



terrasse

BAR



SCHAUMWEINE

SCHAUMWEIN 0%

75cl

Hoppa Sparkling

59

Weinschwester, Württemberg – Cabernet blanc

PROSECCO

Bareta – Valdobbiadene Prosecco
superiore brut

62

Merotto, Veneto – Glera

FRANCIACORTA

Cuvée Royale

89

Marchese Antinori, Franciacorta brut

Montenisa, Lombardia – Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero

Marchese Antinori Rosé, Franciacorta

92

Montenisa, Lombardia – Pinot nero

TRENTO DOC

Ferrari Perlé brut 2019 ^{v+} Trentino – Chardonnay

85

Ferrari Riserva Lunelli extra brut 2015/16 ^{v+}

125

Trentino – Chardonnay

Giulio Ferrari Riserva del

195

Fondatore extra brut 2012/15 ^{v+}

Trentino – Chardonnay

SCHAUMWEINE

CHAMPAGNER	37.5cl	75cl	150cl
Thiénot brut		99	
<i>Thiénot – Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier</i>			
Thiénot brut rosé		120	
<i>Thiénot – Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier</i>			
 Ruinart R	85	169	350
<i>Chardonnay, Pinot noir</i>			
Ruinart Rosé	95	189	390
<i>Pinot noir, Pinot Meunier</i>			
Ruinart Blanc de Blancs	95	189	390
<i>Chardonnay</i>			
 Dom Perignon		370	960
<i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>			
Dom Perignon Luminous		460	1060
<i>Pinot noir, Chardonnay</i>			
Dom Perignon Rosé		660	
<i>Pinot noir, Chardonnay</i>			
 Krug Grande Cuvée		390	
<i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>			
 Louis Roederer Cristal Brut		420	1080
<i>Pinot noir, Chardonnay</i>			
 Armand de Brignac Gold Brut		590	
<i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>			

OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEIN 0%

Hoppa Sparkling

Weinschwester, Württemberg — Cabernet blanc

10cl 75cl

9.5 59

PROSECCO

Bareta – Valdobbiadene Prosecco
superiore brut

Merotto, Veneto — Glera

11 62

TRENTO DOC

Ferrari Maximum Rosé brut ^{v+}

Trentino — Pinot nero, Chardonnay

13 78

Ferrari Perlé brut 2019 ^{v+}

Trentino — Chardonnay

14 85

CHAMPAGNER

Jeeper brut Blanc de Blanc

Grande – Réserve AOC

Jeeper — Chardonnay

21 125

ROSÉ

Scalabrone Bolgheri rosato 2025

Tenuta Guado al Tasso, Toscana — Cabernet Sauvignon, Merlot

9.5 58

Whispering Angel 2024/25

Château D'Esclans, Provence, France — Grenache, Cinsault, Syrah

12 71

WEISSWEINE

Conte della Vipera 2024/25

Castello della Sala, Umbria — Sauvignon blanc, Sémillon

11.5 69

Roero Arneis 2025

Bruno Giacosa, Piemonte — Arneis

13 79

ROTWEIN

Barrua 2021

Azienda Punica, Sardegna — Carignano, Cabernet Sauvignon

13 78

Cont'Ugo 2024

Tenuta Guado al Tasso, Toscana — Merlot

16 96

Für eine grössere Auswahl, fragen Sie nach unserer Weinkarte.

SPRITZER & LOW ALCOHOL

Paloma Spritz	18
<i>Patron Tequila, St. Germain, Pink Grapefruit Soda</i>	
St. Germain Spritz	16
<i>St. Germain, Prosecco, Soda</i>	
«terrasse» in Pink	16
<i>Vermouth Rosé, Tonic Water, Rosa Pfefferisirup, getrocknete Grapefruit</i>	
Campari Spritz	16
<i>Campari, Prosecco, Soda</i>	
Apricot Spritz	16
<i>Red Bull Apricot, Prosecco, Soda</i>	
«terrasse» Spritz	16
<i>Prosecco, Tonic Water, Limettensaft, Mango-Thymianpüree</i>	
Sunny Side Spritz	18
<i>Cointreau, White Peach, Zitronensaft, Prosecco, Soda</i>	
Aperol Spritz	16
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	

