

sphères

bar buch & bühne

Eine **Bar** für Lesefreudige, eine **Buchhandlung** für Trinkfreudige, ein Ort für Konsumenten und Darsteller, für Kontaktfreudige und Ruhebedürftige.

Auf drei Ebenen fließen die Sphären **Bar, Buch und Bühne** ineinander über: An der Bar im Parterre und auf der Galerie werden Kaffee und Gipfeli, Mittagsmenüs und Apéros genossen. Auf der Rampe stehen 1000 Bücher, die die heutige Zeit repräsentieren. Die rollbaren Buchregale lassen sich im Nu in Theaterwände verwandeln – so entsteht eine Bühne für Lesungen, literarische Produktionen, Podiumsdiskussionen, Konzerte und multimediale Veranstaltungen. Wir bedienen Sie gerne an der Bar.

A **bar** for bookworms, a **bookshop** for barflies, a venue for consumers and players, for the sociable and the quiet. Three levels house the three merging spheres of **bar, books and stage**. The bars on the ground floor and gallery offer coffee and croissants, lunch menus or pre-dinner drinks and snacks. 1000 books, representing the times we live in, are displayed on the ramp. The bookcases are equipped with wheels and can form a stage in no time – where readings, literary productions, panel discussions, concerts and multi-media events take place.

Sphères gmbH
Hardturmstrasse 66
CH-8005 Zürich
Telefon 044 440 66 22
Fax 044 440 66 24
postfach@spheres.cc
www.spheres.cc

Der Barista

Der menschliche Faktor

In meiner kleinen Oase im zielgerichteten Tagesablauf empfängt er mich mit kurzem Nicken – erkennen ja, direkt persönlich – nein. Es ist früh. Geschäftig klappern die Löffel, heisser Dampf zischt und faucht in die gurgelnde Milch. Die Mühle mischt sich laut ein. Der Blick schweift über bekannte und unbekannte Flaschen. Beruhigend die Routine, jeder Griff sitzt. Das Wasser im Glas, der Zucker am richtigen Ort. Souverän, mit Würde. Sein Partner strahlt. Längst widmet sich der Dompteur der Maschine der nächsten Order. Oft kennt er Sie vorher. Dienen als Zustand des Wesens. Sicher trinkt er nicht, raucht sowieso nicht, verfügt über die stoische Gelassenheit eines Mullis. Urlaub kennt er nicht, er war schon immer da. Der Espresso war gut, man sieht sich wieder. Sicher.

Unsere Barista bereiten Ihr Lieblingsgetränk jeweils bis 30 Minuten vor Ladenschluss zu: MO bis FR bis 22:30 und SA/SO bis 19:00 Uhr.

Sie verwenden frische standardisierte Vollmilch, 3.5% Fett, homogenisiert; sowie Soja-Milch auf Anfrage.

Kaffee und Tee Lieferant:

Schwarzenbach Kolonialwaren, Münstergasse 19, 8001 Zürich

Espresso-Maschine:

la Cimbali – M100

Die Gruppo Cimbali feiert dieses Jahr das Jubiläum ihres 100jährigen Bestehens. Sie hat ihr Jubiläum zum Anlass genommen, mit der Entwicklung der M100 zu einem Quantensprung im Kaffeeausschank mit traditionellen Kaffeemaschinen anzusetzen.

VON DER ESPRESSO-MASCHINE

Espresso / Ristretto	•		3.80
Espresso Macchiato	•		4.20
Espresso doppio	••		5.00
Café Crème	o / //		4.20
Schale klein	o / //		4.40
Schale normal	o / //		5.40
Latte Macchiato	•		5.90
Cappuccino klein	•		4.70
Cappuccino normal	••		5.90
Carajillo	•		6.50
Corretto Grappa	•		6.50
Kaffee Fertig (mit Kernobst)	o		6.50
Eiskaffee	•	3 DL	6.20
<i>mit Caramel Sirup oder Chai Sirup vom Sirupier de Berne</i>			
Heisse / Kalte Schokolade / Ovomaltine			4.90
Zusatz Schlagrahm			1.00
Babychino für Kinder		1DL	1.00

• Brasil-Santos/Italienische Röstung gemischt

Spezial-Blend aus zwei verschiedenen Röstgraden

Für diese kräftige Espressomischung mischen wir beste brasilianische Arabica-Bohnen des Minas Gerais, eines der traditionsreichsten Anbaugebiete Brasiliens, mit Kaffee aus dem Hochland Guatemalas und Südindiens.

