



SISYPHUS. BAR.

Milena, Gabrielle und Pascal. Dreimal Leidenschaft für Drinks. Dreimal Gespür für Barkultur. Dreimal jahrelange Erfahrung in der Welt der Cocktails gepaart mit einem vollen Glas Gastfreundschaft.

Zwischen Kellermauern und alten Holzbalken ist nun die Cocktailbar Sisyphus entstanden. Wir freuen uns auf deinen Besuch. Zum Wohl.



COCKTAILS.	3.
HIGHBALLS.	
LONGDRINKS.	20.
SPIRITS.	22.
SPRITZES.	36.
BUBBLES.	39.
WINE.	40.
BEER.	43.
SOFTDRINKS.	45.
BARSNACKS.	46.

COCKTAILS.

Signature.

α' Alpha 20.

Tanqueray Gin, La Tomato Tomatenlikör, klarifiziertes Tomatenwasser, Tamari Soy Sauce – Chili Öl - Schaum

β' Beta 20.

Amarás Mezcal, Aperol, Limette, Agave, Pfefferminze, Aperol Schaum

γ' Gamma 20.

Buffalo Trace Bourbon, Sandeman Tawny Port 20yrs, Campari, Suze, Ahornsirup, Peach Bitter

δ' Delta 20.

Toki Suntory Whisky, Matsui Whisky Umeshu, Yuzu, Jasmin Grüntee, Kürbis, Gewürze, Chocolate Bitter, Zypressen Zapfen Sirup

ε' Epsilon 20.

Planteray Dark Rum, Vanille Likör, Karottensaft, Walnussbitter, Rahm, Rohrzuckersirup

COCKTAILS.

Virgin Signature.

ζ' Zeta **16.**

Tomatenwasser, SoberG 0.0, Limettensaft, Salz, Pfeffer, Tamari Soy Sauce, Chili Öl

η' Eta **16.**

SoberG, Sober Bitter, Limette, Ahornsirup, Minze, Sober Bitterschaum

θ' Theta **16.**

SoberW 0.0, Jsota Bitter Senza, Martini Vibrante, Ahornsirup, Chocolate Bitter, Peychaud's Bitter, Peach Bitter

ι' Iota **16.**

SoberW, Sober Amaretto, Yuzusaft, Jasmin Grüntee, Kürbis, Gewürze, Chocolate Bitter, Zypressen Zapfen Sirup

κ' Kappa **16.**

SoberR, Vanille Sirup, Rahm, Rohrzuckersirup, Karottensaft, Walnussbitter

Lust auf etwas das
nicht auf der
Karte fragen –
Einfach ziemlich
wir sind ziemlich
flexibel

JEDEN MITTWOCH ist alles anders...

Da übernehmen unsere Jungs das
Ruder – mit ihren Special Drinks.

Neugierig? Checkt unsere Website,
Facebook & Insta

Tipp: Reserviert
direkt über unsere
Website – dort
könnt ihr auch
gleich unsere
Plättli vorbestellen.
Gibt's nämlich nur
auf Reservation!



1846 FASSBIND

— THE SPIRIT OF  SWITZERLAND —

FASSBIND gehört seit jeher zu den traditionsreichsten und bekanntesten Brennereien der Schweiz. Seit 1846 werden in Oberarth – in der ältesten Destillerie der Schweiz – nach langjähriger Schweizer Brenntradition hochwertige Edeldestillate und Liköre hergestellt.



Mehr Infos?
www.fassbind.swiss



germana®

CACHAÇA ULTRA PREMIUM

Seit über einem Jahrhundert wird Cachaça Germana mit Leidenschaft und Tradition im Herzen von Minas Gerais, Brasilien, in sorgfältiger Handarbeit hergestellt. Seinen Namen verdankt Germana der «Freira Germana», einer Nonne, die auf der Serra da Piedade auf knapp 2'000 Metern Höhe lebte und der Legende nach Kranke mit Pflanzen heilte.

