

**HERZLICH WILLKOMMEN
IN DER EINSTEIN BAR**

Inhalt Content	Seite Page
Schaumweine Sparkling Wines	4
Weine Wines	5
Bier & Most Beer & Cider	6
Whisky	6-9
Rum	10
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, bar@einstein.ch, 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 11.00
Green lettuce with croûtons and seeds

Sommerlicher Blattsalat mit Kirschtomaten, Burrata und Basilikum 13.00
Summer lettuce with cherry tomatoes, burrata and basil

Caesar Salat mit Speck und Parmesan 19.00
Caesar salad with bacon and parmesan
mit Pouletstreifen / with chicken strips 27.00

Kokos-Curry-Schaumsuppe mit gezupftem Poulet, Kefen und Shiitake Pilzen 11.00
Creamy coconut curry soup with pulled chicken, sugar peas and shiitake mushrooms

Salat „Niçoise“ mit Bohnen, Thunfisch, Ei, Kartoffeln, Tomaten und Paprika 24.00
„Niçoise“ salad with beans, tuna, egg, potatoes, tomatoes and bell pepper

Rindstatar mit Sesam, Avocado, Soja, Yuzu, Edamame
Beef tatar with sesame, avocado, soya, yuzu, edamame
klein | small 24.00
gross | big 32.00

Hausgemachter Bistro Burger mit Cheddar, Tomate, Gurke und Zwiebelschmelze 29.00
Homemade Bistro Burger with Cheddar cheese, tomatoes, cucumbers and onion melt

Clubsandwich mit Tomate, Ei, Speck, Eisbergsalat und Pouletbrust 29.00
Club sandwich with tomato, egg, bacon, lettuce and chicken breast

Portion Pommes frites 6.00
Portion of French fries

E Chili-Würstchen / Chili sausages 12.00

E St.Galler Plättli 19.00
Trockenfleischspezialitäten und Klosterkäse
St.Gallen platter
Dried meat specialities and monastery cheese

Fleisch: Schweiz, Frankreich | Fisch: Grossbritannien

Meat: Switzerland, France | Fish: Great Britain

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

EMPFEHLUNGEN | RECOMMENDATIONS

Teeling Revival **14 Years**

Herkunft | Origin Ireland
Volumenprozent | Volume 46 %
Teeling Revival 4 cl 20.00

Die dritte 14-jährige Edition lagerte zuerst in Bourbon Barrels und anschliessend in Pineau des Charentes Weinfässern.

Farbe: Goldenes Bernstein
Nase: Viele grüne Früchte und einen Hauch von Ananas mit Honig, Haselnuss, etwas Schokolade und getrocknete Früchte.

Gaumen: Getrocknete Früchte, Honig, Mandeln und wieder ist da eine Spur Ananas mit dunkler Schokolade zu erkennen.

Finish: Langer und runder aber leicht trockener Abgang mit süssen Anklängen und etwas dunkler Schokolade.

For an explanation in English please ask our Bar Team.

Bonifaz Dry Gin

Herkunft | Origin Schweiz
Volumenprozent | Volume 41 %
Bonifaz dry Gin 4 cl 13.00

mit | with Fever Tree Tonic Water 4.00

BONIFAZ ist ein wacholderbetonter Dry Gin, handwerklich in einer Farmdestillerie in der Ostschweiz hergestellt, geheizt auf dem Holzfeuer und mit eigenem Quellwasser vom Hofbrunnen.

Verfeinert mit 5 Botanicals, die schlussendlich einen soliden und frischen Gin ergeben, mit feinen und überraschenden Finessen.

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

Italien | Italy **10 cl** **75 cl**
Prosecco di Valdobbiadene Spumante 8.00 49.00
DOCG Brut | Borgoluce Susegana | Veneto

Frankreich | France **10 cl** **75 cl**
Louis Roederer, Brut Premier 14.00 89.00
Louis Roederer, Rosé Brut Vintage 2011 125.00
Louis Roederer, Blanc de Blancs Vintage 2010 129.00
Charles Heidsieck, Brut Réserve 119.00
Charles Heidsieck, Rosé Réserve 139.00
Dom Pérignon Mœt & Chandon 225.00

Kleine Flaschen | Small bottles **37.5 cl**
Ruinart, Blanc de Blancs Brut 69.00
Louis Roederer, Brut Premier 46.00
Ruinart Brut 55.00
Ruinart Rosé 69.00

