



Ankommen. Durchatmen. Geniessen

Cocktails «Aperitif»



SPARKLING LITSCHI

Prosecco – Litschi - Grenadine

9.-

MISS MARTINEZ

Vodka – Vanille – Passionsfrucht - Ananas

10.-

GENTLEMENT SPRITZ

Remy Martin – Gingerale - Limetten

13.-

ISOTTA YUZU

Isotta Wermouth Rose – Yuzutonic

13.-

ISOTTA GINGER

Isotta Wermouth Rosso – Gingerale oder beer

13.-

CAMPARI MILANO

Campari – Cranberrysaft - Prosecco

12.50

MARITO

Marito - Limetten – Soda

10.-

Cocktails «classics»



COSMOPOLITAN

Vodka – Cointreau – Limejuice – Cranberry 13.- / 15.-

ESPRESSO MARTINI

Greygoose Vanilla – Kahlua – Espresso - Vanillesirup 14.50

BLOODY MARY

Vodka – Tomatensaft – Zitronen - Gewürze 15.- / 18.-

MOJITO

Rum – Limetten – Minze - Zucker - Eis 15.-

CAIPIRINHA

Cachaca – Limetten – Zucker – Crushed - Ice 15.-

SOUR'S

Amaretto, Vodka, Whiskey, Gin, Pisco, Aperol, NewYork 15.- / 18.-

MULE'S

Moskow – London – Jamaica – Mexican 15.- / 18.-

PINA COLADA

Rum – Kokos – Rahm - Ananas 15.-

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

Cocktails «Almodo Specials»



THE GREEN ONE Melone – Vodka - Sour	15.-
THE PINK ONE Vodka – Passoa – Grenadine – Cranberrysaft - Rahm	15.-
THE YELLOW ONE Rum - Orange-Maracujasaft – Ingwer - Bitter	15.-
THE PURPLE ONE Orangenlikör – Himbeere – Vodka - Lime	15.-
THE WHITE ONE Litschi – Limetten – Zucker	15.-
THE RED ONE Gin – Holunder – Himbeer - Prosecco	15.-
THE ORANGE ONE «DONNERGURGLER» Vodka – Gin – Rum – Tequilla – Rum – Litschi – Grenadine – Ananas – Grapefruit	19.50



Cocktails “Virgin”

SUNNY-ORANGE

Crodino– Orangensaft 6.50

BERRYTONIC

Erdbeer – Berrytonic – Cranberry 8.50

VIRGIN SPRITZ

Bitterorangen – Sprite - Soda 8.50

VIRGIN HUGO

Holunder – Soda – Minze – Limetten 8.50

IPANEMA

Limette - Zucker - Ginger Ale 12.-

BABY FACE

Ananas und Orangesaft - Mandel - Erdbeer 12.-

LADY IN RED

Passionsfrucht – Limette – Pfefferminz - Grenadine 12.-

VIRGIN LITSCHIRINHA

Limette – Litschi – Zucker - Crodino 14.-

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

Mineral



ALMODO ICE TEE

fruchtig - frisch

4dl / 6.50

ALMODO LIMO

Limetten – Minze – Cassis

4dl / 6.50

ROYAL BLISS

Gingerale, Gingerbeer, Tonic (Classic / Yuzu / Berry), Bitterlemon

2dl / 5.-

SAN PELLEGRINO

Chinotto

2dl / 5.50

ORGANICS, BY RED BULL

Gingerale, Bitterlemon, Tonic

2.5dl / 6.-

RED BULL

Classic, Sugarfree

2.5dl / 7.-

SÄFTE

Orangen, Ananas, Passion/Orangen, Grapefruit, Tomaten

3dl / 5.-

MINERAL

Valser, Cola, Fanta, Schorle, Süssmost, Sprite, Fusetea

3dl / 4.80, 5dl / 6.-

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

Heisse Getränke



ALMODO TEE

Schwarztee – Pfirsich – Ingwer – Zitronen - Minze

4dl / 7.50

RED CAPUCCINO

Früchtetee mit Pfirsichsirup und Milchschaum

5.-

BAILEYS MELANGE

warme Schoggi mit Baileys und Rahm

8.-

GINGINGER

heisser Ingwersirup mit Gin und Limoncello

10.-

FLÄMMLI

Espresso, Grandmanier «zum Flämmle»

