



PULS ist ganz anders.

Fröhlich, lukullisch, überraschend, schokoladensüss oder auf Wunsch dezent und gepflegt.

PULS ist modern leben, entspannt geniessen und sich das Beste gönnen.

PULS ist die kulinarische Schokoladenseite mitten im pulsierenden Leben des SEEDAMM PLAZA.

PULS ist der Treffpunkt am Puls der Zeit.



POOLSIDE ist die entspannende Insel am See.

POOLSIDE ist wie Ferien in der Exotik. Geniessen Sie den Wind in den Haaren, die Sonne auf der Haut, die Sicht auf den See und Drink in der Hand. Dazu alles Feine aus der POOLSIDE Karte.

POOLSIDE ist erfrischend, jung und ganz und gar relaxed.

POOLSIDE ist der kleine Garten Eden mitten im pulsierenden Leben des SEEDAMM PLAZA.

IHR SPEISEANGEBOT BIS 23.00 UHR	CHF
SOMMERLICHE VORSPEISEN UND SALATE STARTERS AND SALADS	
Antipasto all'Italiana	17.50
Landrauchschorlen, Speck, Lardo, Käse Zucchini, Tomaten und Crostini Smoked ham, bacon, „Lardo“ cheese, Courgettes, tomatoes and crostini	
Duo von Tomatensalat mit Mozzarella und Rindscarpaccio mit Trüffelöl	17.00
Duet of tomato salad with mozzarella and beef carpaccio With truffle oil	
Bunter Blattsalat mit Balsamicodressing Melone und Parmaschorlen	14.00
Mixed field salad with balsamic dressing, melon and „Parma“ ham	
Rindstatar (CH) mit Brioche-Toast und Butter (130g)	28.00
Klein/ small (70 g)	19.00
Beef tartar (CH) with Brioche toast and butter	
Caesar's Salat	11.50
Zarter Lattichsalat mit gebratenen Speckwürfeln, Knoblauch und Brotcroûtons, Parmesan-Dressing With fried bacon cubes, garlic, bread croutons and parmesan dressing	
mit gebratenem Pouletstreifen (CH)	22.50
with grilled chicken breast(CH)	
Krevetten-Cocktail auf Salatstreifen mit Toast	18.50
Shrimps Cocktail with Salad leafs and Toast	

SUPPE SOUPS	CHF
Frühlingslauchsuppe mit Krevettenspiess Spring onion soup with shrimp skewer	12.00
Tagessuppe Soup of the day	8.50
WARME VORSPEISEN WARM STARTERS	
Rohschinken Tortellini mit Rahm Pecorinokäse, Salbei und Kirschtomaten	24.50
Klein / small Portion Tortellini with smoked ham, cream, "Pecorino" cheese, sage and cherry tomatoes	17.50
Penne mit EDEN SHRIMPS Krevetten Safransauce und Peperonistreifen	26.00
Klein / small Portion Penne with EDEN SHRIMPS saffron sauce and bell pepper strips	19.00
Spaghetti Bolognese / Napoli / Pesto Spaghetti with our choice of meat, tomato or pesto sauce	19.00
Spargelrisotto mit Orangenreduktion und Cironé Käse	24.00
Klein / small Portion Asparagut risotto with orange sauce and "Cironé" cheese	17.00
Zweifarbiges Spaghettoni mit Rauchlachs und Rucola	26.00
Klein / small Portion Two colored spaghettoni with smoked salmon and arugula	18.00

SOMMERLICHE GRILLGERICHTE CHF
FROM THE GRILL

**Grilliertes Rindsentrecôte mit Jus,
Gemüse garnitur und gebratene Pilze** 220g 57.00

Grilled beef Entrecôte with gravy, vegetables
and grilled mushrooms

**Grilliertes Kalbsschnitzel
mit mediterraner Kräuterbutter** 160g 42.00

Veal escalope with Mediterranean herb butter

Pouletbrust mit „Chimichurrisauce“ 34.00

Chicken breast with „Chimichurrisauce“

Zu den Fleischgerichten servieren wir
Oregano-Bratkartoffeln
und Saisongemüse

Our meat dishes are served with
roasted oregano potatoes
and seasonal vegetables.

