

**sphères**



**Apéro-Karte**

# Cocktails & Drinks

**Seeräuber-Jenny** (Dark'n'Stormy) 13.50

Rum, Ginger Beer, Limettensaft

**Rote Zora** 15.50

Whiskey, Holunderbeerensirup, Limettensaft, Ingwer

**Super-Saiyajin** 15.50

Gin, Ingwer-Kurkumasirup, Limettensaft, Ingwer

**Kokoros Cup** 16.50

Vodka, Limettensaft, Süssmost, Matchapulver, Zuckersirup, Minze

**Café de Balzac** (Wodka Espresso) 15.50

Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Vanille

**Mara Cujá Delgado** (Soft Star Martini) 15.50

Wodka, Passionsfruchtsirup, Vanille

**Amaretto Sour** 13.30

Amaretto, Limettensaft, Orangensaft, (ohne Eiweiss)

**London Mule** 14.50

Gin, Limettensaft, Gingerbeer



## Risecco (Zürich AOC)

Riseco Blanc Brut, Zweifel

1 dl 9.50

Riesling-Sylvaner, Rhein Riesling, Vidal Blanc, Johanniter

## Apéro & Fingerfood

(Unter der Woche nur nachmittags und abends erhältlich. Sa/So ganztags)

**Oliven** 4.70

**Dörrtomaten** 4.70

**Hummus** 9.50  
mit Brot

**Sprinz-Möckli** 8.50  
mit Crema Aceto Balsamico

**Tortilla Chips mit Dip** 9.00

**sphères Plättli** 17.50  
(Hummus, Sprinz, Dörrtomaten, Oliven)  
mit Brot



## Bier (offen)

<b>Turbinenbräu Sprint (Lager)</b>	<b>3 dl 5.00</b>	5 dl 7.50
<b>Amboss Amber</b>	<b>3 dl 5.50</b>	5 dl 8.50

<b>Quöllfrisch</b> , naturtrüb	FL	5 dl 8.50
<b>Weisser Hase</b> , Weissbier	FL	5 dl 8.50

## Craft-Bier

<b>IPA</b> , St. Laurentius, 6% vol	FL	3 dl 8.50
-------------------------------------	----	-----------

## Weisswein

<b>WB, Weissburgunder, Ewald Zweytick</b>	2022	<b>1 dl 6.90</b>
Trauben: Weissburgunder, Herkunft: Österreich		Flasche 48.50
Degustationsnotiz: säurearmer, aber körper- und extraktreicher Weißwein		

<b>Riesling-Sylvaner</b>	2022	<b>1 dl 7.10</b>
Trauben: Riesling-Sylvaner, Zürich		Flasche 49.70
Degustationsnotiz: Würzige Noten, süffig		

<b>Sauvignon Blanc, Weedenborn</b>	2022	<b>1 dl 7.30</b>
Trauben: Sauvignon Blanc, Herkunft: Deutschland		Flasche 51.20
Degustationsnotiz: Duft nach Holunderblüten und Grapefruit, spritzig, frisch, trocken		

## Rosé

<b>Domain des Féraud, bio</b>	2021	<b>1 dl 6.90</b>
Trauben: Cuvée Prestige, Hauptanteil: Cabernet Sauvignon		Flasche 48.50
Herkunft: Côtes de Provence AOC		
Degustationsnotiz: fruchtig, knackig, würzig, trocken		

## Rotwein

<b>Ancestral rot, Weingut Karsten Peter</b>	2021	<b>1 dl 7.90</b>
Trauben: 95% Pinot Noir, 5% Sankt Laurent, Herkunft: Deutschland, Pfalz		Flasche 55.30
Degustationsnotiz: beerig, filigrane Säure, und eine feinwürzige Mineralität		

<b>Chianti, Argenina, Podere Il Palazzino</b>	2017	<b>1 dl 8.30</b>
Trauben: Sangiovese, Herkunft: Italien, Toskana		Flasche 58.10
Degustationsnotiz: kraftvoll, rote Beeren, würze und Barriquearomen		

<b>Maçanita Tinto Reserva</b>	2021	<b>1 dl 7.80</b>
Trauben: 64% Sousão, 36% Touriga Nacional, Herkunft: Portugal, Douro		Flasche 55.50
Degustationsnotiz: beerig und würzig, weich und rund		

<b>Microcósmico, Frontonio</b>	2020	<b>1 dl 7.20</b>
Trauben: 100% Garnacha, Herkunft: Spanien, Aragon		Flasche 50.40
Degustationsnotiz: mittelkräftig, elegant und ausgeglichen		