



Ankommen. Durchatmen. Geniessen

Cocktails «Aperitif»



Sparkling Litschi Prosecco – Litschi - Grenadine	9.-
Miss Martinez Vodka – Vanille – Passionsfrucht - Ananas	10.-
Brandy's Dad Cava – Brandy – Minze - Zucker	13.-
Gentlement Spritz Remy Martin – Gingerale - Limetten	13.-
Isotta Yuzu Isotta Wermouth rose – Yuzutonic	13.-
Isotta Ginger Isotta Wermouth Rosso – Gingerale oder beer	13.-
Campari Milano Campari – Cranberrysaft - Prosecco	12.50
Marito Marito - Limetten – Soda	10.-

Cocktails «Almodo Specials»



The Green One Melone – Vodka - sour	15.-
The Pink One Vodka – Passoa – Grenadine – Cranberrysaft - Rahm	15.-
The Yellow One Rum - Orange-Maracujasaft – Ingwer - Bitter	15.-
The Purple One Orangenlikör – Himbeere – Vodka - Lime	15.-
The White One Litschi – Limetten – Zucker	15.-
The Red One Gin – Holunder – Himbeer - Prosecco	15.-
The Orange One «Donnergurgler» Vodka – Gin – Rum – Tequilla – Rum – Litschi – Grenadine – Ananas – Grapefruit	19.50

Cocktails “Virgin”



Sunny-Orange Sanbitter – Orangensaft	6.50
Berrytonic Erdbeer – Berrytonic – Granberry	8.50
Virgin Spritz Bitterorangen – Sprite - Soda	8.50
Virgin Hugo Hollunder – Soda – Minze – Limetten	8.50
Ipanema Limette - Zucker - Ginger Ale	12.-
Baby Face Ananas und Orangesaft - Mandel - Erdbeer	12.-
Lady in Red Passionsfrucht – Limette – Pfefferminz - Grenadine	12.-
Virgin Litschirinha Limette – Litschi – Zucker - San Bitter	14.-

Mineral



Almodo Ice Tee Fruchtig - frisch	3dl / 5.-
Almodo Limo Cassis-Zitrone-Minze	3dl / 5.-
Royal Bliss Gingerale, Gingerbeer, Tonic (Classic / Yuzu / Berry), Bitterlemon	2dl / 5.-
San Pellegrino Chinotto(2dl), Sanbitter(1dl)	5.50 / 4.-
Organics, by Red Bull Gingerale, Bitterlemon, Tonic	2.5dl / 6.-
Red Bull Classic, Sugarfree,	2.5dl / 7.-
Säfte Orangen, Ananas, Passion/Orangen, Grapefruit, Tomaten	3dl / 5.-
Mineral Valser, Cola, Fanta, Schorle, Süssmost, Sprite, Fusetea	3dl / 4.80

Heisse Getränke



Almodo Tee Schwarztee – Pfirsich – Ingwer – Zitronen - Minze	4dl / 7.50
Red Capuccino Rooibostee mit Pfirsichsirup und Milchschaum	5.-
Baileys Melange warme Schoggi mit Baileys und Rahm	8.-
GinGinger Heisser Ingwersirup mit Gin und Limoncello	10.-
Flämmli Espresso, Grandmanier «zum Flämmle»	7.50
Baicoffee Kaffee, Baileys, gerösteter Haselnusssirup	6.50
Sirocco Tee's Schwarz, Grün, Minze, Früchte, Ingwer - Zitrone, Kamillen,	5.-

Bier



Aus dem Fass

	2.5 dl	5 dl
Lager, MüllerBräu	5.-	8.50
Urweizen, MüllerBräu	5.-	8.50
PaleAle, MüllerBräu	5.-	8.50
Braufrisch, Feldschlösschen	5.-	8.50
Schneider Weisse, Weissbier	5.-	8.50

