

## Spirituosen

Sky Vodka 40% 4cl	10.00
Absolut Vodka 40% 4cl	11.00
Grey Goose 40% 4cl	15.00
Havana Anejo Blanco 40% 4cl	10.00
Havana 7yo 40% 4cl	13.00
Bombay Gin 40% 4cl	10.00
Hendrik's Gin 44% 4cl	13.00
The Botanist Gin 46% 4cl	15.00
Gin Xellent 40% 4cl	15.00
Remy Martin VSOP Cognac 40% 2cl	17.00
Martel VS Cognac 40% 2cl	15.00
Grappa Berta Giulia 40% 2cl	12.00
Grappa Berta Nibbio 40% 2cl	12.00
Grappa EVO Riserva 42% 2cl	16.00
Jameson 40% 4cl	12.00
Tullamore 40% 4cl	13.00
Chivas Regal 12y 40% 4cl	13.00
The Macallan 12y Triple Cask 40% 4cl	19.00
Glenfiddich 15y 40% 4cl	18.00
Laphroaig 10y 40% 4cl	16.00
Talisker 10y 45.8% 4cl	16.00
Jack Daniel's 40% 4cl	13.00
Gentleman Jack 40% 4cl	15.00
Woodfort Reserve Rye 40% 4cl	16.00
Tequila José Cuervo Silver / Gold 38% 4cl	10.00
Williamine Morand 43% 2cl	12.00
Vieille Prune 41% 2cl	12.00
Calvados 40% 2cl	10.00
Metaxa***** 38% 4cl	10.00

## Bier und Cider

Appenzeller Quöllenfisch 0.2dl	4.30
Appenzeller Quöllenfisch 0.3dl	5.10
Appenzeller Quöllenfisch 0.5dl	7.30
Appenzeller Amber 0.3dl	5.50
Appenzeller Amber 0.5dl	7.60
Appenzeller Weizen 0.3dl	5.30
Appenzeller Weizen 0.5dl	7.60
Appenzeller Quöllenfisch 330ml	5.10
Heineken 250ml	4.90
Bärner Müntsch 330ml	6.90
Der schwarze Kristall 330ml	6.50
Alkoholfreies Bier Appenzeller 330ml	5.10
Dietiker Cider Apfel 330ml	7.90

## Snacks an der Bar

Oliven mit Parmesan und Crostini	6.00	Paniwich	11.00
Nachos	12.00	Tomaten / Mozzarella	
mit Käse überbacken & Dip		Schinken / Käse	
Käseplatte	14.50	Aperoplättli	24.50
Elsässer Flammkuchen	19.50	Bündner, Salami	
		Käse, Butter, Brot	

## Alkoholische Getränke

Malibu 21% 4cl	10.00
Ricard 45% 4cl	7.00
Campari 25% 4cl	8.00
Ramazzotti 30% 4cl	8.00
Appenzeller 29% 4cl	8.00
Cynar 16.5% 4cl	8.00
Martini Bianco/Rosso 15% 4cl	7.00
Baileys 17% 4cl	12.00
Amaretto 28% 4cl	12.00

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola / Coca Cola Zero 330ml	4.90
Rivella rot / blau 330ml	4.90
Fanta 330ml	4.90
Red Bull 250ml	5.60
Schweppes Tonic 200ml	4.90
Schweppes Bitter lemon 200ml	4.90
Schweppes Ginger ale 200ml	4.90
Fuse Tea Lemon 330ml	4.90
Still / Sparkling Water 330ml	4.80
Still / Sparkling Water 500ml	6.20
Still / Sparkling Water 1000ml	9.50
Orangensaft 200ml	5.60
Bodyguard Saft 200ml	5.60
Tomatensaft 200ml	5.60
Ananassaft 200ml	5.60



## Heißgetränke

von Café Royal

	Solo	Doppio
Espresso	4.80	5.80
Kaffee Crème	4.80	
Caffé Latte	5.50	
Cappuccino	5.10	
Espresso Macchiato	4.90	
Milchkaffee	4.90	
Ristreto	4.80	
Swiss Herbal Tea	4.90	
Classic Hot	5.20	
Chocolate/ Ovolmatine		
Ice Coffee*	6.00	

