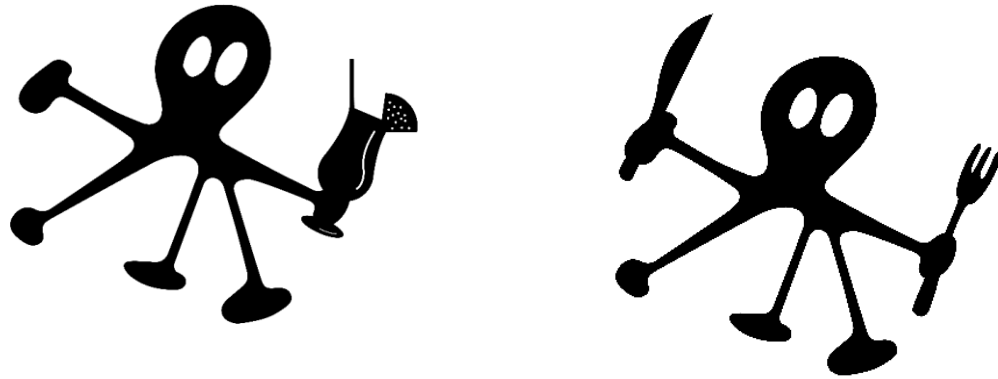


Drinks. Barfood. Tapas.



Ankommen. Durchatmen. Geniessen.



Alkoholfreie

Virgin Spritz

Bitterorangensirup, Sprite, Soda

8.50.-

Ipanema

Limette, Zucker, Ginger Ale

12.-

Baby Face

Ananas, - Orange, - Saft, Mandel und Erdbeersirup

12.-

Lady in Red

Passionsfrucht, Limetten, Pfefferminz, Grenadine

12.-

Man in Green

Minzsirup, Holundersirup, Tonic

12.-

Virgin Colada

Cocos, Rahm, Ananassaft

12.-

Virgin Litschirinha

Limette, Litschi, Lime Jucie, San Bitter

14.-

Cocktails «Almodo Specials»



The Green One Midori, Vodka Green, Zitrone, Eiweiss	15.-
The Pink One Vodka Pink, Passoa, Grenadine, Cranbeerysaft, Rahm	15.-
The Yellow One Rum, Orange-Maracujasaft, Angostura, Ginger Beer, Ingwer	15.-
The Purple One Blue Curacao, Vodka, Himbeeren, limejus	15.-
The White One Litschi, Limetten, Litschilikör, weisser Zucker, Lime Juice	15.-
The Red One Brockmanns Gin, Holundersirup, Himbeerpüree, Prosecco	18.-
The Black One Vodka, Vodka Schwarz, Rum, Gin, Tequila (5dl Glas) dazu eine Cola	30.-



Mineral

Almodo Ice Tea

fruchtig, frisch

5.-

Almodo Limo

Cassis-Zitrone-Minze

5.-

Thomas Henry

Tonic, Bitter Lemon, Giger Ale, Ginger Beer

4.80

San Pellegrino

Chinotto(2dl), Sanbitter(1dl)

5.50 / 4.-

Lemonaïd, ChariTea

Maracuja, Blutorange

7.-

Red Bull

Classic, Sugarfree, Grapefruit

7.-

Säfte

Orange, Ananas, Passion/Orangen, Grapefruit, Tomaten

4.50

Gerne servieren wir Dir auch, die klassischen Produkte
Apenzeller, Cola, Fanta, Rivella, Ramseier, Ictea (4.80)

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

Heisse Getränke



Almodo Tee

hausgemachter Tee mit frischen Zutaten

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, roastet Haselnuss

6.50

Sirocco Tee's

Schwarz, Grün, Minze, Früchte, Gingerlemon, Kamillen, Jasmin

4.50

Bier

Aus dem Fass

Lager, MüllerBräu
Urweizen, MüllerBräu
PaleAle, Müllerbräu
Braufrisch, Feldschlösschen
Schneider Weisse, Weissbier