Mehr Infos?
www.cachacagermana.com.br/de



COCKTAILS.

Legacy.

Funky-Phus 18.

Gin, Holunderblütenlikör, Limettensaft, Apfelsaft
Rohrzuckersirup, Rosmarin, Gurke

Pornstar Martini 20.

Vodka, Limettensaft, Vanille Sirup, Passionsfrucht,
Champagner

Coco Chanel 18.

Fassbind Vielle Framboise, weisser Wermut,
Holunderlikör, Limettensaft

Napoleon 19.

Cognac, Tawny Portwein, Gran Classico,
Pflaumen Bitter

Clever Club 19.

Mezcal, weisser Wermut, Tawny Portwein,
Zitronensaft, Himbeere

COCKTAILS.

Low ABV.

Americano

Roter Wermut, Campari, Soda

16.

As Simple

Weisser Portwein oder weisser Wermut
Tonic

15.5

Pimm's Cup

Pimm's No 1, Ginger Ale

17.

Kochi Spritz

Masumi Sumi Sochu Likör, Yuzu, Pandan,
Birne Lavendel Kombucha

17.5

Lust auf etwas das
nicht auf der
Karte fragen –
Einfach ziemlich
wir sind ziemlich
flexibel

JEDEN MITTWOCH ist alles anders...

Da übernehmen unsere Jungs das
Ruder – mit ihren Special Drinks.

Neugierig? Checkt unsere Website,
Facebook & Insta

Tipp: Reserviert
direkt über unsere
Website – dort
könnt ihr auch
gleich unsere
Plättli vorbestellen.
Gibt's nämlich nur
auf Reservation!



BUFFALO TRACE™

KENTUCKY
STRAIGHT BOURBON
WHISKEY

STAND STRONG



ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS



COCKTAILS.

Whisky.

Rye me a River 18.

Rye Whiskey, Ruby Portwein, Chambord
(Beeren Likör), Absinth, Angostura

Old Fashioned 18.

Bourbon Whiskey (Buffalo Trace), Bitters, Zucker

Upgrade Sazerac Rye 28.

Upgrade Blanton's the original 40.

Sazerac 19.

Bourbon Whiskey, Rye Whiskey, Cognac, Absinth,
Peychaud & Angostura Bitter

Vieux Carré 19.

Cognac, Rye Whiskey, roter Wermut, Benedictine,
Peychaud & Angostura Bitter

Night Rider 19.

Pikesville Rye Whiskey, Bonal, Cartron
Pampelmousse, Limette, Prise Salz

COCKTAILS.

Rum. & Cachaça.

Ti Punch **19.**

Rum Agricole, Limettensaft, Rohrzuckersirup

Mojito **17.**

Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzuckersirup

Pina Colada **18.**

Rum, Clement Liqueur Mahina Coco,
Kokosnusscreme, Rahm, Ananas- & Orangensaft

Caipirinha **17.**

Cachaça, Limettensaft, Rohrzuckersirup

Mai Tai **19.**

Rum, Overproof Rum, Cointreau, Apricot Brandy,
Limettensaft, Mandelsirup, Orangen- & Ananassaft
(auch original erhältlich)

Daiquiri **17.**

Rum, Limettensaft, Rohrzuckersirup

Frucht-Aufpreis **1.5**

COCKTAILS.

Mezcal. & Tequilla.

Margarita

18.

Tequila blanco, Cointreau, Limettensaft

Tommy's Margarita

18.

Tequila blanco, Agavendicksaft, Limettensaft

Naked and Famous

19.

Mezcal, Aperol, gelber Chartreuse, Limettensaft

1910

19.

Mezcal, Cognac, Maraschino, roter Wermut,
Peychaud Bitter

Mezcal-Aufpreis

2.

Frucht-Aufpreis

1.5



COCKTAILS.

Gin.