FITNESSTELLER

Bunte Blatt- und Gemüsesalate mit Melone

mit Fleisch/Fisch nach Ihrer Wahl

Mixed field and vegetable salad with melon
with our choice of meat or fish

Pouletbrust / chicken breast 28.00

Kalbsschnitzel / veal escalope 160g 35.00

Rindsentrecôte / beef Entrecôte 220g 41.00

Lachssteak / salmon steak 34.00

AUS DEM SEE UND AUS DEM MEER
FROM THE LAKE AND SEA CHF

St. Petersfisch und Basilikumschaum 39.00
serviert mit Taglierini Pasta
John dory with basil foam and Taglierini

Zander Filet im Rohschinkenmantel 42.00
mit Zitronen-Spargelrisotto und Sauerrahm
Pikeperch fillet wrapped with smoked ham
with lemon asparagus risotto and sour cream

FÜR UNSERE INTERNATIONALEN GÄSTE
FOR OUR INTERNATIONAL CUSTOMERS

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ 43.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsrahmsauce
Knusprige Butterrösti und glasierte Karotten
Thinly sliced veal with mushroom cream sauce,
served with crisp, golden butter „Rösti“ and glazed carrots

Surf & Turf 39.00
Sautierte Krevetten und Pouletbruststreifen
mit roter Currysauce und Reis
Sautéed shrimps and strips of chicken breast
with red curry sauce and rice

...**nur Krevetten** / only shrimps 43.00

...**nur Poulet** / only chicken 36.00

Fleischherkunft / Origin of meat
Rind, Kalb, Schwein und Poulet aus der Schweiz
Beef, veal, pork and chicken from Switzerland

Fleisch und dessen Zubereitung kann mit Hormonen und/oder
anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Meat and preparations using meat may contain hormones and / or
other anti-microbic performance enhancers.

SNACKS	CHF
Panini	
... mit Tomaten und Mozzarella	9.50
... with tomato and mozzarella	
... mit Rohschinken oder Bündnerfleisch	9.50
... with smoked ham and air-dried Grisons beef	
... mit Käse, Schinken oder Salami	8.50
... with cheese, ham or salami	
... mit grilliertem Gemüse	8.50
... with grilled vegetables	
BLT Sandwich (Bacon, Lettuce and Tomatoes)	21.00
Warmes Sandwich mit Speck, Salat, Tomate, Cocktailsauce, dazu Pommes frites und Blattsalat	
Pommes Frites	10.50
Klein / small Portion	7.50
as a side dish	
Knusprig gebratene Pouletflügeli (pikant)	15.00
Crispy chicken wings (spicy)	
Mini Frühlingsrollen mit «Sweet & Sour» Sauce	15.00
Mini spring rolls with sweet & sour sauce	
Gebackene Riesenkrevetten mit «Sweet & Sour» Sauce	15.00
Baked jumbo shrimps with sweet & sour sauce	

SÜSSE VERSUCHUNGEN CHF
DESSERTS

Mascarpone Halbgefrorenes 11.00
mit Rosmarinsirup und Zitruszesten
Mascarpone parfait with rosemary syrup and orange zests

Karamellierte Sauerrahmtorte 11.00
mit Rhabarberkompott
Caramelized sour cream tart with rhubarb
compote and orange tuile

Lavendel Panna Cotta 12.00
mit Erdbeersalat und Honighippe
Lavender "Panna Cotta" with strawberry salad and honey tuile

Warmer Grand Cru Schokoladen-Amaretto 12.00
Törtchen mit Pistazieneis
Warm „Grand Cru“ chocolate Amaretto cake with pistachio ice cream

