

**sphères**



**Apéro-Karte**

# Cocktails & Drinks

<b>Immer ist alles schön</b> (Daiquiri auf Eis) Weisser Rum, Cranberrysaft, Zitronensaft, Zucker	15.50
<b>Rote Zora</b> Whiskey, Holunderbeerensirup, Limettensaft, Ingwer	15.50
<b>Super-Saiyajin</b> Gin, Ingwer-Kurkumasirup, Limettensaft, Ingwer	15.50
<b>Kokoros Cup</b> Vodka, Limettensaft, Süssmost, Matchapulver, Zuckersirup, Minze	16.50
<b>Café de Balzac</b> (Wodka Espresso) Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Vanille	15.50
<b>Mara Cujá Delgado</b> (Soft Star Martini) Wodka, Passionsfruchtsirup, Vanille	15.50
<b>Amaretto Sour</b> Amaretto, Limettensaft, Orangensaft, (ohne Eiweiss)	13.30
<b>London Mule</b> Gin, Limettensaft, Gingerbeer	14.50



## Mocktails (ohne Alkohol)

**Placebo** 9.50

Pfefferminz- und Fruchteeekonzentrat, Zitronensaft, Ingwer, Zucker

**Klara und die Sonne** 9.50

Maracujasirup, Limettensaft, Orangensaft, Ingwer

**Helga** (wie Hugo, einfach besser) 9.50

Holunderblüten, Limettensaft, Ingwer, Mineral

## Prosecco

Valdobbiadene Superiore Brut DOCG 1 dl 9.50

## 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**

(Hummus, Sprinz, Dörrtomaten, Oliven) 17.50

mit Brot

## Bier (offen)

<b>Turbinenbräu Sprint, Lager</b>	<b>3 dl 5.20</b>	5 dl 7.80
<b>Amboss Amber</b>	<b>3 dl 5.70</b>	5 dl 8.80

<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, Dr. Bürklin-Wolf</b>	2022	<b>1 dl 6.90</b>
Trauben: Weissburgunder, Herkunft: Deutschland		Flasche 48.50
Degustationsnotiz: säurearmer, aber körper- und extraktreicher Weißwein		

<b>Riesling-Sylvaner Zürich, Zweifel Weine</b>	2023	<b>1 dl 7.70</b>
Trauben: Riesling-Sylvaner, Herkunft, Kanton Zürich und Aargau		Flasche 53.90
Degustationsnotiz: Würzige Noten, süffig		

<b>Sauvignon Blanc, Weedenborn</b>	2022	<b>1 dl 7.50</b>
Trauben: Sauvignon Blanc, Herkunft: Deutschland, Rheinhessen		Flasche 52.20
Degustationsnotiz: Duft nach Holunderblüten und Grapefruit, spritzig, frisch, trocken		

## Rosé

<b>Domain des Féraud, bio</b>	2022	<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% Spätburgunder, 5% Sankt Laurent, Herkunft: Deutschland, Pfalz		Flasche 55.30
Degustationsnotiz: beerig, filigrane Säure, und eine feinwürzige Mineralität		

<b>Pago de Cirsus, La Torre</b>	2017	<b>1 dl 8.30</b>
Trauben: 50% Tempranillo, 50% Syrah, Herkunft: Spanien, Navarra		Flasche 58.10
Degustationsnotiz: kraftvoll, elegant, 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 54.60
Degustationsnotiz: beerig und würzig, weich und rund		