

**HERZLICH WILLKOMMEN  
IN DER EINSTEIN BAR**

<b>Inhalt   Content</b>	<b>Seite   Page</b>
Schaumweine   Sparkling Wines	4
Weine   Wines	5
Bier & Most   Beer & Cider	6
Whisky	6-9
Rum	10-11
Cognac   Armagnac   Brandy	11
Tequila   Vodka   Gin	12
Bitter   Anis   Kräuter / Herbs	13
Obstbrände   Fruit Spirits	14
Grappa   Marc   Calvados	15
Sherry & Port	16
Liköre   Liqueurs	17
Cocktails	18-20
Softgetränke & Säfte   Soft Drinks & Juices	21
Kaffee & Tee   Coffee & Tea	21
Snacks	22

**EINSTEIN BAR**

## WILLKOMMEN | WELCOME

Willkommen in der Einstein Bar, welche sieben Tage in der Woche für Sie da ist.

Ein gutes Glas Wein, ein lokales Bier, frisch zubereitete Cocktails oder eine exzellente Spirituose aus einer grossen Auswahl - all dies dürfen wir Ihnen in einer entspannten Atmosphäre bieten. Die Davidoff Cigar Lounge lädt zum Verweilen ein. Bei einem Angebot von über 60 Cigarren und ca. 100 Whiskys, davon 60 Single Malts aus 8 Ländern, unterstützt Sie unser Team gerne, die perfekte Kombination zu finden.

Ausgelassene Momente wünschen Ihnen

Erik Koren und das Einstein Bar Team  
Chef de Bar

Danke für Ihre Bewertung auf Trip Advisor  
Benutzen Sie ganz bequem den QR-Code um uns Ihre Meinung mitzuteilen.



EINSTEIN BAR

Einstein St.Gallen, Berneggstrasse 2, CH-9000 St.Gallen  
Tel. +41 71 227 55 55, [hotel@einstein.ch](mailto:hotel@einstein.ch), [www.einstein.ch](http://www.einstein.ch)

Enjoy yourself

## SPEISEN | FOOD 17.30 – 22.00 UHR

'E' GERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN AB 22.00 UHR

'E' DISHES WILL BE SERVED FROM 10 PM

Grüner Blattsalat mit Croûtons und Kernen Green lettuce with croûtons and seeds	11.00
Bunter Blattsalat mit Kohlrabi und Apfel Colourful leaf salad with kohlrabi and apple	13.00
Caesar Salat mit Speck und Parmesan Caesar salad with bacon and parmesan	19.00
mit Pouletstreifen / with chicken strips	27.00
Gazpacho „Andaluz“ mit Bruschetta Gazpacho „Andaluz“ with bruschetta	12.00
Gebeizter Saibling mit Fenchelsalat, Zitronenvinaigrette und Dill Pickled char with fennel salad, lemon vinaigrette and dill	19.00
Rindstatar mit Belperknolle, Kartoffel, Crème Fraîche und Petersilie Beef steak tartare with belper bulb, potato, crème fraîche and parsley	klein   small 24.00 gross   big 32.00
Hausgemachter Bistro Burger mit Emmentaler, Tomate, Gurke und Zwiebelschmelze Homemade Bistro Burger with Emmental cheese, tomatoes, cucumbers and onion melt	29.00
Focaccia mit Parmaschinken, Mozzarella, Tomaten und Pesto Focaccia with Parma ham, mozzarella, tomatoes and pesto	29.00
Portion Pommes frites 6.00 Portion of French fries	
E Chili-Würstchen / Chili sausages	12.00
E St.Galler Plättli Trockenfleischspezialitäten und Klosterkäse St.Gallen platter Dried meat specialities and monastery cheese	19.00

Unsere Herkunftsbezeichnung: Kalb:CH | Schwein:CH-IT | Poulet:CH-FR-HUN | Rind:CH-GB-URY | Saibling:ISL  
Our Denomination of Origin: Veal:CH | Pork:CH-IT | Chicken:CH-FR-HUN | Beef:CH-GB-URY | Char:ISL

Einstein Bar, Einstein St.Gallen | Speisen & Getränke | 22  
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