Kleine Flaschen alkoholfrei **37.5 cl**
Small bottles non-alcoholic
Tröpfel der Zweite | Tröpfel GmbH | Thurgau 32.00
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 5.00
50 cl 6.00
80 cl 9.00
Goba Orange | Goba Citro 30 cl 5.00
Coca Cola | Coca Cola Zero 33 cl 5.00
Rivella rot | blau | grün 33 cl 5.00
Apfelsaft „Möhl“ 33 cl 5.00
Apfelsaftschorle von Mausacker BIO 33 cl 5.00
Fever Tree Tonic Water 25 cl 5.50

Thomas Henry
Tonic Water 20 cl 5.50
Ginger Beer 20 cl 5.50
Cherry Blossom Tonic 20 cl 5.50
Ginger Ale 20 cl 5.50
Bitter Lemon 20 cl 5.50

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

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

ALKOHOLFREIE COCKTAILS NON ALCOHOLIC COCKTAILS

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

WEINE | WINES

WEISSWEIN WHITE WINE	10 cl	75 cl
Italien Italy Pinot Grigio Porer, Tenuta Alois Lageder Trentino DOC	7.00	46.00
Schweiz Switzerland Chardonnay, Weinbau Mathias Bechtel Eglisau AOC	8.00	52.00
Schweiz Switzerland Blanc d'Y, Domaine de la Rodeline Fully AOC Marsanne, Rousanne, Petit Arvine	10.00	65.00
Frankreich France Château Haut Canteloup blanc Côtes de Blaye Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Muscadelle	7.00	45.00
ROTWEIN RED WINE	10 cl	75 cl
Schweiz Switzerland Ultima Goccia, Chiodi Ascona SA Ascona DOC Merlot	10.00	63.00
Schweiz Switzerland Pinot Noir Walser Weingut Lampert, Maienfeld	9.00	55.00
Italien Italy Morellino di Scansano, Riserva Fattoria le Pupille, Toscana DOCG Sangiovese	8.00	51.00
Frankreich France Château Lagrange Cadillac Côtes de Bordeaux AOC Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	7.00	45.00

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
Schützengold (alkoholfrei non-alcoholic)	33 cl	5.00
Indian Pale Ale	33 cl	6.50

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 Siegl	40 %	16.00
Edition Föhnsturm	46 %	17.00
Edition Himmelberg	43 %	18.00
Edition Dreifaltigkeit	52 %	18.00
Säntis Cream	18 %	9.00

Bern, Langatun

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

Thurgau, Macardo

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

CLASSICS

Cosmopolitan	16.00
Absolut Vodka, Cointreau, Cranberry, Limette	

Bloody Mary	15.00
Absolut Vodka, Tomate, Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Tabasco	

