

## 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

 Diese Gerichte sind auf Verlangen auch vegan erhältlich.

Fast alle Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich.  
Spuren von Weizen sind jedoch möglich. Die Vegi Cordon bleu's sind nicht glutenfrei möglich.

## **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.

# 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

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

# 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>Luzerner Schwein</b>	27.50	32.50	50.50
<b>Luzerner Kalb</b>	40.50	45.50	68.50
Vorderschinken, Brätkügel, 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

Alle Cordon bleus sind exkl. Beilagen.

Gewichtsangabe ohne Füllung und Panade.

<b>Mini</b>	<b>Normal</b>	<b>Mega</b>
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 Dörppflaumen, 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

<b>Speck Seitan</b>	28.50
Seitanschnitzel gefüllt mit Speck und Raclette	
<b>Schinken Dinkel</b>	28.50
Bio Dinkelschnitzel gefüllt mit Vorderschinken, Champignons, Bergkäse	

## Vegetarische Cordon bleu

<b>Getreide Cordon bleu</b>	27.50
Bio Dinkelschnitzel gefüllt mit Basilikum, Dörrtomaten, Brie & Raclette	
<b>Gruyère Cordon bleu</b>	30.50
Vegi-Poulet (Pflanzenprotein) gefüllt mit Vegi-Schinken & Gruyère	
<b>Rindlos Cordon bleu</b> 	33.00
Vegi-Rindsschnitzel (Weizenprotein) gefüllt mit Vegi-Trockenfleisch & veganem Cheddar-Käse	
<b>Fleischkäselos Cordon bleu</b>	31.00
Vegi-Fleischkäse (Erbsenprotein) gefüllt mit Vegi-Specktranchen & Appenzeller Käse	
<b>Pouletlos Cordon bleu</b> 	36.00
Vegi-Poulet (Pflanzenprotein) gefüllt mit Vegi-Schinken & veganem Brie	
<b>Seitan Cordon bleu Classic</b>	27.50
Seitanschnitzel gefüllt mit Gruyère & Raclette	
<b>Seitan Cordon bleu Trüffel</b>	36.00
Seitanschnitzel gefüllt mit Trüffelpaste & Trüffelbrie (Tartufo bianchetto)	

## Fleischlose Gerichte

<b>Vegi Schnitzel paniert</b> (2 Stück) 	24.50
Mini Vegi Schnitzel paniert 	19.50
<b>Käsespätzli</b> mit Röstzwiebeln	23.50
<b>Trudy's Tomatennüdeli</b>	22.50
Nüdeli mit Tomatensauce, Gemüse und Champignons	
<b>Gemüserösti mit Käse überbacken</b>	23.50
<b>Gemüseteller mit Süsskartoffel Pommes frites</b>	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 Einspunktnull 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

<b><u>Sirocco Bio Tee</u></b>	2 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)

**White Peach** (Weisser Bio Tee mit Pfirsicharoma)

<b>Apfelpunsch</b>	2 dl	4.00
--------------------	------	------

<b>Heisses Wasser</b>	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>Röteli 22% vol.</b>	4 cl	8.00
<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>Ramazotti 30% vol.</b>	4 cl	8.00
<b>Jägermeister 35% vol.</b>	4 cl	8.00
<b>Amaretto 28% vol.</b>	4 cl	10.00

## Regionale Spirituosen

Vom Brändli Obst- und Weinbau, Au Wädenswil

### Likör

**Rosoli (Kirschenlikör) 18% vol.** 4 cl 12.50

### Fruchtbrände

**Traubenbrand 42% vol.** 4 cl 10.50

**Vieille Prune 42% vol.** 4 cl 10.50

**Aprikosen 42% vol.** 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>Pflümli 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>Chivas Regal (mind. 12 Jahre) 40% vol.</b>	4 cl	9.50
<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
------------------------------------	------	-------