SIGNATURE COCKTAILS

Ruby Dusk	22
<i>Ein Schluck Abendrot, fruchtig, herb, sonnig.</i>	
<i>Gin, Chambord, Mangopüree, Brombeerpüree, Zitronensaft, Mandarinsirup</i>	
Amore Amaro	21
<i>Ein bitterer Kuss, gekühlt von einer grünen Frische, belebt von einer Zitronennote.</i>	
<i>Cynar, Zitronensaft, hausgemachter Gurkensirup</i>	
Blockbuster	22
<i>Sonne in Trauben gebrannt, gesalzenes Karamell rauscht durch Popcornträume,</i>	
<i>ein Schluck Kinomagie.</i>	
<i>Pisco, Lustau Fino, hausgemachter Popcornsirup</i>	
Terrasse on Fire	22
<i>Rauch küsst Tropen, Mango, Limette und Passionsfrucht tanzen im Feuer</i>	
<i>des Thymians.</i>	
<i>Mezcal, Limettensaft, Mango-Thymian-Püree, Passionsfrucht,</i>	
<i>flambierte Passionsfrucht</i>	
Caperucita	22
<i>Tequila in Erdbeeren verloren, Zitrone prickelt, darüber schwebt ein Traum aus</i>	
<i>Kokos und Crème.</i>	
<i>Tequila, Erdbeerpüree, Zitronensaft, Kokos-Crème-Foam</i>	
<i>Serviert mit: Erdbeerleder, Kokosflocken</i>	
Golden Roots	22
<i>Ingwer brennt sanft, Zimt zieht vorbei, Minze wirbelt im Zitronenwind,</i>	
<i>getragen von Honiggold.</i>	
<i>Ingwerlikör, Haus-Drambuie, Zitronensaft, Minze, Zimt</i>	
Sotto Fuoco	22
<i>Aus der Tiefe steigt Rauch, scharf und süß, Limette entflammt die Nacht,</i>	
<i>Chili umhüllt von dunkler Verführung.</i>	
<i>Mezcal, Limettensaft, hausgemachter Agave-Chili-Sirup</i>	
<i>Serviert mit: dunkle Chili-Schokolade</i>	
Green Muse	20
<i>Italicus und Chartreuse rauschen durch Kräutergrün, Minze blüht,</i>	
<i>ein Schluck botanischer Sehnsucht.</i>	
<i>Italicus, Chartreuse, Zitronensaft, Minze</i>	
Velvet Cask	22
<i>Zitrus trifft auf samtige Tiefe, Portwein schmiegt sich an Holz,</i>	
<i>Whiskey erzählt von alten Fässern.</i>	
<i>Zitrus-Vermouth (Fatwash), Portwein, Bulleit Rye Whiskey</i>	

KLASSISCHE COCKTAILS

Americano	17
<i>Campari, Vermouth Rosso, Soda</i>	
Negroni Sbagliato	19
<i>Campari, Vermouth Rosso, Prosecco</i>	
Negroni	20
<i>Gin, Campari, Vermouth Rosso</i>	
Vesper Martini	20
<i>Gin, Vodka, Kina L'Avion d'Or</i>	
Dry Martini	20
<i>Gin, Dry Vermouth</i>	
Old Fashion	20
<i>Bourbon Whiskey, Angostura Bitters, Zuckerwürfel</i>	
Manhattan	20
<i>Bourbon Whiskey, Vermouth Rosso, Angostura Bitters</i>	
Dark'N'Stormy	19
<i>Myer's Rum, Limettensaft, Spicy Ginger Beer</i>	
Brandy Alexander	21
<i>Cognac VSOP, Crème de Cacao, Rahm, Muskatnuss</i>	
Paloma	20
<i>Tequila, Limettensaft, Pink Grapefruit</i>	
Gin Basil Smash	21
<i>Gin, frischer Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	
Old Cuban	22
<i>Dark Rum, Limettensaft, frische Minze, Zuckersirup, Angostura Bitters, Champagner</i>	
Mai Tai	22
<i>Dark Rum, White Rum, Cointreau, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft, Muskatnuss</i>	
Continental	22
<i>Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup, Portwein</i>	
Porn Star Martini	22
<i>Vodka, Passionsfruchtlikör, Passionsfruchtpüree, Zitronensaft, Vanillesirup</i>	
Spanish Sunset	20
<i>Hierbas, Orangensaft, Tonic Water, Grenadinesirup, Rosmarin</i>	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Cucumber & Tonic	15
<i>Gurkensirup, Zitronensaft, Mediterranean Tonic, Gurkenrolle</i>	
Solero	17
<i>Mango-Thymianpüree, Zitronensaft, Passionsfruchtsaft, Kokosnusscrème, Vollrahm</i>	
Cranberry Colada	17
<i>Cranberrysaft, Ananassaft, Kokosnusscrème, Zuckersirup, Limettensaft</i>	
NoGroni	16
<i>Isotta Senza Bitter, Isotta Senza Rosso, Gin 0,0%</i>	

