COCKTAILS
SPIRITUOSEN
BIER & WEIN
KALT & HEISS
KÜCHE

Alte Getränke-Kategorien neu interpretiert...

Handverlesene Spirituosen für außergewöhnliche und perfekt ausbalancierte Cocktails...

Hausgemachte Ingredienzen und Zutaten.....

Klassiker und spannende eigene Kreationen ...

Preise in CHF inkl. MwSt.

SPIRITUOSEN

SPARKLING

Baltho Spritz 14.00
Aperol-Vermouth-Randen-Infusion,
Crémant de Limoux, Soda

Dada Century Cocktail 18.00
Green Velvet Absinthe, Crémant,
Orgeat/Lavendel Sirup, Kamillen Bitters

Bellini 16.00
Pfirsichpüree,
Franciacorta Cuvée Prestige

The Aperitief 16.00
Gin VL92, Crodino, Crémant,
Absinthe Tropfen

Sparks 16.00
Granatapfel, Kina L'Avion d'Or,
Olivenblattextrakt,
Franciacorta Cuvée Prestige

CLASSIC APERITIFS

Baltho Aperitivo 18.00
Mezcal San Cosme, Salty Aperol,
Kina L`Avion d`Or,
Angostura & Peychaud`s Bitters

Old Martinez 18.00
Hayman's Old Tom Gin, Mancino Rosso,
Maraschino, Orange Dry Curaçao,
Orange Bitters

Monte Carlo 17.00
Rye Whiskey, Campari, Kardamom Essenz,
Benedictine, Angostura Bitters

Swiss Negroni 16.00
Turicum Gin, Gran Classico Bitter,
Matter Rosso Wermut

Züri Nights 18.00
Turicum Gin, Nikka Coffey Malt Whisky,
Zucker Sirup, Aphrodite Bitters

FRESH & UNIQUE

Baltho Fizz 17.00
Dictador Colombian Black Gin, Zitronensaft,
Himbeer Sirup, Basilikum, Soda

Clover Club 18.00
Dictador Colombian Black Gin,
Himbeermark, Himbeer Sirup,
Zitronensaft, Eiweiss

Don`s Mai Tai 22.00
Mount Gay & Plantation Rums,
Limettensaft, Cointreau, homemade Falernum,
Mandelsirup, Grapefruitsaft,
Angostura Bitters

El Camino 17.00
Only Gin, Roter Portwein, Hibiskus Sirup,
Lavendel Bitters, Eiweiss, Limettensaft

Gran Gimlet 16.00
Beefeater, Granatapfel, Limettensaft,
Zucker Sirup, Apfel Bitters, Eiweiss

Walk in the woods 19.00
Teeling Single Malt, Zitronensaft, Kastanien Sirup,
Apfel Bitters, Averna, frischer Ingwer, Apfelsaft

TWISTS OF HISTORY

Baltho Sour 18.00
Maker's Mark Bourbon, Sanddornmark,
Zitronensaft, Agaven Sirup, Absinthe, Eiweiss

Cordero`s Crusta 20.00
Diplomatico Reserva Exclusiva, Dry Curaçao,
Zitronensaft, Orangensaft, Zimt Sirup,
Orange Bitters, Schokolade Essenz

Jim`s Corvette 16.00
Havana 3 Years, homemade Orange Sherbet,
White Port, Zitronensaft, Orange Essenz, Absinthe

Maria Perez 17.00
Calle 23 Blanco Tequila, Maraschino, Ananassaft,
Limettensaft, Himbeer Sirup, Absinthe

Summer Julep 18.00
Beefeater Gin, Himbeermark, Vanille Sirup,
Ginger Ale, Minze

Black Forrest Fashioned 19.00
Bourbon & Barbados Rum Walnuss-Infusion,
Cacao Crème, Absinthe,
Aphrodite & Angostura Bitters

DISCOVERING FLAVOURS

After Midnight 18.00
Mount Gay XO Rum Haselnuss-Infusion ,
Benedictine, Maraschino, Orange & Angostura
Bitters, Zimt Rauch

Great Gatsby 20.00
Zacapa 23, Lagavulin Single Malt,
St. Germain, Muskatblüten Sirup, Rauchsalz,
homemade Single Malt Bitters

Irish Negu 18.00
Bushmills Whisky 10yr, Roter Portwein, Cynar,
Wasser, Kardamom, Ingwer, Zucker Sirup

Madonna Brava 17.00
Amaretto Lazzaroni, Tequila Calle 23, Zitronensaft,
Mezcal San Cosme, Eiweiss, Gewürzsalz Rand

