sphères



Apéro-Karte

Classic Cocktails & Drinks with a twist

Espresso Martini 15.50
Wodka, Espresso, Kaffeelikör,
Winterversion: mit zusätzlich 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) 12.50
Riesling Sekt Alkoholfrei, Holunderblütensirup, Mineral

Spritztour 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
(Hummus, Sprinz, Dörrtomaten, Oliven) 19.50
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	6
IPA, Appenzeller Bier	Flasche	3 dl	6

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, würze und Barriquearomen