



BARKARTE



BARKARTE



BARKARTE

## SAISONALE COCKTAILS

APFELMINZE 18.00 – *spritzig, frisch, kernig*

Apfel Wacholder Humbel, Süsser Wermut, FMK Wermut trocken, Soda, ein Hauch Kirsch, Minze und Honig

HOLUNDERWUNDER 21.00 – *kühlend, lieblich, anschmiegsam*

FMK Wermut trocken, PSM Holunder, Pfefferminze, Humbel Birne, PSM Waldmeister, Gurke

WANDER 775 21.00 – *prickelnd, floral, beerig*

Gin, FMK Cassis, FMK Salbeigeist, Zitronenwasser, Rosé Schaumwein

MATTERHORN 21.00 – *dicht, tief, kühl*

Johannisbeer – Vodka, Wermut, FMK Verjus, Honig, Absinth

MONT BLANC 21.00 – *würzig, bitter, charaktervoll*

C. Dully Pineau des Charentes 15y, Enzian, FMK Fine des Faugères, Tonic

## SPITZ KLASSIKER

PINEAU & FINO 18.00 – *leicht, sauer, komplex*

C. Dully Pineau des Charentes 4y, Fino Sherry, Säure, Zucker

GLÜCKSGRIFF 18.00 – *spritzig, floral, würzig*

Roséwein, Jasmintee-Sirup, Basilikum, Soda

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

TALSTATION 14.00 – *frisch, rund, lieblich*

Alkoholfreier Gin, Verjus, Holunder, Pfefferminze, Gurke

WALD & WIESE NEGRONI 14.00 – *bitter, komplex, herbal*

Wald-Destillat, alkoholfreier Wermut, alkoholfreier Gin und Bitter

## BIER FLASCHEN / DOSEN

Spitz Naturtrüb Bio, 3.3dl, 5.2% 7.50

Appenzeller Weizen, 5dl, 5.2% 9.50

Bierwerk Züri, Una Mas Helles naturtrüb, 4.0dl, 5.0% 12.00

Brauerei Oerlikon, LucIPAn Session IPA, 3.3dl, 4.6% 9.00

Officina della Birra, Lisbeth American Pale Ale, 7.5dl, 7.5% 24.00

Zobo Cider, 2.8dl, 6% 8.50

Appenzeller Sonnenwendlig (Alkoholfrei), 3.3dl 6.00

LOLA IPA (Alkoholfrei), 3.3dl 7.50

LOLA Wit (Alkoholfrei), 3.3dl 7.50

## BAR FOOD

Ab 17.00 Uhr:

– Oliven 7.50

– Rauchmandeln 5.50

– Apérobrett 22.00

– Salametti aus dem Puschlav, Schnebel Kuh Käse, Hausbrot, Pickles, Butter

– Wurstsalat im Weck Glas mit Meaux – Senfsauce 10.50

– Hummus aus Favabohnen mit Kräuter Salsa und Vollkorn – Grissini 10.50

Ab 18.30 Uhr:

– Rindfleisch Spiesschen vom Holzkohlegrill mit eingemachtem

Grillgemüse und Salsa Verde 15.00

## GIN TONIC MATRIX

GIN	TONIC	Swiss Mountain Spring	Aqua Tonica Noe
Spitz Gin	Unser Haus-Gin entsteht in Kollaboration mit Humbel, den berühmten Aargauer Schnapsbrennern. Ein Schuss Kirsch dient als Hommage und gibt ihm eine florale Kopfnote		„Der Heimische“ 19.00
Martin Millers	Ein frischer Gin aus England, der mit isländischem Gletscherwasser auf Trinkstärke gebracht wird. Er entwickelt mit Tonic oder im Dry Martini ausgeprägte Melonenaromen.	„Der Fruchtige“ 21.00	
Orator Classic	Mehrfach prämiertes Schweizer Craft-Gin vom König der Zitrus- und Pfeffergeister. Ausschliesslich Bio-Gewürze werden darin verarbeitet, darunter Orangenblüten, Melisse und Zitronengras.		„Der Pfiffige“ 26.00
Height of Arrows Bright	Entstammt der Whisky-Brennerei Holyrood aus Edinburgh. Geröstete Wacholderbeeren, Meersalz von der Isle of Skye und natürliches Bienenwachs sind die einzigen Zutaten.	„Der Aufgeweckte“ 25.00	
FMK Doppel	Freimeisterkollektiv ist ein Berliner Abfüller von Craft-Spirituosen. Produkte werden entdeckt oder exklusiv entwickelt. Das Produkt hebt sich durch den Einsatz frischer Wacholderbeeren von klassischen Gins ab.	„Der Parfümierte“ 24.00	
Breil Pur	Hergestellt in der Destillaria Candinas in Surrein. Er besteht aus hochwertigem Bio-Weizen und naturreinem Quellwasser aus den Bündner Bergen. Ausgelesene, von Hand gepflückte Bio-Botanicals aus der Schweiz: Alpenwacholder, Alpenrosen und Schokoladenminze bilden dabei das Kernelement.		„Der Frische“ 21.00