Angenehm rund mit kräftigen, kakaoähnlichen Geschmacksnuancen präsentiert sich seine Tasse. Die feine Säure hinterlässt ein lang anhaltend wunderbares Aroma im Gaumen.

o Röstlabor Zürich

Kaffee-Mischung

Testreihe bis auf weiteres

// Coffeinfrei Mexico Altura bio. (entkoffeiniert)

Aus dem Süden von Mexiko, genauer aus dem Hochland Chiapas, stammt dieser unter biologischen Bedingungen angebaute Arabica. Besonders schonend und ohne Chemie wird dem noch grünen Kaffee mittels CO₂ das Koffein extrahiert.

Dieser Hochlandkaffee von exzellenter Qualität ergibt eine volle, kräftige Tasse, welcher man kaum anmerken wird, dass es sich um entkoffeinierten Kaffee handelt. Höchster Kaffeegenuss ohne Ihr Herz höher schlagen zu lassen!

Hausordnung

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im sphères.

Wir möchten Sie höflich darum bitten, keine mitgebrachten Getränke und Speisen zu konsumieren, keine Kleidungsstücke und Getränke auf Büchern zu deponieren sowie die Tischordnung einzuhalten.

Wir freuen uns, dass sphères auch ein Ort für Lernende und Arbeitende ist. Allerdings bitten wir um Verständnis, wenn wir bei grossem Publikumsandrang keine Lern- oder Computer-Arbeitsplätze zur Verfügung stellen können.

Die Eltern bitten wir, die Kinderwagen im Geleiseraum zu parkieren und ihre Kinder selber zu betreuen.

Die Hundehalter bitten wir, ihre Hunde an die Leine zu nehmen. Bühne und Galerie möchten wir hundefrei halten.

Wir freuen uns, wenn alle Gäste den Aufenthalt bei uns geniessen können.

Vielen Dank.

TEEKÄNNCHEN

SCHWARZTEE

Assam Thowra TGFOP 6.00

Das drahtige Blatt ergibt eine kräftig herbe Tasse und den für Assamtees typischen, malzigen Geschmack *Ziehdauer 3.5 Minuten*

Darjeeling 2nd flush, Hochland, bio 6.00

Gartentee aus der zweiten Pflückperiode mit weichem, angenehm blumigem Geschmack. *Ziehdauer 3.5 Minuten*

Earl Grey Tee mit Blüten 6.00

Feinster Ceylon Blatt-Tee mit vielen Jasminblüten, aromatisiert mit natürlichem Bergamottöl. *Ziehdauer 3.5 Minuten*

Vanille Tee mit Stücken 6.00

Ceylon Blatt-Tee, aromatisiert mit natürlichem Vanilleöl und feinen Stücken des Bourbon-Vanillestängels. *Ziehdauer 3.5 Minuten*

Tschai Tee, Indischer Gewürztee mit Milch 6.00

Indischer Gewürztee nach Originalrezept gemischt. Zimt, Ingwer, Nelken, schwarzer Pfeffer, Kardamom und Weissdornblüten werden gemischt mit einem kräftigem Assam. *Ziehdauer 5 Minuten*

GRÜNTEE

China Grüntee Lung Ching, Grade 2, bio 6.00

Dicht und gut strukturiert im Aufguss, im Abgang bleibt eine leichte, angenehme Süsse im Gaumen zurück. *Ziehdauer 3 Minuten*

Japan Grüntee Tamaryokucha 6.00

Im Gegensatz zu anderen japanischen Grüntees werden seine Blätter gedämpft und anschliessend einer speziellen Rolltrocknung unterzogen, was ein feines, zum «Komma» geformtes Blattgut entstehen lässt. *Ziehdauer 2 Minuten*

Jasmin Chung Feng 6.00

In Fujian wird dieser Jasmin Tee produziert. Zur Herstellung werden frischgepflückte Jasminblüten dem grünen Tee beigemischt.

Eine feine Herbe begleitet den frischen Duft der Jasminblüten. *Ziehdauer 3 Minuten*

sphères, über den Verlag

sphères ist auch ein Verlag.

