LA SANDWICHERIE

SANDWICHES

CLASSICS 9.50

Frenchy
Mit Schinken und cremigem Brie

Mediterranean (Vegi)
Mit grilliertem Antipasti-Gemüse, Avocado und Ziegenfrischkäse

Classic Tuna
Mit Thunfisch-Mousse

SIGNATURES 12.50

Italian
Mit Bündner Rohschinken und Bergkäse

Beef
Mit gebratenem Rindfleisch

Fischers Fritz
Mit feinstem Rauchlachs

Pulled Pork
Mit geschmortem Schweinefleisch

Chicken Asian Style
Mariniertes Poulet mit Ingwer, Sojasauce und Koriander

SALATE

CLASSICS 10.50

Fitness
Mit Ananas, Mango, Avocado, Ei und Nüssen

Frenchy
Mit Schweizer Schinken und cremigem Brie

Italian
Mit Bündner Rohschinken und Bergkäse

Mediterranean (Vegi)
Mit grilliertem Antipasti-Gemüse, Avocado und Ziegenfrischkäse

Classic Tuna
Mit Thunfisch-Mousse

Fischers Fritz
Mit feinstem Rauchlachs

Chicken Asian Style
Mariniertes Poulet mit Ingwer, Sojasauce und Koriander

Jedes Gericht servieren wir immer mit allem:
Lattichsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Karotten, Zwiebeln, Jalapeños, Cornichons und der Magic-Vinaigrette

Rind: Deutschland, Spanien, Schwein: Schweiz, Geflügel: Schweiz
Fisch: Schweiz, Norwegen, Eier: Schweiz
Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.
Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7 % MwSt.

FRUITMIX

LIBANESISCHES MEZZE BUFFET

Taboulé, Hummus, Fattoush, Mutabbal, Baba Ghanoush, Muhammara, Tzatziki, Oliven-Feta-Salat, Moussaka, Fatayer, Sanbusik, Kibbeh, Falafel, Libanesische Warbat

1 Portion	7.50
Gebäck je Stück	3.50
Mezze-Platte	28.50
Vegetarische Mezze-Platte	24.50

SMOOTHIES

Papaya-Mango

Kiwi-Banane

Himbeer-Ananas

Ananas-Banane-Kokos

0,15 l	5.00
0,25 l	7.00
0,3 l	9.00
0,5 l	12.00
1 l	18.00

FRUCHTBECHER

Klein	6.00
Gross	9.00

Rind: Schweiz, Lamm: Neuseeland, Geflügel: Schweiz, Brasilien, Ungarn
Crevetten: Vietnam, Eier: Schweiz
Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.
Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7 % MwSt.

SUSHI BY THE CHEDI

Lobster Roll

Lobster Salad

California Tobiko

Tempura Roll

Rainbow Salmon/Tuna

«Kiss my Egg»

Toro Sashimi

Toro Negiri

Kingfish Ceviche

Gelber Teller	**9.00**
Blauer Teller	**12.00**
Weisser Teller	**12.00**
Grauer Teller	**16.00**
Schwarzer Teller	**18.00**
Roter Teller	**24.00**

Geflügel: Schweiz, Thunfisch: Philippinen, Toro: Spanien, Kingfish: Japan,
Lachs: Norwegen, Eier: Schweiz
Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.
Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7 % MwSt.

WESLEY'S KITCHEN

Beijing Ente **27.50**

BBQ Pork **24.50**

Cha Shao **24.50**
Mit asiatischem Gemüse und Reis

Chicken an Katsu Sauce **24.50**
Mit Sauerkrautsalat und Reis

Singapur-Reisnudeln **24.50**
Mit Shrimps und Sojasprossen

Kalter Nudelsalat **23.00**
Mit Rindfleisch, Crevetten oder Tofu

Wan Tan-Suppe **24.50**

DUMPLINGS

Shanghai Bao Dim Sum **pro Stück 2.80**
Mit Gemüse oder Schweinefleisch

Xiaolongbao **22.00**
Gedämpfte Dumplings mit Schweinefleisch

Wor Tip **14.00**
Dumplings mit Schweinefleisch und Chinakohl

Vegan Spinat Dumplings **14.00**

Rind, Schwein: Schweiz, Poulet: Schweiz, Ente: Deutschland
Crevetten: Thailand, Eier: Schweiz
Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.
Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7 % MwSt.

