

## **Das kleine Beizli in dem man sich DU sagen kann!**

Herzlich willkommen im Gertrudhof. Wir freuen uns, dass du da bist und möchten dir bereits jetzt für deinen Besuch danken. Für Feedbacks stehen wir gerne persönlich oder unter [bestellung\(at\)gertrudhof.ch](mailto:bestellung(at)gertrudhof.ch) zur Verfügung. Achtung, die Mails werden max. einmal täglich gelesen. Tisch-Reservationen nehmen wir per Reservationssystem oder per Telefon entgegen.

Gertrudstrasse 26, 8003 Zürich  
Telefon +41 44 451 31 31  
[www.gertrudhof.ch](http://www.gertrudhof.ch)

### **Öffnungszeiten**

	<b>Restaurant</b>	<b>Küche</b>
Montag	Ruhetag	Ruhetag
Dienstag - Freitag	11.30 – 14.00 17.30 – 23.00	11.30 – 13.30 17.30 – 21.30
Samstag	17.30 – 23.00	17.30 – 21.30
Sonntag	16.00 – 22.00	16.00 – 21.00

### **Zur Angebotskarte:**

Gelbe Seiten – Essensangebot  
Weisse Seiten – Getränkeangebot  
Lachsfarbige Seiten – Flaschenweine

## **Die Cordon bleus stehen bei uns im Mittelpunkt.**

Wir bereiten unsere Cordon bleus frisch zu. Für die Herstellung und Zubereitung haben wir eigene Geheimrezepte.

Das Cordon bleu braucht in der Pfanne viel Pflege und dauert bei normalem Arbeitsaufkommen je nach Grösse durchschnittlich 20 – 30 Minuten in der Zubereitung.

## **Fleischdeklaration**

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Ziegler in Zürich. Das Fleisch wird länger abgehangen und hat auch darum die beste Qualität.

Die Schweine stammen ausschliesslich vom Schweinezüchter  
Thomas Volkart in Niederglatt ZH.

Die Kälber und Rinder stammen ausschliesslich aus der Region Zürich,  
so wie auch das Mostbröckli und der Schinken. Das Fleisch ist  
Culinarium zertifiziert. Das Pouletfleisch beziehen wir durch die  
Metzgerei Ziegler von der Firma frifag aus Märwil TG

## **Brot**

Unser Brot erhalten wir von der Bäckerei Wagner in Zürich Wiedikon.  
Das Brot wird aus Schweizer Mehl gebacken.

## **Einzelinkasso**

Bitte beachte, dass bei Gruppen ab 8 Personen kein Einzelinkasso  
möglich ist. Ausnahme: Das Total aller Konsumationen wird durch die  
Anzahl Teilnehmer zu gleichen Teilen aufgeteilt. Individuelle  
(Ab-) Rechnungen sind nicht möglich.

## **Allergene**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder  
Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere  
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fast alle Gerichte, auch panierte Gerichte (ausser Vegi-Cordon bleu's)  
sind auch glutenfrei erhältlich. Spuren von Weizen sind jedoch möglich.

 Diese Gerichte sind auf Verlangen auch vegan erhältlich.

# Vorspeisen und kalte Gerichte

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Tagessuppe</b>	9.50	
<b>Trudysalat</b> <b>Renner</b>	13.50	
Blattsalat mit Ei, Speck, Kernen und Nüssen		
<b>Grüner Salat</b> 	9.50	
Blattsalat mit Kernen und Nüssen		
<b>Gemischter Salat</b> 	11.50	
Mit Kernen und Nüssen		
<b>Crispy Chicken Salat</b>	15.50	25.50
Gebackene Pouletbrust-Knusperli auf Salatteller		
<b>Jäger Salat</b>	15.50	25.50
Speck, Champignons auf Salatteller		
<b>Champion Salat</b>	16.50	26.50
Gebratene Pouletbruststreifen, Champignons auf Salatteller		
<b>Wurst-Käsesalat garniert</b>	16.50	22.50
Mit saisonalen Salaten		
<b>Wurstsalat garniert</b>	14.50	20.50
Mit saisonalen Salaten		
<b>Grosser Salatteller</b>		21.50
Mit saisonalen Salaten und gekochtem Ei		
<b>Gertrudteller</b>		23.50
Vorderschinken, Salami, Rohschinken, Mostbröckli & zweierlei Käse		

