

## Weisswein

### **MARIUS UNICO BLANCO**

Verdjo, Sauvignon Blanc, 2017, Finca Los Timonares, Almansa, Spanien

0.1l: **8** / 0.75l: **49**

### **PINOT GRIGIO GRIVÒ**

Pinot Grigio, 2018, Volpe Pasini, Friaul, Italien

0.1l: **9** / 0.75l: **59**

### **BRAMÌTO**

Chardonnay, 2017, Antinori, Umbrien, Italien

0.75l: **69**

## Roséwein

### **PALM PAR L'ESCARELLE**

Grenache, Cinsault, Syrah, 2017, Château de L'Escarelle, Provence, Frankreich

0.1l: **9** / 0.75l: **59** / 1.5l: **129**

### **OTT CHATEAU DE SELLE**

Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Syrah, 2017, Domaines Ott, Provence, Frankreich

0.75l: **89** / 1.5l: **179**

## Rotwein

### **LIBERTA**

55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Syrah, 2016, Collazzi, Toskana, Italien

0.1l: **9** / 0.75l: **49** / 1.5l: **119** / 3l: **239**

### **ACÓN CRIANZA**

Tempranillo, 2015, Bodegas y Viñedos Abadia de Acón, Burgos, Spanien

0.1l: **11** / 0.75l: **79** / 1.5l: **159** / 3l: **299** / 6l: **499**

### **COLLAZZI COLLAZZI**

50% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 20% Merlot, 5% Petit Verdot  
2016, Collazzi, Toskana, Italien

0.75l: **99** / 1.5l: **189** / 3l: **399** / 6l: **799**

### **CONT'UGO**

Merlot, 2016, Marchesi Antinori, Toscana, Italien

0.75l: **99** / 1.5l: **199**

## Longdrinks

### **STOLI VODKA, HENDRICKS GIN, JACK DANIELS WHISKEY, BRUGAL EXTRA ANEJO RUM, 4cl**

Red Bull, Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer, Coca Cola, Cranberry oder Ananassaft

**18**

## Bottles

**STOLI VODKA**, 0.7l - 40 Vol.-%

**190**

**BELVEDERE VODKA**, 0.7l / 1.5l - 40 Vol.-%

**250/450**

**HENDRICKS GIN**, 0.7l - 41.40 Vol.-%

**250**

**JACK DANIELS WHISKEY**, 0.7l - 40 Vol.-%

**190**

**BRUGAL ANEJO RUM**, 0.7l - 38 Vol.-%

**190**

**HIERBAS**, 0.7l / 2.8l - 26 Vol.-%

**150/ 370**

0.7l = 6 Dosen oder 1 Liter Beigetränk / 1.5l = Beigetränk à discretion

Beigetränke: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer, Coca Cola, Cranberry oder Ananassaft