Basil Smash

Tanqueray Gin, Zitronensaft, Rohrzuckersirup,
Basilikum

19.

Negroni

Tanqueray Gin, Roter Wermut, Campari

17.

Dry Martini

Tanqueray Gin, weisser Wermut

17.

Gimlet

Tanqueray Gin, Limetten Cordial, Limettensaft,
Rohrzuckersirup

18.

Last Word

Tanqueray Gin, grüner Chartreuse, Maraschino,
Limettensaft

18.



COCKTAILS.

Vodka.

Smoky Martini 18.

Stoli Vodka, getorfte Whisky, weisser Wermut

Cosmopolitan 18.

Stoli Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft

Espresso Martini 18.

Stoli Vodka, Kaffeelikör, Rohrzuckersirup, Espresso

Sex on the Beach 18.

Stoli Vodka, Pfirsichlikör, Limettensaft, Orangen- & Cranberrysaft

Ruby 18.

Stoli Vodka, Holunderlikör, Campari, Zitronensaft, Pink Grapefruitsaft, Salz



COCKTAILS.

Champagne.

Old Cuban 20.

Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzuckersirup,
Angostura Bitter, Champagner

French 75 20.

Gin, Zitronensaft, Rohrzuckersirup,
Granatapfelsirup, Champagner

Mojito Royale 20.

Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzuckersirup,
Angostura Bitter, Champagner

Golden Champagne 20.

Gin, Holunderblütenlikör, Salbei, Zitronensaft,
Orangen Bitter, Champagner

Death in the afternoon 20.

Cognac, Absinth, Angostura Bitters,
Rohrzuckersirup, Champagner

HIGHBALLS. LONGDRINKS.

Mules 17.

Vodka, Gin, Jameson, Ardbeg, Rum, Tequilla oder Mezcal mit Ginger Beer

Paloma 17.

Ocho Tequila Blanco oder Amaras Mezcal
Grapefruit Tonic, Salz

Horse's Neck 18.

Buffalo Trace Bourbon, Ginger Ale, Angostura, Orange

Culto a la Vida 18.

Havana 7 Años Rum, Cranberrysaft

Cape Codder 17.

Stoli Vodka, Cranberry Saft

Dark & Stormy 17.

Gosling Black Seal Rum, Ginger Beer

HIGHBALLS. LONGDRINKS.

Coco Locco 18.

Jameson Whiskey, Kokoswasser, Kaffeeschaum

Gin Tonic / Lemon 17.

Tanqueray Gin, Tonic oder Bitter Lemon

Rum Cola 17.

Planteray 3 Stars Rum, Coca-Cola

Whisky Cola 17.

Buffalo Trace Bourbon, Jack Daniels Tennessee Whiskey oder Monkey Shoulder blended malt, Coca-Cola

Vodka Lemon / Tonic 17.

Stoli Vodka, Bitter Lemon oder Tonic

Campari Orange 15.

Campari, Orangensaft

SPIRITS.

„Unsere Karte ist groß – aber bei Whisky & Rum kapituliert selbst sie irgendwann. 🍷

Die beiden würden nämlich locker ihr eigenes dickes Buch füllen. Und Cachaça? Der hat sich einfach frech zu Rum dazugesellt und bleibt jetzt auch.

Also: Separate Karte schnappen!

MEZCAL.

Mexico.

	Alter	Vol%	4cl
Amarás Espadin Joven Mezcal		37.0%	15.
Amores Espadin Joven Mezcal		40.0%	17.
Casamigos Mezcal		40.0%	19.
Meteoro Joven Espadin Mezcal		45.0%	14.
Montelobos		43.2%	16.
Tribute Mezcal		45.0%	17.
San Cosme Sloe Mezcal		40.0%	16.

TEQUILA.

Mexico.