Wenn nicht anderweitig angegeben, haben alle Weine auf dieser Liste einen Volumenalkoholgehalt zwischen 9 % und 15 %. Sollte ein Wein nicht erhältlich sein, wird eine passende Alternative angeboten. Trinken Sie bitte verantwortungsvoll. Alle Preise in CH & inklusive 8.1% MwSt. Wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder -intoleranz haben, sprechen Sie bitte mit einem Teammitglied. Das gesamte Essen wird in einem Bereich zubereitet, wo Allergene vorhanden sind.



*Holiday Inn*

AN IHG® HOTEL

# Getränkekarte

---



**Diese Getränke  
zaubern Ihnen ein  
Lächeln ins Gesicht**



100ml 200ml 500ml 750ml

**Weiß**

<b>Compleo Cuvèe Blanc</b> <i>Zürich, Schweiz</i> Assemblage Pinot Gris & Chardonnay, aromatisch & fruchtig	<b>8.50</b>	<b>17.00</b>	<b>42.50</b>	<b>59.50</b>
<b>Pinot Grigio</b> <i>Friuli, Italien</i> fruchtig & leicht, Aromen wie Limetten und Kamille.	<b>8.20</b>	<b>16.40</b>	<b>41.00</b>	<b>57.50</b>
<b>Riesling Kung Fu Girl</b> <i>Washington, USA</i> Mirabellen & Zitronenmelisse & Pfirsichsteer aromatisch & intensive	<b>7.70</b>	<b>15.40</b>	<b>38.50</b>	<b>54.00</b>
<b>Verdejo Rueda DO</b> <i>Rueda, Spain</i> Zitrusfrüchte & Holunderblüten, frisch und leicht	<b>7.50</b>	<b>15.00</b>	<b>37.50</b>	<b>52.50</b>
<b>Sauvignon Blanc Friaul</b> , <i>Italien</i> Charakterstarker Weisswein aus dem Collio, ein Genuss auf ganzer Linie.				<b>54.00</b>
<b>Roero Arneis DOCG</b> <i>Piemont, Italien</i> fruchtig & dezent & elegant				<b>56.50</b>
<b>Côtes du Rhône</b> , <i>Rhone, Frankreich</i> Ananas & Nougat & Vanillenoten langes & aromatisches Finale				<b>58.50</b>
<b>Blanc de Noir</b> , <i>Wallis, Schweiz</i> würzig & fruchtig & elegant				<b>59.00</b>

**Rot**

<b>Compleo Cuvèe Noire</b> <i>Zürich, Schweiz</i> Rubinrot, explosiv, Aromen nach Erdbeeren & Kirschen Pinot Niore & Gamaret & Cornalin	<b>9.50</b>	<b>19.00</b>	<b>47.50</b>	<b>66.50</b>
<b>Primitivo di Manduria</b> <i>Apulien, Italien</i> dominant, intensiv & aromatisch. Dunkle Beeren & Holznoten.	<b>8.50</b>	<b>17.00</b>	<b>42.50</b>	<b>59.50</b>
<b>Montecastrillo</b> <i>Ribera del Duero, Spanien</i> Aromatisch, fruchtig, süsse Pflaumen & dunkle Kirschen.	<b>7.50</b>	<b>15.00</b>	<b>37.50</b>	<b>52.50</b>
<b>Mediterra</b> <i>Toscana, Italien</i> Syrah & Cabernet Sauvignon & Merlot. Fruchtich, Noten nach Caramel				<b>55.00</b>
<b>Baron Rouge</b> <i>Wallis, Schweiz</i> Merlot & Dillinoir, rubinrot und fruchtig. Noten nach schwarzem Pfeffer und Caramel.				<b>70.00</b>
<b>Pinot Noir</b> <i>Wallis, Schweiz</i> Trocken & fruchtig & dezent				<b>64.00</b>
<b>Malbec Amalaya</b> <i>Cafayate, Argentinien</i> Fruchtig & frisch. Intensives Bouquet überzeugt mit Aromen von Blaubeeren, Veilchenl und Holunderblüten.,				<b>50.00</b>
<b>Cabanon Roussillon</b> , <i>Frankreich</i> Grenache Noir & Carignan & Syrah Dunkelrot & fruchtig & aromatisch				<b>57.50</b>