7.50

BAICOFFEE

Kaffee, Baileys, gerösteter Haselnussirup

6.50

SIROCCO TEE'S

Schwarz, Grün, Minze, Früchte, Ingwer - Zitrone, Kamillen,

5.-

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

Bier



AUS DEM FASS

	2.5 dl	5 dl
Lager, MüllerBräu	5.-	8.50
Urweizen, MüllerBräu	5.-	8.50
PaleAle, MüllerBräu	5.-	8.50
Braufrisch, Feldschlösschen	5.-	8.50

AUS DER FLASCHE

San Miguel	3.3dl / 7.-
Indian Ale, LägereBräu	3.3dl / 7.-
Somersby	3.3dl / 7.-
Cervezas Alhambra, Granada "Redbeer"	3.3dl / 7.-
Corona	3.3dl / 8.-
Augustiner, Hell oder Edelstoff	5dl / 8.50
Kitzmann, Weissbier	5dl / 8.50
Schneider Weisse, Weissbier	5dl / 8.50

Weissweine

AUS DEM GLAS

	1 dl	7.5dl
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC 2018 Birne – Grapefruit, spritziger Aperowein	7.-	49.-
SAUVIGNON BLANC YLLERA, RUEDA DO 2018 duft nach tropischen Früchten und frisch geschnittenem Gras	8.-	54.-
RIESLING, J. LOHR GRIENFIELD, SÜDAFRIKA 2017 Mango, Orange Blüten mit der Frische, süsser Honigmelonen	8.-	54.-
CHARDONNAY AUSSIÈRES BLANC, FRANCE 2018 angenehme Frische, Aromen von tropischen Früchten	8.-	56.-
ROERO ARNEIS, PESCAJA PIEMONT 2019 frisches Gras – Stachelbeeren, fröhlich mit Pfiff	8.50	56.-
VERDEJO JOSÉ PARIENTE, RUEDA DO 2018 würzige, blumige Noten, im Gaumen ausgeprägte Zitrusfrüchte	8.50	60.-

Rotweine

AUS DEM GLAS

	1dl	7.5 dl
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC LIRICA, APULIEN 2017 kräftiges Aroma, leicht süssliche Gerbstoffe	7.-	52.-
SYRAH QUINTA DO MONTE D'OIRP, PORTUGAL 2014 rubinrot, Brombeeren, feinkörnige Tanine	8.-	57.-
BARBERA D'ASTI, PESCAJA PIEMONT 2018 Heidelbeeren – schwarze Kirschen – schöne Balance, langer Abgang	8.50	60.-
MALBEC PURO DIETER MEIER, ARGENTINIEN 2018 Brombeeren, Zwetschgen und Vanille in der Nase	8.50	60.-
TAMARAL CRIANZA, RIBERA DEL DUERO DO 2015 Pflaumen, Vanille und Kakao in der Nase warm mit seidigem Abgang	9.-	62.-



Rotweine

AUS DER FLASCHE

7.5 DL



ARROYO CRIANZA, RIBERA DEL DUERO 2015	48.- / 5dl
frische Feige, Haselnüsse, Erdbeeren im Abgang weiche Tannine	
CHATEU SOLEIL, ST. EMILON 2014	69.-
weich und seidig, aber auch fruchtig und dicht zugleich	
CABERNET SAUVIGNON, VINA ROBLES CALIFORNIA 2016	68.-
Heidelbeeren – schwarze Kirschen – schöne Balance	
CARMELO RODERO CRIANZA, RIBERA DEL DUERO 2016	76.-
pfeffrig, würziges Bouquet mit langem Nachgeschmack	
MAURO, CASTILLA Y LÉON 2017	82.-
opulente schwarze Frucht, exotische Gewürze	
PINTIA, TORO 2014	95.-
Nusschokolade, Kaffee, dichtes Purpur, verschwenderisch und komplex	

Schaumweine

AUS DEM GLAS



Moscato d'Asti, Piemont	1dl / 8.50
Prosecco, Montelliana extra dry	1dl / 9.-
Champagner, Billecart - Salmon, brut	1dl / 14.-

