

# BANKARTE



vis-à-vis

B O N J O U R   L A   N U I T

# SNACKKARTE

*Plättli „vis-à-vis“* 32  
*getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan, Salami,  
San Daniele Schinken, Coppa und Bündner Rohschinken*

*Hamburger „vis-à-vis“, 180g Rindfleisch* 32  
*mit Speck, Raclettekäse und Pommes frites*

*Club Sandwich „vis-à-vis“* 28  
*Toast, Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Tomaten und Pommes frites*

*Handgeschnittenes Tartare de Bœuf* 22/34  
*mit Toast und Butter*

*Roastbeef Sandwich mit Avocado* 26  
*dazu Trüffel-Mayonnaise und Pommes frites*

*Rind: Schweiz / Paraguay / Australien  
San Daniele, Salami, Coppa: Italien  
Speck: Schweiz  
Poulet: Schweiz / Ungarn*



# FLAMMKUCHEN

*Flammkuchen Classic* 19  
*mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln*

*Flammkuchen San Daniele* 22  
*mit Sauerrahm, San Daniele Rohschinken, rote Zwiebeln,  
Speck und Trüffel Öl*

*Flammkuchen Vegi* 17  
*mit Sauerrahm, Cherry Tomaten, Rucola und Parmesan-Hobel*

*Flammkuchen Petit Chevre* 17  
*mit Sauerrahm, Ziegenfrischkäse, Frühlingszwiebeln und Rosmarinhonig*

*Flammkuchen Spezial* 20  
*mit Sauerrahm, Hackfleisch vom Limousinen Rind, rote Zwiebel und Feta*

*Rind: Schweiz / Paraguay / Australien  
San Daniele, Salami, Coppa: Italien  
Speck: Schweiz*



# CHAMPAGNER & PROSECCO

	10cl	75cl	150cl
<i>Laurent-Perrier Brut</i>	16	95	192
<i>Laurent-Perrier Rosé</i>		120	
<i>Bollinger Special Cuvée</i>		105	
<i>Bollinger Rosé Brut</i>	18	115	
<i>2004 Dom Pérignon</i>		230	
<i>Prosecco Loredan Gasparini</i>	10	62	

# APERITIF

<i>Caupari</i>	25 Vol. %	4cl	9
<i>Aperol</i>	11 Vol. %	4cl	9
<i>Martini Bianco</i>	15 Vol. %	4cl	9
<i>Martini Rosso</i>	15 Vol. %	4cl	9
<i>Lillet Blanc / Rosé</i>	17 Vol. %	4cl	9
<i>Pastis 51</i>	45 Vol. %	4cl	9
<i>Absinthe</i>	53 Vol. %	4 cl	9



## CHAMPAGNER DRINKS

<i>Chauvagner Cocktail</i>	16
<i>Laurent Perrier, Angostura Bitter und Zuckerwürfel</i>	
<i>Kir Royal</i>	16
<i>Laurent Perrier, Crème de Cassis</i>	
<i>Bellini</i>	18
<i>Laurent Perrier, White Peach liqueur und Pfirsich</i>	
<i>Rossini</i>	18
<i>Laurent Perrier, Crème de Fraise, Erdbeeren</i>	
<i>French 75</i>	18
<i>Laurent Perrier, Tanqueray Gin, Zitrone und Zucker</i>	

## SPARKLING DRINKS

<i>Aperol Spritz</i>	14
<i>Prosecco, Aperol und Soda</i>	
<i>Hugo</i>	14
<i>Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze und Limette</i>	
<i>Lillet Vive</i>	14
<i>Lillet blanc, Tonic Water, frische Gurke und Minze</i>	
<i>Lillet „v.à.v.“</i>	16
<i>Lillet Rosé, CLOUDS Gin, Tonic Water, Rosmarinsirup und Limette</i>	



## DRE DINNER

<i>Dry Martini Cocktail</i>	16
<i>Beefeater Gin, Partisan Vodka und Nolly Prat</i>	
<i>Dirty Martini Cocktail</i>	16
<i>Beefeater Gin, Partisan Vodka, Nolly Prat und Olivenwasser</i>	
<i>Martini in CLOUDS</i>	16
<i>CLOUDS Gin, Nolly Prat, Ingwer Likör, Dry Orange Curacao</i>	
<i>Perfect Mauhattan</i>	16
<i>Canadian Club Whisky, Carpano Antica Formula, Nolly Prat</i>	
<i>Old Fashioned</i>	16
<i>Jack Daniels No.7, Augustura Bitter, Zuckerwürfel und Soda</i>	
<i>Negroni</i>	16
<i>Campari, Beefeater Gin und Carpano Antica Formula</i>	