Wähle zwischen:

**Hausgemachte französische Salatsauce**

oder

**hausgemachte italienische Salatsauce** 

# Cordon bleu Festival

	<b>Mini</b>	<b>Normal</b>	<b>Mega</b>
Alle Cordon bleus sind exkl. Beilagen. Gewichtsangabe ohne Füllung und Panade.	ca. 100g	ca. 170g	ca. 340g
<b>Original Schwein</b>	24.00	29.00	47.00
<b>Original Kalb</b>	37.00	42.00	65.00
Vorderschinken, Gruyère & Raclette			
<b>Knobli Schwein</b>	24.50	29.50	47.50
<b>Knobli Kalb</b>	37.50	42.50	65.50
Vorderschinken, Knoblauchpaste & Raclette			
<b>Gorgi Schwein</b>	24.50	29.50	47.50
<b>Gorgi Kalb</b>	37.50	42.50	65.50
Vorderschinken & Gorgonzola			
<b>Glarner Schwein</b>	25.50	30.50	48.50
<b>Glarner Kalb</b>	38.50	43.50	66.50
Vorderschinken, Maggi, Schabziger & Raclette			
<b>Berner Schwein</b>	26.50	31.50	49.50
<b>Berner Kalb</b>	39.50	44.50	67.50
Vorderschinken, Speck, Röstzwiebeln & Raclette			
<b>Scharfer Sascha Schwein</b>	27.00	32.00	50.00
<b>Scharfer Sascha Kalb</b>	40.00	45.00	68.00
Vorderschinken, Gruyère & rote Sascha-Sauce (Knoblauch, Basilikum, Senf, Sambal Oelek, rote Peperoncini)			
<b>Mir isch glich Schwein</b>	27.50	32.50	50.50
<b>Mir isch glich Kalb</b>	40.50	45.50	68.50
Vorderschinken, Knoblauch, Basilikum, Senf, Dörrotomaten, Speck, Röstzwiebeln & Rahmkäse			
<b>Mediterran Schwein</b>	29.50	34.50	52.50
<b>Mediterran Kalb</b>	42.50	47.50	70.50
Vorderschinken, Basilikum, Sardellen, Nüsse, Dörrotomaten, Brie & Taleggio			

# Cordon bleu Festival

Alle Cordon bleus sind exkl. Beilagen.

Gewichtsangabe ohne Füllung und Panade.

Mini	Normal	Mega
ca. 100g	ca. 170g	ca. 340g

<b>Luzerner Schwein</b>	27.50	32.50	50.50
-------------------------	-------	-------	-------

<b>Luzerner Kalb</b>	40.50	45.50	68.50
----------------------	-------	-------	-------

Vorderschinken, Brätkügeli, Luzerner Rahmkäse

<b>Scharfer Ernesto Schwein</b>	29.50	34.50	52.50
---------------------------------	-------	-------	-------

<b>Scharfer Ernesto Kalb</b>	42.50	47.50	70.50
------------------------------	-------	-------	-------

Vorderschinken, Rinds-Salami, Speck, Röstwiebeln, Appenzeller Käse,  
scharfe grüne Ernesto-Chili - Sauce über das Cordon bleu nappiert

<b>Dijon Schwein</b>	27.00	32.00	50.00
----------------------	-------	-------	-------

<b>Dijon Kalb</b>	40.00	45.00	68.00
-------------------	-------	-------	-------

Vorderschinken, Knoblauch, Dijon Senf & Brie

<b>Entlebucher Schwein</b>	27.00	32.00	50.00
----------------------------	-------	-------	-------

