

# GIARDINO

RESTAURANT & BAR

Willkommen im Mittelpunkt des Giardino Restaurant & Bar, an unserem Herzstück, der offenen Bar. 365 Tage im Jahr haben wir für Sie das passende Getränk zu jeder Gelegenheit und noch mehr: Apérobrättli für den kleinen, Flammkuchen und Burger für den grösseren Hunger. Geniessen Sie die entspannte Atmosphäre und lassen Sie sich von unserem Angebot begeistern.

**«Es kann kein gutes Leben geben, wo es kein gutes Trinken gibt.»**

- Benjamin Franklin

*Welcome to the heart of the Giardino Restaurant & Bar, to our centre-piece, the open bar. 365 days a year we have the right drink for every occasion and even more: Charcuterie boards for small appetites, tarte flambée and burgers for larger appetites. Enjoy the relaxed atmosphere and let yourself be inspired by what we have to offer.*

**«There cannot be good living where there is not good drinking.»**

- Benjamin Franklin

♥ VITALITY

🍷 REGIONAL

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. All prices in CHF incl. VAT

---

# SIGNATURE DRINKS

---

	CHF
<b>TANQUERAY 0.0 (ALKOHOLFREI)</b> Tanqueray 0.0, Tonic Water	12
<b>TANQUERAY WILD BERRY ROYAL</b> Tanqueray Blackcurrant Royale Gin Alpinesse Wild Berry Tonic	16
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Ketel One Vodka, Kahlúa, Espresso, Crème de Cacao weiss	16
<b>CHOCOLATE MARTINI</b> Ketel One Vodka, Crème de Cacao weiss	16
<b>BLACK CAKE MARTINI</b> Ketel One Vodka, Crème de Cacao, Chambord Liqueur, Rahm	17
<b>LYCHEE MARTINI</b> Tanqueray Gin, Bols Blue Curacao Likör Litchi, Grenadinesirup	16
<b>MIDORI SOUR</b> Ketel One Vodka, Midori Melon Liqueur, Limette	17
<b>GREYHOUND</b> Ketel One Vodka, Grapefruit, Zitrone	16
<b>AARE CLASSIC</b> Havana Club 3 años, Bols Blue Curacao Likör Limette, Ananas	18
<b>HARVEY WALLBANGER</b> Ketel One Vodka, Galliano Likör, Orange	16
<b>TOM COLLINS</b> Tanqueray Gin, Limette, Soda	16
<b>VITALITY COCKTAIL GREEN REVIVER</b> ♥ Spinat, Apfel, Zimt, Orange	12
<b>VITALITY COCKTAIL TANQUERAY TONIC TEA</b> ♥ Tanqueray London Dry Gin, Fever Tree Tonic	16

---

# COLD FLAVORED COFFEE

FROZEN ODER ON THE ROCKS

---

## VANILLA COLD COFFEE

Espresso, Milch, Vanillesirup

## ALMOND COLD COFFEE

Espresso, Milch, Mandelsirup

## BANANA COLD COFFEE

Espresso, Milch, Bananensirup



---

# KURSAAL REFRESHER

FLAVORED SODA WATER

---

## GURKE MINZE 1 L ♥

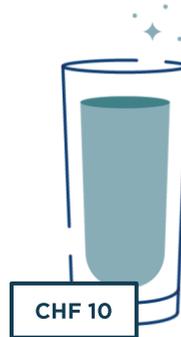
Wasser, Gurke, Minze

## CITRUS COOLER 1 L ♥

Orange, Zitrone, Limette, Minze

## VERY BERRY 1 L ♥

Himbeere, Brombeere  
Johannisbeere, Minze



## BLACK CURRANT VIRGIN MOJITO

Heidelbeere, Johannisbeere  
Minze, Limette, Soda

CHF 14

## PASSION VIRGIN MOJITO

Passionsfruchtsirup und Saft, Minze, Soda

---

# SCHAUMWEIN

## SPARKLING WINE

---

	1 DL	7.5 DL
<b>PROSECCO CASA DEI FARIVE BRUT DOC</b> Cantine Vedova – Valdobbiadene, Treviso	9	54
<b>ROEDERER COLLECTION</b> Roederer – Reims, Champagne	16	111
<b>ROEDERER ROSE VINTAGE</b> Roederer - Reims, Champagne		120
<b>ROEDERER CRISTAL BRUT</b> Roederer - Reims, Champagne		280
<b>VEUVE CLICQUOT</b> Veuve Clicquot – Reims, Champagne		120
<b>CHAMPAGNE PERRIER-JOUET GRAND BRUT</b> Perrier-Jouët – Champagne, Frankreich		120
<b>CHAMPAGNE MOËT &amp; CHANDON NECTAR IMPÉRIAL DEMI-SEC</b> Moët & Chandon – Champagne, Frankreich		120
<b>PERRIER-JOUET BELLE EPOQUE</b> Perrier-Jouët – Champagne, Frankreich		280
<b>ALBINO ROCCA DOCG MOSCATO D'ASTI</b> Piemont - Italien	9	54
<b>FRANCIACORTA BRUT DOCG</b> La Montina - Monticelli Brusati, Lombardei	10	62

