

SPEISEN

BIERGARTEN

SALATE

- HUMMUS**  **22**
mit geräucherten Mandeln, Granatapfelkernen, Kräutern, Peperoni und Gurken
- CAESAR SALAD** **25**
mit geräucherte Pouletbrust und Speck
- BÜFFELMOZZARELLA**  **22**
mit Tomaten und Basilikum
- WURST-KÄSESALAT** **24**
- NIÇOISE SALAT** **32**
mit kurz gebratenem Thunfisch
- HAUSGEMACHTER RAUHLACHS** **24**
mit Meerrettich, Kapern und Toast


BAUSCHÄNZLI KLASSIKER

- VITELLO TONNATO** **32**
mit Zwiebeln, Kapern und Oliven
- RINDSTATAR** **36**
vom Schrofenhof (mild/scharf) mit Toast
- HAUSGEMACHTE ZÜRI BRATWURST** **15**
mit Senf, gemischtem Salat oder Züri Frites
- HAUSGEMACHTE CHILIWURST** **15**
mit Senf, gemischtem Salat oder Züri Frites
- EGLI FISCHKNUSPERLI** **29**
im Bierteig
mit gemischtem Salat oder Züri Frites und Tatarsauce
- AARGAUER MISTKRATZERLI** **32**
mit BBQ Sauce, gemischtem Salat oder Züri Frites
- SCHWEINS CORDON BLEU** **32**
mit gemischtem Salat oder Züri Frites
- ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES** **42**
an Champignonrahmsauce mit Rösti

BURGER

- GARDEN BURGER**  **26**
mit Maisbun, BBQ Sauce, Tomaten, Salat, Röstzwiebeln und Züri Frites
- CHEESEBURGER** **29**
Rindfleisch vom Schrofenhof im Briochebun, Zürcher Raclettkäse, BBQ Sauce, Tomaten, Salat, Röstzwiebeln und Züri Frites
- CHICKEN NUGGETS** **18**
mit gemischtem Salat oder Züri Frites

PASTA

- GHACKETS MIT HÖRNLI** **23**
und Apfelmus
- SPAGHETTI AN ZÜRITOMATENSAUCE**  **21**
Basilikum und Parmesan

SNACKS

- FLAMMKUCHEN CLASSIC** **18**
mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm
- FLAMMKUCHEN VEGETARISCH**  **18**
mit Rucola, getrockneten Cherrytomaten, Sauerrahm, Zwiebeln und Parmesan
- FLAMMKUCHEN TOSKANA** **22**
mit Parma Rohschinken, Sauerrahm, Zwiebeln, Rucola und getrockneten Cherrytomaten
- FLAMMKUCHEN NORDSEE** **22**
mit hausgeräuchertem Lachs, Sauerrahm, Meerrettich, und Zwiebeln
- APERIO PLATTE** **34**
Parma Rohschinken, Parmesan, Antipasti Auberginen-, Tomaten-Tapenade und Focaccia
- GEMÜSE-FOCACCIAPLATTE**  **22**
mit Auberginen, Tomaten, Oliven Tapenade, Hummus, Rüebl, Gurke und Radieschen
- PORTION ZÜRI FRITES**  **8**
- INSEL FRITES** **15**
mit Cheddarkäse überbacken, Jalapenos, Speck und Ranch Sauce

DESSERT

- ZITRONEN-CHEESECAKE** **12**
- SCHOKOLADENMOUSSE** **12**
- COUPE COLONEL** **15**
Zitrone-Lime Sorbet undodka
- BANANASPLIT** **14**
mit Vanilleglacé und Schokoladensauce
- EISKAFFEE** **14**
mit geschlagenem Rahm, Espresso und Espresso Croquant Glacé
- COUPE ROMANOFF** **14**
mit Vanilleglace, frische Erdbeeren und geschlagener Rahm

