

D
R
I
N
K
S



S U S H I

SPARKLING S

KAI PROSECCO	1 dl 12.-	7.5 dl 70.-
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	2 dl 36.-	7.5 dl 120.-
RUINART ROSÉ CHAMPAGNE		7.5 dl 185.-
RUINART BLANC DE BLANCS BRUT		7.5 dl 185.-
DOM PÉRIGNON BRUT		7.5 dl 340.-

SPARKLING DRINKS

YUZU-GINGER SPRITZ	15.-
<i>Mikks Ingwer. Yuzusaft. Kai Prosecco. Minze</i>	
PASSION SPRITZ	15.-
<i>Mikks Passion. Kai Prosecco. Orangenschnitz.</i>	
PROSECCO UMESHU	14.-
<i>Umeshu. Kai Prosecco.</i>	
UMESHU SPRITZER	12.-
<i>Umeshu. Citro. Zitronenschnitz.</i>	

COCKTAILS

GIN BAŞIL SHISO SMASH	20.-
<i>Gin. Mikks Basilikum. Shiso.</i>	
GARDENER BERRY	18.-
<i>The Gardener Gin. Purple Berry. Yuzusaft. Okra.</i>	
JAPANESE WHISKY SOUR	20.-
<i>Suntory Whisky. Mikks Sour. Yuzu. Angostura. Shiso.</i>	
TOKYO MULE	18.-
<i>Shochu. Ginger Beer. Yuzu. Ingwerschnitze. Minze.</i>	
PINK PANTHER	18.-
<i>Yuzu. Sake. Himbeere.</i>	
JAPANESE NEGRONI	22.-
<i>Shochu. Campari. Vermouth.</i>	
GEISHA	18.-
<i>Rotwein. Limette. Himbeer.</i>	

Sie haben Ihren Lieblingscocktail nicht gefunden?
Fragen Sie unseren Barkeeper gerne nach weiteren Empfehlungen.

M O C K T A I L S

PASSION		12.-
<i>Mikks Passionsblüte. Soda. Orangenschnitz.</i>		
GINGER		12.-
<i>Mikks Ingwer. Soda. Minze.</i>		
YUZURELLA		14.-
<i>Mikks Yuzu. Ginger Ale.</i>		

M I N E R A L

RED OKRA WATER	3.3 dl	6.-
<i>Okrablüte. Minze. Ohne Zucker.</i>		
MINERAL	4 dl	6.50
<i>mit / ohne.</i>		
SINALCO. COLA / ZERO	3.3 dl	5.50
SAMUELS SCHORLE	3.3 dl	5.50
<i>Apfel.</i>		
THE ORGANICS	2.5 dl	6.-
<i>Purple Berry / Ginger Beer / Ginger Ale / Tonic Water.</i>		

B E E R

KAI LAGER	3.3 dl	8.-
KAI YUZU AMBER	3.3 dl	8.-
KAI BIRU <i>alkoholfrei.</i>	3.3 dl	6.-

T E A

GENMAICHA	9.50
<i>Fein malzige Röstnote - mit Popcorn & geröstetem Reis gestreckt.</i>	
INGWER <i>frisch.</i>	7.-
JASMIN	7.-
KIRSCHBLÜTEN	9.50
<i>Japanischer Kirschblütentee - feines Sencha Grünteeblatt mit fruchtigem Wildkirschengeschmack.</i>	
PFEFFERMINZ <i>frisch.</i>	7.-
SENCHA <i>Grün.</i>	7.-

C O F F E E

KAFFEE	5.50
ESPRESSO	5.50
DOPPELTER ESPRESSO	7.-
CAPPUCCINO	6.-



W H I T E W I N E

LUGANA GARDA 1 dl 9.- 7.5 dl 63.-
DOC Monte del Frà.
Traube: Trebbiano di Lugana - Veneto. Italien.

SAUVIGNON BLANC 1 dl 8.- 7.5 dl 56.-
Weingut Wohlmuth.
Trauben: Sauvignon Blanc. Südsteiermark. Österreich.
Helles Grüngelb. In der Nase feiner Marillenhauch, etwas zarter
Honig. Am Gaumen, reife, gelbe und rote Früchte. Kräftiger Abgang.

CANALLAS BLANCO D.O. 1 dl 7.50 7.5 dl 52.50
Bodegas Arraez.
Traube: Moscatel. Mersequera. Alicante. Spanien.
Strohgelbe Farbe. Subtiles Aroma, das nicht aufhört, komplex zu sein.
Frische Noten von weissen Früchten mit Anklängen von Zitronen. Das
Mundgefühl ist weich, erfrischend und mit einem langen Abgang.