Der Verlag wurde 2010 von Bruno Deckert und Peter Schneider gegründet.



Durch den Wind
Savant und Autist: Ein einzigartiges Zeugnis
von Josef Schovanec

Josef Schovanec ist kein Narr. Er ist auch kein Luxembourger, Tscheche oder Plutonianer. Und ein Genie ist er ebenfalls nicht. Er ist Autist. In Momenten der Niedergeschlagenheit empfindet er sich als staatenlos und existentiell einsam, in guten Phasen als Reisender und Weltbürger aus Autistan. Der diplomierte Politikwissenschaftler und Doktor der Philosophie ist Absolvent einer der renommiertesten Universitäten Frankreichs (IEP de Paris) und beherrscht etwa zehn Sprachen, hat als Kleinkind aber mehrere Jahre lang nicht gesprochen. Mit acht konnte er einen astronomischen Vortrag halten, war aber nicht in der Lage, ein zwischenmenschliches Gespräch zu führen. Egal ob man es seiner Intelligenz, der Lebhaftigkeit seines Geistes oder seinem ausgeprägten Sinn für Humor zuschreibt: Josef ist besonders... wie jeder andere auch. "Durch den Wind" ist ein einzigartiger Bericht, der unseren Blick auf den Autismus nachhaltig verändert. Die französische Originalausgabe verkaufte sich fast 100.000 Mal.

«Mit beissendem Humor, atemberaubender Aufrichtigkeit und aufs Genaueste beobachtet Josef Schovanec unsere Art zu leben - und die seine.» Le Monde

Grössere Bestellungen per email an: durch-den-Wind@spheres.cc

Softcover
ISBN 978-3905933-0
Preis: CHF 22.80

sphèressays ...weil alles mit vielem zusammenhängt

TEEKÄNNCHEN, TEIL 2

WEISSTEE

Pai Mu Tan Supergrade (Fujian) 6.00
Weisse Tees werden fast ausschließlich in der südöstlichen Küstenprovinz Fujian produziert. Trotz ihres milden Geschmacks sind sie äusserst erfrischend und belebend.
Ziehdauer 3 Minuten

KRÄUTERTEE

Ziehdauer 5 Minuten

Pfefferminz frisch (solangs hät) 6.00
Verveine, Eisenkraut (Frankreich) 5.50
Kamillen 5.50
Hagenbutten mit Karkade 5.50

Rooibush, Supergrade, bio (Südafrika) 5.50

Alpenkräutertee bio 5.50
Pfefferminze, Melisse, Apfelminzekraut, Thymian. Aus Schweizer Bio-Anbau.

Fyrabigtee 5.50
Fenchel, Pfefferminze, Brombeer-, Himbeer- und Lavendelblüten

Muntermachertee 5.50
Pfefferminze, Zitronenmelisse, Karkade, Apfel, Hagenbutten

Paradiesmischung Früchtetee 5.50
mit Äpfeln, Kiwi und Erdbeeren, wenig Pfefferminze, Karkade, Lemongras, Kornblumen und Färberdisteln

Erkältungstee 6.00
mit frischem Ingwer, Lindenblüten und Honig, mit Rum Zus. +3.50



HOPSTER

ist die weltweit erste alkoholfreie Hopfenlimo – mit dem Besten aus dem Hopfen, nur ohne Bitterstoffe und auch nicht so süß. Eben ganz einfach ein gutes Getränk mit dem vollen, blumig-fruchtigen Hopfengeschmack ...

So wird HOPSTER gemacht

HOPSTER wird natürlich mit viel Liebe gemacht – und Können! Aus den Hopfenblüten, den Dolden, wird das ätherische Hopfenöl gewonnen. In diesem befinden sich die verschiedensten blumig-fruchtigen Hopfenaromen. Dieser Extrakt wird mit dem international prämierten Mineralwasser der Kondrauer Gerwig-Quelle versetzt. Dessen ausgewogener Mineraliengehalt macht HOPSTER so angenehm vollmundig.

Übrigens: für HOPSTER kommen die vier Hopfensorten „Tradition“, „Taurus“, „Perle“ und „Cascade“ aus der Hallertau zum Einsatz.