GETRÄNKE

BIERGARTEN

ALKOHOLFREI

TAFELWASSER

mit l ohne Kohlensäure

30CL CHF 4.8 | 50CL CHF 6.5 | 100CL CHF 10

INSELWASSER

mit l ohne Kohlensäure

Holunderblütensirup, Zitrone, Gurke,
Pfefferminz, Eis | 100CL CHF 13

COCA-COLA / COLA LIGHT / FANTA / SPRITE / APFELSCHORLE

30CL CHF 4.8 | 50CL CHF 6.5

HAUSGEMACHTER EISTEE

30CL CHF 6 | 50CL CHF 8

ORANGENSAFT

30CL CHF 7

RED BULL

25CL CHF 7

FEVER TREE

TONIC / GINGER BEER / GINGER ALE

20CL CHF 5.8

BIER VOM FASS

HALDENGUT

30CL CHF 5.8 | 50CL CHF 8.5

ITTINGER AMBER

30CL CHF 5.8 | 50CL CHF 8.5

CALANDA RADLER

30CL CHF 5.8 | 50CL CHF 8.5

FALKEN WEIZENBIER

30CL CHF 6 | 50CL CHF 9

FLASCHENBIERE

CHOPFAB TRÜEB

33CL CHF 8

LAGUNITAS IPA

33.5CL CHF 8

CORONA

33.5CL CHF 8

HEINEKEN ALKOHOLFREI 0.0%

33CL CHF 6.5

APPENZELLER QUÖLLFRISCH BÜGEL

50CL CHF 8.5

KAFFEE & TEE

IL BARETTO GERÖSTET AN DER KONRADSTRASSE IM KREIS 5

KAFFEE / ESPRESSO / RISTRETTO

CHF 5

MILCHKAFFEE

CHF 5.4

DOPPELTER ESPRESSO / CAPPUCCINO

CHF 6

LATTE MACCHIATO / FLAT WHITE

CHF 6.6

ICED CAFFE LATTE

CHF 7.2

CORETTO GRAPPA

CHF 7.9

TEE

L'ART DU THE BEUTEL EARL GREY / FRÜCHTE / VERVEINE / KAMILLE / PFEFFERMINZE

CHF 5.9

WEIN & SPIRITUOSEN

WEISSWEIN

	10CL	75CL
PINOT GRIS Chillesteig Höngg, Pinot Gris, Zürich, CH	11	76
LUGANA DOC Tommasi, Lugana, Veneto, IT	9	59
NAKED WHITE Weingut Heinrich, Chardonnay, Weissburgunder, Burgenland, AUS	8	49
MAISON LAFLEUR Collection Privée Candrian, Chardonnay, Langeudoc, FR	10	65
EPESSÉS L'EMBLEME Etienne & Louis Fonjallaz, Chasselas, Lavaux, CH	8	51
BIANCO ROVERE Guido Brivio, Merlot bianco, Tessin, CH	89	
SANCERRE Domaine du Nozay, Sauvignon blanc, Loire FR	79	
CLOS MIREILLE Domaines Ott, Sémillon, Rolle, Provence, FR	79	
GRÜNER VELTLINER Weingut Donabaum, Grüner Veltliner, Wachau AT	75	

ROSÉWEIN

	10CL	75CL	150CL
DOMAINES OTT Château de Selle, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Cinsault, Provence FR	13	89	172
COMPLEO ROSÉ Staatskellerei Zürich, Pinot Noir, Garanoir, Cabernet Jura, Zürich CH	8	52	

ROTWEIN

	10CL	75CL
MAS AGNES Colección Privada Candrian, Garnacha, Cariñena, Priorat, ESP	11	76
STÄFA GAMARET Dreistand, Gamaret, Zürich, CH	11	75
VALLOBERA MALARINA Vallobera, Tempranillo, Rioja, ESP	8	51
MAURO Tempranillo, Syrah, Castilla y Leon ESP	89	
TIGNANELLO 2018 Marchesi Antinori, Sangiovese Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Toskana IT	130	
BRUNELLO DI MONTALCINO 2016 Silvio Nardi Sangiovese, Toskana IT	95	
TRESMANO 2018 Lagar de Proventus, Tempranillo, Ribera del Duero ESP	98	

PROSECCO & CHAMPAGNER

	10CL	75CL
PROSECCO BISOL CREDE BRUT	12	69
CHAMPAGNER BOLLINGER BRUT		98
CHAMPAGNER BOLLINGER ROSÉ		120
LOUIS ROEDERER BLANC DE BLANCS		148
DOM PERIGNON 2012		285

APERITIFS

APEROL SPRITZ	14
HUGO	14
GESPRITZTER SÜSS/SAUER	9.5
CAMPARI 4cl	9.5
CAMPARI SODA ODER ORANGENSAFT	13

LONGDRINKS & COCKTAILS

GIN TONIC mit CLOUDS Gin Nr. 1 / Bulldog Gin / 4cl	22/16
VODKA RED BULL mit Skyy Vodka / 4cl	16
WHISKY COLA mit Wild Turkey / 4cl	16
CUBA LIBRE mit Appleton Estate Rum / 4cl	16
MOJITO mit Rum, Limettensaft, Pfefferminze, Eis	17
MOSCOW MULE mit Wodka, Ginger Beer, Limettensaft, Eis	17
NEGRONI mit Gin, Wermut, Campari, Eis	17
AMARETTO Classic mit Zitronensaft, Orangensaft, Eis	17
TOM COLLINS Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda, Eis	16
PASSIONSFRUCHT IPANEMA Passionsfruchtsaft, Limette, Zucker, Ginger Ale	16