Aus der Flasche

San Miguel	3.3dl / 7.-
Indian Ale, LägereBräu	3.3dl / 7.-
Dry Stout, Müllerbräu	3.3dl / 7.-
Somersby	3.3dl / 7.-
Chérie Bier	3.3dl / 7.-
Cervezas Alhambra, Granada "Redbeer"	3.3dl / 7.-
Corona	3.3dl / 8.-
Augustiner, Hell oder Edelstoff	5dl / 8.50
Kitzmann, Weissbier	5dl / 8.50

Weissweine

Aus dem Glas

	1 dl	7.5dl
Pinot Grigio delle Venezie DOC 2017 Birne – Grapefruit, spritziger Aperowein	7.-	49.-
Grüner Veltliner, Müller Göttsweiger Berg Österreich 2017 Aprikosen – Bananen – Heublume, leicht pfeffriger Abgang	7.-	51.-
Sauvignon Blanc Yllera, Rueda DO 2017 duft nach tropischen Früchten und frisch geschnittenem Gras	8.-	54.-
Riesling, J. Lohr Grienfield, Südafrika 2016 Mango, Orange Blüten mit der frische, süsser Honigmelonen	8.-	54.-
Herdade DO, Arrepiado, Velho 2015 Ananas – Zitrusnote, schöne Mineralität und erfrischende Säure	8.-	54.-
Chardonnay Ausières Blanc, France 2016 angenehme frische, Aromen von tropischen Früchten	8.-	56.-
Verdejo José Pariente, Rueda DO 2018 würzige, Blumige Noten, im Gaumen ausgeprägte Zitrusfrüchte	8.50	60.-

Rotweine

Aus dem Glas

1dl 7.5 dl



Primitivo di Manduria DOC Lirica, Apulien 2016 kräftiges Aroma, leicht süssliche Gerbstoffe	7.-	52.-
Syrah Quinta do Monte d'Oirp, Lisboa Portugal 2015 rubinrot, Brombeeren und schwarzer Pfeffer in der Nase, feinkörnige Tannine	8.-	57.-
Malbec Puro Dieter Meier, Argentinien 2017 Brombeeren, Zwetschgen und Vanille in der Nase Im Gaumen weich und einen Hauch von Gerbstoffen	8.50	60.-
Arroyo Crianza, Ribera del Duero 2015 In der Nase Aromen von frischen Feigen, Haselnüssen und Erdbeeren, im Abgang weiche Tannine	9.-	48.- / 5dl
Tamaral Crianza, Ribera del Duero DO 2014 Pflaumen, Aprikosen, Vanille und Kakao in der Nase Im Gaumen Ausdrucksvoll, warm mit seidigem Abgang	9.-	62.-
Cabernet Sauvignon, Vina Robles California 2016 Heidelbeeren – schwarze Kirschen – schöne Balance, langer Abgang	9.50	68.-

Rotweine



Aus der Flasche

7.5 dl

Herdade Dos Grous, Alentejo Portugal, 2015

63.-

Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Rosinen, gute Säure

Chateau Soleil, St. Emilion 2009

69.-

Weich und seidig, aber auch fruchtig und dicht zugleich

Merlot San Domenico, Ticino 2015

69.-

Waldbeeren, Vanille, schöne Frucht und Lakritzennoten, aus dem Barrique

Carmelo Rodero Crianza, Ribera del Duero 2015

76.-

Pfeffrig, würziges Bouquet mit langem Nachgeschmack

Mauro, Castilla y León 2015

82.-

opulente schwarze Frucht, exotische Gewürze

Pintia, Toro 2013

95.-

Nussschokolade, Kaffee, dichtes Purpur, verschwenderisch und komplex

Schaumweine

Aus dem Glas



Moscato d'Asti, Piemont	1dl / 8.50
Cava, Secret brut nature	1dl / 9.-
Lanson Black Label brut	1dl / 14.-

Aus der Flasche

Cava, Secret brut nature	7.5dl / 56.-
Moscato d'Asti, Piemont	7.5dl / 60.-
Lanson Black Label, brut	7.5dl / 105.-
Lanson Rosé Label, brut	7.5dl / 105.-
Lanson Ivory Label, demi sec	7.5dl / 105.-
Lanson White Label, dry sec	7.5dl / 105.-