---

# WEISSWEIN

## WHITE WINE

---

 Bioweine

Herkunft 1 DL 7.5 DL

Schweiz 9 62



### JOHANNITER SÉLECTION AOC

Martin Hubacher – Twann

Sattes Strohgelb in der Farbe. Im Duftbukett intensiv nach Limetten, Quitten und Lindenblüten. Am Gaumen ein starker, gut strukturierter Auftritt, viel klassische Chasselas-Substanz, gleichzeitig eine herrlich lebendige Mineralik. Ein erfrischender Apéro- und Geniesser-Wein.



### SOMERETO CHARDONNAY

Italien 8.5 59

#### ALTO ADIGE DOC

Andrian – Südtirol

In der Nase offenbaren sich in erster Linie Fruchtaromen, die an tropische Früchte und reifen Apfel, Pfirsich und Quitte denken lassen. Das Bouquet wird mit floralen Noten und vegetabilen Aromen bereichert. Die Aromatik ist komplex und verwoben: Sie gefällt auf Anhieb. Mundfüllend, rund, tiefgründig und trotzdem frischfruchtig, mit einem leichten Touch von Zitrusfrüchten im Gaumen.



### GRÜNER VELTLINER HANDWERK

Österreich 9 62

Lesehof Stagård – Kremstal

Der Grüner Veltliner zeigt im Glas ein saftiges Strohgelb mit dezenter Schlierenbildung. In der Nase fruchtig und offen mit Aromen nach grünem Apfel, zarte Zitruszesten und ein Hauch von Blüten. Am Gaumen saftig und rund, eleganter Körper, zart nach Ananas, Grapefruit, gut integrierte Säure, feine Anklänge tropischer Früchte im Nachhall. 



### SAUVIGNON BLANC POGGIO

Italien 8 56

#### ARGENTATO

Fattoria Le Pupille – Toscana

Blassgelbe Farbe. In der Nase exotische Früchte und Limetten. Im Gaumen frisch, schöne Aromen von Pfirsich, Ananas, Zitrusfrüchten. Im Abgang elegant, mineralisch und frisch.



**LOURO DO BOLO DO**  
Rafael Palacios - Ourense

Spanien 9 62

Überschwänglich zeigt dieser Godello exotische Früchte wie Karambole, Passionsfrucht, Kräuter, weissen Pfeffer, Honig und Mandeln. Er betört die Nase mit seiner ausgeprägten Blumigkeit und den Gaumen mit seiner herrlich saftigen Säure und mineralischen Komponente.

---

## ROSÉ

### ROSÉ WINE

---



**3 FREUNDE ROSÉ HALBTROCKEN III**  
Freunde - Rheinhessen

Deutsch-land 8 56

Dieser Rosé halbtrocken von III FREUNDE verbindet modernen Trinkgenuss mit einer gewissen Raffinesse. Der Rosé besticht durch seine feinen Beerenaromen und die harmonische Säure, die ihm eine lebendige Frische verleiht. Passt hervorragend zu leichten Speisen wie knackigem Gemüse und Pasta passt und ideal für gesellige Anlässe wie Sommerfeste



**OEIL-DE-PERDRIX NEUCHÂTEL**  
AOC

Schweiz 9 62

Château d'Auvernier - Neuchâtel

Der aus der Rebsorte Pinot Noir durch eine kurze Maischegärung. Dieser lachsfarbene, lebhaft Wein mit Erdbeerbouquet bringt die Aromen des Pinot Noir voll zur Entfaltung. 



**HARU ROSADO**  
Casa Rojo - Murcia

Spanien 8.5 58

Er zeigt eine außergewöhnliche rosa Farbe mit bläulichen Rändern. Mit seinen Aromen in der Nase erinnert der Haru stark an die klassischen spanischen Rosés der 80er-Jahre: Himbeerkonfitüre und viel Erdbeerkaramell, frisch, intensiv, mit einem langen und balsamischen Abgang. 



**GERTRUD ROSÉ**  
1/LAFFU - Wallis

Schweiz 8.5 59

Ein spritziger, leichter Rosé. Die perfekte Begleitung für jede Gelegenheit.