GLUSCHTIGES FÜR ZWISCHENDURCH

Schokoladenmuffin 4.00

Schokoladengipfel 2.50

Tartufi al cioccolato(pro Stk.) 2.00

Haustruffes mit Prosecco oder Vanille

Haus-Truffes zum Mitnehmen und/oder Verschenken

5-er Geschenk-Schächteli 9.50

10-er Geschenk-Schächteli 19.00

Bitte verlangen Sie unsere Glacekarte

Please ask for our ice cream menu

Diverse Glacekugeln

Various flavors of ice cream

pro Kugel / per scoop 3.20

mit Rahm / whipped cream 1.70

OFFENWEINE			CHF
PROSECCO / CHAMPAGNER		10cl	75 cl
Italien	Prosecco Ca`Vittoria	9.00	54.00
Italien	Moscato D' Asti	9.50	59.00
Frankreich	Champagner Veuve Clicquot Brut	15.00	89.00
Frankreich	Rosé Champagner Veuve Clicquot Brut	17.00	98.00
WEISSWEINE			
Schweiz	Chardonnay Wangner (Chardonnay) Gebrüder Kūmin, Freienbach, Schwyz	7.50	53.00
Schweiz	Dézaley Côtes des Abbayes AOC (Chasselas) Jean-Luc Blondel, Waadt	8.50	60.00
Schweiz	Château Lichten AOC (Petite Arvine) Rouvinez, Wallis	9.50	69.00
Schweiz	Chiar di Luna Merlot Bianco (Merlot) Angelo Delea, Tessin	8.00	56.00
Italien	Roero Arneis DOC (Arneis) Negro Angelo, Piemont	8.50	58.00
Italien	Pinot Grigio DOC (Pinot Grigio) Cantina Colterenzio, Alto Adige	7.50	52.00
Frankreich	Sancerre Cave Prieuré AC (Sauvignon blanc) G. & J. Guillerault, Loire	9.00	63.00
Chile	Terra Noble Sauvignon blanc (Sauvignon blanc) Vinedos Terra Noble, Maule Valley	6.50	43.00
Gespritzter Weisswein süss/sauer		8.00	

OFFENWEINE			CHF
ROTWEINE		10cl	75 cl
Schweiz	Leutschner Clevner Spätlese (Blauburgunder) Gebrüder Kumin, Freienbach, Schwyz	7.50	52.00
Schweiz	Merlot Baiocco (Merlot) Guido Brivio, Tessin	8.50	58.00
Italien	Sedàra IGT (Nero d'Avola) Donnafugata, Sizilien	6.50	45.00
Italien	Brancaia Tre (Sangiovese, Merlot, Cabernet) Radda in Chianti, Toskana	9.50	66.00
Italien	Barbera d'Alba "Annunziata" (Barbera) Rocche Costamagna, Piemont	7.90	56.00
Italien	Amarone Classico DOCG (Corvina, Rondinella, Molinara) Corte Giara, Veneto	13.00	98.00
Spanien	Rioja Lealtanza Crianza DOC (Tempranillo) Bodegas Altanza, Rioja	8.50	59.00
Argentinien	Malbec Terrazas (Malbec) Terrazas de los Andes, Mendoza	7.50	52.00
USA	McManis Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon) McManis Vineyards, Kalifornien	8.50	59.00

APERITIF UND BITTER	%Vol	cl	CHF
Appenzeller	29	4	7.50
Aperol	11	4	7.50
Averna	29	4	7.50
Campari	23	4	7.50
Cynar	16	4	7.50
Fernet Branca	39	4	7.50
Jägermeister	35	4	7.50
Pernod	40	4	7.50
Ramazotti	30	4	7.50
VERMOUTH			
Martini Bianco	15	4	7.50
Martini Rosso	15	4	7.50
Martini Extra Dry	18	4	7.50
SHERRY			
Sherry Medium Dry, Sandeman	15	4	7.50
Tío Pepe González Byass	15	4	7.50
PORTWEIN			
Niepoort Dry White	20	4	8.50
Niepoort 10 years	20	4	10.00
Niepoort 20 years	20	4	15.00

