

# aubrey

drink dine dance

## Bar Food

<b>Tapas Plate</b>	2-3 Pers.	36.50
Cream Cheese Poppers – Meat Balls – Riesencrevetten	4-6 Pers.	69.50
Gebackene Champignons – Onion Rings – Mini Burgers		
Padron Peppers – Sausage – BLT Wrap – Chicken Wings		
Buntes Gemüse & Tortilla-Chips mit Dips		
<b>Nachos n Cheese</b>	Portion	14.50
Tortilla-Chips – Käse – Guacamole – Sour Cream		
<b>Snack Baskets</b>		
Chicken Wings	6 Stück	12.50
Onion Rings	Portion	10.50
Cream Cheese Poppers	6 Stück	16.00
Mit Tomaten Salsa dazu		
<b>Meat Balls</b>	6 Stück	13.00
Rindfleisch-Bällchen mit Haussauce		
<b>Haus-Fries</b>	Portion	8.00
<b>Aubrey Beef Burger – Bio &amp; Homemade!</b>		28.50
Hausgemachter Burger aus Schweizer BIO-Rindfleisch, Cheddar-Käse, Speck, Tomate, Essiggurke & Haussauce		
<b>Ueggie Burger</b>		22.50
Gemüseburger, gegrillte Peperoni & Zucchini & Haussauce		
<b>Smoked Chicken Burger</b>		26.50
Pouletbrust, Cheddar-Käse, Tomate, Rucola & Smoked Honey-Sauce		

Zu den Burgers servieren wir Züri Fries oder Onion Rings und Cole Slaw.

Fleischdeklaration: Rind CH, Schwein CH, Poulet CH, Riesencrevetten Vietnam

Allergene und Intoleranzen:

Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

## Soft Drinks & Beer

Hausgemachte-Limonade mit/ohne Kohlensäure	35cl	6.50
Bio Früchte Eistee	30cl	5.50
Bio Eistee aus Grüntee, Apfel und Ingwer	30cl	5.50
Arkina Grün/Blau mit/ohne Kohlensäure	50cl	6.50
Coca Cola – Cola Zero – Sprite	30cl	4.50
Bitter Lemon – Tonic – Ginger Ale	30cl	4.50
Apfelschorle Apfelsaft, Soda, Limette	35cl	5.00
Cranberry-Spritzer Cranberrysaft, Soda, Limette	35cl	5.50
Orangen-, Ananas-, Pink Grapefruitsaft	30cl	5.00

### COFFEE

Kaffee – Espresso		4.00
Cappuccino – Latte Macchiato		5.00

### TEA im Krug serviert

Schwarztee «Assam», Grüntee mit Zitronengras und Ingwer «Japan Sencha», Jasmintee «China Chung Hao», Roiboos «Cape Town», Chai «Yogi Tea», Früchtetee «Bora Bora», Pfefferminze «Nana», Kamillenblüten ganz		6.00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------

### BEER

Feldschlösschen Hopfenperle offen	30cl	5.00
	40cl	6.00
Schneider Weisse Hefe-Weissbier aus Bayern	50cl	8.50
Brooklyn Scorch IPA	33cl	7.50
Brooklyn American Ale	33cl	7.50
Turbinenbräu Rekord	33cl	7.50
Feldschlösschen Schlossgold alkoholfrei	33cl	5.00

## Wine

### SPARKLING

	10cl	75cl
Champagne Louis Roederer Brut Premier	15.00	105.00
Champagne Louis Roederer Cristal		390.00
Prosecco Spumante Extra Dry DOC ENRICO BEDINI	8.00	56.00

Moscato Dolce ACCADEMIA DEI VINAIATIERI	9.00	63.00
-----------------------------------------	------	-------