	Alter	Vol%	4c
Ocho Blanco Tequila		40%	14.
Chinaco Blanco		40%	16.
Cazadores Blanco		40%	10.
Don Julio 1942		38.0%	21.
Casamigos Añejo		40%	20.
Espolon Extra Añejo	6 yrs.	43.0%	48.
Jose Cuervo Platino Reserva de la familia		40.0%	20.
Herradura Reposado		40.0%	15.

	Stil	Land	Vol%	4cl
Breil Pur	London Dry	CH	45%	20.
Breil Pur Old Tom	Old Tom	CH	45%	25.
Seventh Sense		CH	40%	17.
Porcelain Mandarin Dry Gin		CN	43%	16.
Dictador Treasure (Rum Fass)	New Western	COL	43.0%	16.
Elephant Gin	London Dry	DE	45.0%	17.
Monkey 47	New Western Dry	DE	47.0	17.
Ferdinand Quince	New Western	DE	30.0%	20.

	Stil	Land	Vol%	4cl
Beefeater	London Dry	GB	43.0%	25.
Burrough's Reserve	(Rot-&Weisswein Fass)			
Beefeater	London Dry	GB	50.0%	26.
Crown Jewel	(FR-Eichenfass)			
Bombay Sapphire	London Dry	GB	40.0%	13.
Brockmans Agave Cut		GB	41.2%	18.
Miller		GB	45.2%	17.
Plymouth	Sloe Gin	GB	26.0%	15.
Sipsmith	London Dry	GB	41.6%	17.
Star of Bombay	London Dry	GB	47.5%	15.
Tanqueray Import.	London Dry	GB	47.3%	12.
Tanqueray Ten	London Dry	GB	47.0%	15.
Tanq. Rangpur	London Dry	GB	41.3%	17.
Tanqueray Bloomsburry	Doppelwachholder	GB	47.3%	18.
Tanqueray	Old Tom	GB	47.3%	20.
Whitley Neill Rhubarb & Ginger	London Dry	IRL	43.0%	16.

	Stil	Land	Vol%	4cl
Malfy Gin Rosa	New Western	IT	41.0%	16.
Portofino	Dry Gin	IT	43.0%	17.5
KI NO BI	Dry Gin	JP	45.7%	17.
Roku		JP	43.0%	15.
Bols Genever	Genever	NL	42.0%	16.
Bols Corenwyn	Genever	NL	40.0%	17.
Botanist	London Dry	SCO	46.0%	15.
Hendrick's Orbium	New Western	SCO	43.4%	17.
Tobermory		SCO	43.4%	17.
Canaïma	New Western	VEN	47.0%	17.

VODKA.

	Land	Vol%	4cl
Stoli	LAT	40.0%	12.
Stoli 100 proof	LAT	50.%	16.
Stoli Elit	LAT	40.0%	18.
Beluga Transatlantic	RU	40.0%	20.
Kauffman Collection Soft	RU	40.0%	25.
Belvedere	POL	40.0%	15.
Ora Blue	FR	40.0%	15.
Grey Goose	FR	40.0%	15.
Absolut	SE	40.0%	13.
Level (Absolut)	SE	40.0%	15.
Haku Vodka	JP	40.0%	14.
Ueli Vodka	CH	40.0%	14.

PISCO. COGNAC. & BRANDY.

	Land	Vol%	4cl
Capel	CHL	40.0%	15.
Lapostolle	CHL	40.0%	17.
Tacama Demonio de los Andes Cholado	PER	40.0%	15.

	Land	Vol%	2cl
Camus VSOP	FR	40.0%	15.
Ferrand Original Formula 1840	FR	45.0%	13.
Martell blue swift	FR	40.0%	18.
Martell Cordon Bleu	FR	40.0%	30.
Remy Martin 1738	FR	40.0%	18.
Remy Martin XO	FR	40.0%	24.
Remy Martin Louis XIII	FR	40.0%	250.