## EMPFEHLUNGEN | RECOMMENDATIONS

### Laphroaig Lore Single Malt Whisky

Herkunft   Origin	Islay, Schottland
Volumenprozent   Volume	48 %
Laphroaig Lore	4 cl 18.00

Lore steht für die Überlieferung von Wissen und Traditionen. Bereits 1800 legten die Gebrüder Johnston den Grundstein für das Rezept des Lore. Seitdem wurde der Whisky von mehreren Brennereimanagern und Brennmeistern von Laphroaig weiterentwickelt. Lore vereint dieses Wissen und die Geschichte von Laphroaig. Für den Single Malt wurden zum größten Teil 15- bis 21-jährige Fässer verwendet. Dazu kam ein kleiner Teil jüngerer Malts.

Aroma: Voll, rauchig und maritim mit Bitterschokolade und Asche. Zum Ende hin süß und malzig mit gerösteten Kastanien.

Geschmack: Würzig mit kräftigen Rauchnoten und Chili.

Fasstyp: First Fill Sherry Butts, Quarter Casks, europäische Eichenfässer und Ex-Bourbon

For an explanation in English please ask our Bar Team.

### The Wild Alps Morris London Dry Gin

Herkunft   Origin	St. Gallen, Schweiz
Volumenprozent   Volume	47 %
Morris London Dry Gin	4 cl 16.00

mit | with Fever Tree Tonic Water 4.00

Ein Lichtblick, hat deutlichen Gin-Charackter !  
Klare Wachholdernoten, Pfeffer und Kräuter, gefolgt von Citrusfrüchten.

Elegantes Zusammenspiel, spannend, interessant.  
Sehr harmonisch und komplex am Gaumen.

Geschmack: Aromen von Wacholder, Koriander, Bitterorange, Galgant, Zitronengras und Kamille.

For an explanation in English please ask our Bar Team.

Einstein Bar, Einstein St.Gallen | Speisen & Getränke | 3  
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

## SCHAUMWEINE | SPARKLING WINES

<b>Italien   Italy</b>	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
Prosecco Noai Brut	8.00	49.00
Colesel Valdobbiadene, Veneto DOC		

<b>Champagner   Champagne</b>	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
Louis Roederer, Brut Premier	15.00	95.00
Louis Roederer, Rosé Brut Vintage 2012		139.00
Louis Roederer, Blanc de Blancs Vintage 2010		139.00
Charles Heidsieck, Brut Réserve		135.00
Charles Heidsieck, Rosé Réserve		155.00
Dom Pérignon Mœt & Chandon Vintage 2006		245.00
Krug, Grand Cuvée		340.00

<b>Kleine Flaschen   Small bottles</b>	<b>37.5 cl</b>
Louis Roederer, Brut Premier	49.00
Louis Roederer, Rosé Brut Vintage 2012	72.00
Charles Heidsieck, Brut Réserve	69.00

<b>Kleine Flaschen alkoholfrei</b>	<b>37.5 cl</b>
<b>Small bottles non-alcoholic</b>	
Tröpfel der Zweite, Tröpfel GmbH, Thurgau	29.00
trockener, alkoholfreier Schaumwein aus Traube und Apfel	
dry, non-alcoholic sparkling wine made from grapes and apples	

## SOFTGETRÄNKE | SOFT DRINKS

Goba Mineralwasser   Mineral water		
mit Kohlensäure   sparkling		
ohne Kohlensäure   still		

33 cl 4.80

50 cl 6.00

80 cl 9.00

Goba Orange   Goba Citro	30 cl	4.80
--------------------------	-------	------

Coca Cola   Coca Cola Zero	33 cl	4.80
----------------------------	-------	------

Rivella rot   blau   grün	33 cl	5.00
---------------------------	-------	------

Apfelsaft „Möhl“	33 cl	5.00
------------------	-------	------

Apfelsaftschorle von Mausacker BIO	33 cl	5.00
------------------------------------	-------	------