APERITIFS & BITTERS

	Vol.-%	4cl
Jsotta Bianco / Rosso	17°	9
Martini Bianco / Rosso	17°	9
Lillet Blanc	17°	10
Noilly Prat	15°	10
Punt E Mes	16°	10
Antica Formula	17°	14
Appenzeller	29°	10
Campari	32°	10
Cynar	16.5°	10
Pernod Ricard	45°	12
Montenegro Amaro	23°	10
Averna Amaro	32°	10
Fernet Branca	40°	10
Jägermeister	35°	10
Ramazzotti Amaro	30°	10
Ramazzotti Rosato	15°	10
Amaro Nonio	35°	12

ALKOHOLFREIE APERITIFS

	Vol.-%	4cl
Jsotta Senza Bianco / Bitter / Rosso	0.0°	9
Martini Floreale / Vibrante	0.5°	9
Tanqueray	0.0°	9

BIER

Chopfab Draft	33cl	8
Birra Moretti	33cl	8
Birra Moretti Zero (alkoholfrei)	33cl	7
Erdinger Weissbier	33cl	8
Guinness	33cl	9
Appenzeller Zitronen-Panaché	33cl	7

SOFT DRINKS

San Pellegrino / Acqua Panna	50cl	6
Coca Cola / Zero	33cl	6
Rivella rot / blau	33cl	6
Apfelschorle	33cl	6
Hausgemachter Ice Tea	30cl	8
Gazosa 1883	35.5cl	7
<i>Limone, Amara</i>		
Sanbitter	10cl	7
Organics Viva Mate	25cl	8
Tassoni	18cl	6.5
<i>Tonica Superfine, Tonica Agrumi Mediterranei, Ginger Beer, Ginger Ale, Chinotto Bio, Limonata La Biologica, Pompelmo Soda, Cedrata Soda, Sambuca Bio</i>		

ENERGY DRINKS

Red Bull	25cl	8
Red Bull Sugarfree	25cl	8
Red Bull Apricot	25cl	8

GIN

SWITZERLAND

	Vol.-%	4cl
Turicum Gin	41.5 °	18

UNITED KINGDOM

	Vol.-%	4cl
Beefeater London Dry	40 °	15
Bombay Sapphire London Dry	40 °	15
Bombay Premier Cru	47 °	18
Brockmans	40 °	18
Bulldog London Dry Gin	40 °	15
Hayman's Old Tom Gin	41.4 °	16
Hendrick's	41.4 °	16
Plymouth Original	41.2 °	15
Plymouth Navy Strength	57 °	18
Tanqueray N° Ten	47.3 °	18
Tanqueray Rangpur	41.3 °	17
Tanqueray Flor de Sevilla	41.3 °	16
The Botanist	46 °	18

