



Menükarte

SWISS
APERRO
Pop-Up Bar

Schweiz. Natürlich.



SWISS APÉRO

Luftgetrocknete Fleischspezialitäten direkt aus der Schweiz, frisch aufgeschnitten und mit vollem Aroma: hauchzarte Tranchen vom Bündnerfleisch, Appenzeller Mostbröckli, Walliser Trockenfleisch, Salsiz, Bündner Rohschinken. Dazu etwas würzigen Sbrinz (Käse), Walnüsse und Weintrauben. Ein Glas Wein oder ein alkoholfreies Getränk Ihrer Wahl inklusive (pro Person).

für 2 Personen € 15,00

Weißweine

Petite Arvine, Domaine des Muses AOC Valais

Herkunft: Wallis

Nach Belüftung fruchtige Aromen von Zitrusfrüchten, Grapefruit und Rhabarber. Am Gaumen zeigt er sich straff und mit einer guten Säure. Sehr charaktervoll im Abgang, mineralisch mit einer leichten Salzigkeit.

Weißburgunder

Schlegel Georg – Weingut zur Alten Post Jenins

Herkunft: Graubünden

Feine Mineralität, ganz dezente, aber wunderschön vielschichtige Frucht, erfrischende Zitrusaromen. Am Gaumen ein Rassekerl, der Wein hat aber auch jede Menge Saft und Schmelz, ein spannendes Aromaspiel.



Rotweine

Cornalin, Domaine des Muses AOC Valais

Herkunft: Wallis

Am Gaumen wirkt der Cornalin schlank und trinkfreudig mit deutlich erdigen Noten. Schön eingebundene Frucht mit guter Struktur und markanten Tanninen.

Malanser Blauburgunder Wegelin Peter – Scadenagut

Herkunft: Graubünden

Der Duft ist sehr burgundisch nach roten Beeren mit einer feinen Süße. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, rassig, kraftvoll und mundfüllend, gleichzeitig burgundisch fein.

Alkoholfreie Getränke

Lammsbräu Bio Kristall Mineralwasser 0,33l € 2,00
still oder medium

Lammsbräu Bio Kristall Mineralwasser 0,75l € 5,00
still oder medium

NOW Bio-Limonade 0,33l € 2,50
Red Berry, Sunny Orange, Fresh Lemon, Green Herbs
Orange Cola, Black Cola

Kaffee und Tee

Nespresso Kaffee | Espresso € 2,20

«Kafi fertig» mit einem Schuss Kirsch und Nidle € 4,50

(Kirsch = Edel-Fruchtbrand, Nidle = Schlagsahne)

Kusmi Tea € 2,00

Darjeeling N° 37 bio, Quatre fruits rouges, Chocolat-Epices

Thé vert à la menthe, Thé vert gingembre-citron

Desserts

Zuger Kirschtorte pro Stück € 4,50

Komposition von Biskuit, Kirsch und Japonaisboden

(alkoholhaltig)

Meringue mit Kirsch und pro Stück € 2,50

Greyerzer Doppelrahm

Knuspriges Schaumgebäck aus gezuckertem Eischnee

mit Kirsch und Crème double

(auch ohne Alkohol erhältlich)

Café Gourmand € 6,50

Ein Stück Zuger Kirschtorte und ein Kaffee oder Tee

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt. Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie gerne nach unserer separaten Karte.