### WHITE

	10cl	75cl
Grüner Veltliner „Löss“ Kamptal DAC – JOSEF AICHINGER (Grüner Veltliner)	2016	8.00 56.00
Poggio al Drago Emilia Romagna IGT – DREI DONNÀ (Chardonnay, Sauvignon Blanc)	2016	7.00 49.00
Sot lis Rivis Friuli DOC – RONCO DEL GELSO (Pinot Grigio)	2015	9.00 63.00
Marius Blanco Almansa DO – FINCA LOS TIMONARES (Verdejo, Sauvignon Blanc)	2017	7.50 52.00
Quinta de Cidrô Douro URD – REAL COMPANHIA VELHA (Sauvignon Blanc)	2015	8.50 59.00

### ROSÉ

	10cl	75cl
Rosado de Cidrô Douro DOC – REAL COMPANHIA VELHA (Touriga Nacional, Tinta Cao)	2015	7.00 49.00

### RED

	10cl	75cl
Ripasso del Castello Valpolicella DOC – VILLA DEL CASTELLO (Corvina, Rondinella, Sangiovese)	2014	8.00 56.00
La Tremenda Alicante DO – ENRIQUE MENDOZA (Monastrell)	2016	7.50 52.00
Gran Marius Almansa DO – FINCA LOS TIMONARES (Tempranillo, Monastrell, Syrah)	2011	9.00 63.00
Malbec Ambrosia Mendoza – AMBROSIA DE TUPUGNATO (Malbec, Cabernet Franc)	2014	9.50 66.00
Horny Owl Western Cape, Südafrika – LOTHIAN VINEYARDS (Syrah)	2014	7.50 52.00

### SWEET

	10cl	37.5cl
Grandjo Douro DOC – REAL COMPANHIA VELHA (Sémillon)	2013	15.00 45.00

# Happy Hour

<b>Bellini</b> Pfirsichpüre und Prosecco	12.00
<b>Ginger Hugo</b> Holunderblüten-Sirup, Prosecco, Soda, Ingwer, Minze	13.00
<b>Rosé Spritzer</b> Holunderblüten-Sirup, Angostura, Prosecco Rosé, Zitrone	12.00
<b>Hugo</b> Holunderblüten-Sirup, Prosecco, Soda, Minze	12.00
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda	12.00
<b>Grapefruit Cooler</b> Pink Grapefruitsaft, Minze, Angostura, Soda	10.00
<b>Bora Bora</b> Ananassaft, Passionsfruchtsaft, Zitronensaft, Grenadine, Bora Bora Früchtetee-Mischung	10.00
<b>Bloody Basil</b> Bio-Blutorangenlimonade, Basilikum	10.00

Happy Hour täglich von 17:00 bis 18:00 Uhr  
mit all unserem Wein- und Bier-Spezialitäten.

# Weekly Specials



## Cocktails

### PRE DINNER DRINKS

<b>Berry Thyme</b> Bombay Gin, Zitronensaft, Waldbeeren, Thymian	15.00
<b>Basil Lush</b> 42 Below Wodka, Basilikum, Ananassaft, Limettensaft	16.00
<b>Negroni</b> Bombay Gin, Campari, Martini Rubino	15.00
<b>Manhattan</b> Canadian Club, Martini Rubino, Angostura	15.00

### COCKTAILS

<b>Aubrey</b> 42 Below Wodka, Passionsfrucht-Liqueur, Zitronensaft	14.00
<b>Lady Marmelade</b> 42 Below Wodka, Orangenmarmelade, Hauslimonade, St. Germain, Soda	16.00
<b>Forbidden Lover</b> Bombay Gin, Xanté, St. Germain, Aperol, Zitronensaft, Champagner	17.00
<b>Grey Goose le grand Fizz</b> Grey Goose Wodka, St. Germain, Limette, Soda	17.00
<b>Sloe Blossom</b> Sloe Gin, Gurken Gin, Hibiskus Zitronensaft, Minze	15.00

