

sphères



Apéro-Karte

Classic Cocktails & Drinks with a twist

Hazelnut Espresso Martini 15.50

Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Frangelico (Haselnusslikör)

Barrel Aged Negroni 18.00

Gin, Vermuth Rosso, Campari, im Eichenfass gereift

Negroni (classic) 15.50

Gin, Vermuth Rosso, Campari

Montenegro Sour 15.50

Montenegro amaro, Zitronensaft, Orangensaft, (ohne Eiweiss)

Giselle Spritz 11.50

Prosecco, Giselle (Quittenlikör), Soda

sphères specials

Matcha Martini 15.50

Wodka, Matcha, Limettensaft, Süssmost, Zuckersirup, Minze

Rote Zora 15.50

Whiskey, Holunderbeerensirup, Limettensaft, Ingwer

Super-Saiyajin 15.50

Gin, Ingwer-Kurkumasirup, Zitronensaft, Ingwer

Immer ist alles schön 15.50

Weisser Rum, Cranberrysaft, Limettensaft, Zucker

Mocktails (ohne Alkohol)

Helga (wie Hugo, einfach besser) 11.50

Riesling Sekt Alkoholfrei, Holunderblütensirup, Mineral

Spritztour 11.50

Riesling Sekt Alkoholfrei, Giselle Aperitiv 0.0% Alkoholfrei, Mineral

Klara und die Sonne 11.50

Maracujasirup, Limettensaft, Orangensaft, Ingwersaft

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)

Turbinenbräu Sprint, Lager
Amboss Amber

3 dl 5.20 5 dl 7.80
3 dl 5.70 5 dl 8.80

Quöllfrisch, naturtrüb
Weisser Hase, Weissbier

FL 5 dl 8.50
FL 5 dl 8.50

Craft-Bier

IPA, St. Laurentius, 6% vol

FL 3 dl 8.50

Weisswein

WB, Weissburgunder, Dr. Bürklin-Wolf

2022 **1 dl 6.90**

Trauben: Weissburgunder, Herkunft: Deutschland

Flasche 48.50

Degustationsnotiz: säurearmer, aber körper- und extraktreicher Weißwein

Riesling-Sylvaner, Adrians Weingut

2023 **1 dl 7.70**

Trauben: Riesling-Sylvaner, Herkunft: Kanton Aargau

Flasche 53.90

Degustationsnotiz: Zitrusaromen, florale Noten, erfrischend

SG22, Txakolina, Bodega Gorka Izagirre

2022 **1 dl 7.50**

Trauben: Hondarribi Zerratia

Flasche 52.20

Degustationsnotiz: Steinobst und Grapefruit, floral und kräuterig, frisch und herb

Rosé

Domain des Féraud, bio

2022 **1 dl 6.90**

Trauben: Cuvée Prestige, Hauptanteil: Cabernet Sauvignon

Flasche 48.50

Herkunft: Côtes de Provence AOC

Degustationsnotiz: fruchtig, knackig, würzig, trocken

Rotwein

Ancestral rot, Weingut Karsten Peter

2021 **1 dl 7.90**

Trauben: 95% Spätburgunder, 5% Sankt Laurent, Herkunft: Deutschland, Pfalz

Flasche 55.30

Degustationsnotiz: beerig, filigrane Säure, und eine feinwürzige Mineralität

Pago de Cirsus, La Torre

2019 **1 dl 8.30**

Trauben: 50% Tempranillo, 50% Syrah, Herkunft: Spanien, Navarra

Flasche 58.10

Degustationsnotiz: kraftvoll, elegant, rote Beeren, würze und Barriquearomen

Maçanita Tinto Reserva

2021 **1 dl 7.80**

Trauben: 64% Sousão, 36% Touriga Nacional, Herkunft: Portugal, Douro

Flasche 55.50

Degustationsnotiz: beerig und würzig, weich und rund

Degani, Valpolicella Ripasso

2022 **1 dl 8.20**

Trauben: Corvina, Molinara, Rondinella, Herkunft: Italien, Veneto

Flasche 57.40

Degustationsnotiz: saftig, feinkörnige Tannine, trocken