



# LOUNGE MENU



## WASSER

Wasser mit & ohne	70cl	7.00
Allegra ohne CO <sub>2</sub>	47cl	6.00
Allegra ohne CO <sub>2</sub>	77cl	10.00
Passugger Theophil	47cl	6.00
Passugger Theophil	77cl	10.00

## SOFTGETRÄNKE

Orangensaft – frisch gepresst	30cl	9.50
Tagessaft – frisch gepresst	30cl	9.50
Apfelschorle	33cl	6.50
Rivella rot & blau	33cl	7.00
Coca Cola original	20cl	6.00
Coca Cola zero	20cl	6.00
Citro	33cl	6.50
Nycha Kombucha - Ingwer Lemon Bio	33cl	8.50
Eistee – hausgemacht	30cl	6.50
Swiss Mountain Spring - Salty Grapefruit - South Beans - Peppered Cherry - Tonic - Alpine Bitter - Ginger Beer - Ginger Ale	20cl	6.50
Red Bull	25cl	7.50
Crodino Rosso	17.5cl	8.00

## BIERE

Turbinenbräu Gold Sprint vom Fass, 4.8%	33cl	6.50
Turbinenbräu Pause Alkoholfrei	33cl	7.50
Ichnusa non filtrata 5.0%	33cl	7.50
Erdinger Hefe- Weissbier 5.5%	50cl	9.50

## HEISSGETRÄNKE

Espresso	5.00
Espresso Macchiato	5.50
Doppio	7.00
Kaffee Crème	5.50
Cappuccino	6.50
Flat White	7.50
Milchkaffee	7.50
Heisse Schokolade	7.50
Cold Brew Coffee	7.50
Tee im Krug serviert Schwarzenbach Kollektion	8.50
Alle heissen Getränke sind mit folgenden Zusätzen erhältlich:	+0.50
- Honig	
- Schlagsahne	
- Agave Sirup	



## SNACKS

Arancini – Krustentiere, Fleisch, Mozzarella <sup>v</sup> , Tomaten-Dip <i>Rice balls – crustaceans, meat, mozzarella, tomato dip</i>	à 5
Dose Jahrgangs-Sardellen, Focaccia <i>Can of vintage anchovies, focaccia</i>	25
Antipasti “Chez Fritz” – Rohschinken, Salami, Parmesan <i>Antipasti “Chez Fritz” – raw ham, salami, parmesan cheese</i>	21
Oliven, geröstete Mandeln – Variation <sup>v</sup> <i>Selection of olives and roasted almonds</i>	12
Pinsa - Cherrytomaten, Rucola, Parmesan <sup>v</sup> <i>Pinsa - cherry tomatoes, arugula, parmesan cheese</i>	15
Fritto Misto – Aioli, Tartar, Zitrone <i>Fried sea food – aioli, tartar sauce, lemon</i>	36
Rindstatar – Cornichons, Brioche (80g   160g) <i>Beef tartare – cornichons, brioche (80g   160g)</i>	28   42
Paccheri alla Vodka <sup>v</sup> <i>Paccheri alla Vodka</i>	26

## DESSERT

Glacé   Sorbet	5
Ice cream   Sorbet	

SONNTAG | SUNDAY special

## MOULES & FRITES

Der französische Klassiker süditalienisch interpretiert, serviert mit Pommes Allumettes oder Knoblauchbrot

*The French classic with a southern Italian twist, served with fries or garlic bread*

42 p. P.

<sup>v</sup> vegetarisch

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Fleisch: Rind, Schweiz – Rohschinken, Italien – Salami, Italien  
Fisch / Seafood: Sardinien, Frankreich - Krustentiere, Italien / Argentinien – Muscheln, Sardinien  
Brot: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST



## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Fritz & Frisch – Tanqueray 0.0%, Alpine Bitter Tonic, Orange	13.00
Peppered Pointe – Giselle 0.0%, SMS Peppered Cherry	14.00
TropicaNo – Tanqueray 0.0%, Limettensaft, Mangocordial	14.00
Nogroni – Tanqueray 0.0%, Alkoholfreier roter Wermuth, Alkoholfreier Bitter	14.00
Deux Frères La Fête sans – Sparkling Tea	14.00
Virgin Mary – Tomatensaft, Hausgemachte Gewürzmischung	13.00

## SPRITZ

Kir Royal – Champagner & Creme de Cassis	19.00
Negroni Sbagliato – Campari, Antica Formula, Schaumwein	18.00
Campari Spritz – Campari, Schaumwein	17.00
Aperol Spritz – Aperol, Schaumwein	17.00
Lake Side Skandal – Limoncello, Basilikumcordial, Schaumwein	19.00
Alpine Spritz – Giselle, Apfelsaft, SMS South Beans Ginger Ale	17.00

## COCKTAILS

Negroni – Tanqueray London Dry, Antica Formula, Campari	18.00
Pimm`s Cup – Pimm`s, Ginger Ale	17.00
Espresso Martini – Wodka, Kaffee, Kaffeelikör, Zucker	18.00
Pornstar Martini – Wodka, Passionsfrucht, Vanille, Limette, Champagner	19.00
Americano Perfecto – Antica Formula, Campari, Bier	18.00

## SIGNATURE DRINKS

Don Paloma – Don Julio Reposado, Grapefruit Soda, Tajin	19.00
Spank the Mint – Don Julio Bianco, Agave, Strawberry, SMS Ginger Ale	19.00
Rum-eo & Juliet- Havana 3yr., Amaretto, Campari, Passionsfrucht	20.00
Stormy Azul – Clase Azul Plata, Belsazar White, Suze	25.00
The Lake Passion – Ketel One (Basil infused), Zitrone, Passionsfrucht, Orange	19.00