PÂTISSERIE PÉCLARD IM SCHOBER

Tarte en Citron	8.50
Früchte-Tarte	8.50
Erdbeer-Tarte	8.50
Truffes-Tarte	8.50
Apfelstrudel	7.50
Streuselkuchen	7.50
Himbeerschnitte	7.50
Gugelhopf	6.50
Mandelgipfel	4.50
Cheesecake	8.00
Konfekt	5.00
Zitronencake	5.50

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.
Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7 % MwSt.

GETRÄNKE

SOFTDRINKS & MINERALWASSER

Lokales Wasser	0,5 l	5.00
	1,5 l	12.50
Softgetränke	0,5 l	5.00
Wesley's Pflaumeneistee	0,5 l	5.00

BIER

Einsiedler Lager	0,3 l	5.00
Einsiedler Lager	0,5 l	8.00
Einsiedler Dunkel	0,5 l	8.50
Einsiedler Weizen	0,5 l	8.50
Corona	0,33 l	6.00
Schwyzer Bock	0,33 l	6.00
Sonnwendlig alkoholfrei	0,33 l	6.00

KAFFEE & TEE

Americano	**4.50**
Espresso	**4.50**
Espresso Macchiato	**4.50**
Doppio Espresso	**6.50**
Cappuccino	**4.50**
Flat White	**6.50**
Caffè Latte	**6.50**
Chai Latte	**6.50**
Iced Chai Latte	**6.50**
Iced Latte	**6.50**
Cold Drip	**5.50**
Tee	**4.50**
Frischer Pfefferminztee	**6.50**
Frischer Ingwertee	**6.50**

Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7 % MwSt.

COCKTAILS

SPECIALS

Cocktails which contain booze but are still electrifying when served without.

DANCING MOTHERS

Sober **11.00**

Tamarind Cordial, Rose Pepper, Lavender, Vanilla, Swiss Mountain Spring Ginger & Lemongrass Tonic

Give it a shot **16.00**

Served with Tanqueray London Dry Gin

TASMANIAN DEVIL

Sober **11.00**

Orange Cordial, Turmeric, Cardamom, Vanilla, Chocolate, Tabasco, Lemon, Swiss Mountain Spring Dry Tonic

Give it a shot **16.00**

Served with Bayou Añejo Rum, without filler

Contains pasteurized egg white

UPTOWN FUNK

Sober **11.00**
Soursop, Camomile, Fennel, Thyme,
Swiss Mountain Spring Ginger Beer

Give it a shot **16.00**
Served with white vermouth and
Don Julio Blanco Tequila, without filler

HONEY SHAKE ME A COCKTAIL

Sober **11.00**
Mandarin, Elderflower, Sea buckthorn, Honey,
All spice, Swiss Mountain Spring Ginger Ale

Give it a shot **16.00**
Served with Junmai Sake and Hendrick's Gin,
without filler
Contains pasteurized egg white

WATCH ME WHIP

Sober **11.00**
Strawberries, Banana, Apple juice,
Bergamot and cream

Give it a shot **16.00**
Served with Johnnie Walker Whisky and
Bailey's Original

DARK HORSE

Sober **11.00**
Plum, Almond, Mango, Lemon,
Swiss Mountain Spring Rosemary Tonic

Give it a shot **16.00**
Served with Ketel One Vodka

INSPECTOR SPACKO

Sober **11.00**
Blueberries, Cilantro, Muscovado sugar,
Balsamic vinegar, Swiss Mountain Spring Tonic

Give it a shot **16.00**
Served with Brugal Añejo Rum

BRIDGE OVER TROUBLED WATERS

Sober **11.00**
Tomato juice, Bergamot, Wasabi, Green tea,
Celery, Pepper

Give it a shot **16.00**
Served with Bulleit Rye Frontier Whiskey
and Amores Mezcal

IN THE RED-LIGHT DISTRICT

Sober
No chance!