### Fever Tree

Indian Tonic Water	20 cl	5.00
--------------------	-------	------

Mediterranean Tonic Water	20 cl	5.00
---------------------------	-------	------

Aromatic Tonic Water	20 cl	5.00
----------------------	-------	------

Ginger Ale	20 cl	5.00
------------	-------	------

Bitter Lemon	20 cl	5.00
--------------	-------	------

Ginger Beer	20 cl	5.00
-------------	-------	------

### Diverses

Sanbitter	10 cl	5.00
-----------	-------	------

Crodino	10 cl	5.00
---------	-------	------

Red Bull	25 cl	6.00
----------	-------	------

## SÄFTE | JUICES

Orange	20 cl	5.00
--------	-------	------

Tomate	20 cl	5.00
--------	-------	------

Ananas   Pineapple	20 cl	5.00
--------------------	-------	------

Grapefruit	20 cl	5.00
------------	-------	------

Cranberry	20 cl	5.00
-----------	-------	------

Passionsfrucht	20 cl	5.00
----------------	-------	------

## KAFFEE & TEE | COFFEE & TEA

Kaffee Crème   Coffee with cream	4.50
----------------------------------	------

Espresso   Ristretto	4.50
----------------------	------

Doppelter Espresso   Double espresso	6.00
--------------------------------------	------

Tasse Tee   Cup of tea	4.50
------------------------	------

- Darjeeling
- Earl Grey
- English Breakfast
- Eisenkraut | Verveine
- Fruity White
- Grüntee | Green tea
- Refreshing Mint
- Sweet Camomile

## AFTER DINNER COCKTAIL

<b>White Russian</b> Absolut Vodka, Kahlua, Rahm	15.00
<b>Black Russian</b> Absolut Vodka, Kahlua	15.00
<b>Long Island Ice Tea</b> Absolut Vodka, Havana Club 3 años, Tequila José Cuervo, Gordons Gin, Triple Sec, Zitrone, Coca Cola	20.00

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS NON ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>Bora Bora</b> Ananas, Passionsfrucht, Kokosnusscrème, Grenadine	12.00
<b>Fruit Punch</b> Passionsfrucht, Orange, Ananas, Cranberry, Zitrone, Grenadine	12.00
<b>Coconut Kiss</b> Kokosnusscrème, Rahm, Ananas	12.00
<b>San Bitter Cup</b> San Bitter, Orangensaft, Passionsfrucht, Himbeersirup	12.00
<b>Cindarella</b> Ananas, Orangensaft, Sahne, Kokosnusscrème, Grenadine	12.00
<b>Refresher</b> Limette, Orange, Passionsfrucht, Grenadine, Thomas Henry Tonic	12.00
<b>Ipanema</b> Limette, gemahlener Rohrzucker, Ginger Ale	12.00

## WEINE | WINES

<b>WEISSWEIN   WHITE WINE</b>	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Schweiz   Switzerland</b> Müller-Thurgau Weingut Schmidheiny St. Gallen AOC		49.00
<b>Schweiz   Switzerland</b> Epesses, Terre a Boire Domaine Louis Bovard Waadt AOC	9.00	53.00
<b>Österreich   Austria</b> Grüner Veltliner Federspiel, Steinwand Weingut Schmelz Wachau		56.00
<b>Italien   Italy</b> Roero Arneis, Le Madri Michele Chiarlo Piemont DOC	8.00	51.00
<b>ROTWEIN   RED WINE</b>	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Schweiz   Switzerland</b> Merlot Irti Colli Cantina Settemaggio Tessin DOC	8.00	49.00
<b>Schweiz   Switzerland</b> Pinot Noir Pradafant Weingut zur alten Post - Georg Schlegel Graubünden AOC		65.00
<b>Italien   Italy</b> Morellino di Scansano Riserva Fattoria le Pupille, Toscana DOCG Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Malvasia	9.00	53.00
<b>Frankreich   France</b> Château Haut-Canteloup Préstige Côtes de Bordeaux AOC Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		49.00

## BIER & MOST | BEER & CIDER

### Brauerei Schützengarten, St.Gallen

Edelspez vom Fass   Draftbeer	20 cl	4.00
	30 cl	5.00
	50 cl	7.00

Klosterbräu vom Fass   Draftbeer	20 cl	4.00
	30 cl	5.00
	50 cl	7.00

Gallus 612   Old Style Ale	33 cl	5.00
Weisser Engel Hefe-Weizenbier	50 cl	7.00
Indian Pale Ale	33 cl	6.50

