



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 pul-
sierenden Leben des
SEEDAMM PLAZA.

PULS ist der Treffpunkt am Puls
der Zeit.

FOR EARLY BIRDS	cl	CHF
GEDIEGEN		
Champagner Laurent Perrier Brut	10	14.00
Champagner Veuve Clicquot	10	14.00
Prosecco Ca' Vittoria	10	8.50
ERFRISCHENDE SÄFTE		
Orangensaft frisch gepresst	20	7.50
Orangensaft	20	4.20
Traubensaft	20	3.90
Cranberrysaft	20	4.20
Ananasnektar (90 % Fruchtanteil)	20	4.20
Pink Grapefruitsaft	20	4.20
Mangosaft	20	4.20
Tomatensaft	20	5.20
LATTE MACCHIATO & CO. Ihre Auswahl an Latte Macchiati		
Latte Macchiato... wie gehabt		5.50
Latte Nussiato... mit feinem Nussaroma		5.50
Latte Vanillato... mit einem Touch Vanille		5.50
Latte Carameliato... mit einem Hauch von Karamel		5.50
Latte Zimtiato... mit verführerischem Zimt		5.50
Espresso Macchiato		5.50
Cappuccino		5.50
Café au Lait		4.50

DIE SCHOKOLADENSEITEN DES LEBENS...

HEISSE SCHOKOLADE – MAL GANZ ANDERS

Für heiße Herzen

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
Milkschokolade mit einem Hauch von Zimt und Honig	
Nuss-Nougat	6.00
Eine Komposition aus Nougat und feinst vermahlene und gerösteten Haselnüssen	

Die Anwendung ist ganz einfach:

1. Schoko-Stange in die Milch geben – 1 bis 2 Minuten warten, bis sich die Schokolade aufgelöst hat
2. Gut verquirlen
3. Wieder kurz warten – dann können sich die Aromen optimal entfalten
4. Nochmals kurz aufquirlen und fertig ist der Liebestrunke

GLUSCHTIGES ALS DESSERT ODER FÜR DEN KLEINEN,
SÜSSEN HUNGER AM NACHMITTAG CHF

Mississippi Chocolate Mud Cake 6.00

Ein wunderbares Rezept – fragen Sie den Servicemitarbeiter

Schokoladenmuffin 4.00

Grand Gru / Criollo Nacional Edelkakao, Arriba
Mocache, Los Rios, Ecuador, 72 %

Chocolate Chip Cookie 3.00

Grand Gru / Criollo Nacional Edelkakao, Arriba
Mocache, Los Rios, Ecuador, 72 %

Schokoladengipfel 2.70

Grand Gru / Criollo Nacional Edelkakao, Arriba
Mocache, Los Rios, Ecuador, 72 %

ODER ZUM ABGEWÖHNEN – FEINE TRUFFES

Wunderbare Truffes aus unserem Chocodor Stk 2.00

Fragen Sie den Servicemitarbeiter
nach den aktuellen Sorten

Kleiner Tipp:
Versuchen Sie unsere Haus-Truffes
Kunstvoll verarbeitete Schokolade mit einem
Hauch von Prosecco

Haustruffes zum Mitnehmen und/oder Verschenken

5-er Geschenk-Schächteli 9.50

10-er Geschenk-Schächteli 19.00

WENN SCHOKOLADE AUF DAS PASSENDE GETRÄNK TRIFFT,
DÜRFEN SIE SICH AUF EIN GROSSES GENUSSERLEBNIS FREUEN

Dettling Kirsch Likör &

12.00

Maracaibo Clasificado 65 % Chocolate

Eine exquisite geschmackliche Harmonie zwischen
Kirsch Likör und preisgekrönter Schokolade.

4 cl Dettling Kirsch Likör (20 %Vol)

4 Plättchen Maracaibo Clasificado 65 % Chocolate aus
Venezuela, Sur del Lago. Criollo Kakaobohnen. Cacao
Selection Felchlin abgetafelt von Confiserie
Urs Wellauer, Amriswil.

Degustationsnotiz: Die typische Fruchtnote dieses äusserst sauber gebrannten
Kirsch Likörs ergibt eine vollkommen ausbalancierte Paarung mit den in der
Schokolade vorkommenden Kaffee-, Rosinen- und Pflaumen-Aromen.
Ein beeindruckendes Geschmackserlebnis, das in einem langen Finale ausklingt.
Einfach probieren und geniessen.

Prosecco Ca' Vittoria &

12.00

SEEDAMM PLAZA Haus-Truffe

Preisgekrönter Prosecco und exklusiv für unsere
Gäste hergestellte Truffes ergeben eine wunderbare
Mariage.