Give it a shot **16.00**
Tanqueray No. 10, Champagne, Verjus,
Cranberries, Watermelon, Bit ters

ROYAL MILE SPRITZ

Sober
No chance!

Give it a shot **16.00**
Edinburgh Rhubarb and Ginger Gin Liqueur, Prosecco, Bitters, Soda

HEINO

Sober **11.00**
Green Apple Syrup, Yuzu Lemon, Soda

Give it a shot **16.00**
Served with Champagne

ROAD RUNNER

Sober **11.00**
Guava, Turmeric, Honey, Swiss Mountain Spring Ginger Ale

Give it a shot **16.00**
Served with Bulleit Rye Frontier Whiskey and Aztec Bitters

YOSEMITE SAM

Sober **11.00**
Carrot, Rhubarb, Grapefruit, Mint, Star anise, Blood orange

Give it a shot **16.00**
Served with Tanqueray London Dry Gin and Passoã

AN IRRESISTIBLE FLING

Sober **11.00**
Beetroot, Aji Amarillo, Popcorn, White wine vinegar, Lychee

Give it a shot **16.00**
Served with Hendrick's Gin and Ceylon Arrack

DRAFT COCKTAIL PRESENTED BY MONKEY SHOULDER

Sober
Gahts na?!

Give it a shot **14.00**
Monkey Shoulder Blended Malt Whisky, Maple syrup, Secret tinctures Mä'hätt'en oder nööd

CLASSICS

Moscow Mule **14.00**

Dark 'n' Stormy **14.00**

Bottle Aged Negroni **14.00**

Bottle Aged Vieux Carré **14.00**

Bottle Aged Old Fashioned **14.00**

Bottle Aged Boulevardier **14.00**

LEMONADES

Penelope Pussycat *Saffron, Cinnamon, Ginger, Lemon balm, Nutmeg, Grapefruit*	**0,33 l**	**6.00**
East meets West *Cucumber, Mint, Lemon, Orange, Basil, Papaya*	**0,33 l**	**6.00**
HulaPalu *Jasmine, Orange Flower, Lemongrass, Calamansi*	**0,33 l**	**6.00**

BOOZE

GIN

Tanqueray London Dry	**4 cl**	**43.1 %**	**8.00**
Tanqueray No. 10	**4 cl**	**47.3 %**	**10.00**
Hendrick's	**4 cl**	**41.4 %**	**11.00**
Turicum	**4 cl**	**41.5 %**	**12.00**
Monkey 47	**4 cl**	**47 %**	**14.00**
The Botanist	**4 cl**	**46 %**	**9.00**
Opihr	**4 cl**	**40 %**	**10.00**
London Dry No. 3	**4 cl**	**46 %**	**12.00**

VODKA

Ketel One	**4 cl**	**40 %**	**9.00**
Stolichnaya	**4 cl**	**40 %**	**8.00**
Mayfair English	**4 cl**	**40 %**	**9.00**
Grey Goose	**4 cl**	**40 %**	**12.00**

RUM

Brugal Blanco Especial Extra Dry	**4 cl**	**40 %**	**8.00**
Brugal Añejo	**4 cl**	**38 %**	**8.00**
Brugal 1888 Gran Reserva	**4 cl**	**40 %**	**16.00**
Sailor Jerry	**4 cl**	**40 %**	**8.00**
Zacapa 23	**4 cl**	**40 %**	**13.00**

Berry's own Trinidad Caribbean Cask XO	**4 cl**	**46 %**	**14.00**
Compagnie des Indes Latino 5 years	**4 cl**	**40 %**	**13.00**

WHISKY

Bulleit Bourbon	**4 cl**	**45 %**	**8.00**
Bulleit Rye	**4 cl**	**45 %**	**8.00**
Johnnie Walker Gold Label Reserve	**4 cl**	**40 %**	**13.00**
Monkey Shoulder Blended Malt	**4 cl**	**40 %**	**10.00**
Isle of Arran 12 years Cask Strength Batch No. 6	**4 cl**	**52.4 %**	**14.00**
Rittenhouse Rye Bottled in Bond	**4 cl**	**50 %**	**11.00**
Jack Daniel's Single Barrel Select	**4 cl**	**45 %**	**13.00**