Die Farblosen - Vodka

4 cl

Skyy Vodka 40%	
Absolut Original 40%	10.-
Wodoschka, Humbel 40%	12.-
Russian Standart 40%	12.-
Belvedere 40%	14.-
Grey Goose 40%	14.-
Ciroc, Vodka 40%	16.-
Kauffmann	18.-

Die Südländer - Rum

4 cl

Escape7 weiss 37.5%	10.-
Escape7 anejo reserva 40%	10.-
Black Tears 35%	12.-
Havanna Club Anejo 7 anos 40%	12.-
The Kraken Black Spiced 40%	12.-
Diplomatico Reserva 8 anos 40%	14.-
Zacapa, 23Y 40%	14.-
Opthimus 25y 38%	18.50

Die Abwechslungsreichen – Gin

4cl



Bombay Sapphire 40% serviert mit Limette & Physallis – Thomas Henry	14.50
Tanqueray 10 Premium 47.3% serviert mit Orangezeste – Royal Bliss yuzu	16.50
Hendricks 41.4% serviert mit Gurke & Pfefferkörnern – Royal Bliss classic	18.50
Gin Mare 42.7% serviert mit Rosmarinzwieg & Olive – Royal Bliss classic	18.50
Old Ray 46% serviert mit Muskatnuss & Zitrone – Thomas Henry	18.50
Gin Monkey 47% serviert mit Trauben & Pfefferminze – Royal Bliss classic	18.50
Brockmanns 40% serviert mit Waldbeeren – Royal Bliss berry	19.50
Sevillian Gin premium, 37.5 % serviert mit Erdbeeren – Royal Bliss berry	19.50
Clouds 5. Edition 48% serviert mit Orangezeste – Royal Bliss classic	19.50

Ophir 42,5% serviert mit Jalapenos & Minze – Royal Bliss berry	19.50
Ginuine, Strawberry 40 % serviert mit Erdbeeren – Royal Bliss berry	19.50
Ginuine, Alpine Herbs serviert mit Rosmarin und Zitrone – Royal Bliss classic	19.50
Bloom, London dry Gin 40% serviert mit Minze und Limetten – Royal Bliss Yuzu	19.50
The Botanist serviert mit Zitronenzesten und Thymian – Thomas Henry	19.50
Nordés Serviert mit Salbei und Zitronenzesten – Royal Bliss Yuzu	19.50
Tschin serviert mit Limettenzeste – Thomas Henry	19.50
Le Tribute serviert mit Limettenzeste – le tribute tonic	19.50
GIN SUL serviert mit Zitronenzesten – Royal Bliss yuzu	19.50

Tonics: Royal Bliss, Thomas Henry, Organics by Redbull, le Tribute

Die Vielfältigen – Whiskey

Malts

	4 cl
Cardhu 12 years 40%	13.-
Oban 14years 43%	15.-
Lagavulin 16y 43%	16.-
Ardberg 10 years 46%	16.-
Glenfiddich 15 years 40%	16.-
Glenmorangie 18years 43%	18.-



Scotch / Bourbon / Whiskey

J&B Rare 40%	10.-
Jameson 40%	10.-
Canadian Club 40%	10.-
Jack Daniel's Tennessee 40%	11.50
Chivas Regal 12 years 40%	11.50
Chivas Regal 18 years 40%	16.50
Johnnie Walker Black Label 40%	13.-
Johnnie Walker Blue Label 40%	28.50

Panini

Chorizo und Manchego	9.50
Jamon Serrano und Frischkäse	9.50
Tomaten und Mozzarella	9.50
Poulet, Tomaten, Gurken, Cocktailsauce und Salat	12.-
mit Knoblauch oder Weisser Sauce	+1

Hast du grossen hunger? Frag nach der Foodkarte!