2.5 dl

5.-
5.-
5.-
5.-
5.-

5 dl

8.50
8.50
8.50
8.50
8.50



Aus der Flasche

San Miguel
Indian Ale, LägererBräu
Dry Stout, Müllerbräu

3.3dl / 7.-
3.3dl / 7.-
3.3dl / 7.-

Somersby
Corona
Augustiner
Franziskaner, Weissbier

3.3dl / 7.-
3.3dl / 8.-
5dl / 8.50
5dl / 8.5

Weissweine



Aus dem Glas

1 dl

7.5dl

Sauvignon Blanc Yllera, Rueda DO 2014

7.50

52.-

Duft nach tropische Früchte und frisch geschnittenes Gras

Pinot Grigio delle Venezie

8.-

55.-

Frisch und fruchtig, Aromen von Birnen und Grapefruit

Chardonnay Gaucho, Mendoza 2015

8.50

60.-

Angenehme frische, Aromen von tropischen Früchten

Verdejo José Pariente, Rueda DO 2015

8.50

60.-

Würzige, Blumige Noten , im Gaumen ausgeprägte Zitrusfrüchte

Riesling Close Encounter WO 2016

9.50

69.-

Mango, Orange Blüten mit der Frische

Sommerlich-süßes Honigmelonen

Basa Blanco, Rueda DO 2016

8.50

60.-

Würzige, frische Noten, im Gaumen Zitrus- und Pfirsich

Rose

Aus dem Glas

1 dl

7.5 dl

Tamary Rosé, Provence 2015

7.50

52.-

Heller, junger Rose mit einer erfrischenden Säure

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

Rotweine

Aus dem Glas

Primitivo di Manduria DOC Lirica, Apulien 2013 kräftiges Aroma, leicht süssliche Gerbstoffe	7.50	52.-
Fabelhaft, Douro 2016 Erdbeeren, Rosinen und Pflaumen – einfach fabelhaft	8.50	60.-
Rioja Crianza Valserrano, 2013 In der Nase Aromen von frischen Feigen, Haselnüssen und Erdbeeren, im Abgang weiche Tannine	9.50	67.-
Malbec Puro Dieter Meier, Argentinien 2016 Brombeeren, Zwetschgen und Vanille in der Nase Im Gaumen weich und einen Hauch von Gerbstoffen	9.50	67.-
Tamaral Crianza, Ribera del Duero DO 2013 Pflaumen, Aprikose, Vanille und Kakao in der Nase Im Gaumen Ausdrucksvoll, warm mit seidigem Abgang	9.-	64.-

Aus der Flasche

Herdade Dos Grous, Alentejo Portugal, 2015 Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Rosinen, gute Säure	7.5 dl	67.-
Chateau Soleil, St. Emilion 2009 Weich und seidig, aber auch fruchtig und dicht zugleich	76.-	
Carmelo Rodero Crianza, Ribera del Duero 2013 Pfeffrig, würziges Bouquet mit langem Nachgeschmack	82.-	
Amarone della Valpolicella 2013 Reife getrocknete Beeren und Tabak im Gaumen,	85.-	
Mauro, Castilla y León 2015 opulente schwarze Frucht, exotische Gewürze	85.-	

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.



Schaumweine

Aus dem Glas

Moscato d'Asti, Piemont

Prosecco Goccia d'Oro, extra dry

Lanson Black Label brut



1dl / 8.50

1dl / 9.-

1dl / 14.-

Aus der Flasche

Prosecco Goccia d'Oro, extra dry

Moscato d'Asti, Piemont

Lanson Black Label, brut

Lanson Rosé Label, brut

Lanson Ivory Label, demi sec

Lanson White Label, dry sec

7.5dl / 56.-

7.5dl / 60.-

7.5dl / 105.-

7.5dl / 105.-

7.5dl / 105.-

7.5dl / 105.-

Spirituosen

Die farblosen - Vodka

Absolut Original 40%	4 cl
Wodoschka, Humbel 40%	10.-
Russian Standart 40%	12.-
Belvedere 40%	12.-
Grey Goose 40%	14.-
Kauffmann	14.-
	18.-



Die südländer - Rum

Escape7 weiss 37.5%	4 cl
Escape7 anejo reserva 40%	10.-
Black Tears 35%	10.-
Havanna Club Anejo 7 anos 40%	12.-
The Kraken Black Spiced 40%	12.-
Diplomatico Reserva 8 anos 40%	14.-
Ophimus 25y 38%	18.50

