



BAR

CHAMPAGNE

	10cl	75cl
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune <i>Champagne, France – Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	19	119
Veuve Clicquot Brut Rosé <i>Champagne, France – Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	23	139
Ruinart Rosé <i>Champagne, France – Pinot noir, Pinot Meunier</i>		159
Ruinart Blanc de Blancs <i>Champagne, France – Chardonnay</i>		169
Krug Brut <i>Champagne, France – Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		275
Veuve Clicquot La Grande Dame <i>Champagne, France – Pinot noir, Chardonnay</i>		225
Dom Perignon <i>Champagne, France – Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		295

ITALIAN SPUMANTE

	10cl	75cl
Prosecco Valdobbiadene brut 2018/19 <i>Col de'Salici, Veneto – Glera</i>	9	61
Cuvée Royale - Marchese Antinori Franciacorta brut <i>Montenisa, Lombardia – Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero</i>		70
Marchese Antinori Rosé - Franciacorta <i>Montenisa, Lombardia – Pinot nero</i>		85

APERITIVO FERRARI

1 Glas Ferrari Maximum brut ^{v+}

&

Crostini

Tomaten, Hummus, Peperoni & Anchovis

19

FERRARI – TRENTINO

10cl / 75cl

Ferrari Maximum – Blanc de Blancs brut ^{v+}

Chardonnay

11 / 68

Ferrari Maximum Rosé brut ^{v+}

Pinot noir, Chardonnay

12 / 70

Ferrari Perlé brut 2014 ^{v+}

Chardonnay

13 / 85

Ferrari Riserva Lunelli extra brut 2009 ^{v+}

Chardonnay

17 / 108

Giulio Ferrari Riserva
del Fondatore extra brut 2007 ^{v+}

Chardonnay

165

SPRITZER

«terrasse» Spritz	14
<i>Prosecco, Tonic Water, Limettensaft, Rhabarber Bitter, Mango-Thymiansirup</i>	
Botanical Spritz	14
<i>Prosecco, L'Aperitivo Nonino</i>	
Wild Berry's	14
<i>Prosecco, Wild Berry Tonic Water, Chambord, Limettensaft, Beeren</i>	
«Ferrari» Testarossa	15
<i>Ferrari Maximum Rosé brut, Zitronensaft, Himbeersirup</i>	
«Ferrari» Giallo	15
<i>Ferrari Perlé brut, Limoncello, Soda, Zitronenzeste</i>	
Old Cuban	19
<i>Champagne, Bacardi 4 años, Limettensaft, frische Minze, Zucker, Angostura Bitters</i>	
William Tell	19
<i>Champagne, Vodka, Apfel-Likör, Calvados, Apfelsirup, Rose's Lime Juice</i>	

LOW SUGAR - LOW ALCOHOL

«terrasse» in Pink	12
<i>Isotta Rosé, Tonic Water, Rosa Pfeffersirup, frische Grapefruit</i>	
Twisted Lemonade	12
<i>Isotta Rosso, Campari, Zitronensaft, Bitter Lemon, Zitronenzeste</i>	
Frosé	15
<i>Aperitivo Rosato, Hibiskussirup, Zitronensaft, gefrorener Rosé</i>	
Spicy Almond	15
<i>Amaretto, Drambuie, Limettensaft, Spicy Ginger Beer</i>	

SOBERHEROES

«terrasse» Punch	12
<i>Himbeersirup, Limettensaft, Ananassaft, Cranberrysaft</i>	
Cucumber & Tonic	12
<i>Gurkensirup, Zitronensaft, Mediterranean Tonic, Gurkenrolle, Zitronenzeste</i>	
Solero	12
<i>Mango-Thymiansirup, Zitronensaft, Passionsfruchtsaft, Kokosnusscrème, Vollrahm</i>	

CLASSIC COCKTAILS

Vesper Martini	18
<i>Gin, Vodka, Kina L'Avion d'Or, Zitronenzeste</i>	
Martinez Martini	18
<i>Isotta Rosso, Boths Old Tom Gin, Orange Bitter, Maraschino-Likör, Orangenzeste</i>	
Boulevardier	18
<i>Rye Whiskey, Campari, Isotta Rosso, Orangen- & Zitronenzeste</i>	
Ramos Gin Fizz	18
<i>Gin, Limetten- & Zitronensaft, Zucker, Soda, Eiweiss, Vollrahm, Orangenblütenwasser</i>	
Gin Basil Smash	19
<i>Gin Mare, frischer Basilikum, Zitronensaft, Zucker, Zitronenzeste</i>	
«terrasse» Dark'N'Stormy	19
<i>Zacapa 23, Limettensaft, Spicy Ginger Beer, Limettenzeste</i>	

