

COCKTAIL MENU

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.
All prices in Swiss francs (CHF), including Value Added Tax.

DOLDER NEGRONI

CHF 25.00



Tanqueray Gin,
Campari, Ouzo,
Strawberry & Rosé Champagne Reduction,
Absinthe Spray

Eine überraschende Geschmackskombination, bestehend aus einer eigens hergestellten Erdbeer-Champagner-Reduktion, einem Schuss Ouzo, Kräutern und Früchten..

A surprising combination of flavours, created with a specially made strawberry-champagne reduction, a dash of ouzo, herbs and fruits.

RASPBERRY CRUSH

CHF 24.00



Belvedere Vodka,
Raspberry and Vinegar,
Cordial, Soda Water,
Dry Raspberry Powder

Frisch, fruchtig und mit ungewöhnlicher Tiefe. Oder:
«I have a crush on you.»

Fresh, fruity and with unusual intensity. Or: “I have a crush on you”.

K-65

CHF 27.00



Remy Martin 1738 Cognac,
Lemon Sherbet,
Saline Solution 25%,
AR Lenoble Brut

Dieser elegante Mix aus Zitrusfrüchten und «Bubbles» verleiht dem Drink einen ganz besonderen Charakter.

This drink owes its special character to an elegant mix of citrus fruits and bubbles.

D` MAD - THAI

CHF 28.00



Mount Gay XO Rum, Matusalem XO Rum,
Cointreau, Marzipan Syrup, Lactofermented
Raspberry Juice, Angostura Bitter,
Chocolate Bitter, Champagne Acid Solution

Die moderne Interpretation ist inspiriert von unserer einzigartigen Dolder Torte – eine Dessert-Ikone mit Himbeeren, Schokolade und Champagner.

This modern interpretation is inspired from our unique “Dolder Torte” – a true dessert icon made with raspberries, chocolate and champagne.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.
All prices in Swiss francs (CHF), including Value Added Tax.





GRAND ESPRESSO MARTINI

CHF 24.00



Ketel One Vodka,
Dolder Coffee Liqueur,
Fresh Espresso,
Homemade Salted Caramel Sauce

Durch unseren hauseigenen Kaffeelikör wird der beliebte Klassiker zur Gourmetvariante.

This popular classic is transformed into a gourmet version with our own coffee liqueur.

FIG OLD FASHIONED

CHF 22.00



Bulleit Bourbon Whisky,
Homemade Fig Liqueur,
Tio pepe Fino Sherry,
Orange Bitter

Ein ganz spezieller «Fig Leather» aus eingekochtem Feigensirup, der dem Klassiker einen sanften Abgang verleiht.

A very special fig leather made from boiled-down fig syrup gives this classic a smooth finish.

YUZU TWINKLE

CHF 25.00



Botanist Gin,
Don Julio Blanco Tequila, Roots Divino
Bianco, Yuzu Sherbet,
Absinthe

Der perfekte Drink für einen lauen Sommerabend – mit Yuzu und fein abgestimmten Kräutern.

The perfect drink for a balmy summer evening – with yuzu and finely tuned herbs.

MEDITERRANEAN GIMLET

CHF 22.00



Tanqueray No10,
Tzatziki Cordial

Ein Stück Griechenland im Glas! Inspiriert vom mediterranen Sommer schafft dieser Cocktail mit seinen typischen griechischen Gewürzen ein unvergleichliches Sommergefühl.

A bit of Greece in a glass! Inspired by the Mediterranean summer, this cocktail creates an unrivalled summer feeling with its typical Greek spices.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.
All prices in Swiss francs (CHF), including Value Added Tax.

PINA SBAGLIATO

CHF 22.00



Volcan Blanco,
Cachaca,
Pineapple & Anis Cordial,
Absinthe,
Champagne

Ein erfrischendes Prickeln, gepaart mit tropischen Aromen.

A refreshing tingle paired with tropical aromas.

BLACK FOREST PUNCH

CHF 25.00



Havana 7 Rum,
Bulleit Rye,
Antica Formula Sweet Vermouth,
Cherry Heering Liqueur,
Suze, Chocolate Bitter,
Angostura Bitter
Acid Solution,
Caotina Chocolate Mix

Ein würziger, kräftiger Cocktail, der mit Schokoladenmilch geklärt wurde. Die Schwarzwälder Kirsche steht im Fokus – der perfekte Late-Night-Drink

A spicy, potent cocktail, with clarified chocolate milk and the Black Forest Cherry as the main focus - the perfect late-night drink.

