



BAR

# CHAMPAGNE

---

---

	10cl	75cl
<b>Veuve Clicquot Brut Carte Jaune</b> <i>Champagne, France – Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	19	119
<b>Veuve Clicquot Brut Rosé</b> <i>Champagne, France – Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	23	139
<b>Ruinart Rosé</b> <i>Champagne, France – Pinot noir, Pinot Meunier</i>	37,5 cl	80 159
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b> <i>Champagne, France – Chardonnay</i>	37,5 cl	85 169
<b>Krug Brut</b> <i>Champagne, France – Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		275
<b>Veuve Clicquot La Grande Dame</b> <i>Champagne, France – Pinot noir, Chardonnay</i>		225
<b>Dom Perignon</b> <i>Champagne, France – Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		295

# ITALIAN SPUMANTE

---

---

	10cl	75cl
<b>Prosecco Valdobbiadene brut 2018/19</b> <i>Col de'Salici, Veneto – Glera</i>	9	61
<b>Cuvée Royale - Marchese Antinori Franciacorta brut</b> <i>Montenisa, Lombardia – Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero</i>		72
<b>Marchese Antinori Rosé - Franciacorta</b> <i>Montenisa, Lombardia – Pinot nero</i>		85

# APERITIVO FERRARI

---

---

1 Glas Ferrari Maximum brut <sup>v+</sup>

&

Crostini

*Tomaten, Hummus, Peperoni & Anchovis*

19

# FERRARI – TRENTINO

---

---

10cl / 75cl

Ferrari Maximum – Blanc de Blancs brut <sup>v+</sup>

*Chardonnay*

11 / 68

Ferrari Maximum Rosé brut <sup>v+</sup>

*Pinot noir, Chardonnay*

12 / 70

Ferrari Perlé brut 2015 <sup>v+</sup>

*Chardonnay*

13 / 85

Giulio Ferrari Riserva  
del Fondatore extra brut 2007 <sup>v+</sup>

*Chardonnay*

165

# SPRITZER

---

---

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

# LOW SUGAR - LOW ALCOHOL

---

---

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

# SOBERHEROES

---

---

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

# CLASSIC COCKTAILS

---

---

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

# SIGNATURE COCKTAILS

---

---

<b>Upside Down Negroni</b> <i>Brockman's Gin, Aperol, Isotta Bianco, Heidelbeeren, Orangenzeste</i>	18
<b>Vanilla Bramble</b> <i>Vodka, Zitronensaft, Zucker, Brombeeren-Vanilleschaum, Zitronenzeste</i>	18
<b>«terrasse» on fire</b> <i>Mezcal, Limettensaft, Mango-Thymiansirup, Mandarinsirup, Passionsfruchtsaft, flambierte Passionsfrucht</i>	18
<b>Limmatwasser</b> <i>Zubrowka Vodka, Rose's Lime Juice, Apfelsaft, Orangen Bitter, frische Minze</i>	18
<b>Mai Tai</b> <i>Hausgemachter Falernum, Overproof Rum, Limetten- &amp; Zitronensaft, Schokoladen Bitter</i>	18

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

## WHITE WINE

---

---

	10cl	75cl
<b>«La Sereine» Chablis 2017/18</b> <i>La Chablisienne, Bourgogne – Chardonnay</i>	8.5	59
<b>Château de Chantegrive «Caroline» 2018</b> <i>Bordeaux – Sauvignon blanc, Sémillon</i>	11	71
<b>Roero Arneis 2019/20</b> <i>Bruno Giacosa, Piemonte, Italy – Arneis</i>	11	71

## ROSÉ WINE

---

---

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



# RED WINE

---

---

	10cl	75cl
<b>Bindella – Vino Nobile di Montepulciano 2016/17</b> <i>Tenuta Vallocaia, Italy – Sangiovese, Colorino, Canaiolo nero, Mammolo</i>	9	61
<b>Insoglio del Cinghiale 2019</b> <i>Tenuta di Biserno, Toscana, Italy – Syrah, Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	9	62
<b>Château Belle-Vue 2014</b> <i>Haut-Médoc, Bordeaux, France – Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	9	62
<b>Foradori 2019<sup>V+</sup></b> <i>Foradori, Trentino – Teroldego</i>	9	62
<b>Meilener Pinot noir Barrique 2016/17</b> <i>Schwarzenbach, Meilen, Suisse – Pinot noir</i>	11	71
<b>Clos d'Agon 2017</b> <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

---

---

<b>Crostini Misti</b>	15
<i>Rindstatar, Peperoni &amp; Anchovis, Thunfischstatar &amp; Fenchelmarmelade</i>	
<b>Croquettes</b> <sup>v+</sup>	16
<i>Süsskartoffeln, Chili, Gemüse Dip</i>	
<b>Fritto Misto</b>	18
<i>Crevetten, Calamari, Zitrus-Aioli</i>	

# BURGER & SANDWICH

---

---

<b>Beef Burger</b>	36
<i>Rindfleischburger, Brioche Bun, Tomatenmarmelade, grillierte Zwiebeln, Pommes allumettes</i>	
<b>Greenmountain Burger</b> <sup>v+</sup>	29
<i>Veganer Burger, Burger Bun, Kurkuma-Aioli, Avocado, Pommes allumettes</i>	
<b>Club Sandwich</b>	29
<i>Pouletbrust, Speck, Salat, Tomatenmarmelade, Pommes allumettes</i>	

# CLASSICS

---

---

<b>Beef Tartare</b>	24	34
<i>Rindstatar, Sellerie-Meerrettichcrème, Brioche Toast</i>		
<b>Caesar Salad</b>	16	22
<i>Romanasalat, Speck, Parmesan, Brioche Croûtons, Caesar Dressing mit Poulet</i>		+10
<b>Tomato &amp; Burrata</b> <sup>v</sup>		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./885/11.20