**EDEN SAUVAGE CÔTES DE PROVENCE ROSÉ BIO AOP** Frankreich 7.5 54

Maîtres Vignerons – Provence

Der Eden Sauvage ist ein perfekter sommerlicher Begleiter aus der Provence, wo Sonne, Meer und la belle vie seinen Stil prägen. Nebst seiner eleganten, intensiven Nase, die fruchtige Aromen, wie Pfirsich und Himbeeren bietet und subtilen blumigen Noten die an Jasmin erinnern, überzeugt er mit einer erfrischenden Säure die ihn weich und harmonisch macht.



---

## ROTWEIN

RED WINE

---

Herkunft 1 DL 7.5 DL



**PINOT NOIR MALBEC AOC  
FRAUENKOPF**

Schweiz 10 71

Nick Bösiger – Twann

Im Bukett Noten von Dörrobst und schwarzer Schokolade. Dichtes, tiefdunkles Rot in der Farbe. Am Gaumen harmonische Kombination von dezenter, feiner Würze mit Aromen von dunklen, reifen Waldbeeren. Mittelkräftig und elegant im Abgang..



**VALLE DE NABAL RIBERA DEL  
DUERO DO**

Spanien 9 62

Bodegas Nabal – Ribera del Duero

Welch saftiger Genuss, der nur so strotzt vor dichten Beerenaromen, stets gestützt von einer eleganten, frischen Säure. Ein vielseitiger Wein, doch speziell zu mediterranen Gerichten und würzigem Rind ist er eine Wucht!



**RINALDI BARBERA D'ALBA**

Italien 9 64

Marziano Abbona – Piemont, Italien

Der erste Eindruck beginnt mit einer tiefen rubinroten Farbe, bevor sich in der Nase intensive Aromen von dunklen Beeren und würzige Noten, die an Schokolade, Kaffee und Gewürze erinnern, zeigen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer kräftigen Finesse und einem langanhaltenden Abgang, der die Struktur und Ausgewogenheit unterstreicht und ein genussvolles Gesamtpaket bietet.

## CHÂTEAU D'ESURAC CRU BOURGEOIS

Frankreich 9.5 68

Château d'Escurac – Medoc



Neben seiner rubinroten Farbe weist dieser Nebbiolo in der Nase eine sortentypische Aromapalette auf: Süsskirsche, Brombeere, Rose, Leder, Teer, über Tabak, bis zu einem Hauch Zedernholz bilden das einladende Bouquet. Im Gaumen widerspiegeln sich diese Aromen und werden von dezenten Tanninen unterstützt. Dies ist ein gelungener Nebbiolo aus der Langhe, fruchtig und mit einem anhaltenden Finale.

## VERRUZZO ROSSO TOSCANA

Italien 9 65

Monteverro – Toscana



In der Nase schöne explosive Noten von frischen Früchten wie Kirsche und schwarze Johannisbeere mit Anklängen von Unterholz und frischer Minze. Am Gaumen zeigt der Verruzzo runde Eingangsnote, die sich auf einem strukturierten Mundgefühl zu Aromen von Tomatenstengel und schwarzer Johannisbeere entwickeln. Im Abgang eine frische, angenehme Säure. 

## MACHO MAN

Spanien 9.5 67

Casa Rojo – Murcia



Granatrote Farbe mit purpurfarbenen Reflexen und intensiver Nase. Aromen von reifen Waldbeeren, begleitet von Pflaumen und Kirschen, dazu leicht balsamische Noten und eine Spur Kakao. Am Gaumen äusserst seidig, mit sehr runden Tanninen. Er ist schön fleischig und angenehm, mit der perfekten Menge an Säure, die für eine gewisse Frische sorgt. In Jumilla in Murcia reifen diese Monastrell-Trauben an sehr alten Rebstöcken. 

## SYRAH

USA 13.5 94

Halter Ranch Vineyard – Paso Robles



Verströmt Aromen von Blaubeeren, Pflaumen, Eukalyptus und einem Hauch von Kakaopulver. Der Einstieg ist reichhaltig, saftig und mundfüllend mit Aromen von Brombeeren, Kuchengewürzen und Nelken. Weiche, strukturierte Tannine runden den Abgang dieses leicht zu trinkenden, samtigen Syrahs ab.

 *Hätten Sie lieber Flaschenweine? Fragen Sie nach unserer Weinkarte.*

---

# APÉRITIF

---

	CHF
<b>NEGRONI</b> Tanqueray Gin, Campari, Belsazar Rot	16
<b>COSMOPOLITAN</b> Ketel One Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	16
<b>KIR ROYAL</b> Crème de Cassis, Louis Roederer Brut Champagner	18
<b>MIMOSA</b> Cointreau, Louis Roederer Brut Champagner, Orangensaft	18
<b>APÉROL SPRITZ</b> Apérol, Prosecco, Orange	13
<b>ORANGEN SPRITZ ALKOHOLFREI</b> Orange Spritz, Tonic	10
<b>HUGO</b> Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, Minze	13
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> Limoncello, Prosecco	13
<b>DRY MARTINI NO.10</b> Tanqueray No. 10 Gin, Noilly Prat	17

