

# APÉRO

Dienstag bis Samstag von 16.30 – 22.00 Uhr

Wir empfehlen mehrere kleine Gerichte zu bestellen und dann zu teilen...

## TORTILLA & CO.

	Pro Genuss
Hausgemachte Tortilla – unser Klassiker	7
Pà amb Tomàquet (Tomatenbrot) *	
Salametti und Jamón	
3 Sorten Käse, welche uns die Käserei Tritt empfohlen hat	
Eingelegtes Gemüse *	
Escabeche mit Thunfisch	
Hummus mit Crème Fraîche, Pimentón de la Vera und Fajitabrot	
Knusprige Grammeln (hausgemachter Schweinshalsspeck)	

## DER TREND AUS DER DOSE

serviert mit Salsa Espinaler

	Pro Dose
Sardinen	10
Venusmuscheln	
Miesmuscheln	

## CARNE CRUDA DI MANZO piemontesisches Tatar

Mariniert mit Olivenöl, serviert mit knusprigem Castello Brot

12

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

\* Vegane Gerichte

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Jamón stammt aus Spanien.

Der Thunfisch stammt aus dem Pazifischen Ozean, Sardine, Venus- und Miesmuschel stammen aus Spanien.

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

# APERITIV OHNE

## HIGHBALLS

<b>APPLE</b> Gurke, Thymian, Holunder, Limette, Apfel	8.5
<b>PASSION</b> Passionsfrucht, Blutorange, Ginger Beer	8.5

## BITTER

Jetzt gibt es die beliebten Bitter auch alkoholfrei von GOBA aus dem Appenzell. Serviert „on the rocks“ oder mit Soda.

<b>MANZONI</b> beerig - herb	7
<b>AMICERO</b> herzhaft, frisch mit Ingwer und Orange	8

## HAUSGEMACHT

<b>LIMONADE</b>	4.8/7
<b>EISTEE</b>	4.8/7

## SPECIAL SOFT

<b>VERTSCHI</b> Verjus aus grünen Trauben	7
<b>LORIS ORGANIC MATE</b> Made in Luzern	7

## BIER

<b>LEERMOND</b> Appenzeller Alkoholfrei	6
---	---

## WILDE SÄFTE

In der Steiermark presst Werner Retter in seiner Manufaktur Saft aus wild gesammelten Beeren, Trauben und Früchten, gefunden in den dafür am besten geeigneten Naturgebieten der Welt.

<b>WILD TRAUBE</b> Eignet sich vor allem zu Fisch oder leichten Fleischgerichten, Vollwertgerichten oder Süßspeisen.	8
<b>WILD KIRSCH</b> Wunderbar auch zu leichten Fleischgerichten und Vollwertgerichten. Empfehlen wir auch zu Frischkäse und Süßspeisen.	12

# APERITIV MIT

## HIGHBALLS

<b>MOSCOW MULE</b> Wodka, Ginger Beer, Limette, Gurke	14
<b>MARTINAZZI BITTER CLASSIC</b> Soda oder Orange	12

## BITTER

Den WERMUT beziehen wir bei unseren Freunden und Nachbarn der gleichnamigen Bar an der Neugasse 63.

<b>WERMUT ROT/WEISS</b> on the rocks	7
<b>NEGRONI ZÜRI STYLE</b> Martinazzi, Wermut, Züri Gin	15
<b>NEGRONI SBAGLIATO LIMMATHOF</b> Martinazzi, Wermut, Cava	14
<b>LILLET ROSÉ</b> Tonic, Minze	12

## SPRITZ

<b>LIMMATHOF SPRITZ</b> Limmathof Sirup, Limette, Cava	9
<b>GISELLE SPRITZ</b> Giselle, Pfefferminze, Cava	9
<b>VERTSCHI SPRITZ</b> grüner Verjus, Limette, Cava	9
<b>HUGO</b> Holunder, Minze, Cava	9
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Cava, Orange	9
<b>GESPRITZTER WEISSWEIN</b> süss oder sauer	8

## BIER

<b>AMBOS BLONDE</b>	5
<b>AMBOS AMBER</b>	5
<b>AMBOS WEIZEN</b>	9
<b>APPENZELLER PANACHÉ</b>	5

# OFFENWEIN

## SCHAUMWEIN

### STADT ZÜRICH BRUT LANDOLT

Blanc de noir (Pinot Noir) | Zürich  
Prickelnd, spritzig und anregend.

1dl/7.5dl

9/62

### SPARKLING ROSÉ PITT NAT

St. Laurent, Blaufränkisch | Burgenland  
Naturwein, Flaschengärung. Saftig, intensiv beerig.

11/79

## WEISSWEIN

### RÄUSCHLING STADT ZÜRICH '18

Räuschling | Zürich  
Blumig, frisch, weich, kräftig.

8/58

### RIESLING LÖHRER BERG '16

Riesling | Nahe  
Vielschichtig, mineralisch, fruchtig.

9/61

### ROERO ARNEIS '17

Arneis | Piemont  
Blumig und fruchtig.

7.5/54

## ROSÉ

### DOGMA '15

St. Laurent, Blaufränkisch | Burgenland  
Naturwein: fruchtig, saftig, intensiv beerig.

8.5/58

## ROTWEIN

### TRE CORTI SÉLECTION ARBEITSKETTE '18

Merlot | Tessin  
Feiner Duft mit Noten von Beeren und Eichenholz.

8/54

### SECRETS DE MAR '16

Garnacha, Cariñena, Syrah | Terra Alta  
Reife Früchte, vollmundig, konzentriert.

7.5/54

### RUBIOLO CHIANTI CLASSICO '15

Sangiovese, Merlot | Toscana  
Fruchtig, würzig, weich.

8/58