**Rosé**

<b>Compleo Rosé</b> <i>Zürich, Schweiz</i> Pinot Noire & Garanoir & Cabernet Jura. Fruchtig, frisch und intensive	<b>8.50</b>	<b>17.00</b>	<b>42.50</b>	<b>59.50</b>
---	-------------	--------------	--------------	--------------

**Schaumweine**

<b>Prosecco Baccio d'oro</b> <i>Venetien, Italien</i> Bio Schaumwein, überzeugt duch Harmonie von Fruchtaromen und Frische.	<b>8.50</b>	–		<b>59.00</b>
<b>Champagne Pol Roger</b> <i>Champagne, Frankreich</i> Chardonnay & Pinot Noire & Pinot Meunier Reiches Bouquet nach Akazienhonig, Quitten und gelben Pflaumen.	–	–		<b>111.00</b>



100ml 200ml 500ml 750ml

**White**

<b>Compleo Cuvèe Blanc Zürich, Swiss</b> Assemblage Pinot Gris & Chardonnay, aromatic & fruit	<b>8.50</b>	<b>17.00</b>	<b>42.50</b>	<b>59.50</b>
<b>Pinot Grigio Friuli, Italy</b> fruit & light, aromas of limes & camille	<b>8.20</b>	<b>16.40</b>	<b>41.00</b>	<b>57.50</b>
<b>Riesling Kung Fu Girl Washington, USA</b> Mirabelle & lemon balm & peach icetea aromatic & intense	<b>7.70</b>	<b>15.40</b>	<b>38.50</b>	<b>54.00</b>
<b>Verdejo Rueda DO Rueda, Spain</b> Lemon fruit & elderflowers flavours, fresh und light	<b>7.50</b>	<b>15.00</b>	<b>37.50</b>	<b>52.50</b>
<b>Sauvignon Blanc Friaul, Italy</b> Characterful white wine from Collio, a pleasure all along the line.				<b>54.00</b>
<b>Roero Arneis DOCG Piemont, Italy</b> fruit & decent & elegant				<b>56.50</b>
<b>Côtes du Rhône , Rhone, France</b> Notes of nougat & vanille & pineapple long & aromatic final				<b>58.50</b>
<b>Blanc de Noir , Wallis, Schweiz</b> spicy & fruit & elegant				<b>59.00</b>

**Red**

<b>Compleo Cuvée Noire, Zürich, Swiss</b> Ruby & explosive. Stawbweey & cherries flovours. Pinot Noire & Gamaret & Cornalin	<b>9.50</b>	<b>19.00</b>	<b>47.50</b>	<b>66.50</b>
<b>Primitivo di Manduria Apulien, Italy</b> Dominant, intensive & aromatic. Aromas of dark berries and wood notes.	<b>8.50</b>	<b>17.00</b>	<b>42.50</b>	<b>59.50</b>
<b>Montecastrillo Ribera del Duero, Spain</b> Aromatic & fruit, sweet plums & dark cherries.	<b>7.50</b>	<b>15.00</b>	<b>37.50</b>	<b>52.50</b>
<b>Mediterra Toskana, Italy</b> Syrah & Cabernet Sauvignon & Merlot. Fruit, caramel notes.				<b>55.00</b>
<b>Baron Rouge Valais, Swiss</b> Merlot & Dilinoir, ruby and fruit Black pepper & caramel notes.				<b>70.00</b>
<b>Pinot Noir Valais, Swiss</b> Dry & fruit & decent				<b>64.00</b>
<b>Malbec Amalaya Cafayate, Argentina</b> Fruit & fresh. Intence bouquet impresses with aromas of blueberries, voilets & elderflowers.				<b>50.00</b>
<b>Cabanon Roussillon, France</b> Grenache Noir & Carignan & Syrah Purple & fruit & aromatic				<b>57.50</b>