So wird HOPSTER hergestellt

HOPSTER wird bei Kondrauer, einem kleinen bayerischen Mineralbrunnen hergestellt. Erfunden hat es der Münchner Jonas Seidl aus der Kondrauer Inhaberfamilie. Der Diplom-Brauingenieur und Wassersommelier hat schon während seines Studiums in Weißenstephan seine Liebe zum Hopfen entdeckt. Denn während viele Brauereien Hopfen nur verwenden, um Bier bitter werden zu lassen, war für den 30-Jährigen früh klar: Hopfen kann viel mehr! Also forschte Jonas Seidl jahrelang, um das Beste vom Hopfen, die einzigartig blumig-fruchtige Aromenvielfalt für die ganze Familie in die Flasche zu bringen. ...Hopf sei Dank!

Hopfster

0.25 L

6.00

WASSER & MINERALWASSER

Leitungswasser ZH2O-Karaffe		5DL	3.00
<i>als Einzel-Getränk.</i>		10DL	5.00
Goba Appenzell, mit CO2	offen	3DL	4.20
		5DL	5.70
Goba Appenzell, ohne CO2		3DL	4.00

TAFELGETRÄNKE

Elmer Citro	offen	3DL	4.20
	offen	5DL	6.20
BIO Alpkräuter-Eistee	offen	3DL	4.20
	offen	5DL	6.20
BIO Süssmost/gespritzt	offen	3DL	4.40
	offen	5DL	6.40
Cranberrysaft/gespritzt	offen	3DL	4.40
	offen	5DL	6.40
Sorrel Hibiskus/Ingwer Limonade	FL	2.75 DL	6.00
Ginger Ingwer Limonade	FL	2.75DL	6.00
Rivella Rot	FL	3.3DL	4.80
Rhabarber-Schorle	FL	3.3DL	6.00
Gazosa Grapefruit	FL	3.5DL	6.00
Gazosa Arancia Amara	FL	3.5DL	6.00
Chinotto Lurisia	FL	2.75DL	6.00
ChariTea Mate	FL	3DI	6.00
LemonAide Maracuja	FI	3DL	6.00
Thomas Henry Tonic Water	FL	2DL	4.80
Thomas Henry Ginger Ale	FL	2DL	4.80
Thomas Henry Bitter Lemon	FL	2DL	4.80
Coca Cola / Zero	FL	3DL	5.00

Wieso verkaufen wir Leitungswasser für 3.00 Franken?

Zum einen unterstützen wir den Verein ZH2O drink&donate mit 1.00 Franken pro 5 Deziliter.

Dieser geht an ausgewählte Hilfsprojekte.

Zu denjenigen, die gar kein oder nur verschmutztes Wasser beziehen können.

Mit einem Beitrag von 3.00 Franken können sie in 1500 Büchern stöbern oder stundenlang am Laptop arbeiten, unser W-Lan brauchen, die Toiletten aufsuchen, einen unseren vielen Stromanschlüsse gebrauchen, einfach nur Sein, gute Musik hören, ein Gespräch mit einem Mitarbeiter führen, der Limmat nachschauen und sinnieren.

Wir geben Ihnen ein sauberes Glas mit Karaffe, auf Wunsch mit Eis und Bio-Zitronenschnitz.

Wir achten darauf, dass Sie einen sauberen Betrieb vorfinden, in dem sie sich wohlfühlen.

Von diesen 2.00 Franken bleiben uns 4 Rappen Gewinn.

Und sämtlicher Gewinn wird wieder in den Betrieb investiert!

Gerne können Sie als Alternative das 3 dl Goba Mineralwasser still für 4.00 CHF konsumieren. Damit unterstützen Sie zwar uns aber keinen guten Zweck!

SPEISEN

Von Montag bis Freitag finden Sie unsere wechselnden Menus auf der Tafel beim Eingang.

„Es hät solangs hät“

Warme Speisen von 11.45 bis 22.30 Uhr,
an Sonntagen erst ab 14.00 Uhr.