BANHAVANA BREAD

CHF 25.00



Banana Infused Havana 7 Rum,
Banana Peel,
Saccharum,
Acid Pandan Leaves,
Soda

Der Rum für diesen erfrischenden Drink wird aus eingekochten Bananenschalen hergestellt und verfügt so über ein unvergleichliches Aroma – wie eine Sommerbrise im Glas.

The rum for this refreshing drink is made from boiled-down banana peels. This gives it a unique aroma – like a summer breeze in a glass.

G-FUN

CHF 22.00

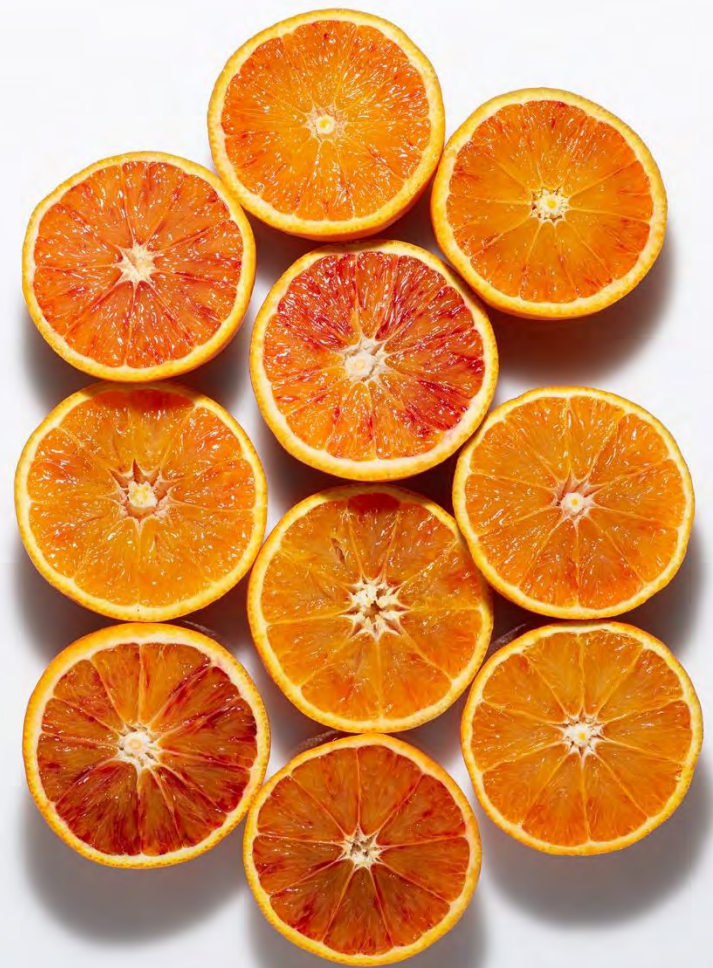


Italicus Rosolio Di Bergamotto,
Tio Pepe Fino Sherry,
Grapefruit Super Juice,
Blossom Honey Water

Grapefruit, Honig und blumige Noten – dieser Cocktail zelebriert den Moment des Sonnenuntergangs. Und dafür braucht es bekanntlich nur wenig Alkohol.

Grapefruit, honey and floral notes – this cocktail is a celebration of the sunset experience. An experience that, as is generally known, requires only little alcohol.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.
All prices in Swiss francs (CHF), including Value Added Tax.





SKYE LEMON PIE

CHF 25.00



Talisker 10 Single Malt
Noilly Prat Dry Vermouth,
Yuzu Sherbet,
Saline Solution,
Bergamot Foam

Raucharomen und Zitrusfrüchte geben hier den Ton an und bilden die Grundlage für einen kraftvollen Sour-Cocktail.

Smoky aromas and citrus fruits set the tone here and form the basis for a powerful sour cocktail.

Grand Khaan Martini

CHF 24.00



Grand Khaan Vodka,
Pisco,
Pierre Ferrand Dry Curacao,
Orange Bitter

Ein kraftvoller Drink, der die Schönheit der mongolischen Steppe für Sie in einem Martini-Glas einfängt.

A powerful drink that captures the beauty of the Mongolian steppe for you in a martini glass.

NOVI BERRY

CHF 17.00



G'nuine Zero Alcohol,
Raspberry & Vinegar Cordial,
Soda Water

Ein fruchtiger Cocktailgenuss ganz ohne Alkohol.

A fruity cocktail delight without any alcohol.

IN «NO» CENT MARTINI

CHF 17.00



Roots Divino,
Yuzu Sherbet,
Basil Leaves,
Soda Water

Ein Martini ganz ohne Promille – für alle, die Cocktails ohne Alkohol bevorzugen

A Martini with zero alcohol – for all those who prefer non-alcoholic cocktails.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.
All prices in Swiss francs (CHF), including Value Added Tax.