---

# KLASSISCHE COCKTAILS

---

	CHF
<b>MULES &amp; BUCK</b>	16
Ketel One Vodka / Tanqueray Gin / Meyers Rum / Ingwerer Ginger Beer	
<b>SOURS</b>	18
Tanqueray Gin / Bulleit Rye Whiskey / Amaretto / Pisco Zitronensaft, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiss	
<b>MANHATTAN</b>	16
Canadian Club, Belsazar Rot, Angostura	
<b>OLD FASHIONED</b>	16
Bulleit Rye 95, Soda, Zucker, Angostura	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	16
Ketel One Vodka, Bols White Peach Cranberrysaft, Orangensaft	
<b>CUBA LIBRE</b>	16
Havana 7 años Rum, Limette, Cola	
<b>DON PALOMA</b>	16
Don Julio Reposado Tequila, Grapefruitlimonade, Agavensirup	
<b>PIÑA COLADA</b>	16
Havana 3 años Rum, Kokosnuss-Crème, Ananassaft, Rahm	
<b>MOJITO</b>	16
Havana 3 años Rum, Limettensaft, weisser Rohrzucker Minze, Soda	
<b>BLOODY MARY</b>	16
Ketel One Vodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Tabasco Worcestershire-Sauce	
<b>LONG ISLAND ICED TEA</b>	18
Tanqueray Gin, Ketel One Vodka, Don Julio Tequila, Havana 3 años Rum, Triple Sec, Orangensaft, Zitronensaft, Cola	
<b>MARGARITA</b>	16
Don Julio Blanco Tequila, Limettensaft, Triple Sec, Zuckersirup	

---

# LIGHT COCKTAILS

---

CHF

## NEGRONI LIGHT ♥

Jsotta Vermouth Rosso (alkoholfrei), Tanqueray 0.0  
Campari Orange

13

---

# SHOTS

---

CHF

## OMG

Amaretto, Pfirsichlikör

8

## TIME OUT

Pfirsichlikör, Havana 3 años Rum, Limettensaft

8

## CASINO ROYAL

Ketel One Vodka, Midori Melon Liqueur  
Amaretto, Cranberrysaft

10

---

# ALKOHOLFREIE COCKTAILS

## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

---

	CHF
<b>COCOLOCO</b> Ananassaft, Kokosnuss-Crème, Kokossirup	13
<b>MOSQUITO</b> ♥ Limettensaft, weisser Rohrzucker, Minze, Ginger Ale	13
<b>KURSAAL BERN MOCKTAIL LIGHT</b> ♥ Waldbeeren, Orangensaft, Agavensirup	15
<b>SHIRLEY TEMPLE</b> Ginger Ale, Citro, Grenadine	13
<b>MANGO-PASSION</b> ♥ Mango-Passionsfruchtsaft, Mandelsirup, Basilikum	13
<b>FRESH PINK</b> Cranberrysaft, Limettensaft, Passionsfruchtsaft, Citro	13

---

## ENERGY DRINKS

---

	DL	CHF
<b>RED BULL / RED BULL SUGAR FREE</b>	2.5	7
<b>RED BULL APRICOT</b>	2.5	7

<b>RED BULL APRICOT SPRITZ</b> Red Bull Apricot, Prosecco	13
--	----

---

# BIER

## BEER

---

	HERKUNFT	DL	CHF
<b>FELDSCHLÖSSCHEN</b> 🍷 Alkoholfrei    Alkoholfrei Weizen	Schweiz	3.3	5.8
<b>SAN MIGUEL FRESCA</b>	Spanien	3.3	6
<b>GUINNESS DRAUGHT</b>	Irland	3.3	6
<b>SCHNEIDER WEISSE</b>	Deutschland	5	7.5
<b>CORONA</b>	Mexico	3.5	7.5
<b>GRIMBERGEN ROUGE</b>	Belgien	2.5	6
<b>VALAISANNE WHITE IPA</b> 🍷	Schweiz	3.3	6

## VOM FASS

<b>SAISONALES BIER</b> 🍷	Schweiz	3 5	6 9
<b>GURTEN BÄRENGOLD/ PANACHÉ</b> 🍷	Schweiz	3 5	5.8 8.8
<b>VALAISANNE ZWICKEL</b> 🍷 Bière de cave	Schweiz	3 5	6 9
<b>GURTEN ZÄHRINGER AMBER</b> 🍷	Schweiz	3 5	6 9