Nerone (im Fass gereift) 20.00
Bulleit Rye, Roter Wermut, Campari, Lagavulin,
Rabarbaro Zucca Aperitivo, Peated Bitters

Old Dandy 18.00
Diplomatico Reserva Exclusiva,
Calvados, PX Sherry, Aphrodite Bitters,
Espresso-Essenz, Muskatnuss

NON-ALCOHOLIC

Virgin Smash 12.00
Himbeermark, Limettensaft, Zuckersirup,
Cranberrysaft, Ginger Ale

Sweet Ginger 12.00
Aprikosenkonfitüre, Mandelsirup,
Limettensaft, Ginger Beer

Tonic Delight 12.00
Lavendelsirup, Limettensaft,
frische Grapefruit, Tonic Wasser

BITTERS

		4 cl
Campari	23%	7.00
Aperol	11%	7.00
Cynar	17%	7.00
Averna	29%	8.00
Appenzeller	29%	8.00
Fernet Branca	39%	8.00
Fernet del Frate Angelico	44%	12.00
Gran Classico Bitter	23%	9.00
Suze	20%	7.00

LIKÖRE

		4 cl
Grand Marnier	40%	10.00
Amaretto Lazzaroni	24%	8.00
Baileys	17%	8.00
Pimm's No. 1	25%	8.00
Cointreau	40%	8.00

VERMOUTH & CO

WEISS

		4 cl
Mancino Secco	18%	8.00
Mancino Bianco	18%	8.00
Matter Kina L'Avion d'Or	18%	9.00
Rinquinquin a la Peche	15%	8.00
Lillet Blanc	17%	7.00

ROT

		4 cl
Mancino Rosso	18%	8.00
Carpano Antica Formula	17%	9.00
Matter Rosso	18%	7.00
Mancino Vermouth Chinato	18%	10.00
Byrrh Grand Quinquina	18%	9.00

PASTIS & ABSINTHE

PASTIS

		4 cl
Janot, bio	45%	12.00
Henri Bardouin	45%	12.00

SCHWEIZER ABSINTHE

		2 cl	4 cl
Green Velvet VAL 275	48%	9.00	16.00
Matter Duplais Verte	68%	9.00	16.00

SHERRY & PORTWEIN

SHERRY

		5 cl
Lustau Papirusa Manzanilla 7yr	15%	8.00
Lustau Rare Cream Superior 10yr	20%	12.00
Lustau PX San Emilio 12yr	17%	14.00

WEISSER PORT

		5 cl
Taylor's Chip Dry White Port	20%	8.00

ROTER PORT

		5 cl
Taylor's 10yr old Tawny	20%	11.00

GIN & GENEVER

DRY GIN

		4 cl
Beefeater England	40%	11.00
Tanqueray No. 10 England	47%	14.00
Only Gin Spanien	43%	15.00
Turicum Schweiz	42%	15.00
Hendrick's Schottland	42%	14.00
Monkey 47 Deutschland	47%	16.00
Botanist Gin Schottland	46%	15.00
Sloane'sDry Gin Niederlande	40%	15.00
Uncle Val's Peppered Gin USA	45%	15.00

OLD TOM GIN

		4 cl
Hayman's Old Tom England	40%	12.00
Prof. Cornelius Ampleforth's Bathtub Old Tom England	42%	16.00

BARREL AGED GIN

		4 cl
Dictador Colombian Black Gin Kolumbien	43%	15.00
Jodhpur Gin Reserve England/Spanien	43%	16.00

SLOE GIN & SPEZIELLER GIN

		4 cl
Foxdenton Sloe Gin England	27%	14.00
Ferdinand's Saar Quince Gin Riesling & Quitte Deutschland	30%	18.00
Jinzu Gin Sake England	41%	16.00

GENEVER

		4 cl
VL 92 Niederlande	42%	16.00
Bols Genever Amsterdam 1575 Niederlande	42%	13.00

VODKA

		4 cl
Gustav Arctic Vodka Finnland	40%	12.00
Ketel One Niederlande	40%	10.00
Christiania Vodka Norwegen	40%	14.00
Belvedere Unfiltered Polen	40%	16.00
Kauffman Hard Russland	40%	16.00

SCHWEIZER OBSTBRAND

KLAR

			2 cl	4 cl
Humbel, Gelbmöstler Birnenbrand Nr. 8	2011	43%	9.00	16.00
Humbel, Holunder Nr. 10	2007	43%	11.00	20.00
Humbel, Kirsch Cuvée Lorenz Humbel		43%	10.00	18.00
Humbel, Mirabelle Nr. 5	2009	43%	9.00	16.00
Humbel, Roter Gravensteiner Nr. 20	2009	43%	9.00	16.00
Humbel, Quitte Nr. 12	2013	43%	10.00	18.00