1 dl Prosecco

2 Stk SEEDAMM PLAZA Haus-Truffes kreiert von
Confiseur Urs Wellauer, Amriswil.

Degustationsnotiz: Mit seinem herrlichen Bouquet von wildem Apfel
und Akazienhonig und seiner feinen Perlage überzeugt dieser Prosecco
schon allein für sich. Ein Schluck Prosecco mit einem Bissen Haus-Truffe –
eine wahrlich traumhafte Kombination.

**The Glenrothes (14 years) Whisky &
Java 64 % Chocolate**

18.50

Schottischer Highland Whisky trifft indonesischen
Hochlandkakao: Wer möchte diese kulinarische
Paarung nicht einmal selber erfahren. Ein garantiert
treffsicheres Genusserlebnis. 4 cl The Glenrothes Whisky
(43 %Vol), Highlands, Speyside, Schottland,
4 Plättchen Java 64 % Chocolate aus dem East-Java Highland,
Jember. Criollo Kakaobohnen. 72 h conchiert.
Cacao Selection Felchlin abgetafelt von
Confiserie Urs Wellauer, Amriswil.

Degustationsnotiz: Ein würziger Whisky der Extraklasse überzeugt mit
Aromen von Ingwerpulver und Pfeffer. Im Zusammenspiel mit rauchigen Noten
der Schokolade die an Torf erinnern aber auch an getrocknete Feigen gehen
diese beiden Hochlandprodukte eine wunderbare harmonische Verbindung
untereinander ein.

IHR SPEISEANGEBOT (bis 23.00 Uhr) CHF

SUPPE

Tagessuppe 8.50

SALATE

Caesar's Salad 11.50

Zarter Lattichsalat mit gebratenen Speckwürfeln
Knoblauch- und Brotcroutons, Parmesan-Dressing
...mit gebratenem Pouletbrüstchen (CH) als ganze Mahlzeit 22.50

Krevetten-Cocktail auf Salatstreifen mit Toast 18.50

PANINI

... mit fein geschnittenem Rohschinken oder Bündnerfleisch 9.50

oder mit Käse, Schinken, Salami, grilliertem Gemüse 8.50

... mit Tomaten und Mozzarella 9.50

BLT Sandwich (Bacon, Lettuce and Tomatoes) 21.00

Warmes Sandwich mit Speck, Salat, Tomate, Cocktailsauce und Pommes frites

LITTLE PICK ME UP

Rindstatar (CH) mit Brioche-Toast und Butter 28.00

Ganze Mahlzeit (130 g) 28.00

Kleine Portion (70 g) 19.00

PASTA

Fleischravioli mit Salbeibutter 27.00

Ganze Mahlzeit 27.00

Kleine Portion 19.00

Spaghetti Bolognese (CH) / Napoli / Pesto 19.00

APERIO & BAR SNACKS (bis 23.00 Uhr)

Knusprig gebratene Pouletflügeli (pikant) 15.00

Mini Frühlingsrollen mit „Sweet & Sour“ Sauce 15.00

Gebackene Riesenkrevetten mit „Sweet & Sour“ Sauce 15.00

TAPAS (17.00 bis 23.00 Uhr)

Mediterrane Tapas 13.00
Feine, mediterrane Amuse Bouches. Einfach perfekt zum Apéro
oder für den kleinen Hunger

DER NACHMITTAG AM PULS DER ZEIT

CHF

TEE

Darjeeling	4.20
Earl Grey	4.20
Grüntee	4.20
English Breakfast Tea	4.20
Kamille	4.20
Rooibos	4.20
Pfefferminz	4.20
Lindenblüten	4.20
Lemon Sky	4.20

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN MIT „GÜGGS“

Irish Coffee Espresso, 4 cl Irish Whiskey, Rahmhaube	11.00
Kaffee Amaretto Espresso, 2 cl Amaretto	6.80
Sweet Lady Latte Macchiato, 2 cl Malibu, Karamel	6.80
Latin Mokka Doppelter Espresso Macchiato, 2 cl Bacardi	6.80
Italian Kiss Latte Macchiato, 2 cl Baileys	6.80
Garajillo Espresso, 2 cl Carlos Primero	6.80