Schützengold alkoholfrei   non-alcoholic	33 cl	5.00
--	-------	------

### Brauerei Locher

Quöllfrisch naturtrüb	50 cl	7.00
-----------------------	-------	------

### International

Erdinger Weissbier	50 cl	7.50
--------------------	-------	------

### Most der Mosterei Möhl, Arbon

Saft vom Fass   Cider	4.8 %	50 cl	7.00
Saft vom Fass alkoholfrei   non-alcoholic		50 cl	7.00

## WHISKY

4 cl

### SCHWEIZ | SWITZERLAND

#### Appenzell

Säntis Malt Edition Föhnsturm	46 %	17.00
Säntis Malt Edition Himmelberg	43 %	18.00
Säntis Malt Edition Dreifaltigkeit	52 %	18.00

#### Bern

Langatun Hellfire	81 %	25.00
-------------------	------	-------

#### Thurgau

Macardo Swiss Single Malt	42 %	17.00
Macardo Distillers Selection Double Cask	42 %	16.00

### ÖSTERREICH | AUSTRIA

Guglhof Tauernrogg Sauternes Cask	42 %	15.00
-----------------------------------	------	-------

## CLASSICS

<b>Cosmopolitan</b>	16.00
Absolut Vodka, Cointreau, Cranberry, Limette	

<b>Bloody Mary</b>	17.00
Absolut Vodka, Tomate, Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Tabasco	

<b>Cuba Libre</b>	15.00
Havana Club 3 años, Limette, Coca Cola	

<b>Moscow Mule</b>	15.00
Absolut Vodka, Gurke, Limette, Ginger Beer	

<b>Old Fashioned</b>	17.00
Woodford Reserve Whiskey, Angostura Bitter, Rohrzucker	

## TROPICALS

<b>Mai Tai</b>	20.00
Saint James 12y, Appleton Rum, Orange Curacao, Mandel, Limette	

<b>Planters Punch</b>	15.00
Appleton 12y, Zitrone, Grenadine, Orange Ananas	

<b>Piña Colada</b>	15.00
Havana Club 3 años, Kokosnusscrème, Rahm, Ananas	

<b>Caipirinha</b>	15.00
Cachaça, gemahlener Rohrzucker, Limette	

<b>Caipiroska</b>	15.00
Absolut Vodka, gemahlener Rohrzucker, Limette	

<b>Mojito</b>	15.00
Havana Club 3 años, gemahlener Rohrzucker, Minze, Limette, Soda	

## SOURS

<b>Whiskey Sour</b>	16.00
Woodford Reserve, Zitrone, Zucker	

<b>Gin Sour</b>	15.00
Tanqueray 10, Zitrone, Zucker	

<b>Amaretto Sour</b>	15.00
Disaronno Amaretto, Zitrone, Orangensaft	

## PRE-DINNER COCKTAIL

<b>Dirty Martini</b>	16.00
Tanqueray 10, Noilly Prat, gepresste Oliven	
<b>Dry Martini</b>	14.00
Tanqueray 10, Noilly Prat, Olive	
<b>Negroni</b>	16.00
Tanqueray 10, Campari, Carpano Antica Formula	
<b>Americano</b>	14.00
Campari, Martini Rosso, Soda	
<b>Manhattan</b>	14.00
Woodford Reserve, Carpano Antica Formula, Orange Bitters	

## CHAMPAGNER & SPARKLING DRINKS

<b>Champagner Cocktail</b>	18.00
Angostura Bitter, Würfelzucker, Martell V.S., Roederer Brut Premier	
<b>Kir Royal</b>	16.00
Crème de Cassis, Roederer Brut Premier	
<b>Aperol Spritz</b>	12.50
Aperol, Prosecco, Soda	
<b>Hugo</b>	12.50
Holunderblütensirup, Soda, Prosecco, Minzblätter	
<b>Helga</b>	14.00
Rotweinsirup, Prosecco, Soda, Minzblätter, Beeren	