VIEILLE

		2 cl	4 cl
Humbel, Vieille Cerise	40%	8.00	14.00
Humbel, Vieille Pomme	40%	8.00	14.00
Humbel, Vieille Prune	40%	8.00	14.00
Humbel, Vieille Williams Likör	40%	7.00	12.00

CALVADOS & CO

		2 cl	4 cl
Père Magloire VSOP	40%	8.00	14.00
Laird's Applejack	40%	8.00	12.00

SPANISCHER BRANDY

		2 cl	4 cl
Fernando de Castilla Solera	36%	8.00	14.00
Mascaro XO Ego	40%	13.00	24.00
Ysabel Regina	42%	9.00	16.00

COGNAC

		2 cl	4 cl
ABK6 VSOP Super Premium	40%	9.00	16.00
ABK6 XO Family Reserve	40%	14.00	26.00

PISCO

		4 cl
Ocucaje Pisco Acholado Peru	43%	12.00

GRAPPA

KLAR

		2 cl	4 cl
Marzadro La Mia Amarone	40%	7.00	12.00
Marzadro La Mia uve Bianche	40%	7.00	12.00

FASSGELAGERT

		2 cl	4 cl
Marzadro Giare Chardonnay	45%	9.00	16.00
Marzadro Giare Gewürztraminer	41%	9.00	16.00

MEZCAL & TEQUILA

		4 cl
Mezcal San Cosme	40%	14.00
Mezcal Marca Negra Espadín	51%	18.00
Tequila Calle 23 Blanco	40%	12.00
Tequila Calle 23 Reposado	40%	12.00
Tequila Calle 23 Anejo	40%	14.00

RUM

			4 cl
Havana 3yr Kuba		40%	12.00
Dictador 20yr Kolumbien		40%	18.00
Diplomatico Exclusiva 12yr Gran Reserva Venezuela		40%	14.00
Plantation Trinidad Vintage Single Cask Trinidad & Tobago	2001	41%	16.00
Zacapa 23yr Solera Centenario Guatemala		41%	18.00
Mount Gay Extra Old Barbados		41%	16.00
Flor de Caña Centenario 12yr Nicaragua		40%	14.00
Los Valientes Ron 10yr Mexico		43%	22.00
Appleton Estate Rum 12yr Jamaika		43%	14.00
Clément Canne Bleue Agricole Rhum, Martinique		50%	18.00

AMERICAN WHISKEY

		4 cl
Maker's Mark Bourbon	45%	13.00
Bulleit Bourbon	40%	12.00
Blanton's Gold Barrel Bourbon	51%	16.00
Booker's Noe 7yr straight Bourbon	63%	20.00
Jefferson's Straight Rye 10yr	47%	16.00
Bulleit Rye	45%	13.00

CANADIAN WHISKEY

		4 cl
Canadian Club 12yr	40%	12.00

IRISH WHISKEY

		4 cl
Bushmills 10yr	40%	12.00
Teeling Single Malt	46%	15.00

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY

		2 cl	4 cl
Arran 12yr Cask Strength Batch 2 Isle of Arran	46%	10.00	18.00
Auchentoshan 12 yr Lowlands	40%	10.00	18.00
Ben Nevis 10yr Western Highlands	46%	10.00	18.00
Bruichladdich Octomore 6.1 Scottish Barley Islay	64%	17.00	32.00
Glenrothes 1992 Speyside	44%	19.00	36.00
Lagavulin 16yr Islay	43%	10.00	18.00

BLENDED SCOTCH WHISKY

		4 cl
Chivas Regal 12yr	40%	14.00

JAPANISCHER WHISKY

		2 cl	4 cl
Nikka Pure Malt Red	51%	10.00	18.00
Nikka from the barrel	51%	10.00	18.00
Nikka Coffey Malt	51%	12.00	18.00

BIER

VOM FASS

Ziegelhof Lager	4.8%	30 cl	5.50
Panaché		30 cl	5.50

SCHWEIZ

sBier, Flüegass, Zürich	5%	33 cl	7.50
Pilgrim Indian Pale Ale, Thurgau	7.5%	33 cl	8.00
Pilgrim Triple Ambrée, Thurgau	10%	37.5 cl	16.00
Pilgrim Triple Blanche, Thurgau	11%	70 cl	27.00
Appenzeller Mielfiore Honigbier	4.6%	33 cl	7.00
Möhl Saft vom Fass trüb Apfelwein, Thurgau	4%	50 cl	6.50

INTERNATIONAL

Estrella Damm Inedit, Spanien	5.4%	33 cl	8.00
Löwen Weisse, Deutschland	5.2%	50 cl	8.50
Birranova Linfa, Italien	5%	70 cl	23.00

