9
Die goldene Ausführung schmeckt hervorragend in Cocktails oder einfach pur mit Zimt und Orange.		
<b>Mathier</b> Distillat du Pinot Noir du Valais		2 cl
<b>L'esprit de Julius</b> Vintage '96	41 %	18
<b>Cognac</b>		2 cl
<b>Rémy Martin XO Excellence</b>	40 %	17
<b>Rémy Martin</b>	40 %	8
<b>Brandy</b>		4 cl
<b>Carlos</b>	38 %	12
<b>Vecchia Romagna</b>	38 %	10
<b>Veterano</b>	36 %	9
<b>Grappa</b>		4 cl
<b>Sassicaia</b> Tenuta San Guido & Jacopo Poli	40 %	22
<b>Paesanella Amarone</b>	41 %	9
<b>Paesanella Moscato</b>	41 %	9
<b>Paesanella Brunello</b>	41 %	9

<b>Likör</b>		<b>4 cl</b>
Patrón XO Cafe	35 %	<b>13</b>
Grand Marnier	40 %	<b>11</b>
Cuarenta y Tres 43	31 %	<b>11</b>
Passoã	17 %	<b>11</b>
Amaretto Disaronno	28 %	<b>11</b>
Southern Comfort	35 %	<b>11</b>
Cointreau	40 %	<b>11</b>
Sambuca Ramazzotti	38 %	<b>11</b>
Malibu Tropical Coconut	21 %	<b>10</b>
Galliano Vanille	30 %	<b>10</b>
Kahlúa Coffee	20 %	<b>10</b>
Baileys Irish Cream	17 %	<b>10</b>
Hierbas	26 %	<b>8</b>

## **Trends**

---

Arizona Green Tea	5 dl	<b>8</b>
Gazosa Limone   Mirtillo	3.5 dl	<b>7</b>
Red Bull	2.5 dl	<b>7</b>
Fever Tree Ginger Beer	2 dl	<b>6</b>

## **Fruchtsäfte**

---

Ananassaft	3 dl	<b>6</b>
Orangensaft	3 dl	<b>6</b>
Orangen- Passionsfruchtsaft	3 dl	<b>6</b>
Cranberrysaft	3 dl	<b>6</b>
Tomatensaft	2 dl	<b>5</b>

## **Mineral**

---

Aqua Panna   San Pellegrino	5 dl	<b>7</b>
	2.5 dl	<b>5</b>
Coca-Cola   Cola Zero	3.3 dl	<b>6</b>
Rivella rot	3.3 dl	<b>6</b>
Sinalco	3.3 dl	<b>6</b>
Shorley	3.3 dl	<b>6</b>
Nestea Lemon	3 dl	<b>6</b>
Schweppes Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale	2 dl	<b>6</b>
Chinotto	2 dl	<b>6</b>
Sanbittè   Crodino	1 dl	<b>5</b>

## **Kaffee**

---

Espresso   Kaffee Crème		<b>5</b>
-------------------------	--	----------

## Italien

**Roero Arneis «Bria» | Antonio Coscia 54**

Piemont, ab 2017 | Arneis.

Frische und delikate Fruchtnote nach Banane und Pfirsich. Dezent es Bouquet mit perfektem Finale charakterisiert diesen trockenen Weisswein.

**Pinot Grigio «Vigna Runc» | Friaul 52**

Italien, ab 2016.

Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtig-würzige Nase mit Noten von Äpfeln, Birnen und etwas Pfirsich. Dazu eine feine Pfeffernote.

## Frankreich

**Chablis 1<sup>er</sup> Cru Vaillons | Domaine Billaud-Simon 69**

Burgund, ab 2010 | Chardonnay.

Jugendlich wirkend, zeigt er sich durchdringend leuchtend brillant. Frische und dennoch Reife bestimmen die Eindrücke nach Zitrusfrüchten und Verveine.

**Chardonnay «Les Terrasses» | Vignoble Lorgetil 49**

Südfrankreich, ab 2017 | Chardonnay.

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Charmantes Chardonnay-Bouquet mit viel gelber Steinfrucht, gepaart mit delikaten Honignoten.

## Rotwein

## Italien

**Il Pino di Biserno IGT | Tenuta di Biserno 84**

Toskana, ab 2010 | Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.

In der Nase frisches Holz, dunkle Fruchtnoten, Cassis, Zedern, etwas Leder, Speck und Rauch. Im Gaumen mundfüllend mit komplexer Aromenvielfalt.

**Primitivo Truppere | Salento 58**

Italien, ab 2016 | Montepulciano, Marselan, Sangiovese, Cab. Sauvignon, Cab. Franc.

Sehr intensives, dunkles Rubinrot. In der Nase kräftige Aromen nach reifen Beeren und trockenen Früchten, unterstrichen mit feiner Vanillenote.

**Rosso dei Notri IGT | Tua Rita 54**

Toskana, ab 2014 | Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah.