<b>Entlebucher Kalb</b>	40.00	45.00	68.00
-------------------------	-------	-------	-------

Speck, in Rotwein eingelegte Dörripflaumen & Bergkäse

<b>Florentiner Schwein</b>	27.00	32.00	50.00
----------------------------	-------	-------	-------

<b>Florentiner Kalb</b>	40.00	45.00	68.00
-------------------------	-------	-------	-------

Vorderschinken, Spinat, Brie & Raclette

<b>Appenzeller Schwein</b>	27.50	32.50	50.50
----------------------------	-------	-------	-------

<b>Appenzeller Kalb</b>	40.50	45.50	68.50
-------------------------	-------	-------	-------

Rinds-Mostbröckli & Appenzeller Käse

<b>Toscana Schwein</b>	28.00	33.00	51.00
------------------------	-------	-------	-------

<b>Toscana Kalb</b>	41.00	46.00	69.00
---------------------	-------	-------	-------

Rinds-Salami, Knoblauch, Basilikum, Dörrtomaten & Raclette

<b>Funghi Schwein</b>	27.00	32.00	50.00
-----------------------	-------	-------	-------

<b>Funghi Kalb</b>	40.00	45.00	68.00
--------------------	-------	-------	-------

Vorderschinken, Champignons & Taleggio

# Cordon bleu Festival

	<b>Mini</b>	<b>Normal</b>	<b>Mega</b>
Alle Cordon bleus sind exkl. Beilagen. Gewichtsangabe ohne Füllung und Panade.	ca. 100g	ca. 170g	ca. 340g
<b>Feigen Schwein</b>	28.50	33.50	51.50
<b>Feigen Kalb</b>	41.50	46.50	69.50
Rinds-Mostbröckli, Feigensenf, getrocknete Feigen & Taleggio			
<b>Trüffel Schwein</b>	34.50	39.50	62.00
<b>Trüffel Kalb</b>	47.50	52.50	80.00
Rohschinken, Trüffelpaste & Trüffelbrie (Tartufo bianchetto)			
<b>Määäh Schwein</b>	29.50	34.50	52.50
<b>Määäh Kalb</b>	42.50	47.50	70.50
Feigensenf, Rohschinken, Schafschäsli aus Beromünster & Nüsse			
<b>Wurst Käse Schwein</b>	28.50	33.50	51.50
<b>Wurst Käse Kalb</b>	41.50	46.50	69.50
Vorderschinken, Dijon Senf, Cervelat, Gruyère & Röstzwiebeln			
<b>Quattro Formaggi Schwein</b>	28.00	33.00	51.00
<b>Quattro Formaggi Kalb</b>	41.00	46.00	69.00
Vorderschinken, Rinds-Salami, Raclette, Taleggio, Brie & Gorgonzola			
<b>Grieche Schwein</b>	28.50	33.50	51.50
<b>Grieche Kalb</b>	41.50	46.50	69.50
Rinds-Mostbröckli, schwarze Oliven, Dörrtomaten & Fetakäse (Schaf- und Ziegenmilch)			
<b>Hawai Schwein</b>	28.50	33.50	51.50
<b>Hawai Kalb</b>	41.50	46.50	69.50
Vorderschinken, Speck, süss-saure kandierte Ananas, Rahmkäse			
<b>Gärtner Schwein</b>	28.00	33.00	51.00
<b>Gärtner Kalb</b>	41.00	46.00	69.00
Rinds-Salami, Gemüse, Nüsse & Bergkäse			