GIN

FRANCE

The Gardener

Vol.-% 4cl

42° 20

GERMANY

Gin Sul

Vol.-% 4cl

43° 22

Monkey 47

47° 20

ITALY

Malfy Gin con Arancia

Vol.-% 4cl

41° 16

Malfy Gin con Limone

41° 16

Malfy Gin con Grapefruit

41° 16

Malfy Gin Originale

41° 16

JAPAN

Ki No Bi Kyoto Gin

Vol.-% 4cl

45.7° 25

Roku Gin

43° 18

SPAIN

Gin Mare

Vol.-% 4cl

42.7° 18

Nordés

40° 16

WHISKIES

SCOTCH SINGLE MALT

	Vol.-%	4cl
Ardbeg 10 years	46°	18
Cragganmore 12 years	40°	16
Dalwhinnie 15 years	43°	18
Glenkinchie 12 years	43°	18
Highland Park 12 years	40°	18
Lagavulin 16 years	43°	18
Laphroaig 10 years	40°	17
Macallan 12 years	43°	25
Macallan 18 years	43°	48
Oban 14 years	43°	20
Talisker 10 years	45.8°	18
The Balvenie 12 years Double Wood	40°	18
The Glenlivet 18 years	43°	30
The Glenlivet XXV 25 years	43°	57
Glenmoragie 14 years	46°	20
Glenmoragie 18 years	43°	28

JAPANESE

	Vol.-%	4cl
Hakushu 12 years	40°	49
Yamazaki Suntory 12 Years	43°	52

WHISKIES

AMERICAN

	Vol.-%	4cl
Bulleit Bourbon	45°	16
Bulleit Rye	45°	17
Bulleit Bourbon 10 years	45°	20
Jack Daniel's Old No. 7	40°	16
Maker's Mark	45°	17
Woodford Reserve	43.2°	18
Canadian Club	40°	14

BLENDED

	Vol.-%	4cl
Chivas Regal 12 years	40°	16
Chivas Regal 18 years	40°	25
Chivas Regal 25 years Blenden Scotch	40°	54
J&B Rare Blenden Scotch	40°	16
Johnnie Walker Red Label	40°	16
Johnnie Walker 12 years Black Label	40°	18
Johnnie Walker Blue Label	40°	45
Monkey Shoulder Blended Single Malt	40°	17

IRISH

	Vol.-%	4cl
Jameson	40°	14

RUM

CUBA

	Vol.-%	4cl
Havana Club Añejo 3 Años	40°	14
Havana Club Añejo 7 Años	40°	18

DOMINICAN REPUBLIC

	Vol.-%	4cl
Matusalem 23 Years	40°	23

GUATEMALA

	Vol.-%	4cl
Zacapa Centenario 23 Solera	40°	22
Zacapa XO Centenario	40°	32

RUM

JAMAICA

Myer's	40°	14
Appleton estate 12 years	43°	18
Appleton estate 21 years	43°	32

NICARAGUA

Centenario 18 Years Flor de Cana	40°	22
----------------------------------	-----	----

PANAMA

Malecon Rare Proof 20 Years	48.4°	20
-----------------------------	-------	----

TRINIDAD & TOBAGO

Kraken Black Spiced	40°	16
---------------------	-----	----

VENEZUELA

Diplomático 12 Years Reserva Exclusiva	40°	18
Pampero Añejo Especial	40°	14
Santa Teresa Añejo Grand Reserva	40°	18
Santa Teresa 1796 Solera	40°	26

GUYANA

Plantation Overproof	69°	18
----------------------	-----	----

VODKA

FRANCE

Ciroc	Vol.-%	4cl
	40°	18
Grey Goose	40°	18

POLAND

Belvedere	Vol.-%	4cl
	40°	18
Chopin Potato	40°	18
Zubrowka	37.5°	14

RUSSLAND

Beluga Gold Line	Vol.-%	4cl
	40°	26

SWEDEN

Absolut	Vol.-%	4cl
	40°	14

TEQUILA

	Vol.-%	4 cl
Olmecca Blanco	38°	14
Olmecca Reposado	38°	16
Clase Azul Plata	40°	32
Clase Azul Reposado	40°	47
Patron Silver	40°	18
Patron Reposado	40°	19
Patron Añejo	40°	22

MEZCAL

	Vol.-%	4 cl
Mezcal Buen Suceso	40°	20
Mezcal Marca Negra	50.9°	25
Mezcal Meteoro Espadin	45°	19
Mezcal Amarás Espadin Joven	37°	21