Die abwechslungsreichen - Gin

4cl

Escape7 London dry Gin 40%

serviert mit Zitrone

Bombay Sapphire 40%

serviert mit Limette & Physallis

Tanqueray 10 Premium 47.3%

serviert mit Orange

Hendricks 41.4%

serviert mit Gurke & Pfefferkörnern

Gin Mare 42.7%

serviert mit Rosmarinzweig & Olive

Old Ray 46%

serviert mit Muskatnuss & Zitrone

Gin Monkey 47%

serviert mit Trauben & Pfefferminze

Brockmanns 40%

serviert mit Granatapfel

Clouds 48%

serviert mit Orange und Ingwer

Ophir 42,5%

serviert mit Jalapenos & Minze


Unsere Gin`s werden mit original Thomas Henry Tonic als Zusatz serviert.

4.50



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

Tapas

San Sebastian *	Oliven zweifarbig	6.-
Pamplona	Champignons abgelöscht mit Weisswein	8.-
Barcelona	Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch	8.50
Bilbao	Bruschetta mit Olivenpaste	8.50
Zaragoza *	Kroketten gefüllt mit Chorizo und JamonSerrano	8.50
Malaga *	spanische Chorizo	9.50
Sevilla	Kartoffeln an Knoblisauce	9.50
Alicante	Sepien, pikant gebraten	9.50
Toledo *	Queso Manchego	12.-
Salamanca	Datteln im Speckmantel	12.-
La Rioja	Chorizo abgelöscht mit Rioja Wein	12.50
Cantabria	marinierte Pouletspliesse mit weisser Sauce	12.50
Oviedo	Weizentortillas Vegi-oder Schinken	13.50
Granada	Hackfleischbällchen an Tomatensauce	13.50
Leon	Avocado gefüllt (Forelle oder Vegi)	14.50/12.-
Sandanter *	Chicken Nuggets an Knoblisauce	14.50
Mallorca *	Mozzarellasticks mit Guacamole	14.50



Benidorm *	Frittierte Calamares	14.50
Ibiza *	Jamon Serrano	14.50
Valencia	panierte Riesencrevetten	15.-
Las Palmas *	frittierte Pimientos	15.50
Marabella	Pata Negra Schinken mit Melone	19.50
Gijon	Riesencrevetten an Knoblauchöl	23.50

Tapas Platten

Für 2 Personen	35.-
Für 4 Personen	65.-
Für 6 Personen	85.-
Für 8 Personen	110.-



Nachos mit Käse*	14.50
Nachos mit Speck und Käse	15.50

Salate

Frühlingsalat

grüne Spargeln, Honigmlone, Erdbeeren, Blattsalat
Jamon Serrano, leichte Vinaigrette

22.50



Spanischer Salat

Crevetten, Thon, Oliven, Cherrytomaten, Blattsalat

21.50

Cäsar Salat

Sesampoulet, Lattich, Croutons, Gurken, Tomaten, Parmesan

23.50

Iberischer Salat

Blattsalat, Serrano, Lachs, Äpfel, Ananas

25.50

Panini

Chorizo und Manchego *

9.50

Jamon Serrano und Frischkäse *

9.50

Tomaten und Mozzarella *

9.50

mit Knoblauch oder Weisser Sauce

+1.-

Barfood



Das Tatar	34.50
hausgemachtes Rindstatar, Toast, Butter	
Der Burger	24.50
Rindfleisch, Cheddar, Speck, Zwiebelringe, Gurken, Tomaten, Salat, smoked Cocktailsauce dazu Pommes frites	
Der Mini Burger	20.50
Derselbe Burger, für die mit dem kleinen Hunger	
Der Vegi Burger	24.50
Kichererbsen, Zucchini und Zwiebeln Burger serviert mit Gurken, Tomaten Salat und Salsa dazu Pommes frites	

* Auch ausserhalb der Küchenöffnungszeiten bestellbar.

Deklaration

Lachs aus Norwegen

Burgerfleisch aus der Schweiz

Crevetten aus Vietnam

Rindstatare aus der Schweiz

Poulet aus der Schweiz