THE BAR CLASSICS	CHF
Americano Martini Rosso, Campari, Soda	14.00
Bloody Mary Vodka Eristoff, Tomatensaft, Zitronensaft	14.00
Cosmopolitan Vodka Eristoff, Cointreau, Lime Juice, Cranberrysaft	14.00
Manhattan Canadian Club, Martini Rosso, Angostura	14.00
Martini Cocktail Bombay Sapphire, Martini Bianco, Olive	14.00
Negroni Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari	14.00
Pimm's Cup No 1 Pimm's, Ginger Ale, Minze	14.00
Side Car Brandy, Triple Sec, Zitronensaft	14.00
White Lady Bombay Sapphire, Cointreau, Zitronensaft	14.00
Brandy Alexander Brandy, Crème de Cacao, Rahm, Muskat	14.00
Old Fashioned Whisky Jim Beam, Zucker, Soda, Angostura	14.00
White Russian / Black Russian (ohne Rahm) Vodka Eristoff, Kahlúa, Rahm	14.00

THE BAR CLASSICS	CHF
Aperol Sprizz	10.00
Prosecco, Aperol, Soda	
Hugo	10.00
Prosecco, Holundersirup, Minze, Soda	
Martini Royal Bianco	12.50
Prosecco, Martini Bianco, Minze, Lime Juice	
Mimosa	10.00
Prosecco, Orangensaft	
Sunset	12.50
Prosecco, Aperol, Orangensaft	
Bellini	13.00
Champagner, Peachtree, Pfirsichpüree	
Kir Royal	13.00
Champagner, Crème de Cassis	
Rossini	13.00
Champagner, Cointreau, Erbeerpüree	

FANCYS & COCKTAILS	CHF
Blue Paradise Bombay Sapphire, Malibu, Blue Curaçao, Ananassaft, Zitronensaft	15.00
Cuba Libre – Variante Bacardi Reserva, Martini Rosso, Limette, brauner Rohrzucker, Coca Cola, Angostura	15.00
Daiquiri's & Frozens Bacardi Superior, Fruchtピューree, Zitronensaft	15.00
Erdbeer Colada Bacardi, Malibu, Kokos, Ananas, Rahm, Erdbeerpüree	15.00
Mai Tai Special Bacardi Superior & Black, Apricot Brandy, Ananassaft, Orangensaft, Mandelsirup, Limettensaft	15.00
Mangolaia Bacardi Superior, Malibu, Ananassaft, Mangosaft, Kokossirup	15.00
Margherita's & Frozens Sauza Silver, Cointreau, Zitronensaft	15.00
Piña Colada Bacardi Superior, Malibu, Ananassaft, Kokossirup, Rahm	15.00
Sea Brease Vodka Eristoff, Pink Grapefruit, Cranberrysaft	15.00
Sex on the Beach Vodka Eristoff, Peachtree, Cranberrysaft, Orangensaft, Lime Juice	15.00
Singapore Sling Bombay Sapphire, Cherry Heering, Cointreau, Dom Benedictine, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadinesaft, Angostura	15.00
Swimmingpool Vodka Eristoff, Bacardi Superior, Blue Curaçao Ananassaft, Kokossirup, Rahm	15.00
Tequila-Sunrise Sauza Blanco, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinesaft	15.00

SOURS & FIZZES	CHF
Amaretto Sour Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup	13.00
Aperol Sour Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup	13.00
Pisco Sour Pisco, Zitronensaft, Zuckersirup	13.00
Whisky Sour Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup	13.00
Gin Fizz Bombay Sapphire, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	13.00
CAIPI'S UND MOJITO'S	
Bacardi Mojito Bacardi Superior, Limettensaft, Minze, Zucker, Soda, Angostura	14.50
Caipirissima Bacardi Superior, Limette, Rohrzucker	14.50
Caipirinha Cachaca, Limette, Rohrzucker	14.50
Caipirol Aperol, Limette, Rohrzucker	14.50
Caipisoã Passoã, Limette, Rohrzucker	14.50
Caipiroska Vodka Eristoff, Limette, Rohrzucker	14.50
Caipirosso Vodka Eristoff Red, Limette, Rohrzucker	14.50
Voodoo Vodka Eristoff Black Limette, Rohrzucker	14.50