SALATE

Blattsalat klein	4.50
Blattsalat gross	10.50

SPHÈRES KLASSIKER

BIO Rinds-Gehacktes <i>mit Hörnli und Apfel-Kompott</i>	16.50
bravo Ravioli <i>Die Sorte der Ravioli wechselt saisonal.</i>	16.50
Wochenhit <i>Das Gericht wechselt alle zwei Wochen</i>	17.50



GETRÄNKE FÜR DIE KALTEN TAGE

Warmer Süssmost mit Zimt und Orangensaft	3DL	CHF 5.90
Warmer Süssmost mit frischem Ingwer	3DL	CHF 5.50
Heisse Zitrone mit Honig	3DL	CHF 5.50
Ingwererrrrrrr	3DL	CHF 9.50
Ingwerer (Ingwer Liqueur 24Vol.%), Honig, Suesmost, heisses Wasser		
Zimt-Cappucino		CHF 5.80
	Klein	CHF 4.50
Erkältungstee		
Frischer Ingwer mit Lindenblüten und Honig in der Teekanne		
		CHF 6.00

Sirup Karte

Wählen sie einen Sirup aus und das Getränk, mit dem es aufgefüllt wird.

Wir verdünnen den Sirup im Verhältnis 1/10.

X sind von uns vorgeschlagene Mixturen.

	Zürnwasser	Goba Mineral	Prosecco	g'spritzer Weisswein	Apfelsaft	Bier
1 dl			9.00	7.00		
3 dl	3.70	4.50			4.90	5.00
5dl	5.20	6.00			6.90	7.50
Elfen Sirup Mischung aus Zitronengras, Zitronenmelisse, Fenchel und Anis. Märchenhaft duftend!	x	x				
Faun Sirup Mischung aus Apfelsaft und Ingwer	x	x				
Troll Sirup Kräftige Mischung aus Holunderblüten, Waldmeisterkraut, Apfelsaft, Johannisbeeren und Tannentrieben	x	x				
Blüemli Sirup Kräutermischung aus Hibiskus-, Linden-, Orangen- und Malvenblüten, Eisenkraut und Rosenblättern	x	x	x	x	x	
Cassis Sirup Der Bordeaux unter den Sirups: kräftig rot und beerenbetont!	x	x	x	x	x	x
Himbeer Sirup	x	x	x	x	x	
Holunderblüten Sirup	x	x	x	x	x	
Quitten Sirup	x	x		x		
Erdbeer Sirup	x	x		x		
Zwetschgen Sirup	x	x	x	x		

ERFRISCHENDE SÄFTE

von SLUUP

Orangensaft	offen	2DL	5.50
	offen	3DL	7.50
Ginger-Boost	offen	2DL	6.00
<i>Apfel, Orange, Ingwer</i>	offen	3DL	8.00
Smoothie Kiwi-Banane	offen	2DL	6.00
<i>Kiwi, Banane, Orange, Apfel</i>	offen	3DL	8.00

BIER

SPRINT – TURBINENBRÄU

Engeli	offen	1DL	2.40
Herrgöttli	offen	2DL	3.70
Stange	offen	3DL	4.80
Grosses	offen	5DL	7.30

AMBER – AMBOSS

Engeli	offen	1DL	2.40
Herrgöttli	offen	2DL	3.90
Stange	offen	3DL	5.30
Grosses	offen	5DL	8.50

Les Trois Dames, IPA	FL	3DL	7.50
Les Trois Dames, Bise Noire	FL	3DL	7.50
Quöllfrisch naturtrüb	FL	3DL	5.50
Franziskaner, Weizen	FL	5DL	7.80

Spezial Bier, wechselt von Zeit zu Zeit:
Fragen Sie an der Bar.

Appenzeller Leermond (alkoholfrei)	FL	3DL	5.50
---------------------------------------	----	-----	------

Jetzt und nur für kurze Zeit erhältlich:

BUCH TIPP

**Das Craft-Bier Buch
von Sylvia Kopp**



In *Das Craft-Bier Buch* erfahren Freunde des guten Biergeschmacks die Geschichten hinter den Sudkesseln, von der historischen Entstehung und ihren regionalen Besonderheiten bis hin zu aktuellen Entwicklungen. In diesem Buch werden Menschen porträtiert, die eines gemeinsam haben: Liebe und Leidenschaft für Craft-Bier, für den Brauprozess und die eigene Kreation. Sie haben dabei ihren persönlichen Weg zum Bierbrauen gefunden und bereiten dem Bier so neue Zugänge als ein echtes, ein neues Stück Trinkkultur.

