

**sphères**



**Apéro-Karte**

# Classic Cocktails & Drinks with a twist

<b>Hazelnut Espresso Martini</b>	15.50
Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Frangelico (Haselnusslikör)	
<b>Barrel Aged Negroni</b>	18.00
Gin, Vermuth Rosso, Campari, im Eichenfass gereift	
<b>Negroni (classic)</b>	15.50
Gin, Vermuth Rosso, Campari	
<b>Montenegro Sour</b>	15.50
Montenegro amaro, Zitronensaft, Orangensaft, (ohne Eiweiss)	
<b>Giselle Spritz</b>	11.50
Prosecco, Giselle (Quittenlikör), Soda	

## sphères specials

<b>Matcha Martini</b>	15.50
Wodka, Matcha, Limettensaft, Süssmost, Zuckersirup, Minze	
<b>Rote Zora</b>	15.50
Whiskey, Holunderbeerensirup, Limettensaft, Ingwer	
<b>Super-Saiyajin</b>	15.50
Gin, Ingwer-Kurkumasirup, Zitronensaft, Ingwer	
<b>Immer ist alles schön</b>	15.50
Weisser Rum, Cranberrysaft, Limettensaft, Zucker	

## Mocktails (ohne Alkohol)

**Helga** (wie Hugo, einfach besser) 12.50  
Riesling Sekt alkoholfrei, Holunderblütensirup, Mineral

**Spriztour** 12.50  
Riesling Sekt alkoholfrei, Giselle Aperitiv 0.0% alkoholfrei, Mineral

**Klara und die Sonne** 13.50  
Maracujasirup, Limettensaft, Orangensaft, Ingwersaft

**Placebo** 13.50  
Pfefferminz, Hibiskus, Zitronensaft, Ingwersaft, Cranberrysaft, Zucker

## 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** 19.50  
(Hummus, Sprinz, Dörrtomaten, Oliven)  
mit Brot

## Bier (offen)

Turbinenbräu Sprint, Lager	3 dl	5.20	5 dl	7.80
Amboss, Amber	3 dl	5.70	5 dl	8.80
AhoiHill, Pale Ale	3 dl	6.50	5 dl	9.50

Quöllfrisch, naturtrüb	Flasche	5 dl	8.50
Weisser Hase, Weissbier	Flasche	5 dl	8.50
IPA St. Laurentius	Flasche	3 dl	8.50

### Alkoholfreies Bier

Frei (Lager), Euelbräu, Winterthur	Flasche	3 dl	5.80
IPA, Appenzeller Bier	Flasche	3 dl	5.80

## Weisswein

### Weisser Burgunder, Wittmann

Trauben: Weissburgunder, 12 % vol, bio, vegan 2022 1 dl 6.90  
*Degustationsnotiz: säurearmer, aber körper- und extraktreicher Weißwein*

Chardonnay - Mâcon Villages (FR) 2023 1 dl 7.30  
Trauben: Chardonnay, 13.5 % vol Flasche 51.10  
*Degustationsnotiz: gelbfruchtig, floral und würzig. Saftiger, mittelkräftiger Körper*

Sauvignon blanc, Weingut von Winning 2022 1 dl 7.50  
Trauben: Sauvignon blanc, 12 % vol., biodynamisch, vegan Flasche 52.50  
*Degustationsnotiz: Grapefruitaromen, blumig, frisch, mineralig*

## Rosé

Domain des Féraud 2023 1 dl 6.90  
Trauben: Cuvée Prestige, Hauptanteil: Cabernet Sauvignon Flasche 48.50  
Herkunft: Côtes de Provence AOC, 12 % vol, bio, vegan  
*Degustationsnotiz: fruchtig, knackig, würzig, trocken,*

## Rotwein

Palpite Tinto Reserva, António Maçanita (POR) 2022 1 dl 8.50  
35% Tempranillo, 36% Alicante, Bouschet, 12% Alfrocheiro, Flasche 59.50  
9% Trincadeira, 8% Castelão, 13.5 % vol  
*Degustationsnotiz: Kraft, frische und reife Frucht, edle Würzigkeit*

Degani, Valpolicella Ripasso (I) 2022 1 dl 7.90  
Trauben: Corvina, Molinara, Rondinella, 14 % vol Flasche 55.30  
*Degustationsnotiz: Struktur und Elegant, Saftig und anhaltend mit schönen, feinkörnigen Tanninen. Nobel, trocken und lang im Abgang.*

Pago de Cirsus, La Torre (ESP) 2020 1 dl 8.10  
Trauben: 50% Tempranillo, 50% Syrah, 15 % vol Flasche 56.70  
*Degustationsnotiz: kraftvoll, elegant, rote Beeren, wärze und Barriquearomen*