**RIESLING FELS TERRASSEN TRITTENHEIMER
APOTHEKE FEINHERB** 1 dl 11.- 7.5 dl 70.-
Weingut Loersch.
Weisswein, Deutschland, Mosel
Riesling, Stahltankausbau, vegan

GAVI DOCG 1 dl 9.50 7.5 dl 65.-
Borgogno Serio.
Weisswein, Italien, Piemont
Cortese, Stahltankausbau, vegan

APATEJ DO 1 dl 6.50 7.5 dl 45.-
Txakoli Bodega Katxiña.
Weisswein, Spanien, Txakoli
Hondarrabi Zuri, Stahltankausbau, vegan

GRÜNER VELTLINER SMARAGD 7.5 dl 95.-
Liebenberg Weingut Josef Jamek.
Weisswein, Österreich, Wachau
Grüner Veltliner, Stahltankausbau, Rarität, vegan

CHABLIS 1ER CRU MONTMAINS AOC 7.5 dl 90.-
Domaine des Malandes.
Weisswein, Frankreich, Burgund
Chardonnay, Barrique- und Stahltankausbau, vegan

R O S É W I N E

MIRAVAL ROSÉ 1 dl 8.50 7.5 dl 59.-
A.O.P Côtes de Provence.
Grapes: Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle
Verführerische, leuchtende, klare, blassrosa Farbe,
typisch für die Provence. In der Nase ein

wunderbar aromatischen Bouquet aus frischen Früchten, Johannisbeere und frisch geschnittene Rosen sowie die Aromen von Zesten der Fingerlimette.

R E D W I N E

RIPASSO VALPOLICELLA 1 dl 9.50 7.5 dl 63.-

Classico DOX Monte del Frà.

Trauben: Corvina Veronese, Rondinella - Veneto. Italien.

Tiefes Rubinrot. In der Nase Aromen von Weinbrandkirschen, Sauerkirschen, Zwetschgen und Lakritze. Würze von Pfeffer und Zimt, sowie von frischem Unterholz. Ausgesprochen elegant, samtig und harmonisch, zugleich kräftig mit viel Tiefe.

LOS ARRAEZ LAGARES D.O. VALENCIA 1 dl 9.50 7.5 dl 63.-

Bodegas Arraéz.

Trauben: Monastrell. Cabernet Sauvignon. Spanien.

Intensives Rubinrot. In der Nase mit Aromen von reifen, schwarzen Beeren. Am Gaumen voll und stark, gleichzeitig sehr erfrischend und ausgewogen. Ein fruchtiger und langanhaltender Abgang mit einer Note von gerösteten Aromen.

PANNOBILE 7.5 dl 75.-

Weingut Pittnauer.

Rotwein, Österreich, Burgenland

Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent, Barriqueausbau, vegan, Biowein

GEVREY-CHAMBERTIN AOC 7.5 dl 105.-

Doudet-Naudin.

Rotwein, Frankreich, Burgund

Pinot Noir, Barriqueausbau

ARNIONE ROSSO BOLGHERI DOC 7.5 dl 130.-

Campo alla Sughera.

Rotwein, Italien, Toscana

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot,

Barriqueausbau, vegan

VALDUERO 6 AÑOS RESERVA PREMIUM D.O. 7.5 dl 150.-

Ribera del Duero.

Rotwein, Spanien, Ribera del Duero

Tinto Fino (Tempranillo), Barriqueausbau, vegan

J A P A N E S E L I Q U E U R

KABOSU NO SUSUME 4 cl 8.-
*Leicht und süffig, ideal als Apéro-Getränk,
frisch und säuerlich-bitter*

AKA SHISO RED SHISO LIQUEUR 4 cl 12.-
*Leicht und süffig, ideal als Apéro-Getränk,
süßlich-fruchtig, minzig-frisch*

OHAKO UMESHU (PFLAUMENWEIN) 1 dl 17.- 7.2 dl 105.-
*Auf Basis Sesam-Shochu, kräftig, süß und
würzig mit schöner Säure.*

UMESHU (PFLAUMENWEIN) 1dl 8.- 7.2 dl 52.-
Süß. Fruchtig.

J A P A N E S E W H I S K Y

SUNTORY TOKI 4 cl 43% 12.-
*Süßser und würziger Abgang mit
Vanille, Eiche, weissem Pfeffer und Ingwer.*



S A K E

KIKU MASAMUNE TARU SAKE	1 dl 12.-	7.2 dl 75.-
<i>Runder, harmonischer Allrounder, würzig-frisch und leicht harzig.</i>		
INATAHIME RYOKAN JUNMAI	1 dl 12.-	7.2 dl 80.-
<i>Rund und geschmacksintensiv, trocken-salzig mit viel Umami.</i>		
DAIGINJÔ HIYASHIBORI MINI		3 dl 39.-
<i>Kräftig, fruchtig frisch und würzig, geeignet als Allrounder zu allen Speisen (Sushi/Sashimi/Tempura/Fleischgerichten).</i>		
DAIGINJÔ HIYASHIBORI	1 dl 17.-	7.2 dl 105.-
<i>Kräftig, fruchtig frisch und würzig, geeignet als Allrounder zu allen Speisen (Sushi/Sashimi/Tempura/Fleischgerichten).</i>		
INATAHIME JUNMAI DAIGINJO		7.2 dl 140.-
<i>Mittelkräftig, fruchtig und äusserst komplex mit samtigem Abgang.</i>		
SHIRAYUKI EDO GENROKU	1 dl 19.-	7.2 dl 110.-
<i>Im Zedernfass fermentiert und gereift. Kräftig, komplex, salzig-süss. Ideal zum Dessert oder als Digestif nach dem Essen.</i>		

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST.

Änderungen vorbehalten.

ZURÜCK ZUR
ÜBERSICHT