# Cordon bleu Festival

	<b>Mini</b>	<b>Normal</b>	<b>Mega</b>
Alle Cordon bleus sind exkl. Beilagen. Gewichtsangabe ohne Füllung und Panade.	ca. 100g	ca. 170g	ca. 340g
<b>Taleggio Schwein</b>	25.50	30.50	48.50
<b>Taleggio Kalb</b>	38.50	43.50	66.50
Vorderschinken & Taleggio			
<b>Delizia Schwein</b>	29.50	34.50	52.50
<b>Delizia Kalb</b>	42.50	47.50	70.50
Rinds-Salami, Speck, in Rotwein eingelegte Dörripflaumen, getrocknete Feigen, kandierte Ananas & Taleggio			
<b>Bündner Schwein</b>	28.50	33.50	51.50
<b>Bündner Kalb</b>	41.50	46.50	69.50
Rohschinken, Speck & Bergkäse			
<b>Förster Schwein</b>	31.50	36.50	54.50
<b>Förster Kalb</b>	44.50	49.50	72.50
Vorderschinken, Speck, Champignons, Croutons, Rahmkäse, separat Preiselbeeren			
<b>Salami Schwein</b>	27.50	32.50	50.50
<b>Salami Kalb</b>	40.50	45.50	68.50
Rinds-Salami, Oliven, Bergkäse			
<b>Metzger Schwein</b>	28.50	33.50	51.50
<b>Metzger Kalb</b>	41.50	46.50	69.50
Vorderschinken, Brätkügeli, Cervelat, Brie			

## Zusätzliches:

Bratensauce	3.00	Scharfe Sascha Sauce (rot)	1.50
Rahmsauce	3.50	Scharfe Ernesto Sauce (grün)	1.50
Champignons-Rahmsauce	4.50	Preiselbeeren	3.50
		Pro Änderung	Mind. 1.50

## Warme Gerichte

<b>Schweinsschnitzel paniert</b> (2 Stück)	24.50
Mini Schweinsschnitzel paniert	19.50
<b>Wienerschnitzel paniert</b> (2 Stück)	32.00
Mini Wienerschnitzel paniert	27.00
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> (2 Stück)	25.50
Mini Schweinsrahmschnitzel	20.50
<b>Kalbsschnitzel nature</b> (2 Stück)	34.00
Mini Kalbsschnitzel nature	29.00
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Champignonsrahmsauce	34.00
<b>Trudyrösti</b>	25.50
Mit Vorderschinken, Speckwürfeli, Zwiebeln, Raclette & Spiegelei	

## Beilagen (exkl.)

<b>Beilage Pommes frites</b>	7.00
<b>Portion Pommes frites</b>	8.50
<b>Süsskartoffel Pommes frites</b>	9.00
<b>Rösti</b> 	9.00
<b>Nüdeli mit Butter</b>	6.00
<b>Nüdeli mit Tomatensauce</b>	7.50
<b>Nüdeli mit Trüffelpaste und Trüffelöl</b> (Tartufo bianchetto)	11.50
<b>Spätzli</b>	8.00
<b>Gemüse</b>	9.50
<b>Grüner Salat</b> Blattsalat mit Kernen und Nüssen 	9.50
<b>Gemischter Salat</b> mit Kernen und Nüssen 	11.50
<b>Fitnesssteller</b> Grosser gemischter Salat mit Ei, Kernen und Nüssen	14.50
<b>Trudysalat</b> Blattsalat mit Ei, Speck, Kernen und Nüssen	13.50

## Spezial Cordon bleu

### Speck Seitan

Seitanschnitzel gefüllt mit Speck und Raclette

28.50

### Schinken Dinkel

Bio Dinkelschnitzel gefüllt mit Vorderschinken, Champignons, Bergkäse

28.50

## Vegetarische Cordon bleu

### Getreide Cordon bleu

Bio Dinkelschnitzel gefüllt mit Basilikum, Dörrtomaten, Brie & Raclette

27.50

### Gruyère Cordon bleu

Vegi-Poulet (Pflanzenprotein) gefüllt mit Vegi-Schinken & Gruyère

30.50

### Rindlos Cordon bleu

Vegi-Rindsschnitzel (Weizenprotein) gefüllt mit Vegi-Trockenfleisch & veganem Cheddar-Käse

33.00

### Fleischkäselos Cordon bleu

Vegi-Fleischkäse (Erbseprotein) gefüllt mit Vegi-Specktranchen & Appenzeller Käse