Gestalten Verlag

ISBN: 978-3-89955-534-9

CHF 46.90

WEISSWEIN

Grüner Veltliner, Hasel 2014 1DL 6.40

Birgit Eichinger | Trauben: Grüner Veltliner

Herkunft: Kamptal, Österreich

In der Nase vorerst ein Gewürzstrauch, dann Lindenblüten, sehr zart; feingliedrig, aparter Wein, trägt schön, erfrischend satte Säurestruktur, lebt vor allem von seiner Duftigkeit, sehr typische Ausprägung, trinkfreudiges Mittelgewicht

Sauvignon blanc, Touraine 2014 1DL 6.50

Domaine Michaud | Trauben: Sauvignon blanc

Herkunft: Loire, Frankreich

Feinaromatische, frische Frucht mit Noten von Holunderblüten und Stachelbeeren. Frische Säure, sehr fruchtig, trocken.

Verdejo La Almendrera 2013 1DL 6.80

Bodega Val de Vid | Trauben: Verdejo

Herkunft: Rueda, Spanien

Herrliche Frucht, Grapefruit, Passionsfrucht, Holunder- und Cassisblüten. Enorm frisch und lebendig im Gaumen, besticht mit frischer Zitrusfrucht, elegantem Gaumenfluss und dezenter Mineralität.

ROTWEIN

Vegantigua Barrica 2013 1DL 6.90

Vega de Yuso | Trauben: Tempranillo

Herkunft: Ribera del Duero, Spanien

Brombeeren, gedörrte Pflaumen, Zimt, Kaffee und Vanille mit mineralischen Noten. Ausladend und anmutig, gestützt von feiner Säure und weichen Gerbstoffen.

Casamatta 2013 1DL 6.50

Bibi Gaetz | Trauben: Sangiovese

Herkunft: Toscana, Italien

Überaus fruchtiger Auftakt. Aromen von reifen Weichselkirschen, roten Johannisbeeren, roten Waldbeeren und einem Hauch Cassis.

Tolle frische Nase! Dazu gesellen sich etwas kalter Rauch, mediterrane Kräuter und leichte mineralische Anklänge. Am Gaumen fruchtbetont mit guter Säure. Der Casamatta ist ausgesprochen trinkfreudig, wirkt verspielt und endet harmonisch und mittelkräftig mit saftigen Tanninen.

Chateau du Retout 2012 1DL 7.20

Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Herkunft: Frankreich, Bordeaux

Schwarze Frucht mit feiner Cabernet Würze, gute Konzentration ausstrahlend, sehr würzig und mit feinen Kräutern, unglaublich tiefgründig. Das ist ein Wein der Spass macht, da passiert etwas am Gaumen, geniale Rasse und feine Süsse verschmelzen zu einem harmonischen Ganzen. Daneben zeigt er auch seine wilde, ungestüme Seite und tänzerische Leichtigkeit.



Nicht mehr und nicht weniger

In unregelmäßigen Abständen, nach Lust und Laune, spontan und eklektisch: Wir lesen besondere Weine aus und kaufen 24 Flaschen, nicht mehr und nicht weniger. Mal Weiss, mal Rot. Besondere Tropfen, die auch einmal etwas teurer für uns sind.

Sprecher von Bernegg, vom Lindenwingert Pinot Noir

1 DL 7.50

Herkunft

Bündner Herrschaft, Malans

Degustationsnotiz

Das ist ein himmlisches Finessenbündel, geniale Frucht, aber ganz fein, dennoch intensiv, komplex und tiefgründig. Rote Beeren, schwarze Frucht, liebliche, süsse Nase, sinnlich fein. Geniale Rasse am Gaumen, frische, ausdrucksvolle Frucht mit angenehmer Süsse und schönem mineralischem Boden, er besitzt diese sprichwörtliche Pinot-Eleganz und gleicht damit stilistisch dem genialen 2013er

Produzent:

Ganz still und leise hat sich der fanatische Winzer Jan Luzi in kurzer Zeit an die Spitze der Bündner Herrschaft gearbeitet. Seine Weine gehören schon heute zu den gesuchtesten, was angesichts der grossartigen Qualitäten und der kleinen Produktion nicht verwundert. Jan Luzi hat das 2 Hektar kleine, aber traditionsreiche Haus von seiner Tante übernommen und ist beim Jahrgang 2008 das erste Mal für Rebberge und Vinifikation verantwortlich. Sein Ziel ist, geschmeidige Weine zu kreieren, die die Typizität der Lagen von Jenins reflektieren. Wir sind total überzeugt von Jan Luzi und seinen Weinen.