APERERO TIME	CHF
BEST OF BARKEEPER	
Sunset (prickelnd) Aperol, Orangensaft, Prosecco	11.00
Negroni Gin, Martini Rosso, Campari	13.50
Americano Martini Rosso, Campari, Soda	13.00
Erotica Vodka, Ananas Saft, Passionsfruchtsirup, Angostura, Prosecco	13.00
Martini Cocktail (007) Gin, Vermouth, Olive	14.00
Manhattan („Big Apple“ lässt grüssen) Martini Rosso, Canadian Club, Angostura	14.00
Mangolaia Rum, Malibu, Kokos, Ananassaft, Mangosaft	14.50
Sea Brease Vodka, Pink Grapefruit, Cranberry	14.50
Piña Colada Rum, Malibu, Kokos, Ananas, Sahne	14.50
Our Mai Tai Weisser und brauner Rum, Mandelsirup, Lime, Apricot, Brandy, Ananassaft, Orangensaft	14.50
Sex on the Beach Vodka, White peach, Cranberrysaft, Orangensaft	14.50
Bloody Mary Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft	14.50
White Russian / Black Russian (ohne Sahne) Vodka, Kahlua, Sahne	12.50
Amaretto Sour Amaretto, Zitrone, Zucker	13.00

COCKTAILS DIRECT FROM HEAVEN	CHF
Piña Choco-lada Weisser Rum, Batida de Coco, Kokosnussmark, Ananassaft, Schokoladensirup	14.50
White Lady Gin, Cointreau, Zitronensaft	14.00
Angels Kiss Cognac, Crème de Cacao, Baileys, Rahm	14.00
Old Fashioned Whisky Jim Beam, Zucker, Angostura	14.00
Cuba Libre – DAS Original Cuba Libre ist eben nicht = Cuba libre. Unbedingt probieren!	14.00
Golden Cadillac Crème de Cacao (weiss), Galliano, Rahm	14.00
NON ALCOHOLIC COCKTAILS	
Chi Chi Ananassaft, Halbrahm, Coconut cream, Grenadine	8.50
Merengue Ananassaft, Guavasaft, Mangosaft, Pink Grapefruit	8.50
Tropical pick me up Guavasaft, Pink Grapefruit	8.50
Tropical Cooler Maracujasaft, Tonic, Passionssirup, Zitrone	8.50
Passionata Maracujasaft, Tonic, Rohrzucker, Limette	8.50
Virgin Caipirinha Lime, brauner Rohrzucker, Ginger Ale	8.50
Cranberry Kiss Lime, Orangensaft, Cranberry, Citro	8.50
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	
und wenn Sie sich nicht sicher sind, bestellen Sie ruhig ein Musterli (ab 2 Personen / pro Person)	5.00

CAIPI'S SPECIAL	cl	CHF
Caipirinha Cachaca, Limette, Rohrzucker		13.50
Caipiroska Vodka, Limette, Rohrzucker		13.50
Caipiroso Roter Vodka, Limette, Rohrzucker		13.50
Mojito Rum, Limette, Pfefferminzblatt, Rohrzucker		13.50
Voodoo Schwarzer Vodka, Limette, Rohrzucker		13.50

BIER UND CO.

SPEZ-BIERE

Erdinger Weissbier	50	7.00
Heineken	33	5.80
Appenzeller Holzfassbier	33	5.80
Fosters	33	5.80
Ittinger Klosterbräu	33	5.80

IM TREND

Cardinal EVE Litchi	33	5.80
Cardinal EVE Grapefruit	33	5.80
Cardinal Angel (ohne Alkohol)	33	5.80

WEINE IM OFFENAUSSCHANK		cl	CHF
WEISSWEINE			
Italien	Roero Arneis Cornarea / Piemont	10	8.50
Chile	Chardonnay Terra Noble Terra Noble / Monte Valley	10	6.90
Schweiz	Chardonnay Wangner Gebrüder Kumin, Freienbach / Zürichseegebiet	10	7.30
	Sauvignon Blanc Rosenberger Gebrüder Kumin, Freienbach / Zürichseegebiet	10	7.50
	Dézaley Clos des Moines Ville de Lausanne	10	8.50
Spanien	Albariño Paco & Lola Rosalía de Castro	10	7.50
ROTWEINE			
Italien	Nero d'Avola Sedàra Donnafugata / Sizilien	10	6.80
	Giacco di Viano Cabernet Merlot Villa di Corlo	10	9.50
	Barbera d'Alba Annunziata Rocche Costamagna / Piemont	10	7.90
	Amarone Classico Le Bertarole / Veneto	10	12.90
Schweiz	Trio Classico Gebrüder Kumin / Freienbach	10	7.50
Spanien	Syrah Nerola Torres / Katalonien	10	7.90
USA	Cabernet Sauvignon McManis McManis Family Vineyards / Kalifornien	10	8.50