31.00

### Pouletlos Cordon bleu

Vegi-Poulet (Pflanzenprotein) gefüllt mit Vegi-Schinken & veganem Brie

36.00

### Seitan Cordon bleu Classic

Seitanschnitzel gefüllt mit Gruyère & Raclette

27.50

### Seitan Cordon bleu Trüffel

Seitanschnitzel gefüllt mit Trüffelpaste & Trüffelbrie (Tartufo bianchetto)

36.00

## Fleischlose Gerichte

### Vegi Schnitzel paniert (2 Stück)

24.50

### Mini Vegi Schnitzel paniert

19.50

### Käsespätzli mit Röstzwiebeln

23.50

### Trudy's Tomatennüdeli

22.50

Nüdeli mit Tomatensauce, Gemüse und Champignons

### Gemüserösti mit Käse überbacken

23.50

### Gemüseteller mit Süsskartoffel Pommes frites

26.50

 Diese Gerichte sind auf Anfrage auch vegan erhältlich.

# Kinderkarte

Kleiner Menusalat	7.00
Beilage Pommes frites	7.00
Portion Pommes frites	8.50
Beilage Spätzli	8.00
Nüdeli mit Tomatensauce	7.50

<b>1 Kinder Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites</b>	15.50
<b>1 Kinder Wienerschnitzel (Kalb) mit Pommes frites</b>	21.50
<b>1 Kinder Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli</b>	15.50
<b>1 Kinder Kalbsrahmschnitzel mit Nüdeli</b>	21.50
<b>Pouletbrust-Knusperli mit Pommes frites</b>	15.50
Änderung zu Rösti +3.50	

<b>Desserts</b>	Pro Kugel
<b>Glacesorten:</b> Vanille, Kaffee, Schokolade, Zitronen, Mango	5.50
Schlagrahm	1.50
Schokoladensauce	2.50

<b>Globi Milchglace</b>	5.50
mit Kaugummi Geschmack, Zuckerdekor	



# Mineral- und Tafelgetränke

## Flaschen

<b>Eptinger Mineral</b>	33cl	5.00
mit/ohne Kohlensäure	100cl	11.50
<b>Hahnenwasser</b>	Pro dl	0.70
<b>Rivella rot / blau</b>	33 cl	5.20
<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero</b>	33 cl	5.20
<b>Pepita Orange, Pepita Grapefruit</b>	33 cl	5.20
<b>Phils Bio Eistee Früchte/Kräuter</b>	33 cl	6.00
<b>Phils Bio Eistee Grüntee/Apfel</b>	33 cl	6.00
<b>Möhl Apfelschorle</b>	33 cl	5.20
<b>Möhlssaft trüb mit 4.0% Alkohol / ohne Alkohol</b>	50 cl	7.50

## **Bier (Brauerei Erusbacher und Paul)**

### Vom Fass:

<b>Bier Paul Lager 4.9%</b>	Hergöttli	20 cl	4.50
	Stange	30 cl	5.50
	Grosses	50 cl	8.40

## Flaschen

<b>Bier Paul 08 Weizenbier 5.2%</b>	50 cl	8.80
<b>Bier Paul 02 Schwarzbier naturtrüb 5.0%</b>	33 cl	6.50
<b>Bier Paul 10 India Pale Ale 5.0%</b>	33 cl	6.50
<b>Erusbacher Bräu: Das Ohni &lt;0.5% vol.</b>	33 cl	6.00