PROSECCO

Valdobbiadene Superiore Brut D.O.C.G. 1DL 8.50
Nani Rizzi

Prosecco war der Name einer weißen Rebsorte, die nur im Nordosten Italiens in einer kleinen Region der Provinz Treviso in der Region Venetien wächst. Da der Wein den Namen einer Traubensorte trägt, könnte er grundsätzlich überall hergestellt werden. Jedoch nur Prosecco aus einer gesetzlich festgelegten Region um die Gemeinden Valdobbiadene und Conegliano hatte bisher den Status eines „DOC“-Prosecco und seit Anfang April 2010 wird er als Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G., also mit dem Status „DOCG“ angeboten

Prosecco ist laut Dekret des italienischen Landwirtschaftsministers vom 17. Juli 2009 seit dem 1. Januar 2010 nicht mehr der Name einer Traubensorte (sie heisst jetzt Glera), sondern ausschließlich der einer Herkunftsbezeichnung.

APERIO & FINGERFOOD

Rind Salametto

von der Macelleria Chiesa, Bergell Plättli 10.50

Geissenfrischkäse mit Olivenöl

von der Käserei Odermatt in Dallenwil, Nidwalden Plättli 7.50

Bio-Alpkäse der Käserei Tönz, Valzeina pro 100g 6.00

Hummus Schale 9.50

Portion Oliven 100g 4.50

Tortilla Chips mit Dip Teller 8.50

weiteres zum sphères Verlag, **sphèressays**

«Die Veränderungen, die unter unseren Augen stattfinden, und uns zuweilen auch entgehen, sollten uns nicht nostalgisch werden lassen. Es genügt, wenn wir sie ernst nehmen, das heisst, wenn wir erkennen, wohin wir gehen, und wir deutlich machen, was wir in der Zukunft nicht akzeptieren wollen.» (Michel Foucault)

Verführung, Aufklärung und Souveränität.
von Olaf Knellessen, Peter Schneider (Hrsg.)
2013, Preis: CHF 25

Globalisierung. Wissenpolitik. Bildung
von Susan L. Robertson, Edgar Forster, Doris Goedl
2013, Preis: CHF 15

Das Gehirn und seine Psyche.
Versuche über den *neuroscientific turn*
Peter Schneider, 2012, CHF 15.00

ADHS – Eine Krankheit wird erwachsen
Beiträge von Peter Schneider, Svenja Matusall, Daniel Strasberg, Josef Zwi Guggenheim,
Philipp Pignarre
Netzwerk Entresol (Hrsg.), 2012, CHF 25.00

Menschenarten
The Looping Effects of Human Kinds
Ian Hacking, 2012, CHF 15.00

Die Psychoanalyse und ihre Bildung
Brigitte Boothe & Peter Schneider,
2013, CHF 35.00

sphèressays ...weil alles mit vielem zusammenhängt

APERITIF

G`spritzer Weisswein		2DL	7.00
Aperol Spritz Weisswein	11%	4CL	8.00
Aperol Spritz Prosecco	11%	4CL	10.50
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Pfefferminze)			10.50
Campari	23%	4CL	6.50
Cynar	17%	4CL	6.50
Vermouth bianco, Contratto	15%	4CL	6.50
Janot bio Pastis	45%	2CL	9.50
Absinthe La Clandestine	53%	2CL	9.50

Longdrinks

Campari Orange <i>mit frischem Orangensaft von Sluup</i>	23%	4CL	13.50
Campari Soda <i>mit 2dl Goba Mineral in der Karaffe</i>	23%	4CL	9.50
Gin Tonic <i>mit White Socks Appenzeller Gin und Thomas Henry Tonic Water</i>	40%	4CL	13.50
Gin Tonic Premium <i>mit Gin 27 und Thomas Henry Tonic Water</i>	40%	4CL	15.50
Cuba Libre <i>mit Havana Club Añejo und Coca Cola</i>	40%	4CL	13.50

Wie besiegt man die Langeweile?

*Ausschnitt aus dem Buch von Christoph Simon;
Viel Gutes zum kleinen Preis*

Wie besiegt man Langeweile?