NON ALCOHOLIC COCKTAILS	CHF
Chi Chi Ananassaft, Kokossirup, Grenadinesaft, Halbrahm	10.00
Cranberry Kiss Orangensaft, Cranberrysaft, Lime Juice, Citro	10.00
Merengue Ananassaft, Guavasaft, Mangosaft, Orangensaft	10.00
Passionata Passionsfruchtsaft, Tonic, Rohrzucker, Limette	10.00
Priscilla Cranberrysaft, Lime Juice, Zucker, Minze	10.00
Tropical Cooler Passionsfruchtsaft, Tonic, Passionssirup, Zitronensaft	10.00
Virgin Caipirinha Ginger Ale, Lime Juice, brauner Rohrzucker	10.00
Virgin Erdbeer Colada Ananassaft, Erdbeerpüree, Kokossirup, Rahm	10.00
Virgin Mojito Lime Juice, brauner Rohrzucker, Citro	10.00
Haben Sie einen Cocktail-Wunsch, den Sie nicht auf der Karte finden? Fragen Sie Ihre Barmaid oder Ihren Barman. Gerne mixen, schütteln und zaubern wir Ihre Wünsche ins Glas und auf den Tisch.	
Wenn Sie sich nicht sicher sind, bestellen Sie ruhig ein Münsterli (ab 2 Personen / pro Person)	5.00

SPIRITUOSEN	%Vol	cl	CHF
GIN			
Bombay Sapphire Gin	40	4	9.50
Gordon's London Dry Gin	37	4	10.00
Hendrick's Gin	41	4	10.00
VODKA SPECIAL			
Absolut Vodka	40	4	10.00
Absolut Vodka Citron	40	4	10.00
Belvedere Vodka Pure	40	4	11.50
Eristoff Vodka	40	4	9.50
Eristoff Vodka Red	20	4	9.50
Eristoff Vodka Black	20	4	9.50
Grey Goose Vodka	40	4	11.50
Trojka Green Vodka	17	4	10.00
TEQUILA			
Sauza Silver	38	4	8.00
Sauza Gold	38	4	8.00
RUM			
Bacardi Superior	37	4	9.50
Bacardi 8 Años	40	4	9.50
Bacardi Black	37	4	9.50
Bacardi Reserva Añejo	40	4	9.50
Cachaça 51	40	4	9.50
Havana Club 7 years	40	4	10.50
Plantation XO	40	4	18.00

WHISKY & WHISKEY	%Vol	cl	CHF
SCOTCH, CANADIAN & BOURBON			
Jack Daniel's	40	4	9.50
Ballantine's	40	4	10.00
Canadian Club	40	4	10.00
Chivas Regal, 12 years	40	4	10.00
Four Roses	40	4	10.00
Johnnie Walker Red Label	40	4	10.00
Johnnie Walker Black Label	40	4	10.00
Jim Beam	40	4	10.00
SINGLE MALTS			
Ardbeg Ten Years	46	2	10.00
Island of Islay		4	16.00
Torfig mit medizinischen Phenolen, salzig und süss malzigen Cerealien im Abgang.			
Auchentoshan Classic	40	2	9.00
Scottish Lowlands		4	15.00
Sanft, reich und cremig in der Nase. Im Gaumen ist er wundervoll frisch, floral und hat ein pikantes Finish.			
Bushmills 10 years	40	2	9.00
Irland		4	15.00
Vanille, holzige Duftnoten. Im Gaumen langer Abgang mit Haselnussaromen.			
Glenfiddich 12 years	40	2	8.00
Scottish Speysides		4	14.00
Würzig, blumig und eine malzige Note im Abgang.			
Glenmorangie Orginal 10 years	40	2	8.00
Scottish Highlands		4	14.00
sonnengereifte Zitrusfrüchte, Vanille, Nüsse, Geranien. Im Gaumen aromatische Essenzen mit einen süsslichen Finish.			