SIGNATURE COCKTAILS

Upside Down Negroni <i>Brockman's Gin, Aperol, Isotta Bianco, Heidelbeeren, Orangenzeste</i>	18
Bye Bye Honey <i>Orange infused Rye Whiskey, Cherry Heering, Martini Fiero, Honigsirup, Kupferpulver</i>	18
Vanilla Bramble <i>Vodka, Zitronensaft, Zucker, Brombeeren-Vanilleschaum, Zitronenzeste</i>	18
«terrasse» on fire <i>Meczal, Limettensaft, Mango-Thymiansirup, Mandarinensirup, Passionsfruchtsaft, flambierte Passionsfrucht</i>	18
Limmatwasser <i>Zubrowka Vodka, Rose's Lime Juice, Apfelsaft, Orangen Bitter, frische Minze</i>	18
Mai Tai <i>Hausgemachter Falernum, Overproof Rum, Limetten- & Zitronensaft, Schokoladen Bitter</i>	18

FRAGEN SIE NACH
UNSERER SPIRITUOSENKARTE.
WIR MIXEN IHREN LIEBLINGSDRINK
NACH WUNSCH.

WHITE WINE

	10cl	75cl
Porter 2018 ^{v+} <i>Alois Lageder, Alto Adige, Italy – Pinot grigio</i>	8	59
Le G de Château Guiraud 2017/18 <i>Bordeaux, France – Sémillon, Sauvignon blanc</i>	9	59
Roero Arneis 2018/19 <i>Bruno Giacosa, Piemonte, Italy – Arneis</i>	10	69

ROSÉ WINE

	10cl	75cl
Calafuria rosato 2018/19 <i>Tormaresca, Puglia, Italy – Negroamaro</i>	8 150cl	49 99

RED WINE

	10cl	75cl
Bindella – Vino Nobile di Montepulciano 2016 <i>Tenuta Vallocaia, Italy – Sangiovese, Colorino, Canaiolo nero, Mammolo</i>	9	61
Insoglio del Cinghiale 2018 <i>Tenuta di Biserno, Toscana, Italy – Syrah, Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	9	62
Château Belle-Vue 2016 <i>Haut-Médoc, Bordeaux, France – Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	9	62
Foradori 2016/18 V+ <i>Foradori, Trentino – Teroldego</i>	9	62
Meilener Pinot noir Barrique 2016 <i>Schwarzenbach, Meilen, Suisse – Pinot noir</i>	11	71
Sul Bric 2016 ^{v+} <i>Franco M. Martinetti, Piemonte, Italy – Barbera, Cabernet Sauvignon</i>	14	94
Clos d'Agon 2015/16 <i>Clos d'Agon, Catalunya, Spain – Cabernet franc, Syrah, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	16	108

SIE WÜNSCHEN EINE GRÖßERE AUSWAHL?
FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE.

BEER

Chopfab Draft	33cl	8
Chopfab Hell	33cl	8
Chopfab Weize	33cl	8
Doppelleu India Pale Ale	33cl	8
Chopfab Bleifrei (alkoholfrei)	33cl	7
Appenzeller Zitronen-Panaché	33cl	7

SOFT DRINKS

San Pellegrino / Acqua Panna	50cl	6
	100cl	11
Coca Cola / Zero	33cl	6
Rivella rot / blau	33cl	6
Süßmost / Apfelschorle	33cl	6
Hausgemachter Ice-Tea	30cl	6
Gazosa 1883	35.5cl	7
<i>Limone, Pompelmo, Amara, Ginger</i>		
Chinotto	20cl	5.5
Sanbitter	10cl	5.5
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	20cl	6.5
Thomas Henry	20cl	6.5
<i>Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger Beer, Cherry Blossom Tonic</i>		

LUST AUF ETWAS HEISSES? FRAGEN SIE
NACH UNSERER KAFFEE- & TEEKARTE.

FINGER FOOD

Crostini Misti	15
<i>Rindstatar, Peperoni & Anchovis, Thunfischstatar & Fenchelmarmelade</i>	
Crudités ^{v+}	16
<i>Karotten, Gurken, Radieschen, Fenchel, Radicchio, Tomaten, Avocado-Dip</i>	
Fritto Misto	18
<i>Crevetten, Calamari, Zitrus-Aioli</i>	
Shrimp Rolls	23
<i>Crevetten, Kopfsalat, gebackene Zwiebeln, Kräuter, Spicy Dip</i>	

BURGER & SANDWICH

Beef Burger	36
<i>Rindfleischburger, Brioche Bun, Tomatenmarmelade, grillierte Zwiebeln, Pommes allumettes</i>	
Beyond Burger ^{v+}	29
<i>Veganer Burger, Burger Bun, Kurkuma-Aioli, Avocado, Pommes allumettes</i>	
Club Sandwich	29
<i>Pouletbrust, Speck, Salat, Tomatenmarmelade, Chips</i>	

CLASSICS

Beef Tartare	24	34
<i>Rindstatar, Sellerie-Meerrettichcrème, Brioche Toast</i>		
Caesar Salad	16	22
<i>Romanasalat, Speck, Parmesan, Brioche Croûtons, Caesar Dressing mit Poulet</i>		+10
Tomato & Burrata ^v		18
<i>Burrata, Tomaten, Oregano, Basilikum</i>		

v vegetarisch / *v+* vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/03.20