AFTER DINNER	cl	CHF
WHISKEY'S		
The Macallan 12 years 40 %Vol Scottish Highland Single Malt In der Nase blumig, nach Sherry und Honig duftend –harmonisch und rund im Abgang	4	19.00
Oban 14 years 43 %Vol Scottish Highland Single Malt Trocken, rauchig mit malzigen und fruchtigen Untertönen	4	17.00
The Glenfiddich 40 %Vol Scottish Speyside Single Malt Würzig, blumig und eine malzige Note im Abgang	4	18.00
Lagavulin 16 years 43 %Vol Scottish Islay, South Shore, Single Malt Trocken mit deutlich hervortretendem Sherry-Charakter. Weiter entwickeln sich grasige und salzige Noten – im Abgang mächtig und kraftvoll, eingerahmt von Torf	4	18.00
Laphroaig 10 years 40 %Vol Scottish Islay Single Malt Ölig, mit einem Hauch von Meergeschmack, mit trockenem und rundem Abgang	4	18.00
SWISS WHISKEY		
Säntis Malt 40 %Vol Der Swiss Highlander bekommt seine spezielle Note durch den Ausbau in Bierholzfässern	4	13.00
Two Ravens 43 %Vol Pure Single Malt	4	16.50
RUM SPECIALS		
Coruba 18 years Jamaica Rum 40 %Vol Entsprungen aus stürmischer Gärung und 18-jähriger Lagerung entstand ein reifer Körper mit intensive Vanille- und Gewürzaromen	4	10.50
Bermudez Aniversario 40 %Vol Die limitierte Auflage des dominikanischen Rums besticht durch Ausgewogenheit, Duft von Karamel und Kakao bis hin zu Vanilleglace	4	8.50

GIN SPECIAL

Hendricks Gin 41.4 %Vol „Best of the World“ (Wall Street Journal)	4	12.50
Bombay Sapphire 40 %Vol	4	10.00

PORTWEIN

Graham's White 19 %Vol Weich im Gaumen – satt an lieblichen Aromen	4	8.00
Graham's Jahrgangs-Portwein 20 %Vol Kräftige Beeren mit langanhaltendem Säurespiel	4	9.00
Graham's 10 years 20 %Vol Markanter Geschmack mit Tönen von Nüssen und Vanille	4	12.00
Niepoort 20 years 20 %Vol Der Topshot unter den Portweinen	4	19.00
Niepoort 10 years 20 %Vol	4	13.00

CALVADOS

Boulard Hors D' Age 43 %Vol Intensive Bernsteinfarbe, komplexe, fruchtig-zarte Holz- und exotische Fruchtaromen	2	11.00
Château du Breuil 41 %Vol 15 ans d'age	2	13.00

SHERRY

Noe Pedro Ximenez Muy Viejo (30 years) 15.5 %Vol In Jerez 30 Jahre gereift zu einem wunderbaren Sherry. Sein konzentriertes Aroma nach Feigen und Sultaninen mit einem Hauch von Meeresduft und viel Sonne sind bestechend	4	9.50
Tío Pepe González Byass 15 %Vol Delikates Bouquet mit zart-würziger Sherry-Note	4	7.00

VODKA SPECIAL	cl	CHF
Belvedere Vodka 40 %Vol Der edle Vodka aus dem Hause Moet-Hennessy	4	13.00
Chopin Vodka 40 %Vol Original Poland	2	9.00

COGNAC

Camus XO Superieur 40 %Vol Wird regelmässig bei internationalen Wettbewerben ausgezeichnet. Ein Muss für den Cognac-Liebhaber, ein Genuss für den „Einsteiger“	2	16.00
Remy Martin XO 40 %Vol Der Klassiker	2	18.00
Remy Martin VSOP 40 %Vol	2	9.00
Davidoff Extra 43 %Vol	2	18.00
Hennessy XO 40 %Vol	2	19.00

SPEZIELLE LIKÖRE

Dettling Kirsch Likör 20 %Vol Hergestellt aus vollreifen Schweizer Kirschen – ausgezeichnet mit der Goldmedaille	4	8.50
Meukow Vanille Cognac Likör 30 %Vol Das Trendprodukt aus dem Hause Meukow	4	9.50

Weitere Spirituosen und Likörs präsentieren wir Ihnen gerne auf unserem Spirituosenwagen. Fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter.

GRAPPA

Grappa J. Poli Moscato 40 %Vol	2	9.50
Grappa J. Poli Barrique 55 %Vol	2	11.50
Grappa Berta Barbera 45 %Vol	2	13.00
Grappa Berta Magia 45 %Vol	2	13.00
Grappa Berta Moscato 45 %Vol	2	13.00
Grappa Amarone Paesanella 41 %Vol	2	9.50