---

# KALTGETRÄNKE

## COLD BEVERAGES

---

	DL	CHF
<b>SWISSÔTEL KURSAAL BERN SIGNATURE ICE TEA</b> ❤️	4	6
<b>KURSAAL WASSER MIT / OHNE KOHLENSÄURE</b> (Filtriertes Leitungswasser)	7	7
<b>APFELSCHORLE</b> 🍷	3	5.5
<b>RED BULL / RED BULL SUGAR FREE</b>	2.5	7
<b>RED BULL ORGANICS</b> Viva Mate	2	6
<b>ALPINESSE</b> Bitter Lemon    Tonic Water    Wild Berry	2	6
<b>KANDT TONIC WATER</b> 🍷	2	6
<b>FEVERTREE</b> Tonic Water    Mediterranean Tonic Water Ginger Beer    Ginger Ale	2	6
<b>SANBITTER</b>	1	5.5
<b>TOMATENSAFT</b>	2	7
<b>ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST</b>	2	8
<b>ORANGENSAFT</b>	2	5
<b>FRUCHTSÄFTE</b> Cranberry    Ananas    Passionsfrucht    Grapefruit	2	6.5
<b>MINERALWASSER</b> 🍷 Mit Kohlensäure (Rhäzünser)    Ohne Kohlensäure (Arkina)	4	6.5
<b>FUSE TEA</b>	3.3	5.2
<b>SOFTDRINKS</b> Sprite    Cola / Zero    Rivella Rot / Blau    Fanta	3.3	5.5

# HEISSGETRÄNKE

## HOT BEVERAGES

### KAFFEE VON DER BERNER RÖSTEREI BLASERCAFÉ

Der Rohkaffee wird ausschliesslich nach den höchsten ICO-Richtlinien eingekauft.

	CHF
 <b>KAFFEE</b> ■ Kaffee	5
 <b>ESPRESSO</b> ■ Espresso	5
 <b>MILCHKAFFEE / FLAT WHITE (MIT DOPPELTEM ESPRESSO)</b> ■ Milch ■ Espresso	6/8
 <b>CAPPUCCINO</b> ■ Milchschaum ■ Milch ■ Espresso	6
 <b>LATTE MACCHIATO</b> ■ Milchschaum ■ Espresso ■ Milch	6
 <b>DOPPELTER ESPRESSO</b> ■ Espresso	7
 <b>SCHOKOLADE / OVOMALTINE (HEISS / KALT)</b> ■ Milch ■ Schokolade / Ovomaltine	5
 <b>IRISH COFFEE</b> ■ Schlagrahm ■ Whiskey ■ Espresso	12
 <b>BAILEYS COFFEE</b> ■ Schlagrahm ■ Baileys ■ Kaffee	12

---

# TEE

## TEA

---

### TEE VOM BERNER TEEHAUS LÄNGGASS-TEE

Sämtliche Tee-Sorten erfüllen die schweizerische Bio-Norm.

CHF KRUG / TASSE

**JASMIN TEE** 8 | 5

**SENGHA YAMATO** 8 | 5

**BERNER ROSEN** 8 | 5

Dieser Früchte- und Blütentee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauerngarten. Es ist eine Mischung aus Äpfeln, Rosen Lindenblüten sowie Brennnesseln, die mit Zimt verfeinert wird. Der leicht süssliche Aufguss ist sehr ausgewogen und wirkt wohltuend.

**EARL GREY** 8 | 5

Dieser Schwarztee wurde mit dem ätherischen Öl der Bergamotte bereichert. Er ist mild und sanft zitrusfruchtig.

**VERVEINE** 8 | 5

Eisenkraut – der Klassiker aus Frankreich ist besonders wohltuend nach dem Essen.

**MENTHE DU MAROC** 8 | 5

Die Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee.

**ASSAM HALMARI** 8 | 5

Der kräftige Schwarztee stammt von einem der besten Teegärten Indiens und gilt als klassischer Frühstückstee. Sein Geschmack ist malzig, vollmundig und verträgt sich gut mit Milch oder Rahm.

**LONG JING** 8 | 5

Klassischer chinesischer Grüntee, «Drachenbrunnen». Er ist leicht herb, sehr aromatisch und überrascht mit seiner blumigen Süsse.

**ROOIBOS BOURBON** 8 | 5

Fermentierter Rotbusch, der mit dem ätherischen Öl der Vanille bereichert wurde. Die beiden Komponenten ergeben einen sanften Karamellgeschmack. Ein beliebtes Getränk für den Abend.

**GINGER & LEMON** 8 | 5

Eine gelungene Verbindung von Kräutern mit zitronigen Noten (Zitronengras, Zitronenthymian), scharfem Ingwer und süssen Äpfeln. Wärmend und belebend.