SINGLE MALTS	%Vol	cl	CHF
Glenmorangie Nectar d'Or	40	2	10.00
Scottish Highlands		4	16.00
Honig und Zitrusfruchtaromen, Schokolade Gaumen: sauternes-ähnlicher würziger Charakter.			
Hakushu 12 years	43	2	12.00
Japan, am Fusse vom Kaikomagatake-Berg		4	18.00
Reiche Fruchtaromen in Kombination mit weichen Rauchnoten			
Lagavulin 16 years	43	2	10.00
Island of Islay		4	16.00
Trocken mit deutlich hervortretendem Sherry-Charakter. Weiter entwickeln sich grasige und salzige Noten – im Abgang mächtig und kraftvoll, eingerahmt von Torf.			
Macallan 12 years	40	2	9.00
Scottish Speysides		4	15.00
In der Nase blumig, nach Sherry und Honig duftend –harmonisch und rund im Abgang.			
Oban 14 years	43	2	10.00
Scottish Highlands		4	16.00
Trocken, rauchig mit malzigen und fruchtigen Untertönen.			
Springbank 12 years Cask	58	2	13.00
Scottish Campbeltowns		4	19.00
Toffee und Karamell Noten in der Nase. Im Gaumen hat er eine ölige Textur und einen rauchigen langen Abgang			
Tallisker 10 years	45	2	9.00
Island of Skye		4	15.00
Würzig und torfig in der Nase. Die Würzigkeit widerspiegelt sich im Gaumen und der Abgang ist warm und langhaltend.			

COGNAC	%Vol	cl	CHF
Remy Martin VSOP	40	2	9.00
Hennessy Fine de Cognac	40	2	9.00
Hennessy XO	40	2	17.00
Hennessy Paradise	40	2	30.00
ARMAGNAC			
Baron de Sigognac V.S.O.P.	40	2	12.00
WEINBRAND			
Vecchia Romagna	38	2	8.00
Carlos 1	38	2	8.00
CALVADOS			
Château de Breuil	41	2	10.00
15 ans d'age			

LIKÖRE	%Vol	cl	CHF
Amaretto di Saronno	28	4	8.00
Bols Apricot Brandy	24	4	8.00
Bols Blue Curaçao	21	4	8.00
Bols Triple Sec	38	4	8.00
Bols Crème de Cacao White	24	4	8.00
Baileys Irish Cream	17	4	8.00
Casiss Likör de Dijon	15	4	8.00
Cherry Heering	25	4	8.00
Cointreau	40	2	8.00
Dom Bénédictine	40	4	8.00
Drambuie	40	4	8.00
Galliano Original	42	4	8.00
Grand Marnier	40	2	8.00
Kahlúa	20	4	8.00
Malibu	21	4	8.00
Passoã	17	4	8.00
Pisco	40	4	8.00
Pimm's No.1	25	4	8.00
Sambuca Molinari	40	4	8.00
Southern Comfort	35	4	8.00

GRAPPA	%Vol	cl	CHF
Grappa Tre Castelli	40	2	7.00
Grappa di Amarone Nicolis	40	2	11.00
Grappa di Tignanello	40	2	10.50
Grappa di Ornellaia	40	2	10.50
Grappa Gaja Barolo	40	2	11.00
Grappa Gaja Brunello	40	2	11.00
Grappa Berta Roccanivo (Barbera)	40	2	13.00
Grappa Berta Bric del Gaian (Moscato)	40	2	13.00

OBSTBRÄNDE

Hecht Luzerner Kirschbrand	40	2	10.00
Hecht Kirsch Teresa im Barrique	40	2	12.00
Hecht Vieille Williams im Barrique	40	2	12.00
Hecht Vieille Apricots im Barrique	40	2	12.00
Hecht Vieille Pomme im Barrique	40	2	12.00
Hecht Vieille Prune im Barrique	40	2	12.00

OBSTLER

Willisauer Chrüter	37	2	7.00
Willisauer Kernobst	37	2	7.00
Willisauer Kirsch	37	2	7.00
Willisauer Zwetschgen	37	2	7.00

