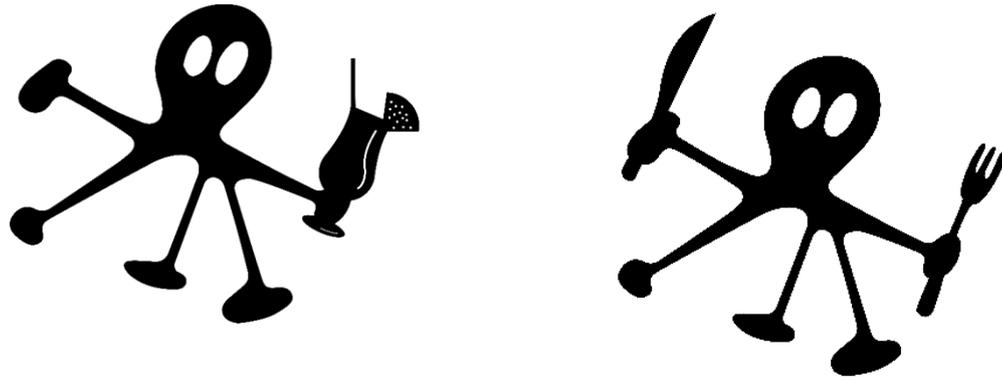


# Drinks. Barfood. Tapas.



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, Cranberrysaft, Rahm

15.-

## **The Yellow One**

Rum, Orange-Maracujasaft, Angostura, Ginger Beer, Ingwer

15.-

## **The Purple One**

Blue Curacao, Vodka, Himbeeren, Lime Juice

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 Tee**

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.-

## **Organics, by Red Bull**

Ginger Ale, Bitter Lemon

7.-

## **Red Bull**

Classic, Sugarfree,

7.-

## **Säfte**

Orange, Ananas, Passion/Orangen, Grapefruit, Tomaten  
Gerne servieren wir Dir auch, die klassischen Produkte.

4.50

# 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.-

## Flämmlli

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

	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.-
Corona	3.3dl / 8.-
Augustiner	5dl / 8.50
Franziskaner, Weissbier	5dl / 8.5

# Weissweine



Aus dem Glas

## **Pinot Grigio delle Venezie**

Frisch und fruchtig, Aromen von Birnen und Grapefruit

## **Sauvignon Blanc Yllera, Rueda DO 2014**

Duft nach tropische Früchte und frisch geschnittenes Gras

## **Riesling Close Encounter WO 2016**

Mango, Orange Blüten mit der Frische, süsser Honigmelonen

## **Basa Blanco, Rueda DO 2016**

Würzige, frische Noten, im Gaumen Zitrus- und Pfirsich

## **Chardonnay Ausières Blanc, France 2016**

Angenehme frische, Aromen von tropischen Früchten

## **Verdejo José Pariente, Rueda DO 2015**

Würzige, Blumige Noten, im Gaumen ausgeprägte Zitrusfrüchte

1 dl

7.5dl

7.50

52.-

8.-

55.-

8.-

55.-

8.-

55.-

8.50

60.-

8.50

60.-

# Rose

1 dl

7.5 dl

## **Château Thieuley Rosé, Bordeaux AOC 2017**

Heller, junger Rose mit einer erfrischenden Säure

7.50

52.-

# Rotweine



Aus dem Glas	1dl	7.5 dl
<b>Primitivo di Manduria DOC Lirica, Apulien 2013</b> kräftiges Aroma, leicht süssliche Gerbstoffe	7.50	52.-
<b>Fabelhaft, Douro 2016</b> Erdbeeren, Rosinen und Pflaumen – einfach fabelhaft	8.50	60.-
<b>Rioja Crianza Valserrano, 2013</b> In der Nase Aromen von frischen Feigen, Haselnüssen und Erdbeeren, im Abgang weiche Tannine	9.50	67.-
<b>Malbec Puro Dieter Meier, Argentinien 2016</b> Brombeeren, Zwetschgen und Vanille in der Nase Im Gaumen weich und einen Hauch von Gerbstoffen	9.50	67.-
<b>Tamaral Crianza, Ribera del Duero DO 2013</b> Pflaumen, Aprikose, Vanille und Kakao in der Nase Im Gaumen Ausdrucksvoll, warm mit seidigem Abgang	9.-	64.-

# Rotweine



## Aus der Flasche

7.5 dl

**Herdade Dos Grous, Alentejo Portugal, 2015**

67.-

Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Rosinen, gute Säure

**Chateau Soleil, St. Emilion 2009**

76.-

Weich und seidig, aber auch fruchtig und dicht zugleich

**Merlot San Domenico, Ticino 2015**

76.-

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

**Carmelo Rodero Crianza, Ribera del Duero 2013**

82.-

Pfeffrig, würziges Bouquet mit langem Nachgeschmack

**Cabernet Sauvignon, Fore Estate Reserve, Kalifornien 2015**

82.-

schwarze Kirschen, Waldbeeren, feine Würze. Feine Gerbstoffe

**Mauro, Castilla y León 2015**

85.-

opulente schwarze Frucht, exotische Gewürze

# 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

	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.-
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

11.-

12.-

14.-

14.-

14.-

14.-

16.-

16.-

16.-

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

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



<b>Leon</b>	Avocado gefüllt (Forelle oder Vegi)	14.50/12.-
<b>Mallorca *</b>	Mozzarellasticks mit Guacamole	14.50
<b>Benidorm *</b>	frittierte Calamares	14.50
<b>Ibiza *</b>	Jamon Serrano	14.50
<b>Valencia</b>	panierte Riesencrevetten	15.-
<b>Las Palmas *</b>	frittierte Pimientos	15.50
<b>Marabella</b>	Pata Negra Schinken mit Melone	19.50
<b>Gijon</b>	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

### Sommersalat

Erdbeeren, Rucola, Nüsse an Vinaigrette mit Rindsstreifen

24.50



### 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

hausgemachtes Rindstatar, Toast, Butter

29.50

## Der Burger

Rindfleisch, Cheddar, Speck, Zwiebelringe, Gurken,  
Tomaten, Salat, smoked Cocktailsauce dazu Pommes frites

24.50

## Der Mini Burger

Derselbe Burger, für die mit dem kleinen Hunger

20.50

## Der Vegi Burger

Kichererbsen, Zucchini und Zwiebeln Burger serviert  
mit Gurken, Tomaten Salat und Salsa dazu Pommes frites

24.50

\* Auch ausserhalb der Küchenöffnungszeiten bestellbar.

## Deklaration

Lachs aus Norwegen

Burgerfleisch aus der Schweiz

Crevetten aus Vietnam

Rindstatare aus der Schweiz

Poulet aus der Schweiz

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.