

KALTGETRÄNKE

OFFEN

WINTIWASSER

mit Kohlensäure 2.5/4dl/1L > 3/4/7

ohne Kohlensäure 4dl/1L > 2/4

APFELSCHORLE

von Wuffli aus Seen 2.5/4dl > 4/6

QUITTENSCHORLE

Winterthurer Quitten 2.5/4dl > 4.50/6.20

TRAUBENSCHORLE BIO

vom NIRO Weingut 2.5/4dl > 4.80/6.50

EISTEE BIO

floral und fruchtig 2.5/4dl > 4/6

FLÄSCHLI

ZOBO SORREL BIO 27.5cl > 5.70

die Limo aus Zürich mit Hibiskus und Ingwer

ZOBO ORANGE BIO 27.5cl > 5.70

die Orangenlimo mit feiner Lavendelnote

VIVI KOLA BIO 33cl > 5.00

der Klassiker aus Eglisau

DRY TONIC WATER KANDT 20cl > 5.00

das beste Tonic, das du je hattest

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

Wir bereiten unsere Kaffeekreationen mit den Bohnen FIFTY-FIFTY der Rösterei Henauer zu, sie sind bio und fairtrade.

Die Bohnen stammen zu 50 % aus Indonesien und zu 50 % aus Bolivien und bestechen durch ihre Ausgewogenheit zwischen kräftig und fruchtig.

ESPRESSO	4.50
DOPPIO	5.80
KAFFEE	4.80
MILCHKAFFEE	5.–
CAPPUCCINO	5.50
LATTE MACCHIATO	6.–

TEE

VERVEINE bio
ASSAM HEELEAKAH SCHWARZTEE
SHALIMAR ROOIBOS bio
4dl > 5.–

BIER & SPRITZ

OFFEN

- EUELBRÄU BIO HELL 3/4dl > 5.00/6.20
4.5% vol, das leichte Bier aus Winterthur, endlich bio!
- PANACHÉ 3/4dl > 5.00/6.20
mit Elmer Citro oder Apfelsaft
- ELDORADO DOUBLE IPA VON ST. LAURENTIUS
6.5% vol, voluminös, trüb, fruchtig, bitter 3dl > 7.50

FLASCHEN

von St. Laurentius aus Bülach

- RED ALE 5.8% vol 33cl > 6.–
malzig, würzig, kupferrot
- IPA CLEAR YOUR MIND < 0.5% vol 33cl > 5.50
herb, süffig, alkoholfrei

SPRITZ

Frag uns gerne nach unserem Saison-Spritz.

- QUITTEN SECCO 10.50
Prosecco, Quittenmost
- APERITIVO SPRITZ BIO 11.–
Aperitivo, Prosecco, Soda
- GESPRITZTER WEISSWEIN 9.50
Weisswein, Elmer Citro/Mineralwasser

BIRNENWEIN – ZOBO PERRY BIO

Zürcher Birnenwein aus alten Sorten, 5.5% vol

Ysa und Fabian verwenden für ihren Perry charaktervolle, alte Birnensorten aus der Schweiz – gekeltert wird nach traditioneller, englischer Art in Stäfa. So entsteht ihre Version des Perrys: ein runder, lieblicher und süffiger Birnenwein.

27.5cl > 8.-

COCKTAILS

Für jede Jahreszeit kreieren wir einen Saison-
Drink. Lass dich überraschen.

BOTTLE AGED NEGRONI Roter Wermut, Gin, Campari	16.–
WHITE NEGRONI Weisser Wermut, Gin, Rosmarin, Pflaumenbitter .	14.50
WHITE NEGRONI TONIC White Negroni plus Tonic	14.50
AMARETTO SOUR THE MORGENTHALER WAY Amaretto, Bourbon, Zitronensaft, Orangenbitter..	14.50
QUITTE DAIQUIRI Rum anejo, Zitronensaft, Quittenmost	14.50
VODKA-ORANGE Vodka, Orangenlikör, Tonic	14.50
ESPRESSO MARTINI MEETS HAVANA Rum, Espresso, Zuckersirup	15.–

Alle Spirituosen können mit einer Limo nach
Wahl zu einem Longdrink gemacht werden.

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

QUITTE-TONIC	11.–	APFEL-AMARETTO	12.–
Quittenmost, Verjus, Rosmarin, Tonic		Amaretto Rebels 0,0%, Apfelsaft, Verjus	

BRÄNDE

QUITTE

Von Früchten aus unserem Hausgarten in Dinhard,
gebrannt bei der Brennerei Zürcher.

40% vol 2/4cl > 8.50/15

ALTE ZWETSCHGE

Der süss-fruchtige Brand lag 10 Jahre
im Eichenfass.

Von der Brennerei Zürcher in Dinhard.

40% vol 2/4cl > 8.50/15

HASELNUSS

Das Destillat reift während 18 Monaten
zu einem harmonischen Ganzen.

Von der Brennerei Etter.

40% vol 2/4cl > 8.50/15

BOLDEWYN

Der Pinot Noir Schnaps von Steph Herter
ist sowohl rauchig als auch blumig-herb.

Aus Winterthur.

42% vol 2/4cl > 9.50/17