## Aperitif mit Alkohol

<b>El Tony Turbo Mate</b>	4cl Vodka mit 33cl Mate Tee kalt, leicht gesüsst	15.00
<b>Aperol Spritz</b>	4cl Aperol, Prosecco, Soda	12.50
<b>Campari Spritz</b>	4cl Campari, Prosecco, Soda	12.50
<b>Lillet Spritz</b>	1dl Lillet rosé, Tonic, Waldbeeren	12.50
<b>Limoncello Spritz</b>	4cl Limoncello, Limettensaft, Prosecco, Soda	12.50
<b>Hugo</b>	Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze	12.50
<b>Moscow Mule</b>	4cl Vodka, Limette, Ginger Beer, Minze	15.00
<b>London Mule</b>	4cl Gin, Limette, Ginger Beer, Minze	15.00
<b>Dark &amp; Stormy</b>	4cl Havanna Club Rum, Limette, Ginger Beer, Minze	15.00
<b>Gespritzter Weisswein süss/sauer</b>	1dl Weisswein mit Soda/Citro	9.00
<b>Campari Soda</b>	4cl Campari mit Soda	10.00
<b>Campari Orange</b>	4cl Campari mit Orangensaft	12.00
<b>Martini Bianco</b>	4cl Martini mit Zitronenschnitz	8.00
<b>Cuba Libre</b>	4cl Havanna Club Rum mit Cola und Limette	15.00

## Aperitif ohne Alkohol

<b>Thomas Henry Spicy Ginger</b>	20cl	6.00
<b>El Tony Mate</b>	33cl Mate Tee kalt, leicht gesüsst	6.00
<b>Virgin Aperol Spritz</b>	Blutorangensirup, alkoholfreier Schaumwein, Soda	9.50
<b>Virgin Hugo</b>	Holunderblütensirup, alkoholfreier Schaumwein, Soda, Minze	9.50
<b>Virgin Schaumwein</b>	1dl alkoholfreier Schaumwein	7.00

# Weine im Offenausschank

## Schaumwein

### **Prosecco IL Colle Extra dry**

10 cl 8.50

**Traubensorte:** Glera (Prosecco)

**Weingut:** IL Colle, Italien, Venedig

11.5%

**Geschmack:** aromatisch, fruchtig, lebendig, frisch

vol.

**Ausbau:** Stahltank

## Weissweine

### **Hauswein: Stadt Zürich Räuschling**

10 cl 8.50

**Traubensorte:** Räuschling

**Weingut:** Landolt, Stadt Zürich

12.5%

**Geschmack:** Im Bouquet dezente Blütenaromen mit frischen Zitrusnoten. Am Gaumen kräftig, mit guter Säurestruktur.

vol.

**Ausbau:** Stahltank

### **Züribieter Cuvée weiss**

10 cl 7.50

**Traubensorte:** Riesling-Silvaner, Pinot Gris, Blanc de noir

**Weingut:** Landolt, Kanton Zürich

12.5%

**Geschmack:** Süssliche Fruchtaromen, lebendig, frisch. Am Gaumen rund, fruchtig, und fein.

vol.

**Ausbau:** Stahltank

### **Riesling Einspuknull trocken**

10 cl 7.00

**Traubensorte:** Riesling

**Weingut:** Alexander Loersch, Deutschland, Pfalz

11.5%

**Geschmack:** frisch, fruchtig, herb, mit moderatem Alkoholgehalt.

vol.

**Ausbau:** Stahltank

# Weine im Offenausschank

## Roséwein

**Zürbieter Rosé Schiterberg AOC** 10 cl 7.00

**Traubensorte:** Pinot Noir

**Weingut:** Landolt, Schweiz, Zürcher Weinland 12.5%

**Geschmack:** frisch, fruchtig, elegant vol.

**Ausbau:** Stahltank

## Rotweine

**Hauswein: Colossal Reserva** 10 cl 8.00

**Traubensorte:** Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet, Tinta Roriz

**Weingut:** Casa Santos Lima, Portugal, 40km nördlich von Lissabon 14%

**Geschmack:** reiffruchtig, pfeffrig, strukturiert, saftig vol.

**Ausbau:** 8 Monate Barrique

**Zürbieter Cuvée rot AOC** 10 cl 7.00

**Traubensorte:** Pinot Noir, Cabernet Dorsa, Dornfelder

**Weingut:** Landolt, Schweiz, Zürcher Weinland 13.5%

**Geschmack:** fruchtig, würzig, vollmundig vol.

**Ausbau:** Barrique und Stahltank

## **Monatswein**

Frage uns danach

# Warme Getränke

## Kaffee

<b>Kaffee / Espresso</b>	4.70
<b>Milchkaffee</b>	5.30
<b>Cappuccino</b>	6.00
<b>Doppelter Espresso</b>	6.20
<b>Latte Macchiato</b>	6.80
<b>Coretto Grappa</b>	8.00
<b>Kaffee fertig / Kaffee Luz</b>	8.50