## Softdrinks

**COCA COLA, COCA COLA ZERO, TONIC WATER, BITTER LEMON, GINGER BEER**

**6**

**PALESTINE GRILL EISTEE ODER ROSENLIMONADE**

**6**

**RED BULL ORIGINAL, SUGARFREE, SPECIAL EDITION**

**7**

**WASSER MIT/OHNE, 1L**

**9**

## Kaffee

**ESPRESSO**

**5**

## Digestif

**MEZCAL**, 4cl

**10**

**GRAPPA**, 2cl

**12**

**HIERBAS**, 4cl

**10**



## Aperitif

**APEROL SPRITZ**

**15**

**HUGO**

**15**

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda

**MOSCOW MULE**

**18**

Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limette

**CAMPARI SODA**

**11**

**CAMPARI ORANGE**

**15**

## Drinks

**FROSE**

**9**

Frozen Rosé Wine

**NOT A JUICE**

**14**

Prosecco, Gurke, Basilikum, Zitrone

**DRUNK IN LOVE**

**14**

Prosecco, Wassermelone, Kirschblüte

**BOTTLE AGED NEGRONI**

**19**

**DETOX RETOX**

**19**

Gin, Gurke, Zitrone, Rose

**PRISCILLA**

**19**

Gin, Hibiskus, Orange, Zitrone, Grapefruit, Holunderblüte

**2 COOL 4 BULL**

**18**

Red Bull Ginger Ale, Mezcal, Amaro, Orange Bitter

## Prosecco/Champagner

**PROSECCO BORGIO MOLINO**

0.1l: **9** / 0.75l: **59**

**VEUVE CLICQUOT**

0.1l: **17** / 0.75l: **129** / 1.5l: **289**

**DOM PERIGNON BLANC**

0.75l: **379** / 1.5l: **850**

## Flaschenbier

**SAMIGO BRÄU** - Naturtrüb, 0.3l

**7**

## Offenbier

**SAMIGO BRÄU** - Naturtrüb, 0.3l

**6**

**PALESTINE GRILL AMBER**, 0.3l

**6**

**LES HALLES TRADITIONELLE** - Lager, 0.3l

**6**

**ON SHOW DAYS:  
MINIMUM ORDER  
OF 3-COURSES  
PER PERSON**

**KOPFSALAT** ▽  
Kopfsalatherzen,  
Croûtons, Ei,  
Hausdressing

CHF 19

**3 AUSTERN**  
Fine de Claire,  
Schalottenvinaigrette,  
Pumpernickel  
und Butter

CHF 24

**PANZANELLA** ▽  
Toskanischer Brotsalat  
mit bunten Tomaten,  
Basilikum und  
Taggiasca  
Oliven

CHF 21

**BURRATA** ▽  
mit frischen Tomaten  
und Basilikum

CHF 21

**FALAFEL** ▽  
mit Hummus, Fladenbrot  
und Tahinasauce

CHF 19

**CEVICHE**  
in Limettensaft mariniertes  
Wolfsbarsch mit roten  
Zwiebeln, Koriander  
und Maistortillas

CHF 26

**PULPO CARPACCIO**  
dünn aufgeschnitten  
und temperiert,  
an Zitronenvinaigrette  
und Kräutersalat

CHF 26

**RINDSTATAR**  
handgeschnitten  
mit Ei, Toast und Butter  
160g

CHF 36

**LOBSTER ROLL**  
in Butter temperierter  
frischer Hummer  
im Brötchen  
mit Sellerie-Salat,  
Pommes Frites

CHF 32

### SEAFOOD TOWER

Variation von kalten und warmen  
Meeresfrüchten mit Focaccia,  
Cocktailsauce und Safran-Aioli

CHF 42 pro Person  
(ab 2 Personen)

**CHICKEN  
& WAFFLE**  
süsse Waffel mit  
knusprig frittiertem  
Hühnchen und Ahornsirup

CHF 33

### LOBSTER PASTA

Linguine mit frischem  
Hummer und Tomatensauce

CHF 48

**LINSEN DAL** ▽  
mit Süsskartoffeln,  
gebackene Aubergine

CHF 31

**KALBS-  
SCHULTER**  
rosa gebraten  
auf Kartoffeln  
an Senfvinaigrette

CHF 42

**ENTRECOTE  
CAFÉ DE PARIS**  
mit Pommes Frites

CHF 54

**KÄSETELLER**  
mit Aprikosen Chutney,  
hausgemachtes Fruchtbrot

CHF 25

**FRÜCHTEKORB** ▽

CHF 26

**CHOCOLATE  
LAVA CAKE**  
lauwarmes  
Schokoladenküchlein mit  
flüssigem Kern, karamellierter  
Ananas und Tonkabohnen Eis

CHF 19

**MADAGASCAR  
VANILLE EIS**  
mit Schokoladen-,  
Passionsfruchtsauce  
und Nusskrokant

CHF 18

**COCKTAILS,  
& WINES  
ON THE BACK**

▽  
Vegetarisch

▽  
Vegan oder Vegan möglich

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

**DEKLARATION** Rind, Kalb, Schwein und Poulet - Schweiz, Hummer - USA Maine (Zucht), Austern - Frankreich (Zucht), Pulpo, Miesmuscheln, Venusmuscheln - Italien, Kaisergranat - Dänemark (Wildfang), Soft Shell Crab - Vietnam (Wildfang), ASC Black Tiger - Vietnam (Zucht), Calamares - Italien (Wildfang), Wolfsbarsch - Griechenland (Zucht), Langostinos - Argentinien (Wildfang)