ALKOHOLFREI

Felsenau Schümli Alkoholfrei, Bern		33 cl	6.50

WEIN

SCHAUMWEIN

		10 cl
Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco, Lombardei, Italien Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir		14.00
Crémant de Limoux «Résilience» Alain Cavaillès, Languedoc, Frankreich Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac 🍃V	2013	9.00
Champagne Excellence Brut Gosset, Ay, Frankreich Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		16.00
		75 cl
Blanc de Blancs Brut Ruinart, Reims, Frankreich Chardonnay		150.00
Rosé Brut Ruinart, Reims, Frankreich Pinot Noir, Chardonnay		150.00
Champagne Grand Rosé Brut Gosset, Ay, Frankreich Chardonnay, Pinot Noir		140.00
Franciacorta Cuvée Prestige Rosé Ca' del Bosco, Lombardei, Italien Pinot Noir, Chardonnay		110.00

WEISS

		10 cl
Riesling «Federspiel» Weingut Schmelz, Wachau Riesling	2014	9.00
Sancerre «La Poussie» De Ladoucette, Loire Sauvignon Blanc	2014	12.50
Weissburgunder Weingut zur alten Post, Graubünden Weissburgunder	2014	12.50

ROSÉ

		10 cl
Côtes de Provence Château Sainte Marguerite Provence, Frankreich Grenache, Cinsault	2014	6.50

ORANGE

		10 cl
Gräfin Maria und Sepp Muster Steiermark, Österreich Sauvignon Blanc v	2012	12.00

ROT

		10 cl
La Locomotora Uvas felices, Rioja Tempranillo	2010	11.00
Pinot Noir vom Lindenwingert Weingut Sprecher von Bernegg Graubünden Pinot Noir	2013/14	12.50
Barbera d'Alba «Tre Vigne» Vietti, Piemont, Italien Barbera v	2013	7.50

SÜSS

		10 cl
Riesling Auslese **«Ürziger Würzgarten»** Christoffel, Mosel, Deutschland Riesling	2007	11.00

● biodynamisch
v vegan

Weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte.

KALT

WASSER

Appenzell still, laut	50 cl	6.50
Appenzell still, laut	100 cl	10.00
Sodawasser	50 cl	5.00

SÄFTE

Orangensaft frisch gepresst	25 cl	7.50
Möhl Apfelsaft hell	33 cl	5.50
Tomatensaft	20 cl	6.50

SOFTDRINKS

Lemongrass-Eistee	40 cl	5.00
Baltho-Limonade	40 cl	5.00
Coca Cola, Cola Zero	33 cl	5.50
Möhl Apfelschorle	33 cl	5.50
Thomas Henry Tonic	20 cl	6.00
Thomas Henry Ginger Ale	20 cl	6.00
Thomas Henry Bitter Lemon	20 cl	6.00
Gents Tonic	20 cl	6.50
Fentimans Tonic	12.5 cl	6.50
Fentimans Ginger Beer	12.5 cl	6.50
Crodino	10 cl	6.00

HEISS

Caffé Crème, Espresso		4.50
Doppelter Espresso		6.00
Latte Macchiato		6.50
Cappuccino		5.00
Schale		4.80
Chai Latte		6.50
Tee	Tasse	4.50
	Kanne	8.00

Tee von Schwarzenbach
Assam Halmari, Earl Grey Royal, japanischer Sencha Grüntee, chinesischer Jasmin, indischer Chai, bio Verveine, Rooibos Vanille, Früchtetraum

Frischer Tee
Minztee, heisse Zitrone, Ingwertee

KÜCHE

Knackiger Saisonsalat, Rohkost, Nussmischung vø		14.00
Bang-Bang Chicken, Spinat, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln, Daikon, Ingwer ø	17.00	26.00
Hausgeräucherter Lachs, eingelegtes Gemüse, Rande, Meerrettich	21.00	31.00
Baltho-Burger, Speck, Goldinger Tilsiter, Zwiebelconfit, eingelegtes Gemüse, Pommes Frites		29.00
Wiediker Rostbratwurst, Apfel-Dijonsenf, geröstetes Hausbrot ø		15.00
Hummus frites, geräucherter Aiolidip vø		12.00
Baltho Aperoplättli Walliser Trockenwurst, Urschwyzer Weichkäse, Gemüsepickels, Hausbrot		19.00

Mittagsmenü mit Salat oder Suppe	Menü 1	21.00
Mo.- Fr. von 11:00 bis 14:00 Uhr	Menü 2	24.00

v vegan ø lactosearm x glutenarm