## SCHOTTLAND | SCOTLAND

### Speyside

Glenfiddich 12y	40 %	14.00
Balvenie Double Wood 12y	40 %	16.00
Balvenie Double Wood 17y	43 %	28.00
Balvenie Port Wood 21y	40 %	32.00
Blair Athol Octave 23y	50.1 %	29.00
Macallan Amber	40 %	17.00
Cragganmore 12y	40 %	14.00
Cragganmore Duncan Taylor 23y	54 %	85.00
Cardhu 12y	40 %	16.00
Speyburn 2004	52.2 %	19.00

### Highlands

Aberlour 10y	43 %	14.00
Aberlour Double Cask 12y	40 %	14.00
Aberlour a'Bunadh Cask Strength	60 %	26.00
Balblair 1991 26y	43 %	29.00
Dalmore 12y	40 %	14.00
Dalwhinnie 15y	43 %	14.00
Edradour 10y	40 %	15.00
Edradour 12y	46 %	16.00
Glendronach 12y	43%	14.00
Glendronach Cask Strength	54.7 %	19.00
Glenmorangie 10y	40 %	16.00
Glenmorangie Nectar d'Or 12y	46 %	18.00
Glenmorangie The Lasanta 12y	43 %	16.00
Glenfarclas 12y	46 %	14.00
Glenfarclas 15y	46 %	17.00
Oban 14y	43 %	15.00

### Islands | Skye

Talisker 10y	45.8 %	14.00
Talisker Storm	45.8 %	17.00
Talisker 57° North	57 %	19.00

### Lowlands

Auchentoshan 12y	40 %	16.00
Auchentoshan Three Wood	43 %	18.00
Auchentoshan Virgin Oak Limited	43 %	22.00
Glenkinchie 12y	43 %	15.00
Glenkinchie Amontillado Sherry Finish 12y	43 %	15.00

## Islay

Ardbeg Ten	46 %	16.00
Ardbeg Uigeadail	54 %	19.00
Bowmore Legend	43 %	14.00
Bowmore Darkest 15y	43 %	22.00
Bowmore 18y	40 %	22.00
Bruichladdich Port Charlotte Heavily Peated	50 %	18.00
Bruichladdich Classic Laddie	50 %	17.00
Bruichladdich Octomore 9.1	59.5 %	35.00
Caol Ila 12y	43 %	14.00
Caol Ila Distillers Edition Moscatel Finish	43 %	16.00
Lagavulin 16y	43 %	18.00
Lagavulin Distillers Edition	43 %	22.00
Laphroaig 10y	40 %	16.00
Laphroaig Lore	48 %	18.00

## Campeltown

Springbank 15y	46 %	19.00
----------------	------	-------

## Islands | Jura

Isle of Jura 16y	40 %	16.00
------------------	------	-------

## Islands | Orkney

Highland Park 12y	40 %	16.00
Highland Park 18y	43 %	26.00
Highland Park Dark Origins	46.8 %	21.00
Highland Park Octave 2006	52.2 %	24.00
Scapa The Orcadian	40 %	18.00

## Island | Blend of the Islands

The Six Isles, Saint Etienne Rhum Finish	46 %	18.00
--	------	-------

## LIKÖRE | LIQUERS

		4 cl
Amaretto di Saronno	28 %	9.00
Bailey's Irish Cream	17 %	9.00
Cointreau	40 %	9.00
Grand Marnier	40 %	9.00
Drambuie	40 %	9.00
Frangelico	20 %	9.00
Benedictine	40 %	9.00
Kahlua	20 %	9.00
Southern Comfort	35 %	9.00
Pimm's No.1	25 %	9.00
Säntis Malt Säntis Cream	18 %	9.00



## SHERRY & PORT

		<b>5 cl</b>
Tio Pepe Gonzales	15 %	9.00
Don Jose Maria Fino	15 %	8.00
Don Jose Maria Cream	18 %	8.00
Port Fine Sandeman weiss	19.5 %	8.00
Grahams Tawny 10y	20 %	14.00
Grahams Tawny 20y	20 %	16.00
Burmester Tawny 30y	20 %	24.00
Burmester Tawny 40y	20 %	42.00
Burmester Colheita 1983	20 %	18.00