	Land	Vol%	2cl
Carlos I 130 aniversario	ES	45.0%	30.
Vecchia Romagna Venticinque	IT	40.0%	18.
Vecchia Romagna Trentacingue	IT	40.0%	20.

SHERRY. & PORTWEIN. MARSALA.

	Land	Vol%	4cl
Gonzales Byass Tio Pepe Palomino Fino	ES	15.0%	10.
Fernando de Castilla Amontillado	ES	17.0%	10.
Fernando de Castilla Pedro Ximénez	ES	15.0%	11.

	Land	Vol%	4cl
Sandeman Fine Tawny Porto	PT	19.5%	10.
Sandemann Old Tawny Porto 20 yrs.	PT	20.0%	17.
Graham's Fine White Port	PT	19.0%	10.
Kopke Colheita Port 1975	PT	20.0%	400.

FLASCHENPREIS

	Land	Vol%	4cl
Floorio Semisecco 2001	IT	19.0%	22.

EDELBRÄNDE & SAKE

	Land	Vol%	4cl
Fassbind Vielle Framboise	CH	40.0%	15.
Fassbind Vieux Kirsch	CH	40.0%	16.

	Land	Vol%	1dl
Masumi Shiro	JP	12.0%	12.

	Land	Vol%	4cl
Masumi Sumi Sochu (Likör)	JP	25.0%	12.

	Land	Vol%	2cl
San Pietro Grappa Invecchiata Del	IT	42.0%	13.

APERITIV. & BITTER.

	Land	Vol%	4cl
Amaro Montenegro	IT	23.0%	10.
Aperol	IT	11.0%	10.
Blood Bitter Aperitif Liqueur	IT	30.0%	12.
Braulio Riserva Speciale	IT	24.0%	13.
Campari	IT	25.0%	11.
Cynar	IT	16.5%	10.
Gran Classico Bitter	IT	28.0%	10.
Lillet Rosé	FR	17.0%	10.
Nonino Amaro	IT	35.0%	13.
Ramazotti Aperitivo Rosato	IT	15.0%	11.
Suze	FR	20.0%	10.
Kina L'Aero d'Or	FR	30.0%	12.
Rabarbaro Zucca	IT	30.0%	10.

VERMOUTH. & ABSINTH.

	Land	Vol%	4cl
Dos Deus Origins Reserve Mixology Red	ES	16.5%	10.
Dos Deus Origins Dry White Vermouth	ES	18.0%	10.
Del Professore	IT	18.0%	15.
Dubonnet	FR	14.8%	10.
Cocchi Storico Vermouth di Torino	IT	16.0%	11.
Cocchi Extra Dry Vermouth di Torino	IT	17.0%	11.
Noilly Prat Original Dry Vermouth	FR	18.0%	10.
Punt e Mes	IT	16.0%	10.

	Land	Vol%	2cl
Pernod Pastis	FR	40.0%	10.
Kübler Absinthe	CH	53.0%	16.
Mansinthe	CH	66.6%	18.
Pernod Absinthe	FR	68.0%	18.

	Land	Vol%	4cl
Arran Gold Cream	SCO	17.0%	13.
Amaretto Berta Di Mombruzzo	IT	28.0%	15.
Amaretto Casoni	IT	29.0%	12.
Bonal	FR	16.0%	11.
Borghetti Likör di vero Caffè Espresso	IT	25.0%	11.
Cartron Crème de Pêche de vigne	FR	18.0%	13.
Cartron Apricot Brandy	FR	25.0%	13.
Cartron Cacao blanc	FR	24.0%	13.
Cartron Cacao brun	FR	25.0%	13.
Cartron Marasquin	FR	25.0%	13.
Cartron Sureau	FR	25.0%	13.
Cartron Curaçao Blue	FR	40.0%	13.
Cartron Framboise	FR	18.0%	13.
Cartron Grapefruit	FR	18.0%	13.
Chambord Royale	FR	16.5%	12.
Chartreuse jaune	FR	43.0%	18.
Chartreuse vert	FR	55.0%	17.
Cheery Heering	DK	15.0%	12.