### COCKTAILS

<b>Honey &amp; Bloom</b> Jack Daniels Honey, Bitter, Limettensaft, Eierlikör	16.00
<b>Dark &amp; Stormy</b> Bacardi Reserva, Limettensaft, Ginger Beer, Limette	15.00
<b>Punjabi</b> Bombay Gin, Limettensaft, Holunderblütensirup, Ginger Beer	15.00
<b>Singapore Sling</b> Bombay Gin, Triple Sec, Cherry Heering, Grenadine, Limettensaft, Ananassaft	15.00
<b>Air Mail</b> Bacardi 4 Anos, Honig, Zitronensaft	15.00
<b>Hot Stuff</b> Bacardi Carta Blanca, Agaven-Sirup, Limettensaft	15.00

### AFTER DINNER DRINKS

<b>Chocolate Lips</b> Baileys, Frangelico, Kalüha, Rahm, Cacao	15.00
<b>Overnight Caramel</b> Bacardi 4 Años, Patrón XO Cafe, Butterscotch, Rahm	15.00

## Spirits

### AMARO & VERMOUTH

Martini Riserva Speciale Ambrato	18°	4cl	9.00
Martini Riserva Speciale Rubino	18°	4cl	9.00
Martini Bitter 100% Naturali	28.5°	4cl	9.00
Auerna Amaro	29°	4cl	9.00

### VODKA

Grey Goose	40°	4cl	15.00
42 Below	42°	4cl	13.00

### TEQUILA

Cazadores Blanco	40°	4cl	12.00
Cazadores Reposado	40°	4cl	13.00
Tequila Patron Silver	40°	4cl	15.00
Tequila Patron Anejo	40°	4cl	18.00
Tequila Patron XO Cafe	35°	4cl	18.00

### GIN

Bombay Sapphire	40°	4cl	14.00
Star of Bombay	47.5°	4cl	15.00
Hendrick's	41.4°	4cl	16.00
Tanqueray Rangpur	41.3°	4cl	15.00
Green Michlers Gin	44°	4cl	15.00
Haymans Sloe Gin	26°	4cl	15.00
Deux Frères	43°	4cl	15.00

### BRANDY & COGNAC

Carlos Primeros Andalusischer Brandy	40°	2cl	11.00
Veterano Osborne Spanischer Brandy	36°	2cl	9.00
Courvoisier U.S.O.P Fine Champagne	40°	2cl	12.00
Martell U.S.	40°	2cl	11.00
Rémy Martin U.S.O.P	40°	2cl	11.00
Cognac Hennessy XO	40°	2cl	22.00

### RUM

Bacardi Carta Blanca	37.5°	4cl	12.00
Bacardi 4 Anos	40°	4cl	13.00
Bacardi 8 Anos Reserva	40°	4cl	16.00
Havana Club Anejo	40°	4cl	14.00
Havana Club 7 Anos	40°	4cl	16.00
El Dorado 15 Anos	43°	4cl	18.00

### WHISKY

William Lawson's Scotch Hausmarke	40°	4cl	12.00
Red Label Scotch	40°	4cl	14.00
Black Label 12 Years Scotch	40°	4cl	15.00
Chivas Regal 12 Years Scotch	40°	4cl	15.00
Bulleit Bourbon	45°	4cl	14.00
Jack Daniel's Tennessee	43°	4cl	15.00
Gentleman Jack Tennessee	40°	4cl	16.00
Jameson Irish Whiskey	40°	4cl	13.00

### WHISKY SINGLE MALT

Lagavulin 16 Years Islay	43°	4cl	16.00
Laphroaig 10 Years Islay	40°	4cl	15.00
The Macallen Amber 1824	43°	4cl	15.00
Oban Malt 15 Years Highlands	43°	4cl	16.00
Highland Park 18 Years	43°	4cl	19.00
Scapa 16 Years Islay	40°	4cl	16.00
Talisker 10 Years Islay	45.8°	4cl	15.00
Cardhu 12 Years	40°	4cl	15.00
Dalwhinnie 15 Years Highland	43°	4cl	16.00
Glenfiddich 12 Years Highland	40°	4cl	15.00
Glenfiddich 15 Years Highland	40°	4cl	18.00
Aberlour 10 Years Highland	43°	4cl	15.00

Alkoholausschank ab 18 Jahren.  
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.