Cuba Libre	15.00
Havana Club 3 años, Limette, Coca Cola	

Moscow Mule	15.00
Absolut Vodka, Gurke, Limette, Ginger Beer	

Old Fashioned	17.00
Woodford Reserve Whiskey, Angostura Bitter, Rohrzucker	

TROPICALS

Mai Tai	17.00
Coruba Rum, Appleton Rum, Orange Curacao, Mandel, Limette	

Planters Punch	15.00
Myers Rum, Bacardi Rum, Zitrone, Grenadine, Ananas, Orange	

Piña Colada	15.00
Havana Club 3 años, Kokosnusscrème, Rahm, Ananas	

Caipirinha	15.00
Cachaça, gemahlener Rohrzucker, Limette	

Caipiroska	15.00
Absolut Vodka, gemahlener Rohrzucker, Limette	

Mojito	15.00
Havana Club 3 años, gemahlener Rohrzucker, Minze, Limette, Soda	

SOURS

Whiskey Sour	16.00
Woodford Reserve, Zitrone, Zucker	

Gin Sour	15.00
Gordons Gin, Zitrone, Zucker	

Amaretto Sour	15.00
Disaronno Amaretto, Zitrone, Zuckersirup, Orangensaft	

PRE-DINNER COCKTAIL

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

CHAMPAGNER & SPARKLING DRINKS

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

ÖSTERREICH | AUSTRIA

Guglhof Tauernrogg			
Sauternes Single Cask	42 %		15.00

SCHOTTLAND | SCOTLAND



Speyside			
Glenfiddich			
Single Malt	12 years	40 %	14.00
Single Malt	18 years	40 %	17.00
The Balvenie			
Double Wood, Single Malt	12 years	40 %	16.00
Double Wood, Single Malt	17 years	43 %	28.00
Port Wood	21 years	40 %	32.00
The Macallan			
Macallan Amber		40 %	16.00
Macallan	12 years	40 %	17.00
Cragganmore	12 years	40 %	14.00
Cardhu	12 years	40 %	16.00
Highlands			
Aberlour			
Single Malt	10 years	43 %	14.00
Double Cask	12 years	40 %	14.00
Aberlour a'Bunadh Cask Strength		60 %	26.00
Balblair 1990, 2 nd Release	26 years	43 %	17.00
Edradour			
Single Malt	10 years	40 %	15.00
Single Malt	12 years	46 %	16.00
Glenmorangie			
Original, Single Malt	10 years	40 %	16.00
Nectar d'Or	12 years	46 %	18.00
The Lasanta	12 years	43 %	16.00
Glenfarclas			
Single Malt	12 years	46 %	14.00
Single Malt	15 years	46 %	17.00
Dalmore, Single Malt	12 years	40 %	14.00
Dalwhinnie, Single Malt	15 years	43 %	14.00
Glendronach, Cask Strength		54.7 %	19.00
Oban	14 years	43 %	15.00
Islands Skye			
Talisker			
Single Malt	10 years	45.8 %	14.00
Talisker Storm		45.8 %	17.00
Lowlands			
Glenkinchie			
Single Malt	12 years	43 %	15.00
Distillers Edition	12 years	43 %	15.00
Amotillado Sherry Finish			

Auchentoshan			
Single Malt	12 years	40 %	16.00
Three Wood		43 %	18.00
Virgin Oak Limited		43 %	22.00
Islay			
Ardbeg			
Single Malt	10 years	46 %	18.00
Ardbeg Uigeadail Cask Strength		54 %	18.00
Bowmore			
Bowmore Legend		43 %	14.00
Bowmore Darkest	15 years	43 %	22.00
Single Malt	18 years	40 %	22.00
Bruichladdich			
Port Charlotte Scottish Barley Heavily Peated		50 %	18.00
Classic Laddie Scottish Barley		50 %	17.00
Octomore 7.1	5 years	59.5 %	21.00
Caol Ila			
Distillers Edition, Moscatel Finish		43 %	16.00
Single Malt	12 years	43 %	14.00
Lagavulin			
Single Malt	16 years	43 %	18.00
Distillers Edition		43 %	22.00
Laphroaig			
Single Malt Scotch	10 years	40 %	16.00
Single Malt Scotch	18 years	48 %	22.00
Bunnahabhain 1991			
The Octave Cask Strength	22 years	49.3 %	28.00
Campeltown			
Springbank	15 years	46 %	19.00
Islands Jura			
Isle of Jura	16 years	40 %	16.00
Islands Orkney			
Highland Park			
Single Malt	12 years	40 %	16.00
Single Malt	18 years	43 %	26.00
Dark Origins		46.8 %	21.00
Scapa			
"The Orcadian" Single Malt		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
Grand Marnier Cuvée 150 ans	40 %	41.00

SHERRY & PORT

			5 cl
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	10 years	20 %	14.00
Grahams Tawny	20 years	20 %	16.00
Burmester Tawny	30 years	20 %	24.00
Burmester Tawny	40 years	20 %	42.00

Irland



Tullamore Dew		40 %	12.00
Jameson		40 %	12.00
Knappogue Castle	12 years	40 %	15.00
Knappogue Castle "Twin Wood"	14 years	46 %	16.00
Teeling Rum Finish		40 %	16.00
Teeling Revival "Double Cask"	14 years	46 %	20.00

Indien

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

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
---------------	--	------	-------

Taiwan



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

BLENDED WHISKY

			4 cl
Nikka Taketsuru		43 %	14.00
Ballantine's		40 %	11.00
Johnnie Walker, Red Label		40 %	11.00
Johnnie Walker, Black Label	12 years	40 %	14.00
Johnnie Walker, Blue Label		43 %	28.00
Chivas Regal	12 years	40 %	11.00
Dimple	15 years	40 %	15.00
J&B Rare		40 %	11.00
Nikka Barrel		51.4 %	15.00
The Nikka	12 years	43 %	16.00
Togouchi	18 years	40 %	22.00
Kirin Fuji		50 %	17.00