SHERRY & PORTWEIN

	Vol.-%	5 cl
Lustau Rare Amontillado Escuadrilla	18.5°	12
Tio Pepe Fino Seco	15°	10
Taylor's Port 10 Years	20°	13
Taylor's Port 20 Years	20°	18

LIQUEUR

	Vol.-%	4cl
Baileys Irish Cream	17°	10
Berliner Luft	18°	8
Cointreau	40°	10
Frangelico	20°	10
Hierbas	26°	8
Limoncello	25°	10
Ramazzotti Sambuca	38°	10
Chartreuse Verte	55°	14
St. Germain	20°	11
Chambord	16.5°	13
Grand Marnier	40°	13
Mr. Black Coffee Liqueur	23°	14
Kahlúa Coffee Liqueur	26°	11

CALVADOS

	Vol.-%	2 cl
Calvados Morin Père & Fils	41°	8

PISCO

	Vol.-%	4 cl
Pisco Aba	40°	18

GRAPPA

	Vol.-%	2 cl
Oro - Grappa di Vino Nobile di Montepulciano	43°	11
Nonino ^{V+} - Riserva Antica Cuvée 5 Years	43°	12
Tignanello - Tenuta Tignanello	42°	11

COGNAC

	Vol.-%	2 cl
Hennessy VSOP	40°	13
Hennessy XO	40°	22
Martell Cordon Bleu	40°	24
Rémy Martin VSOP	40°	13
Rémy Martin XO	40°	22

BRANDY

	Vol.-%	2 cl
Carlos Primero	38°	10
Carlos Impérial XO	38°	18

FLASCHEN

VODKA

	Vol.-%	70cl	175cl	300cl
Beluga Gold Line	40°	460	790	
Belvedere	40°	270	710	
Grey Goose	40°	270	710	1250
Stolichnaya Elit	40°	300		

GIN

	Vol.-%	70cl	175cl
Gin Mare	42.7°	270	
Hendrick's	41.4°	250	650
Tanqueray N° Ten	47.3°	270	

WHISKIES

	Vol.-%	70cl
Chivas Regal 12 years	40°	250
Johnnie Walker 12 years Black Label	40°	250
Jameson	40°	200

TEQUILA

	Vol.-%	70cl
Olmecca Silver	38°	200
Olmecca Reposado	38°	220

RUM

	Vol.-%	70cl
Havana Club 3 Años	40°	200
Havana Club Añejo 7 Años	40°	270

6 SOFTGETRÄNKE INKLUSIVE
PRO 70CL-FLASCHE.

FOOD

Olive marinato ^{v+}		7
<i>Marinierte Oliven</i>		
Parmigiano ^v		8
<i>Parmesanstücke</i>		
Crostini		15
<i>Tomaten-Basilikum, Oliventapenade, Thunfischcrème</i>		
Fritto Misto		21
<i>Crevetten, Calamari, Zitrus-Aioli</i>		
Prosciutto Cavazzuti dop, 24 mesi, dalla Berkel	25	
<i>Parmaschinken Cavazzuti (24 Monate gereift) von unserer Berkel</i>		
Club Sandwich		32
<i>Pouletbrust, Speck, Salat, Cocktailsauce, Pommes Allumettes</i>		
Caesar Salad	16	22
<i>Mini Lattich, Speck, Parmesan, Croûtons, Caesar Dressing</i>		
<i>mit Poulet</i>		+10
<i>mit Crevetten</i>		+15
Tatare des legumes ^v	22	34
<i>Veganes Tatar, Toast</i>		
LUMA Tatare de boeuf	24	36
<i>Brioche Toast, Butter</i>		
<i>mit Pommes Allumettes</i>		+7
<i>Kräuterbutter</i>		+5
<i>schwarzer Trüffel</i>		+8
Pommes Allumettes		15
<i>mit schwarzem Trüffel</i>		

Für eine grössere Auswahl, fragen Sie nach unserer Speisekarte.

*v vegetarisch / v+ vegan
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.*

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/07.26