AUS DER FLASCHE

Prosecco, Montelliana extra dry	7.5dl / 56.-
Moscato d'Asti, Piemont	7.5dl / 60.-
Champagner, Billecart - Salmon, brut	7.5dl / 105.-
Champagner Moët, brut	7.5dl / 110.-
Champagner Veuvet Clicquot	7.5dl / 115.-

Die Farblosen - Vodka

4 cl

Skyy Vodka 40%	
Absolut Original 40%	10.-
Wodoschka, Humbel 40%	12.-
Russian Standart 40%	12.-
Belvedere 40%	14.-
Grey Goose 40%	14.-
AU Vodka 40%	14.-
Ciroc, Vodka 40%	16.-
Kauffmann 40%	18.-

Die Südländer - Rum

4 cl

Escape7 weiss 37.5%	10.-
Escape7 anejo reserva 40%	10.-
Black Tears 35%	12.-
Havanna Club Anejo 7 anos 40%	12.-
The Kraken Black Spiced 40%	12.-
Diplomatico Reserva 8 anos 40%	14.-
Zacapa, 23Y 40%	14.-
Ophimus 25y 38%	18.50

Die Abwechslungsreichen – Gin

BOMBAY SAPPHIRE 40%

serviert mit Limette & Physalis – Thomas Henry

4cl

14.50

TANQUERAY 10 PREMIUM 47.3%

serviert mit Orangezeste – Royal Bliss yuzu

16.50

HENDRICKS 41.4%

serviert mit Gurke & Pfefferkörnern – Royal Bliss classic

18.50

GIN MARE 42.7%

serviert mit Rosmarinzweig– Royal Bliss classic

18.50

5400 BADENER GIN 45%

serviert mit Zitronenzeste – Thomas Henry

18.50

GIN MONKEY 47%

serviert mit Trauben & Pfefferminze – Royal Bliss classic

18.50

BROCKMANN'S 40%

serviert mit Waldbeeren – Royal Bliss berry

19.50

SEVILLIAN GIN PREMIUM, 37.5 %

serviert mit Erdbeeren – Royal Bliss berry

19.50

CLOUDS 5. EDITION 4

serviert mit Orangezeste & Ingwer – Royal Bliss classic

19.50



OPHIR 42,5%		
	serviert mit Jalapenos – Royal Bliss berry	19.50
GINUINE, STRAWBERRY 40 %		
	serviert mit Erdbeeren – Royal Bliss berry	19.50
GINUINE, ALPINE HERBS		
	serviert mit Rosmarin und Zitrone – Royal Bliss classic	19.50
BLOOM, LONDON DRY GIN 40%		
	serviert mit Minze und Limetten – Royal Bliss Yuzu	19.50
THE BOTANIST		
	serviert mit Zitronenzesten und Thymian – Thomas Henry	19.50
NORDÉS		
	Serviert mit Salbei und Zitronenzesten – Royal Bliss Yuzu	19.50
TSCHIN		
	serviert mit Limettenzeste – Thomas Henry	19.50
LE TRIBUTE		
	serviert mit Limettenzeste – le tribute tonic	19.50
GIN SUL		
	serviert mit Zitronenzesten – Royal Blis yuzu	19.50
TONICS: Royal Bliss, Thomas Henry, Organics by Redbull, le Tribute		

Die Vielfältigen – Whiskey



MALTS

4 cl

Cardhu 12 years 40%	13.-
Oban 14years 43%	15.-
Lagavulin 16y 43%	16.-
Ardberg 10 years 46%	16.-
Glenfiddich 15 years 40%	16.-
Glenmorangie 18years 43%	18.-

SCOTCH / BOURBON / WHISKEY

J&B Rare 40%	10.-
Jameson 40%	10.-
Canadian Club 40%	10.-
Jack Daniel's Tennessee 40%	11.50
Chivas Regal 12 years 40%	11.50
Chivas Regal 18 years 40%	16.50
Johnnie Walker Black Label 40%	13.-

Panini

Chorizo und Manchego	9.50
Jamon Serrano und Frischkäse	9.50
Tomaten und Mozzarella	9.50
Poulet, Tomaten, Gurken, Cocktailsauce und Salat	12.-
mit Knoblauch oder Weisser Sauce	+1

HAST DU GROSSEN HUNGER? FRAG NACH DER FOODKARTE!