LIKÖR.

	Land	Vol%	4cl
Clement Mahina Coco	MTQ	18.0%	12.
Crème de Menthe Glacial	CH	28.0%	13.
D.O.M. Bénédictine	FR	40.0%	15.
Drambuie the Isle of Skye	SCO	40.0%	13.
Galliano Vanilla	IT	30.0%	12.
Kota Pandan	FR	18.0%	13.
Licor 43	ES	31.0%	13.
Midori Melon Liqueur	JP	20.0%	13.
Mozart Chocolat Spirit Dry	AUT	40.0%	14.
Pierre Ferrand Dry Curacao	FR	40.0%	12.
Pimm's No. 1 Gin Likör	GB	27.0%	10.
Sea Salt Yuzushu	JP	13.0%	13.
The Bitter Truth Pimento Dram	DE	22.5%	12.0

SPRITZES.

Sisyphus Spritz 15.

Passionsfrucht Shrub, Prosecco, Rosmarin

Salvi Spritz 15.

Liquore al Mandarino, Prosecco, Rosmarin

Negroni Sbagliato 15.

roter Wermut, Campari, Prosecco

Aperol Spritz 14.

Aperol, Prosecco, Soda

Hugo 14.

Holunderblütenlikör, Prosecco, Soda

SPRITZES.

Virgin.

SisyVirgin

Passionsfrucht Shrub, Kolonne Null Spumante
alkoholfrei 0.0

10.

Virgin Italian Spritz

Kolonne Null Spritz alkoholfrei 0.0

10.

Spritziger Apfel

Sparkling Tea Rosé, Rosa Süssmost, Tiki Bitter

10.

Giselle Spritz Virgin

Sparkling Tea Rosé, Giselle Zero 0.0, Salz

10.

Looouisa Spritz

Tanqueray Sevilla 0.0, Kolonne Null Spumante
alkoholfrei 0.0, Orangenbitter

10.



NUDO PROSECCO

ALLES KANN NICHTS MUSS



SMITH
& SMITH

BUBBLES.

	1dl	7.5dl
Billecart-Salmon Champagne	14.	84.
Extra Brut «Le Réserve» AOC <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		
Billecart-Salmon Champagne		120.
Extra Brut «Le Rosé» AOC <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>		
Nudo Prosecco Brut	11.	66.
«Nudo» DOC, Bio <i>Glera</i>		
Kolonne Null Spumante	9.	54.
«Studio Italiano» (alkoholfrei 0.0)		
Kir Royale		16.
Champagner, Crème de Cassis		

WEISSWEIN.

1dl 7.5dl

**Verdejo «La Locomotora» DOC,
Bio, Uvas Felices (ES)**

8.5 51.

*Nase: knackige, Äpfel, Melonen, gelbe Pfirsiche,
feine Kräuter Gaumen: klar, geschmeidig,
lebendig frisch, verspielte Frucht*

**Sauvignon Blanc «Val de Loire» IGP,
Domaine J. de Villebois (FR)**

9. 54.

*Frische Zitrusfrüchte, Strauss weisser Blüten,
Holunder, Orangenblüte, knackig frisch, grün,
dezente Cassis Nase, «haute de gamme»*

Gespritzer

9.5

Weisswein, Soda

*Nein, süss haben wir nicht! aber wir helfen gerne
beim Selbermischen! Zu deinem Verdejo gibt's ein
Zitrofläschli für CHF 2.50 dazu. Wein & Zitro:
dein ganz persönlicher süss Gespritzer.*

Kir

10.

Weisswein, Crème de Cassis

ROSÉWEIN. ROTWEIN.

ROSÉ

1dl 7.5dl

Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot

10. 60.

