



Ankommen. Durchatmen. Geniessen

Summertime



SANGRIA

gespritzter Rotwein - Früchten

12.-

MOET EIS

Moët Eis – Eis – Pfefferminz

14.-

DAIQUIRIS

mit frischen Früchten

15.-

KAFI MIZ

Kaffee – Rahm – Vanille – Nuss – Eis mit oder ohne Miz (4dl) 7.- oder 10.-

PICON

Lagerbier – Orangenbitter

2.5dl / 6.-

MELON PLATE

frische - Schnitz - Wassermelone

9.-

FRUCHTSMOOTHIES

frag nach

12.-

Cocktails «Aperitif»



SPARKLING LITSCHI

Prosecco – Litschi - Grenadine

9.-

MISS MARTINEZ

Vodka – Vanille – Passionsfrucht - Ananas

10.-

GISELLE

Giselle – Ingwer – Prosecco - Mineral

12.-

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.-

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

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.-

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

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

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

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 Haselnussirup

6.50

SIROCCO TEE'S

Schwarz, Grün, Minze, Früchte, Ingwer - Zitrone, Kamillen,

5.-

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

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

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

Weissweine

AUS DEM GLAS

	1 dl	7.5dl
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC 2017 Birne – Grapefruit, spritziger Aperowein	7.-	49.-
GRÜNER VELTLINER, MÜLLER 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.-
CHARDONNAY AUSSIÈRES BLANC, FRANCE 2016 angenehme frische, Aromen von tropischen Früchten	8.-	56.-
ROERO ARNEIS, PESCAJA PIEMONT 2018 frisches Gras – Stachelbeeren, fröhlich mit Pfiff	8.50	56.-
VERDEJO JOSÉ PARIENTE, RUEDA DO 2018 würzige, Blumige Noten, im Gaumen ausgeprägte Zitrusfrüchte	8.50	60.-

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

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, PORTUGAL 2015 rubinrot, Brombeeren, feinkörnige Tanine	8.-	57.-
BARBERA D'ASTI, PESCAJA PIEMONT 2018 Heidelbeeren – schwarze Kirschen – schöne Balance, langer Abgang	8.50	60.-
MALBEC PURO DIETER MEIER, ARGENTINIEN 2017 Brombeeren, Zwetschgen und Vanille in der Nase	8.50	60.-
ARROYO CRIANZA, RIBERA DEL DUERO 2015 frische Feige, Haselnüsse, Erdbeeren im Abgang weiche Tannine	9.-	48.- / 5dl
TAMARAL CRIANZA, RIBERA DEL DUERO DO 2014 Pflaumen, Vanille und Kakao in der Nase 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

Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Rosinen, gute Säure

63.-

CHATEAU SOLEIL, ST. EMILON 2009

Weich und seidig, aber auch fruchtig und dicht zugleich

69.-

MERLOT SAN DOMENICO, TICINO 2015

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

69.-

CARMELO RODERO CRIANZA, RIBERA DEL DUERO 2015

Pfeffrig, würziges Bouquet mit langem Nachgeschmack

76.-

MAURO, CASTILLA Y LEÓN 2015

opulente schwarze Frucht, exotische Gewürze

82.-

PINTIA, TORO 2013

Nussschokolade, Kaffee, dichtes Purpur, verschwenderisch und komplex

95.-

Schaumweine

AUS DEM GLAS



Moscato d'Asti, Piemont	1dl / 8.50
Cava, Secret brut nature	1dl / 9.-
Prosecco NUDP Extra Dry DOC	1dl / 9.-
Champagner, Billecart - Salmon, brut	1dl / 14.-

AUS DER FLASCHE

Cava, Secret brut nature	7.5dl / 56.-
Prosecco NUDP Extra Dry DOC	7.5dl / 56.-
Moscato d'Asti, Piemont	7.5dl / 60.-
Champagner, Billecart - Salmon, brut	7.5dl / 105.-
Champagner Moët, brut	7.5dl / 105.-
Champagner Moët, White Laber	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.-
Ophimus 25y 38%	18.50

Die Abwechslungsreichen – Gin

BOMBAY SAPPHIRE 40%

serviert mit Limette & Physallis – Thomas Henry

4cl

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 Rosmarinweig & 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

BROCKMANN'S 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 4

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 Blis yuzu	19.50

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

Die Vielfältigen – Whiskey



MALTS

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%	

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!