# GIN

PREIS INKL. TONIC WATER	HERKUNFT	CL	%	CHF
<b>TANQUERAY</b>	GB	4	47.3	16
<b>TANQUERAY 10</b>	GB	4	47.3	17
<b>TANQUERAY RANGPUR</b>	GB	4	47.3	16
<b>TANQUERAY BLACKCURRANT ROYAL</b>	GB	4	41.3	16
<b>TANQUERAY SEVILLA</b>	GB	4	41.4	16
<b>TANQUERAY 0.0 ALKOHOLFREI</b>	GB	4	0.0	12
<b>HENDRICK'S</b>	GB	4	41.4	16
<b>MONKEY 47</b>	DE	4	47	19
<b>MALFY GIN ROSA</b>	IT	4	41	16
<b>MATTERS NUTMEG GIN</b> 🍷	CH	4	44	19
<b>AARE GIN BLAU</b> 🍷	CH	4	43	18
<b>MATTE DRY GIN</b> 🍷	CH	4	42	18
<b>BISBINO GIN</b> 🍷	CH	4	40	17
<b>STUDER SWISS HIGHLAND GIN</b> 🍷	CH	4	42.4	18
<b>ETSU JAPANESE GIN</b>	JP	4	43	19
			DL	CHF
<b>TONIC WATER</b>			2	6
Fevertree Indian				
Fevertree Mediterranean				
Kandt 🍷				
Alpinesse 🍷				

---

# VODKA

---

	HERKUNFT	CL	%	CHF
<b>KETEL ONE</b>	NL	4	40	12
<b>HANZ VODKA</b> 🍷	CH	4	40	16
<b>ABSOLUT ELYX</b>	SE	4	42.3	17
<p>Dieser luxuriöse Single Estate Vodka von Absolut wird aus Winterweizen in einem altbewährten Kupferkessel destilliert. Dieses Verfahren erlaubt es, auf natürliche Weise einen geschmeidigen Wodka mit reichhaltigem, seidigem Gefühl im Mund herzustellen.</p>				
<b>BELVEDERE</b>	PL	4	40	17
<b>GREY GOOSE</b>	FR	4	40	17

---

# GRAPPA

---

👉 Fragen Sie beim Barpersonal nach unserer Grappakarte.

---

# FRUCHTBÄNDE

---

<b>MORAND APRICOT LUIZET COEUR</b> 🍷	CH	2	41	18
<p>Morand AOP Edelbrand aus Walliser Luizet-Aprikosen. In der Mitte des Destillationsprozesses, wenn das sogenannte «Coeur de chauffe» entsteht, wird für diesen Brand nur die aromatisch intensivste Substanz, das Herzteil des Mittellaufs, aufgefangen.</p>				
<b>BRÄNDE VON MOSTCHOPF</b> 🍷				
Autä Williams	CH	2	36	8
Kirsch (nicht der Süsse)	CH	2	42	9
Aut's Pflüüml	CH	2	36	10
<b>STUDER VIEILLE PRUNE</b> 🍷	CH	2	42	8
Réserve Baron Louis				

---

## RUM

---

	CL	%	CHF
<b>PAMPERO ESPECIAL</b>	4	40	16
<b>PAMPERO BLANCO</b>	4	37.5	12
<b>HAVANA CLUB 3 AÑOS</b>	4	40	11
<b>HAVANA CLUB 7 AÑOS</b>	4	40	12
<b>HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS</b>	4	45	26
<b>RON ZACAPA XO</b>	4	40	32
<b>MYER'S JAMAICA RUM</b>	4	40	11

---

## TEQUILA

---

<b>DON JULIO BLANCO</b>	4	38	14
<b>DON JULIO REPOSADO</b>	4	38	16
<b>DON JULIO 1942</b>	4	38	30

---

## MEZCAL

---

<b>GRAND MEZCAL LA ESCONDIDA</b>	4	40	14
----------------------------------	---	----	----

---

## PISCO

---

<b>BARSOL QUEBRANTA PISCO</b>	4	41.3	15
-------------------------------	---	------	----

---

# BRANDY

---

 Lassen Sie sich vom Barpersonal über unser aktuelles Brandy-Angebot informieren.

---

# COGNAC

---

	CL	%	CHF
<b>MARTELL</b> CORDON BLEU	2	40	32
<b>MARTELL</b> XO	2	40	32
<b>HENNESSY</b> PARADIS	2	40	45
<b>HENNESSY</b> XO	2	40	25

Hennessy XO wurde im Jahr 1870 exklusiv für den privaten Konsum von Maurice Hennessy, seiner Familie und seinen Freunden entworfen. Der Blend aus mehr als 100 Einzelcognacs aus den besten Cognaclagen wird sorgfältig in den Kellern des renommierten Hauses gelagert.

<b>MEUKOW</b> XO	2	40	17
<b>RÉMY MARTIN</b> VSOP	2	40	11

---

# ARMANAC

---

 Lassen Sie sich vom Barpersonal über unser aktuelles Armanac-Angebot informieren.