- *Bitten Sie bei allem, was Sie vorhaben, jemanden um Erlaubnis.*
- *Spielen Sie „Welches Tier bin ich heute?“*
- *Stellen Sie sich vor, ein Entführer zu sein und kurz vor der Übergabe des Lösegeldes zu stehen.*
- *Lernen Sie ein paar baskische Vokabeln und unterhalten Sie sich mit der im Wasser treibenden Badeente.*
- *Flirten Sie mit einem Idioten.*
- *Besorgen Sie sich eine Glaskugel und sagen Sie sich die Zukunft voraus.*
- *Folgen Sie einer unbekanntem Person in unehrerbietigem Abstand.*
- *Wählen Sie einen neuen Namen, schreiben Sie sich einen neuen Lebenslauf und melden Sie sich auf dem Einwohneramt.*
- *Lassen Sie sich auf einen Stuhl fesseln, die Augen verbinden und aufs Dach stellen.*
- *Schmierem Sie einem Arbeitskollegen Fingerfarbe ins Gesicht.*
- *Würgen Sie einen Taxifahrer.*
- *Egal was Sie tun, tun Sie's Nackt.*

*Christoph Simon
Viel Gutes für wenig Geld
Bilgerverlag
CHF 29.80*

SPIRITUOSEN

Wodka Absolut	40%	4CL	9.50
Wodka Excellent	40%	4CL	11.50
Gin White Socks, Humbel, bio	40%	4CL	9.50
Gin 27, Premium Appenzeller	40%	4CL	11.50
Havana bianco	38%	4CL	9.50
Havana Club Añejo Reserva	40%	4CL	11.50
Ballantines	40%	4CL	9.50
Johnnie Walker Black	40%	4CL	12.00

BITTER / DIGESTIV

Averna	29%	4CL	6.50
--------	-----	-----	------

GRAPPA

Humbel Grappa, bio,	43%	2CL	7.50
Grappa di Barbera Barrique	43%	2CL	13.50

SINGLE MALTS

Scottish Whiskey

Talisker 10 Years

Ein rauchiger Whisky mit intensivem Geschmack nach süßen Trockenfrüchten. Sein Abgang ist lang, pfeffrig und wärmend.

Alter 10 Jahre	4CL	15.00
Alkoholgehalt 40 % vol.	2CL	7.50

Aroma: Kräftig; Torfrauch mit der Salzigkeit von Meerwasser; Saft frischer Austern; Süsse von Zitrusfrüchten. Geschmack: Süsse getrocknete Früchte mit rauchigen Untertönen und starkem Malzgeschmack.

Isle of Jura

Der 10-jährige aus dem Haus Isle of Jura. Klar, frisch und leicht.

Alter 10 Jahre	4CL	15.00
Alkoholgehalt 40 % vol.	2CL	7.50

Duft: leicht, klar und frisch mit einer Spur Meersalz. Mandeln und gewürzige Noten Geschmack: leicht torfige Noten mit Früchten und gewürzigen Obertönen.

Irish Whiskey

Bushmill 10 Years Single Malt

Old Bushmills erhebt den Anspruch, die älteste Whiskeybrennerei der Welt zu sein.

Alter 10 Jahre	4CL	16.00
Alkoholgehalt 40 % vol.	2CL	8.00

Duft: süßes malziges Aroma, weiche Noten von Olorosso-Sherry, Vanille- und Malztöne
Geschmack süß, körperreich, mit vielfältigen Gewürztönen

Schweizer Whiskey

Säntis Malt, Swiss Highlander, EDITION «SÄNTIS»

Würzige Gerste, reines Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland und die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern geben dem «Säntis Malt» die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

Alter 10 Jahre	4CL	15.00
Alkoholgehalt 40 % vol.	2CL	7.50

Die Lagerung in Eichenbierfässern und das anmutige Apfelholzrauch-Aroma verleihen diesem Whiskey eine reine, grazile und verlockende Frische. Der Hauch von grüner Feige auf der seidigen Textur sowie eine dezente Note von Phenol schwingen im Hintergrund mit. Sanfte, eichige und sehr angenehme Bitterkeit. Leicht fruchtig und sehr eindrucksvoll.

sphères

bar buch & bühne

Netzwerk:

Passwort WLAN:

spheres-Agast

spheres1