Unbändige Frucht und herrliche Fülle. Schöne Aromen von schwarzen Kirschen. Harmonisches Zusammenspiel von Säure und gut eingebundenen Gerbstoffen.



**Spanien****Terreus | Mauro** 149

Castilla y León, ab 2009 | Tempranillo.

Am Gaumen dichte Konzentration der Frucht.

Blumige Holznoten mit einem frischen, lang anhaltenden Abgang.

**Torre Muga | Bodegas Muga** 110

Rioja, ab 2006 | Tempranillo, Gracino, Mazuelo.

Dunkles Rot, Bouquet von Gewürzen, Vanille und roten Früchte, am

Gaumen konzentriert, intensive Frucht überlagert elegant die Barriquearomen.

**Clos d'Agon | Gran Vino Tinto** 89

Katalonien, ab 2008 | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah.

Im Gaumen geschmeidig, cremige Textur, reife Säure, schön eingebundene

Tannine, herrliche Balance, elegant, mit Brombeeren und Vanille endend.

**Aalto** 82

Ribera del Duero, ab 2016 | Tempranillo.

Am Gaumen ein opulenter, reiner Wein mit integrierten Tanninen und einem

Bouquet von Frucht und Würzigkeit. Intensiver, fruchtbetonter Abgang.

**Mauro** 79

Castilla y León, ab 2016 | Tempranillo, Syrah.

Am Gaumen vollmundig, runder, fruchtig mit leicht beerigen Nuancen.

Schön eingebundenen Tanninen. Ein langes, fruchtiges, frisches Finale.

**Clos Valmana** 64

Katalonien, ab 2015 | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah.

Aromen nach frischer, roter Frucht, Waldbeeren, Edelhölzern, Mocca und

Tabak. Sehr elegant und lebendig, verhaltene aber intensive Fruchtnoten.

**Frankreich****Château Faugères | St. Emilion | Grand Cru** 97

Bordeaux, ab 2006 | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Noten von Kreosot, Schwarzkirschen, Blaubeeren, zerstoßenem Gestein und

Akazienblüten. Körperreich, konzentriert mit seidigen aber kräftigen Tanninen.

Diverse Rotweine in Magnum-Grösse an Lager,  
unsere Bar-Crew gibt gerne Auskunft.

## Food Cold

---

<b>Caesar Salad</b>		<b>18</b>
Blattsalat, Pouletbrust-Streifen, Parmesan.		
<b>Augusto-Plättli</b>	50 g	<b>13.5</b>
Dünn aufgeschnittenes Engadiner Rindfleisch, garniert.		
<b>Vitello-Plättli</b>	50 g	<b>13.5</b>
Dünn aufgeschnittenes Engadiner Kalbfleisch, garniert.		
<b>Cervo</b>	90 g	<b>12</b>
Salsiz vom Engadiner Hirsch und Schwein.		
<b>Contadino</b>	90 g	<b>12</b>
Salsiz vom Engadiner Rind und Schwein.		
<b>Antipasti</b>		<b>8</b>
Eine Auswahl an Oliven, Cherrytomaten und Parmesan.		

## Food Hot

---

<b>Clubsandwich</b>		<b>19.5</b>
Toastbrot, Pouletbrust-Streifen, Lollo Salat, Tomaten, Eier, Speck.		
<b>Vegi Clubsandwich</b>		<b>17</b>
Toastbrot, gewürzter Käse, Lollo Salat, Tomaten, Eier, Tortillas.		
<b>Flammkuchen Poulet-Curry</b>		<b>19</b>
Crème Fraîche, Pouletbrust-Streifen an Currysauce, Speck, Oliven, Zwiebeln, Mozzarella. Option Scharf: Chilischoten		
<b>Flammkuchen Spezial</b>		<b>17</b>
Crème Fraîche, Engadiner Kalbfleisch, Speckstreifen, Mozzarella.		
<b>Flammkuchen Italia</b>		<b>17</b>
Crème Fraîche, Mascarpone, Cherry-Tomaten, Parmaschinken, Parmesan, Rucola.		
<b>Flammkuchen Lux</b>		<b>16</b>
Crème Fraîche, Engadiner Kalbfleisch, Mozzarella, Rucola.		
<b>Flammkuchen Classic</b>		<b>15</b>
Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln.		
<b>Flammkuchen Vegi</b>		<b>13.5</b>
Crème Fraîche, Cherry-Tomaten, Mozzarella, Rucola, Balsamico.		
<b>Flammkuchen Süss</b>		<b>12.5</b>
Mascarpone, Apfelringe, Birnenscheiben, Zucker, Zimt.		

Unsere Bar-Crew gibt gerne Auskunft über Allergene.

Herkunft Fleisch: Rind, Kalb, Poulet, Schwein: Schweiz | Parmaschinken: Italien

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.