---

# WHISK(E)Y

---

	CL	%	CHF
<b><u>SCHWEIZ</u></b>			
<b>SWISS HIGHLAND SINGLE MALT</b> 🍷	4	45	24
<b>SWISS HIGHLAND SINGLE MALT ICE LABEL</b> 🍷	4	58.9	35
<b><u>SCOTCH BLENDED</u></b>			
<b>JOHNNY WALKER RED LABEL</b>	4	40	12
<b>JOHNNY WALKER BLACK LABEL</b>	4	40	14
<b>JOHNNY WALKER BLUE LABEL</b>	4	40	29
<b>BALLENTINE'S</b>	4	40	12
<b>CHIVAS REGAL 12 YEARS</b>	4	40	14
<b>CHIVAS REGAL 18 YEARS</b>	4	40	26
<b>J&amp;B JUSTERINI &amp; BROOKS</b>	4	40	12
<b><u>IRISH</u></b>			
<b>JAMESON</b>	4	40	14
<b>JAMESON BLACK BARRELL</b>	4	40	16
<b>JAMESON CASKMATES</b>	4	40	16
<b>ROE &amp; CO</b>	4	45	15
<b><u>USA</u></b>			
<b>BULLEIT BOURBON RYE</b> 95% Roggen-Anteil	4	45	13
<b>BULLEIT BOURBON</b>	4	40	12
<b>FOUR ROSES</b>	4	40	13
<b>JACK DANIEL'S</b>	4	40	13
<b>JIM BEAM RYE</b>	4	40	13

## **KANADA**

<b>CANADIAN CLUB</b>	4	40	13
<b>SEAGRAMS CROWN ROYAL</b>	4	40	14

---

## **SINGLE MALT**

---

	Herkunft	CL	%	CHF
<b>TALISKER 10 YEARS</b>	Isle of Skye	4	45.8	17
<b>SCAPA SKIREN</b>	Highland	4	40	22
<b>OBAN 14 YEARS</b>	Highland	4	43	17
<b>DALWHINNIE 15 YEARS</b>	Highland	4	40	17
<b>CARDHU 12 YEARS</b>	Speyside	4	40	15
<b>ABERLOUR A'BUNADH</b>	Speyside	4	59.6	29
<b>GLENFIDDICH 21 YEARS</b>	Speyside	4	40	30
<b>GLENLIVET NADURRA OLOROSO</b>	Speyside	4	60.7	26
<b>GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE</b>	Speyside	4	40	16
<b>GLENKINCHIE 12 YEARS</b>	Lowland	4	43	17
<b>ARBEG 10 YEARS</b>	Isle of Islay	4	46	18
<b>BOWMORE 15 YEARS</b>	Isle of Islay	4	40	18
<b>LAGAVULIN 16 YEARS</b>	Isle of Islay	4	43	20
<b>LAPHROAIG 10 YEARS</b>	Isle of Islay	4	43	19
<b>LAPHROAIG 25 YEARS</b>	Isle of Islay	4	48	44

---

# LIKÖRE

---

	CL	%	CHF
<b>BAILEY'S</b>	4	17	9
<b>CHERRY HEERING</b>	4	25	9
<b>COINTREAU</b>	4	40	11
<b>CUARENTA Y TRES</b>	4	31	9
<b>DRAMBUIE</b>	4	40	9
<b>GALLIANO</b>	4	30	11
<b>GRAND MARNIER</b>	4	40	9
<b>SAMBUCA RAMAZZOTTI</b>	4	42	9
<b>AMARETTO DISARONNO</b>	4	28	9
<b>KAHLÙA KAFFEELIKÖR</b>	4	28	9
<b>BOLS LIKÖR DIVERSE</b>	4		9

---

# PORTO & SHERRY

---

	CL	%	CHF
<b>SHERRY DRY TIO PEPE</b>	4	20	12
<b>SANDEMAN TAWNY PORTO - WEISS / ROT</b>	4	19.5	11

 Lassen Sie sich vom Barpersonal über unser aktuelles Porto & Sherry-Angebot informieren.

---

# BAR SPEISEN

## BAR FOOD

---

Von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr (Flammkuchen bis zum Schluss)

**GRÜNER SALAT**   10  
Radieschen | Croûton  
*Green salad || radishes | croûton*

**GEMISCHTER SALAT**   14  
Croûton  
*Mixed salad || croûton*

Alle Salate sind erhältlich mit French-, Italian- oder Kursaal-Dressing (Italian-Dressing mit Honig von unseren Haus eigenen Bienen).  
*All salads are available with French-, Italian- or Kursaal dressing (Italian dressing with honey from our own bees).*

**BURRATA**  18  
Piadina | Strauchtomate | Basilikum | Pinienkerne  
*Burrata || piadina | vine tomatoes | basil | pine nuts*