## Irland

Tullamore Dew	40 %	12.00
Jameson	40 %	12.00
Knappogue Castle 12y	40 %	15.00
Knappogue Castle Twin Wood 14y	46 %	16.00
Teeling Rum Finish	40 %	16.00
Teeling Revival IV 14y	46 %	20.00
Teeling 24y	46 %	65.00

## USA

Jack Daniel's	40 %	12.00
Four Roses	40 %	11.00
Jim Beam	40 %	11.00
Woodford Reserve	45 %	14.00
Blanton's Straight From The Barrel	62.9 %	19.00

## Kanada

Canadian Club	40 %	11.00
---------------	------	-------

## Indien

Amrut Intermediate Double Cask	57.1 %	16.00
--------------------------------	--------	-------

## Taiwan

Kavalan Single Malt	40 %	18.00
Kavalan King Car	46 %	18.00

## Japan

Nikka Taketsuru	43 %	14.00
Nikka Barrel	51.4 %	15.00
The Nikka 12y	43 %	16.00
Togouchi 18y	40 %	22.00
Kirin Fuji	50 %	17.00

## BLENDED WHISKY

		<b>4 cl</b>
Ballantine's	40 %	11.00
Johnnie Walker Red Label	40 %	11.00
Johnnie Walker Black Label 12y	40 %	14.00
Johnnie Walker Blue Label	43 %	28.00
Chivas Regal 12y	40 %	11.00
Dimple 15y	40 %	15.00
J&B Rare	40 %	11.00

## RUM

		4 cl
<b>Schweiz   Switzerland</b>		
The Last Barrel Gold	42 %	14.00
The Wild Alps Maund 12y	45 %	14.00
<b>Kuba   Cuba</b>		
Havana Club 3y	40 %	12.00
Havana Club 7y	40 %	15.00
Havana Club Reserva	40 %	12.00
Havana Selección de Maestros	45 %	19.00
<b>Puerto Rico</b>		
Bacardi Superior	37.5 %	11.00
Bacardi 8y	37.5 %	13.00
<b>Philippinen   Philippines</b>		
Don Papa 7y	40 %	13.00
<b>Costa Rica</b>		
Centenario Fundacion XO 20y	40 %	15.00
<b>Guatemala</b>		
Zacapa Solera 23y	40 %	16.00
Zacapa XO 25y	40 %	19.00
Solera Gran Reserva Especial		
<b>Jamaika   Jamaica</b>		
Appleton 12y	40 %	11.00
Coruba 12y	40 %	11.00
Wray & Nephews Overproof	63 %	12.00
Worthy Park	58 %	24.00
<b>Martinique</b>		
Saint Etienne XO Extra Vieux	43 %	19.00
Severin XO	45 %	16.00
<b>Barbados</b>		
Plantation XO	40 %	15.00
<b>Dominikanische Republik   Dominican Republic</b>		
Matusalem Gran Reserva Solera 23y	40 %	17.00
Tres Hombres Solera 18y	64.9 %	27.00
Ophimus Solera XO 15y	38 %	14.00
<b>Panama</b>		
Malecon XO 25y	40 %	17.00
<b>Peru</b>		
La Maison du Rhum	45 %	17.00
Ron Millonario Reserva XO 30y	40 %	21.00
<b>Venezuela</b>		
Pampero Aniversario	40 %	17.00
<b>Kolumbien   Colombia</b>		
Dictador XO Insolent	40 %	21.00
Dictador XO Perpetual	40 %	19.00
Dictator 1976	50.3 %	65.00

## GRAPPA | MARC | CALVADOS

		2 cl
<b>MORIN</b>		
Morin Marc de Bourgogne	40 %	11.00
Morin Calvados	40 %	11.00
Morin Vieille Prune	40 %	11.00
<b>BERTA</b>		
Berta Monpra	45 %	14.00
Berta Devina	45 %	16.00
Berta Tre Soli Tre	45 %	16.00
Freisa d'Asti, Bosso, Piemont	42 %	12.00
Grappa di Brunello	45 %	14.00