## SOURS

<i>Whisky Sour</i>	16
<i>Jack Daniels No.7, Zitrone und Zucker</i>	
<i>Amarretto Sour</i>	16
<i>Amarretto, Zitronen und Orangensaft</i>	
<i>Aperol Sour</i>	16
<i>Aperol, Zitronen und Orangensaft</i>	
<i>Hemingway Sour</i>	16
<i>Tanqueray Gin, Zitrone, Zucker und zwei Tropfen Grenadine</i>	



# COCKTAILS

<i>Cosmopolitan</i>	16
<i>Partisan Vodka, Cointreau, Crauberrysaft und Limette</i>	
<i>Sex on the Beach</i>	17
<i>Partisan Vodka, White Peach Liqueur, Lime Juice, Crauberrysaft und Zitrone</i>	
<i>Caipirinha</i>	16
<i>Cachaca 51, Limette und Rohrzucker</i>	
<i>Caipirof</i>	16
<i>Aperol, Limette, Orangensaft und Rohrzucker</i>	
<i>Mojito</i>	16
<i>Havana Anejo Reserva, Limette, Rohrzucker frische Minze und Soda</i>	
<i>Mai Tai</i>	17
<i>Plantation Rum, Myers's Rum, Dry Orange Curacao, Mandelsirup, Lime Juice und frischer Limettensaft</i>	
<i>Pina Colada</i>	16
<i>Plantation Rum, Myers's Rum, Ananassaft, Kokossirup und Sahne</i>	
<i>Moscow Mule</i>	16
<i>Partisan Vodka, Ginger Beer und Limettensaft</i>	



## AFTER DINNER

<i>Grashopper</i>	16
<i>Crème de Cacao, Crème de Menthe und Sahne</i>	
<i>Golden Cadillac</i>	17
<i>Galliano Vanilla, Crème de Cacao, Sahne und Orangensaft</i>	
<i>Brandy Alexander</i>	16
<i>Vecchia Romagna, Crème de Cacao, Sahne und Muskatnuss</i>	
<i>White Russian</i>	16
<i>Partisan Vodka, Kaluha und halb-geschlagene Sahne</i>	
<i>Rusty Nail</i>	16
<i>Jack Daniels No. 7 und Draubruie</i>	
<i>Hazelnut-Espresso Martini</i>	17
<i>Partisan Vodka, Frangelico, Espresso</i>	

## DRIVERS DRINKS

<i>Virgin Colada</i>	12
<i>Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup und Sahne</i>	
<i>Italian Mojito</i>	12
<i>Sau Bitter, Limette, frische Minze, Rohrzucker und Orangensaft</i>	
<i>Nopiriuka</i>	12
<i>Ginger Beer, Limette und Rohrzucker</i>	





# FINE SPIRITS

## BITTERS

<i>Ramazzotti</i>	30 Vol. %	4cl	8.5
<i>Averna</i>	29 Vol. %	4cl	8.5
<i>Cynar</i>	16.5 Vol. %	4cl	8.5
<i>Appenzeller</i>	29 Vol. %	4cl	9

## SHERRY / PORT

<i>Tio Pepe</i>	19 Vol. %	4cl	9
<i>Graham's White</i>	19 Vol. %	4cl	9
<i>Graham's Tawny 10</i>	20 Vol. %	4cl	12
<i>Graham's Tawny 20</i>	20 Vol. %	4cl	22

## LIQUEURS

<i>Amaretto Disaronno</i>	28 Vol. %	4cl	9
<i>Baileys Irish cream</i>	17 Vol. %	4cl	9
<i>Grand Marnier</i>	40 Vol. %	4cl	9
<i>Sambuca</i>	40 Vol. %	4cl	9
<i>Limoncello di Amalfi</i>	32 Vol. %	4cl	9
<i>Fragelico</i>	20 Vol. %	4cl	9



# FINE SPIRITS

## GIN

<i>Beefeater</i>	40 Vol. %	4cl	12
<i>Tanqueray</i>	47.3 Vol. %	4cl	13
<i>Tanqueray No.10</i>	47.3 Vol. %	4cl	15
<i>Hendrick's</i>	44 Vol. %	4cl	14
<i>Moukey 47</i>	47 Vol. %	4cl	14
<i>CLOUDS Gin</i>	42 Vol. %	4cl	14
<i>CLOUDS Gin No.3 Limited</i>	48 Vol. %	4cl	16

## VODKA

<i>Partisan</i>	40 Vol. %	4cl	12
<i>Ketel One</i>	40 Vol. %	4cl	13
<i>Ciroc</i>	40 Vol. %	4cl	15
<i>Grey Goose</i>	40 Vol. %	4cl	16

## RUM

<i>Plantation 3 Stars White</i>	41.2 Vol. %	4cl	12
<i>Havana Club Reserva</i>	40 Vol. %	4cl	13
<i>Rou Diplomatico</i>	40 Vol. %	4cl	15
<i>Rou Zacapa Reserva 23</i>	40 Vol. %	4cl	18