BIERE	cl	CHF
OFFENBIERE		
Herrgöttli Feldschlösschen	20	3.80
Stange Feldschlösschen	30	4.80
Kübel Feldschlösschen	50	6.50
Herrgöttli Panache Feldschlösschen	20	3.80
Stange Panache Feldschlösschen	30	4.80
Kübel Panache Feldschlösschen	50	6.50
SCHWEIZER FLASCHENBIERE		
Appenzeller Holzfassbier	33	6.00
Feldschlösschen Hopfenperle	33	5.00
Ittinger Klosterbräu	33	6.00
Schlossgold alkoholfrei	33	5.00
AUSLÄNDISCHE FLASCHENBIERE		
Erdinger Weissbier	50	7.00
Heineken Flasche	33	6.00
Corona	33	6.00
IM TREND		
Cardinal EVE Litchi	33	6.00

SOFTDRINKS	cl	CHF
Henniez grün mit Kohlensäure	33	4.60
Henniez blau ohne Kohlensäure	33	4.60
San Pellegrino	45	5.70
Passugger	50	5.70
Allegra, ohne Kohlensäure	50	5.70
Apfelsaft	33	4.60
Apfel-Schorle	33	4.60
Coca Cola	33	4.60
Coca Cola Zero	33	4.60
Coca Cola Light	33	4.60
Elmer Citro	30	4.60
Ice Tea	30	3.90
Ice Tea	50	5.20
Rivella rot	33	4.60
Rivella blau	33	4.60
Rivella grün	33	4.60
Sinalco	30	4.60
Schweppes Tonic	20	4.60
Schweppes Bitter Lemon	20	4.60
Schweppes Ginger Ale	20	4.60
San Bitter	10	4.50
Red Bull Klassisch	25	6.00
Red Bull Limette	25	6.00
Red Bull Heidelbeere	25	6.00
Red Bull Cranberry	25	6.00
Kombucha	33	6.00

ERFRISCHENDE SÄFTE	cl	CHF
Ananassaft	20	5.00
Cranberrysaft	20	5.00
Guavesaft	20	5.00
Mangosaft	20	5.00
Orangensaft	20	5.00
Orangensaft, frisch gepresst	20	7.50
Passionsfruchtsaft	20	5.00
Pink Grapefruitsaft	20	5.00
Tomatensaft	20	5.00
Traubensaft	20	5.00

TEE

Darjeeling	4.30
Earl Grey	4.30
English Breakfast Tea	4.30
Grüntee Japan Classic	4.30
Lemon Sky	4.30
Lindenblüten	4.30
Kamille	4.30
Pfefferminz	4.30
Rooibos Vanille	4.30
Verveine	4.30

KAFFEE / ESPRESSO	CHF
Kaffee Crème	4.30
Espresso	4.30
Ristretto	4.30
Doppelter Espresso	5.00
Milchkaffee/Schale	5.00
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Espresso Macchiato	5.00
Warme/Kalte Ovo/Schoggi	5.00

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN MIT «GÜGGS»

Irish Coffee Espresso, Irish Whiskey, Rahmhaube	10.00
Kaffee Amaretto Espresso, Amaretto	8.00
Garajillo Espresso, Carlos 1	8.00
Kaffee Baileys Espresso, Bailey's Irish Cream	8.00

HEISSE SCHOKOLADE – MAL GANZ ANDERS
Für heiße Herzen

CHF

Hergestellt von Josef Zotter

Gewinner des Eurochocolate-Awards 2006

Bitter Classic

6.00

Kompromisslos intensiv. Mit einem besonders hohen
Kakaomasseanteil

Bourbon Vanille

6.00

Weisse Schokolade – abgeschmeckt
mit süßen Mandeln und echter Bourbon Vanille

Honig-Zimt

6.00

Milchschokolade mit einem Hauch von Zimt und Honig

Nuss-Nougat

6.00

Eine Komposition aus Nougat und feinst vermahlenden
und gerösteten Haselnüssen

Die Anwendung ist einfach:

Schoko-Stange in die Milch geben – 1 bis 2 Minuten warten,
bis sich die Schokolade aufgelöst hat

Gut verquirlen

Wieder kurz warten – dann können sich die Aromen optimal
entfalten

Nochmals kurz auf quirlen und fertig ist der Liebestrunk