AGAVE

Don Julio Blanco Tequila	**4 cl**	**38 %**	**12.00**
Don Julio Reposado Tequila	**4 cl**	**38 %**	**12.00**
Amores Mezcal	**4 cl**	**37 %**	**11.00**

WEINE

CHAMPAGNER & PROSECCO

Champagne Brut Réserve AOC **0,1 l 14.50**
Billecart-Salmon, Champagne (F) **0,75 l 99.00**
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Als Empfehlung: Sushi Bar

Champagne Brut Rosé AOC **0,1 l 20.00**
Billecart-Salmon, Champagne (F) **0,75 l 136.00**
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Als Empfehlung: Sushi Bar

Prosecco NUDO Extra Dry DOC **0,1 l 7.50**
Smith and Smith, Veneto (I) **0,75 l 52.00**
Glera
Als Empfehlung: Milchbar

Golf 1927 Franciacorta DOCG **0,1 l 10.50**
Barone Pizzini, Lombardia (I) **0,75 l 75.00**
Chardonnay, Pinot Noir
Als Empfehlung: Smith Wine Bar

WEISSWEINE

Regula Cuvée Weiss AOC 2016 **0,1 l 8.50**
Smith and Smith, Zürich (CH) **0,75 l 60.00**
Riesling-Sylvaner, Cabernet blanc, Scheurebe
Als Empfehlung: Milchbar

Steinterrassen 2015 0,1 l 11.00
Gut Hermannsberg, Nahe (D) 0,75 l 77.00
Riesling
Als Empfehlung: Smith Wine Bar

Grüner Veltliner
Federspiel Steinwand 2016 0,1 l 9.00
Schmelz, Wachau (AT) 0,75 l 62.00
Grüner Veltliner
Als Empfehlung: Smith Wine Bar

Sancerre AOC 2016 0,1 l 11.00
Vacheron, Loire (F) 0,75 l 77.00
Sauvignon Blanc
Als Empfehlung: Milchbar

Improvisació DO 2016 0,1 l 11.00
Enric Soler (Cal Raspallet),
Penedès (E) 0,75 l 77.00
Xarel-lo
Als Empfehlung: Milchbar

Chardonnay Colección 125 2015 0,1 l 13.50
J. Chivite, Navarra (E) 0,75 l 93.00
Chardonnay
Als Empfehlung: Sushi Bar

ROSÉWEINE

ROSE et OR rosé AOP 2016 0,1 l 10.00
Château Minuty, Provence (F) 0,75 l 70.00
Grenache
Als Empfehlung: Sushi Bar

ROTWEINE

Pinot Noir Eichholz 2014 0,1 l 11.00
Annatina Pelizzatti,
Bündner Herrschaft (CH) 0,75 l 75.00
Pinot Noir
Als Empfehlung: Milchbar

Châteauneuf-du-Pape AOC 2015 0,1 l 14.00
Domaine de la Janasse, Rhône (F) 0,75 l 99.00
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Als Empfehlung: Smith Wine Bar

Aria di Caiarossa IGT 2012 0,1 l 11.50
Caiarossa, Toscana (I) 0,75 l 78.00
Cabernet Franc, Syrah, Alicante,
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Als Empfehlung: Smith Wine Bar

Quite DO 2015 0,1 l 9.00
Veronica Ortega, Bierzo (E) 0,75 l 62.00
Mencia
Als Empfehlung: Smith Wine Bar

Venta las Vacas DO 2015	**0,1 l**	**9.00**
Uvas Felices,		
Ribera del Duero (E)	**0,75 l**	**62.00**
Tempranillo		
Als Empfehlung: Milchbar		

SAKE

Daiginjô Hiyashibori 2016	**0,1 l**	**14.00**
Konishi, Itami Hyôgo (JP)	**0,75 l**	**96.00**
Als Empfehlung: Sushi Bar		

Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7 % MwSt.