# FINE SPIRITS

## WHISKEYS / MALT WHISKEYS

<i>Jameson Irish Whiskey</i>	40 Vol. %	4cl	10
<i>Jack Daniel's No 7</i>	40 Vol. %	4cl	12
<i>Gentleman Jack</i>	40 Vol. %	4cl	15
<i>Johnny Walker Black Label</i>	40 Vol. %	4cl	13
<i>Talisker 10 Years</i>	45.8 Vol. %	4cl	14
<i>Craggenmore 12 Years</i>	40 Vol. %	4cl	15
<i>Balvenie 12 Years</i>	40 Vol. %	4cl	17
<i>Oban 14 Years</i>	43 Vol. %	4cl	17
<i>Lagavulin 16 Years</i>	43 Vol. %	4cl	18

## TEQUILA

<i>Jose Cuervo 1800 Silver</i>	38 Vol. %	4cl	12
<i>Don Julio Añejo</i>	38 Vol. %	4cl	16



vis-à-vis

B O N J O U R   L A   N U I T

# FINE SPIRITS

## COGNAC / BRANDY

<i>Carlos Primero</i>	38 Vol. %	4cl	14.5
<i>Hennessy Fine de Cognac</i>	40 Vol. %	4cl	16
<i>Hennessy X.O.</i>	40 Vol. %	4cl	22

## GRAPPA

<i>Grappa Berta Elisi</i>	43 Vol. %	2cl/4cl	9/16
<i>Grappa Marolo Après</i>	43 Vol. %	2cl/4cl	11/19
<i>Grappa di Tiquanello</i>	42 Vol. %	2cl/4cl	16/26
<i>Grappa Berta Tre Soti Tre</i>	45 Vol. %	2cl/4cl	16/28

## OBSTBRÄNDE

<i>Calrados Pays d'Auge</i>	40 Vol. %	2cl/4cl	9/14
<i>Humbel Vieille Prune</i>	40 Vol. %	2cl/4cl	9/14
<i>Humbel Vieille Pomme</i>	40 Vol. %	2cl/4cl	9/14
<i>Humbel Vieille Cerise</i>	40 Vol. %	2cl/4cl	9/14
<i>Humbel Quittebrand Nr.12</i>	43 Vol. %	2cl/4cl	12/20
<i>Humbel Roter Williaus</i>	43 Vol. %	2cl/4cl	11/18
<i>Humbel Mirabellenbrand Nr.5</i>	43 Vol. %	2cl/4cl	11/18



# BIERE

<i>Heineken</i>	<i>30cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Heineken</i>	<i>50cl</i>	<i>9</i>
<i>Htinger Klosterbräu</i>	<i>30cl</i>	<i>6.5</i>
<i>Htinger Klosterbräu</i>	<i>40cl</i>	<i>9</i>
<i>Erdinger Weissbier</i>	<i>50cl</i>	<i>9.5</i>
<i>Eichhof alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>6</i>

*Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter  
nach dem aktuellen Saisonbier.*



## SOFTDRINKS

<i>Henriez grün/blau</i>	<i>33cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Henriez grün/blau</i>	<i>75cl</i>	<i>9</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>33cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Cola Zero</i>	<i>33cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Sprite</i>	<i>33cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Rivella rot/blau</i>	<i>33cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Rauseier Süßmost</i>	<i>33cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Rauseier Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Hausgemachter Eistee</i>	<i>30cl/50cl</i>	<i>6/8</i>
<i>Fever Tree Tonic Water</i>	<i>20cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Fever Tree Lemon Tonic</i>	<i>20cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Fever Tree Ginger Ale</i>	<i>20cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Red Bull</i>	<i>25cl</i>	<i>6</i>
<i>Saubbitter/Crodino</i>	<i>10cl</i>	<i>5.5</i>



## FRUCHTSÄFTE

<i>Orangensaft</i>	<i>30cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Grapefruitsaft</i>	<i>30cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Crauterrysaft</i>	<i>30cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>30cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Ananassaft</i>	<i>30cl</i>	<i>5.5</i>
<i>Orangepassionsaft</i>	<i>30cl</i>	<i>5.5</i>

## CAFÉ

<i>Kaffee / Espresso / Ristretto</i>	<i>4.7</i>
<i>Espresso Doppio</i>	<i>6.9</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>4.7</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>5.5</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>5.8</i>
<i>Schale</i>	<i>5</i>
<i>Schokolade / Ovomaltine</i>	<i>4.7</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>13</i>
<i>Coretto Grappa</i>	<i>11</i>

## TEE

<i>Tee L'art du thé</i>	<i>4.7</i>
<i>Assam Gelakey / Earl Grey / Darjeeling / Jasmin</i>	
<i>Grüntee (Gunpowder) / Medina (Minze)</i>	
<i>Verveine / Kamille / Symphonie de Fruits Rooibos Bourbon / Chai</i>	



vis-à-vis



B O N J O U R   L A   N U I T