**MAISVARIATION**    16  
Piment d'Espelette | Amarant | schwarzer Knoblauch  
*Corn variation || Espelette chilli pepper | amaranth | black garlic*

**SWISS PRIME RINDSTATAR 70G | 140G**  24 | 36  
Hanf-Mayo | gepickelte Gurke  
*Swiss prime beef tatar || hemp mayo | pickled cucumber*

MIT POMMES FRITES +7  
*Add pommes frites*

**KALTE MELONENSUPPE**    14  
Grillierte Wassermelone | Shiso | Pistazie  
*Cold melon soup | grilled watermelon | shiso | pistachio*

**APERÖBRÄTTLI** 24  
Salsiz | Käse | Antipasti  
*Charcuterie Board || salsiz | cheese | antipasti*

 GLUTENFREI

 LAKTOSEFREI

 VEGETARISCH

 VEGAN

 VITALITY

 REGIONAL

<b>FLAMMKUCHEN</b>	19.5
Speck   Sauerrahm   Zwiebel <i>Tarte flambée    bacon   sour cream   onion</i>	
<b>FLAMMKUCHEN VEGI</b> 	19.5
Hüttenkäse   Sauerrahm   Peperoni <i>Vegetarian tarte flambée    cottage cheese sour cream   pepper</i>	
<b>RICOTTA RAVIOLI</b> 	28
Spinat   Parmesan   Pinienkerne <i>Ricotta ravioli    spinach   parmesan   pine nuts</i>	
<b>TOMATENRISOTTO</b>  	30
Strauchtomaten   Parmesan   Leccino-Oliven <i>Tomato risotto    vine tomatos   parmesan   Leccino olives</i>	
<b>GIARDINO BURGER</b>  	32
Brioche Bun   Trüffel-Mayo   Mini Lattich Raclette von Jumi   Speck   Gurke   Pommes Frites <i>Giardino burger    brioche bun   truffle mayo   bacon Raclette by Jumi   mini lettuce   pickle   pommes frites</i>	
<b>DESSERTS IM GLAS</b> 	6
Klassische und saisonale kleine Desserts: Panna Cotta    Tiramisù   Schokolademousse    Saison-Dessert <i>Classic and seasonal small desserts in a glass: Panna cotta  tiramisù   chocolate mousse    seasonal dessert</i>	
<b>KOKOSNUSS</b>  	14
Schokolade   Mango <i>Coconut    chocolate   mango</i>	

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. All prices in CHF incl. VAT

Backwaren/Baked goods: CH, FR | Königsfisch/Kingfish: DNK, MSC | Carabinero: FOA51  
Lachs/Salmon: CH | Rind/Beef: CH | Pulpo: AUS, MSC | Poulet/Chicken: CH | Forelle/Trout: CH  
Kalb/Veal: CH | Schwein/Pork: ESP | Adlerfisch/Meagre: TUR, MSC | Felchen/Whitefish: CH

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.  
*We will be happy to inform you on request about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances.*

---

# GLACE & SORBET

## ICE CREAM & SORBET

---

Von der Eiswerkstatt (Regionale Bio-Milch)  
from "Eiswerkstatt" (Regional organic milk)



### **GLACE | ICE CREAM**

### **SORBET | SORBET**

Kugel 5

Vanille / *vanilla*

Schokolade / *chocolate*

Oreo / *oreo*

Kaffee / *coffee*

Joghurt-Limette / *yoghurt-Lime*

Kokosnuss / *coconut*

Himbeer und Thymian /

*raspberry and thyme*

Zitrone / *lemon*

### **EISKAFFEE KURSAAL**

12

Mokkaglace | Rahm | Schokolade

*Iced coffee Kursaal || mocha ice cream | cream | chocolate*

### **COLONEL**

13

Zitronensorbet | Vodka

*Colonel || lemon sorbet | vodka*

### **COUPE RAFFAELLO**

13

Kokosnussglace | Kokosnusschips | Rahm

*Coupe Raffaello || coconut cream | coconut chips | Cream*

---

# GLACE & SORBET

## ICE CREAM & SORBET

---

### **COUPE DÄNEMARK**

13

Vanilleglace | Rahm | Schokoladensauce  
geröstete Mandeln

*Coupe Denmark || vanilla ice cream | cream  
Chocolate sauce | toasted almonds*

### **COUPE HOT FRUIT**

14

Joghurt-Limettenglace & Himbeer+Thymienglace  
heiße Früchte | Kursaal Honig

*Hot fruit coupe || yoghurt-lime ice cream | raspberry-thyme ice  
cream | hot Fruits| Kursaal honey*

### **COUPE OREO**

13

Oreoglace / Oreos / Schokoladensauce | Rahm

*Coupe Oreo || oreo ice cream | oreos  
chocolate sauce | cream*