## OBSTBRÄNDE | FRUIT SPIRITS

			2 cl
<b>Brennerei Humbel</b>			
Nr. 2	Basler Langstieler Kirsch	43 %	12.00
Nr. 3	Ämli Sauerkirsch 2011	43 %	14.00
Nr. 5	Mirabelle 2013 BIO	58 %	12.00
Nr. 8	Gelbmöstler	43 %	14.00
Nr. 12	Quittenbrand 2013	40 %	12.00
Nr. 14	Weisser Traubenkirsch	43 %	14.00
Nr. 20	Roter Gravensteiner Apfel	40 %	12.00
Nr. 24	Wildkirschbrand 2013	43 %	25.00

### Säntis Spirits, Brauerei Locher

	Vieille Poire demi-sec	40 %	9.00
	Vieille Prune demi-sec	40 %	9.00

<b>Belize</b>			
	SBS 2006	64.7 %	25.00

<b>Haiti</b>			
	Plantation XO	40.2 %	17.00

<b>Bermuda</b>			
	Gosling's Black Seal	40 %	14.00

## COGNAC | ARMAGNAC

			2 cl
	Remy Martin Louis XIII	40 %	135.00
	Remy Martin X.O	40 %	26.00
	Remy Martin V.S.O.P	40 %	11.00
	Hennessy Paradis rare Cognac	40 %	63.00
	Hennessy Cognac XO	40 %	28.00
	Meukow Extra X.O	40 %	15.00
	Martell Cordon Bleu	40 %	28.00
	Martell V.S.	40 %	11.00
	Courvoisier V.S.O.P	40 %	14.00
	Davidoff Classic V.S.O.P	40 %	14.00
	Armagnac Marquis de Caussade XO	40 %	14.00
	Ferrand 10 Generations	45 %	13.00

## BRANDY

			4 cl
	Carlos I	36 %	11.00
	Carlos I Imperial Gran Reserva	38 %	19.00
	Vecchia Romagna	38 %	11.00

## Tequila

		<b>4 cl</b>
Patron Gold (100% Agave)	40 %	17.00
Patron Silver (100% Agave)	40 %	16.00
Espolon Blanco	40 %	9.00
Espolon Reposado	40 %	9.00

## Vodka

		<b>4 cl</b>
Kauffmann	40 %	17.00
Beluga	40 %	16.00
Belvedere	40 %	12.00
Grey Goose	40 %	12.00
Absolut	40 %	11.00

## Gin

		<b>4 cl</b>
Hendrick's	41.1 %	14.00
Tanqueray Ten	47.7 %	14.00
Tanqueray Rangpur	41.3 %	14.00
Bombay Sapphire	40 %	12.00
Gordon's	37.5 %	11.00
Brockmans Premium	40 %	13.00
Victoria's Rhubarb	40 %	16.00
The Botanist	46 %	13.00
The Wild Alps Morris	47 %	16.00
Bonifaz	41 %	13.00
Macardo Sloe	28 %	14.00
Ferdinand's Saar	44 %	18.00
Monkey 47	47 %	16.00
Gin Mare	42.7 %	16.00
Seedlip nonalcoholic Gin	0.0 %	9.00

### Mixers Standard

Coca Cola, Coca Cola Zero, Citro, Säfte	3.00
---	------

### Premium Mixers Fever Tree

Indian Tonic Water, Mediterranean Tonic Water	
Aromatic Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer,	
Bitter Lemon	4.00

## Bitter | Anis

		<b>4 cl</b>
Campari	23 %	9.00
Cynar	16.5 %	9.00
Martini bianco   rosso	15 %	9.00
Martini extra dry	18 %	9.00
Noilly Prat	18 %	9.00
Aperol	12 %	9.00
Sambuca Molinari	40 %	9.00
Pastis Marseille	24 %	9.00
Pernod Paris	40 %	9.00
Absinthe Kübler	53 %	9.00

## Kräuter | Herbs

Averna	29 %	9.00
Appenzeller	29 %	9.00
Fernet Branca	33 %	9.00
Ramazzotti	30 %	9.00
Jägermeister	40 %	9.00