RUM

4 cl

Schweiz | Switzerland

The Last Barrel Gold		42 %	14.00
Maund	12 years	45 %	14.00

Kuba | Cuba

Havana Club Anejo	3 years	40 %	12.00
Havana Club Anejo Reserva		40 %	12.00
Havana Club	7 years	40 %	15.00

Puerto Rico

Bacardi Rum Superior		37.5 %	11.00
Bacardi Rum	8 years	37.5 %	13.00

Philippinen | Philippines

Don Papa Small Batch	7 years	40 %	13.00
----------------------	---------	------	-------

Costa Rica

Centenario Fundacion XO	20 years	40 %	15.00
-------------------------	----------	------	-------

Guatemala

Zacapa XO	23 years	40 %	16.00
Zacapa XO	25 years	40 %	19.00
Solera Gran Reserva Especial			

Jamaika | Jamaica

Myers's Original Dark		40 %	11.00
Coruba	12 years	40 %	11.00

Martinique

Saint Etienne XO "Extra Vieux"		43 %	19.00
--------------------------------	--	------	-------

Barbados

Plantation XO Winner Rum Master 2010		40 %	15.00
20th Anniversary			

Dominikanische Republik | Dominican Republic

Metusalem Gran Reserva Solera	23 years	40 %	17.00
Ophimus Solera XO	15 years	38 %	14.00

Panama

Malecon XO	25 years	40 %	17.00
------------	----------	------	-------

Peru

Ron Millonario Reserva XO	30 years	40 %	21.00
---------------------------	----------	------	-------

Venezuela

Pampero Aniversario		40 %	17.00
Diplomatico Exclusiva XO	12 years	40 %	14.00

Kolumbien | Colombia

Dictador XO Insolent		40 %	21.00
Dictador XO Perpetual		40 %	19.00

Bermuda

Gosling's Black Seal		40 %	14.00
----------------------	--	------	-------

West Indies

A.H. Riise XO		45 %	17.00
---------------	--	------	-------

GRAPPA | MARC | CALVADOS

2 cl

Morin

Marc de Bourgogne	40 %	11.00
Calvados	40 %	11.00
Vieille Prune	40 %	11.00

Paolo Berta, Piemont

Monpra	45 %	14.00
Devina	45 %	16.00
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

Brennerei Humbel

Nr. 1	Hemmiker Kirsch 2009	40 %	12.00
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. 6	Löhrpflaume 2009	40 %	12.00
Nr. 9	Roter Williams 2011	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. 21	Gelber Williams 2013	40 %	14.00
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

COGNAC | ARMAGNAC

2 cl

Remy Martin Louis XIII	40 %	90.00
Remy Martin X.O	40 %	26.00
Remy Martin V.S.O.P	40 %	11.00
Hennessy Paradis rare Cognac	40 %	36.00
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

BRANDY

2 cl

Carlos I, Brandy de Jerez

Carlos I	36 %	11.00
Imperial Gran Reserva	38 %	19.00

Vecchia Romagna	38 %	11.00
-----------------	------	-------

Tequila

		4 cl
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

		4 cl
Kauffmann	40 %	17.00
Crystal Head	40 %	16.00
Beluga	40 %	16.00
Belvedere	40 %	12.00
Grey Goose	40 %	12.00
Absolut	40 %	11.00

Gin

		4 cl
Ferdinand's Saar Dry Gin	44 %	18.00
Monkey 47	47 %	16.00
Victoria's Rhubarb Gin	40 %	16.00
Swiss Crystal Gin	43 %	15.00
Sloe Gin	28 %	14.00
Hendrick's Gin	41.1 %	14.00
Tanqueray Ten	47.7 %	14.00
The Botanist	46 %	13.00
Bombay Sapphire	40 %	12.00
Gordon's London Dry Gin	37.5 %	11.00
Bonifaz Gin	41 %	13.00
Brockmans Premium Gin	40 %	13.00

Mixers Standard

Coca Cola, Coca Cola Zero, Citro, Säfte 3.00

Premium Mixers Thomas Henry

Tonic Water, Ginger Beer, Cherry Blossom,
Ginger Ale, Bitter Lemon 4.00

Premium Mixers Fever Tree

Tonic Water 4.00

Bitter | Anis

		4 cl
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
Braulio	21 %	9.00
Fernet Branca	33 %	9.00
Ramazzotti	30 %	9.00
Jägermeister	40 %	9.00