**Rosé**

<b>Compleo Rosé Zürich, Swiss</b> Pinot Noire & Garanoir & Cabernet Jura. Fruit, fresh and intensive.	<b>8.50</b>	<b>17.00</b>	<b>42.50</b>	<b>59.50</b>
---	-------------	--------------	--------------	--------------

**Bubbles**

<b>Prosecco Bacio d'oro, Venetien, Italy</b> Bio sparkling wine, fresh, convences of the harmony of fruit flovours.	<b>8.50</b>			<b>59.50</b>
<b>Champagne Pol Roger Champagne, France</b> Chardonnay, Pinot Noire, Pinot Meunier, Rich bouquet with acacia honey, quinces and yellow plums.				<b>111.00</b>

## Liquors

<b>Sky Vodka</b> 40% 4cl	<b>10.00</b>
<b>Absolut Vodka</b> 40% 4cl	<b>11.00</b>
<b>Grey Goose</b> 40% 4cl	<b>15.00</b>
<b>Havana Anejo Blanco</b> 40% 4cl	<b>10.00</b>
<b>Havana 7yo</b> 40% 4cl	<b>13.00</b>
<b>Bombay Gin</b> 40% 4cl	<b>10.00</b>
<b>Hendrik's Gin</b> 44% 4cl	<b>13.00</b>
<b>The Botanist Gin</b> 46% 4cl	<b>15.00</b>
<b>Gin Xellent</b> 40% 4cl	<b>15.00</b>
<b>Remy Martin VSOP Cognac</b> 40% 2cl	<b>17.00</b>
<b>Martel VS Cognac</b> 40% 2cl	<b>15.00</b>
<b>Grappa Berta Giulia</b> 40% 2cl	<b>12.00</b>
<b>Grappa Berta Nibbio</b> 40% 2cl	<b>12.00</b>
<b>Grappa EVO Riserva</b> 42% 2cl	<b>16.00</b>
<b>Jameson</b> 40% 4cl	<b>12.00</b>
<b>Tullamore</b> 40% 4cl	<b>13.00</b>
<b>Chivas Regal 12y</b> 40% 4cl	<b>13.00</b>
<b>The Macallan 12y Triple Cask</b> 40% 4cl	<b>19.00</b>
<b>Glenfiddich 15y</b> 40% 4cl	<b>18.00</b>
<b>Laphroaig 10y</b> 40% 4cl	<b>16.00</b>
<b>Talisker 10y</b> 45.8% 4cl	<b>16.00</b>
<b>Jack Daniel's</b> 40% 4cl	<b>13.00</b>
<b>Gentleman Jack</b> 40% 4cl	<b>15.00</b>
<b>Woodfort Reserve Rye</b> 40% 4cl	<b>16.00</b>
<b>Tequila José Cuervo Silver / Gold</b> 38% 4cl	<b>10.00</b>
<b>Williamine Morand</b> 43% 2cl	<b>12.00</b>
<b>Vieille Prune</b> 41% 2cl	<b>12.00</b>
<b>Calvados</b> 40% 2cl	<b>10.00</b>
<b>Metaxa*****</b> 38% 4cl	<b>10.00</b>

## Beer, cider & bottles

<b>Appenzeller Quöllenfrisch</b> 0.2dl	<b>4.30</b>
<b>Appenzeller Quöllenfrisch</b> 0.3dl	<b>5.10</b>
<b>Appenzeller Quöllenfrisch</b> 0.5dl	<b>7.30</b>
<b>Appenzeller Amber</b> 0.3dl	<b>5.50</b>
<b>Appenzeller Amber</b> 0.5dl	<b>7.60</b>
<b>Appenzeller Weizen</b> 0.3dl	<b>5.30</b>
<b>Appenzeller Weizen</b> 0.5dl	<b>7.60</b>
<b>Appenzeller Quöllenfrisch</b> 330ml	<b>5.10</b>
<b>Heineken</b> 250ml	<b>4.90</b>
<b>Bärner Müntsch</b> 330ml	<b>6.90</b>
<b>Der schwarze Kristall</b> 330ml	<b>6.50</b>
<b>Alcohol-free beer Appenzeller</b> 330ml	<b>5.10</b>
<b>Dietiker Cider Apple</b> 330ml	<b>7.90</b>