## Sirocco Bio Tee

4 dl 6.00

Premium Tee in Spitzenqualität. Die Sirocco-Tees stammen ausschliesslich aus kontrolliertem biologischem Anbau. Die edlen Teebeutel sind handgefertigt und biologisch abbaubar.

**Ceylon Sunrise** (Bio English Breakfast)

**Japanese Sencha** (Japanischer Bio Grüntee)

**Rooibos Tangerine** (Bio Rooibostee mit Mandarine)

**Camomile Orange Blossoms** (Bio Kamillentee mit Orangenblüten)

**Moroccan Mint** (Marokkanischer Bio Minztee)

**Piz Palü** (Schweizer Bio Kräutertee)

**Verbena** (Bio Verveinetee)

**Red Kiss** (Bio Früchtetee)

**Black Chai** (Bio Schwarztee mit Gewürzen)

**Ginger Lemon Dream** (Bio Kräutertee mit Zitronengras und Ingwer)

**Apfelpunsch** 2 dl 4.00

**Heisses Wasser** 2 dl 2.00

# Spirituosen

## Liköre / Aperitif

<b>Martini Bianco 15% vol.</b>	4 cl	8.00
<b>Frangelico (Haselnuss-Likör) 20% vol.</b>	2 cl	6.00
<b>Braulio 21% vol.</b>	4 cl	8.00
<b>Averna 29% vol.</b>	4 cl	8.00
<b>Berliner Luft 18% vol.</b>	4 cl	8.00
<b>Limoncello 25% vol.</b>	4 cl	8.00
<b>Appenzeller Alpenbitter 29% vol.</b>	4 cl	8.00
<b>Ramazzotti 30% vol.</b>	4 cl	8.00
<b>Amaretto 28% vol.</b>	4 cl	10.00

## Regionale Spirituosen

Vom Brändli Obst- und Weinbau, Au Wädenswil

### Fruchtbrände

<b>Traubenbrand 42% vol.</b>	4 cl	10.50
<b>Vieille Prune 42% vol.</b>	4 cl	10.50
<b>Aprikosen 42% vol.</b>	4 cl	9.50

**„Nüssli“ - Shot**

**Euse Huustrunk**

Warmer Haselnusslikör mit Schlagrahm

CHF 6.50

## Obstbrände

<b>Kernobst 40% vol.</b>	2 cl	8.00
<b>Kirsch 40% vol.</b>	2 cl	8.00
<b>Zwetschgen 40% vol.</b>	2 cl	8.00
<b>Kräuter 40% vol.</b>	2 cl	8.00
<b>Williams 40% vol.</b>	2 cl	8.00

## Cognac

<b>Rémy Martin 40% vol.</b>	2 cl	10.00
-----------------------------	------	-------

## Grappa

<b>Brunello 41% vol.</b>	2 cl	9.00
<b>Moscato 41% vol.</b>	2 cl	9.50
<b>Amarone 41% vol.</b>	2 cl	10.50
<b>Roccanivo 43% vol.</b>	2 cl	14.50

## Whisky

<b>Ballantine's 40% vol.</b>	4 cl	9.00
<b>Macallen malt (mind. 12 Jahre) 40% vol.</b>	4 cl	16.00

## Vodka

<b>Absolut Vodka 40% vol.</b>	4 cl	10.00
-------------------------------	------	-------

## Rum

<b>Havana Club 40% vol.</b>	4 cl	10.00
-----------------------------	------	-------

## Gin

<b>Bombay's Gin Tonic 40% vol.</b>	4 cl	15.00
------------------------------------	------	-------