SHOTS

HIERBAS 4cl	7
INSEL SHOT 4cl Blue Curacao, Limette, Vodka	7

TAKE-AWAY

SPEISEN

HAUSGEMACHTE ZÜRI BRATWURST

mit Bürli / 8.5

HAUSGEMACHTE CHILIWURST

mit Bürli / 8.5

EGLI FISCHKNUSPERLI

im Bierteig und Tatarsauce mit Züri Frites oder
gemischtem Salat / 25

CHICKEN NUGGETS

mit Züri Frites oder gemischtem Salat / 16

ZÜRI FRITES KLEIN / GROSS

6/8

GEMISCHTER SALATTELLER

Rüebli, Randen und Kabis / 8

FLAMMKUCHEN CLASSIC

mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln / 18

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH

mit Rucola, getrockneten Cherrytomaten,
Sauerrahm, Zwiebeln und Parmesan / 18

FLAMMKUCHEN NORDSEE

mit hausgeräuchertem Lachs, Sauerrahm,
Meerrettich und Zwiebeln / 22

POULETSCHENKEL-SPIESS

mit gemischtem Salat oder Züri Frites / 24

CHILI HOT DOG

Chiliwurst im Baguette Brötli mit hausgemachter
BBQ Sauce, Kabissalat und Röstzwiebeln / 15

DESSERT

SCHOKOLADENBROWNIE

mit einer Kugel Glacé nach Wahl / 9

TAKE-AWAY

APERITIFS

APEROL SPRITZ	14
HUGO	14
GESPRITZTER SÜSS/SAUER	9.5
CAMPARI SPRITZ	16
NEGRONI	16

LONGDRINKS & COCKTAILS

GIN TONIC mit Bulldog Gin / 4cl	16
VODKA RED BULL mit Skyy Vodka / 4cl	16
CUBA LIBRE mit Appleton Estate Rum / 4cl	16
AMARETTO Classic mit Zitronensaft, Orangensaft, Eis	16

BIER

FALKEN WEIZENBIER 50CL	9
HALDENGUT VOM FASS 30CL/50CL	5.8/8.5
ITTINGER VOM FASS 30CL/50CL	5.8/8.5
HEINEKEN 0.0% ALKOHOLFREI 50CL	7
MÖHL SAFT VOM FASS 4.2% 50CL	7

SHOTS

HIERBAS 4cl	7
JÄGERMEISTER 4cl	7

SOFTGETRÄNKE

HENNIEZ 50CL PET ohne / mit Kohlensäure	5.5
SOFTGETRÄNK 50CL PET Coca-Cola, Cola Zero, Rivella (rot/blau), Eistee Lemon, Apfelschorle	5.5
RED BULL 25CL	7
HAUSGEMACHTER EISTEE 50CL	6.5

PROSECCO

	10CL	75CL
PROSECCO BISOL CREDE BRUT	12	69

WEISSWEIN

	10CL	75CL
PINOT GRIS Chillesteig Höngg, Pinot Gris, Zürich, CH	11	76
LUGANA DOC Tommasi, Lugana, Veneto, IT	9	59
MAISON LAFLEUR Collection Privée Candrian, Chardonnay, Langeudoc, FR	10	65
EPESSÉS L'EMBLEME Etienne & Louis Fonjallaz, Chasselas, Lavaux, CH	8	51

ROSÉWEIN

	10CL	75CL	150CL
DOMAINES OTT Château de Selle, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Cinsault, Provence FR	13	89	172
COMPLEO ROSÉ Staatskellerei Zürich, Pinot Noir, Garanoir, Cabernet Jura, Zürich CH	8	52	

ROTWEIN

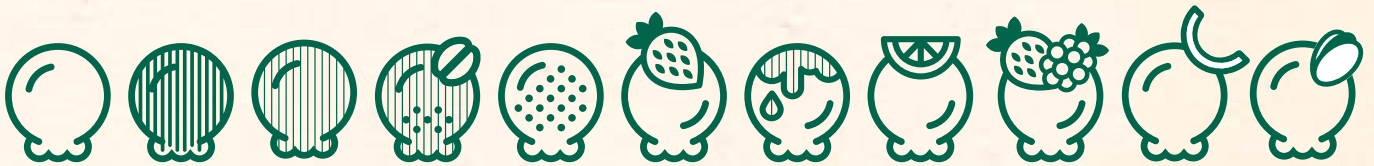
	10CL	75CL
MAS AGNES Colección Privada Candrian, Garnacha, Cariñena Priorat, ES	11	76

DESSERT

DESSERT



KUGEL FÜR KUGEL / BY THE SCOOP



VANILLA
DREAM

SWISS
CHOCOLATE

CARMELITITA

PISTACHIO

STRACCIATELLA

STRAWBERRY

MAPLE
WALNUT

LEMON &
LIME SORBET

VEGAN RASPBERRY &
STRAWBERRY SORBET

ESPRESSO
CROQUANT

MANGO SORBET

MACADAMIA DULCE
DE LECHE



Pro Kugel CHF 4.9
per scoop



Cornet oder Becher
cone or cup