«Rosa Handgemenge» Wachter Wiesler (AT)

*Natürliche Vergärung (Naturwein), herb-würzig,
Hagebutte, Muskat, frische Beeren, knackig,
saftig, geschmeidig, frisch*

ROT

Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan

9. 54.

«Le Matou Rouge» AOP, Bio,

**La Porte du Vin – Félix Guinand (FR) –
Betontank & Barriques**

*Dunkle Frucht, Kirsche, Pflaumen, Brombeeren,
schwarzer Pfeffer, Lorbeer, weiche Tannine,
rund, süffige Nonchalance*

Monastrell, Syrah

9.5 57.

**«Epistem» Atlan & Artisan (ES) –
Stahltank & Barriques**

*Intensives Bouquet von Brombeeren, dunklen
Kirschen und Röstnoten, samtige Tannine sowie
eine mineralische Frische*



UELI BIER

Ein Schluck Basel

BRAUEREI FISCHERSTUBE SEIT 1974

www.uelibier.ch

FLASCHENBIER.

Ueli Bier Lager	CH	4.8%	3.3dl	6.5
Astra Urtyp	DE	4.9%	3.3dl	7.
Birra dello Stretto Premium Lager	IT	5.0%	3.3dl	7.
Ueli Bier Old School Hops Cold IPA	CH	5.6%	3.3dl	7.
Unser Bier Amber Bio	CH	5.0%	3.3dl	7.
Paulaner Hefe Weissbier	DE	5.5%	3.3dl	8.
Valaisanne triple hopped, alkoholfrei	CH	0.0%	3.3dl	6.5

Panaché haben wir zwar nicht – **aber wir helfen gerne beim Selbermischen!**

Zu deinem Bier gibt's ein **Zitrofläschli** für CHF 2.50 dazu.

Bier & Zitro: dein ganz persönliches Panaché.

Unauffällig auffällig

PASSUGGER



SOFTDRINKS. SÄFTE.

Passugger mit CO2	2.7dl	6.
Bio Chinotto, Tomarchio	2.75dl	6.
Bio Mandarino Verde, Tomarchio	2.75dl	6.
Cola	3.3dl	6.
Cola Zero	3.3dl	6.
Fever-Tree Ginger Beer	2dl	6.5
Fever-Tree Raspberry & Rhubarb Tonic	2dl	6.5
Fever-Tree Tonic	2dl	6.5
Fever-Tree Bitter Lemon	2dl	6.5
Fever-Tree Ginger Ale	2dl	6.5
Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit	2dl	6.5
Diverse Säfte auf Nachfrage	3dl	6.

BARSNACKS.

Oliven im Glas mit Grissini	8.5
Parmesan im Glas mit Grissini	8.5
Hausgemachte Nussmischung	8.
Klosterberg Plättli klein (nur auf Vorbestellung) Glausis Käsespezialitäten mit hausgemachter Focaccia	23.50
Chez Grisoni Plättli klein (nur auf Vorbestellung) Trockenfleisch aus Obwalden (Kerns - Schweiz), Wildschweinspezialitäten (Frankreich-Elsass - aus eigener Jagd), Glausis Käse Spezialitäten und hausgemachter Focaccia	25.5
Chez Grisoni Plättli gross (nur auf Vorbestellung) Trockenfleisch aus Obwalden (Kerns - Schweiz), Wildschweinspezialitäten (Frankreich-Elsass - aus eigener Jagd), Glausis Käse Spezialitäten und hausgemachter Focaccia	36.5

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie von unserem Personal.

Plättli by

**CHEZ
GRISONI**
depuis 1937



Pssst... die Nachbarn hören mit.

Damit wir uns alle weiterhin mögen:
Beim Rausgehen bitte **einen Gang leiser** – und
beim Rauchen **ein paar Schritte Richtung
Freiheit** weg von der Liegenschaft.

Wir danken euch fürs Rücksichtnehmen –
unsere Nachbarn auch.

Danke.