## Bar snacks

<b>Olives with Parmesan and Crostini</b>	<b>6.00</b>	<b>Paniwich</b>	<b>11.00</b>
<b>Nachos</b>	<b>12.00</b>	Tomato / Mozzarella	
gratinated with cheese & dip		Ham / Cheese	
<b>Cheese plate</b>	<b>14.50</b>	<b>Apero plate</b>	<b>24.50</b>
<b>Tarte flambée</b>	<b>19.50</b>	Air dry ham salami, cheese, butter, bread	

## Spirits

<b>Malibu</b> 21% 4cl	<b>10.00</b>
<b>Ricard</b> 45% 4cl	<b>7.00</b>
<b>Campari</b> 25% 4cl	<b>8.00</b>
<b>Ramazzotti</b> 30% 4cl	<b>8.00</b>
<b>Appenzeller</b> 29% 4cl	<b>8.00</b>
<b>Cynar</b> 16.5% 4cl	<b>8.00</b>
<b>Martini Bianco/Rosso</b> 15% cl	<b>7.00</b>
<b>Baileys</b> 17% 4cl	<b>12.00</b>
<b>Amaretto</b> 28% 4cl	<b>12.00</b>

## Soft drinks & mixers

<b>Coca Cola/Diet Coca Cola</b> 330ml	<b>4.90</b>
<b>Rivella rot/blau</b> 330ml	<b>4.90</b>
<b>Fanta</b> 330ml	<b>4.90</b>
<b>Red Bull</b> 250ml	<b>5.60</b>
<b>Schweppes Tonic</b> 200ml	<b>4.90</b>
<b>Schweppes Bitter lemon</b> 200ml	<b>4.90</b>
<b>Schweppes Ginger ale</b> 200ml	<b>4.90</b>
<b>Fuse Tee Lemon</b> 330ml	<b>4.90</b>
<b>Still / Sparkling Water</b> 330ml	<b>4.80</b>
<b>Still / Sparkling Water</b> 500ml	<b>6.20</b>
<b>Still / Sparkling Water</b> 1000ml	<b>9.50</b>
<b>Orange Juice</b> 200ml	<b>5.60</b>
<b>Bodyguard</b> 200ml	<b>5.60</b>
<b>Tomato juice</b> 200ml	<b>5.60</b>
<b>Pineapple Juice</b> 200ml	<b>5.60</b>



## Hot drinks

### Café Royal

	Solo	Doppio
<b>Espresso</b>	<b>4.80</b>	<b>5.80</b>
<b>Caffé Crème</b>	<b>4.80</b>	
<b>Caffé Latte</b>	<b>5.50</b>	
<b>Cappuccino</b>	<b>5.10</b>	
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>4.90</b>	
<b>Milkcaffé</b>	<b>4.90</b>	
<b>Swiss Herbal Tea</b>	<b>4.90</b>	
<b>Ristretto</b>	<b>4.80</b>	
<b>Classic Hot</b>		
<b>Chocolate/Ovolmatine</b>	<b>5.20</b>	
<b>Iced Coffee*</b>	<b>6.00</b>	

Unless stated, all wines on this list have an ABV content of between 9% and 15%. If any wine is not available a suitable alternative will be offered. 125ml measures are available on request. Please drink responsibly. A 10% discretionary service charge will be added to you bill. The service charge is distributed fully between team members. All prices are inclusive of VAT at the current rate. Food allergies and intolerances: Please speak to a member of our team if you have a food allergy or intolerance. All food is prepared in an area where allergens are present.