

BIER

Falken Lager – vom Fass	0.3 l / 0.5 l	5.1 / 7.1
Falken Eidgenoss – vom Fass	0.3 l / 0.5 l	5.1 / 7.1
Falken Weizen – vom Fass	0.3 l / 0.5 l	5.7 / 7.7
Müller Bräu Pale Ale – vom Fass	0.3 l / 0.5 l	5.5 / 7.5
Falken Weizen alkoholfrei	0.5 l	7.5
Falken alkoholfrei	0.33 l	5
Birra Peroni	0.33 l	6.5
San Miguel	0.33 l	6.5

LET THE JOURNEY
BEGIN ...

Prosecco Scandolera Valdobbiadene, Italien	9 / 59.9
Champagne Nicolas Feuillatte brut Frankreich	14 / 89.9
Champagne Nicolas Feuillatte rosé Frankreich	98.9

SEXY & ENERGETIC – WEINE
MIT PERSÖNLICHKEIT

Räuschling, Bechtel Weine Bechtel Weine AOC Zürich, Schweiz	69.9
La Pera White DOCa Rioja, Spanien	7.9 / 54.9
Inici Merum Priorati DOCa Priorat, Spanien	63.9
Gloria Monastrell Valencia, Spanien	8.4 / 56.9
Bhilar Tinto, Bodegas Bhilar DOCa Rioja, Spanien	8.1 / 55.9
Château Lancyre Vieilles Vignes Rouge Languedoc-Roussillon, Frankreich	8.4 / 56.9

FRUIT LOVER – LEICHT &
FRUCHTIG

Lugana, Limne Tenuta Roveglia DOC Lugana, Gardasee, Italien	8.4 / 56.9
Pinot Grigio Luna DOC Venezia, Italien	7.7 / 52.9
Verdejo, Bodegas Javier Sanz DO Rueda, Spanien	8.1 / 55.9
Clarendelle Weiss Inspired by Haut-Brion, Château Clarendelle AC Bordeaux, Frankreich	8.5 / 57.9
Sauvignon Blanc, Aagne AOC Schaffhausen, Schweiz	8.4 / 56.9
Riesling-Sylvaner, Florin Weine AOC Schaffhausen, Schweiz	8.1 / 55.9
Clarendelle Rose Inspired by Haut-Brion, Château Clarendelle AC Bordeaux, Frankreich	8.5 / 57.9
Ripasso Valpolicella Superiori DOC Tinazzi, Valpolicella, Italien	9.4 / 64.9
Clarendelle Rot Inspired by Haut-Brion, Château Clarendelle AC Bordeaux, Frankreich	8.5 / 57.9
Merlot, Aagne AOC Schaffhausen, Schweiz	9.4 / 64.9

EASY RIDER –
LEICHT & TROCKEN

Terre Alte Bianco di Merlot DOC Ticino, Schweiz	8.5 / 57.9
Rheinriesling, Aagne AOC Schaffhausen, Schweiz	8.4 / 56.9
Nr. 7 Viognier, Weinstamm AOC Schaffhausen, Schweiz	8.5 / 57.9
Chardonnay Sonnenspross Regli Weine, AOC Schaffhausen, Schweiz	7.9 / 54.9
Schiller, Florin Weine Florin Weine, AOC Schaffhausen, Schweiz	8.1 / 55.9
Nr. 5 Pinot Gris, Weinstamm AOC Schaffhausen, Schweiz	57.9
Steiner Chardonnay GVS, AOC Schaffhausen, Schweiz	66.9

RELAXED –
MITTELGEWICHT

Grande Amico Barbera d’Asti DOCG, Piemont, Italien	57.9
Pinot Noir Spätlese Aagne, AOC Schaffhausen, Schweiz	8.4 / 56.9
Nr. 4 Pinot Noir Weinstamm, AOC Schaffhausen, Schweiz	8.5 / 57.9
Nr. 6 Cabernets / Merlot Weinstamm, AOC Schaffhausen, Schweiz	9.1 / 62.9
Octavia Cuvée GVS, AOC Schaffhausen, Schweiz	68.9
ZWAA rot / Pinot Noir Weingut Baumann, Oberhallau, Schweiz	88.9

SOFT & WASSER

Valser – silence / classic	0.33 l / 0.5 l	5 / 7
Schaffhauser Wasser – laut / leise	0.7 l	6.5
Coca-Cola / Zero	0.33 l	5
Rivella Rot / Blau	0.33 l	5
Möhl Shorley / Möhl Apfelsaft	0.33 l	5
Kinley: Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0.2 l	5

KAFFEE & TEE

Espresso	4.5
Doppio	6
Cafe Crème	4.8
Cappuccino	5.2
Milchkaffee	5.2
Latte Macchiato	5.2
Heiße Schokolade	4.8
Teeauswahl	5

Lust auf was neues? Fragen Sie unser Servicepersonal
nach unseren Tagesweinen.

STARTER

Focaccia & Landhausbrot (v) mit Ajo blanco und Olivenöl	5
Spanische Oliven (v) mariniert mit Chili und Rosmarin	5
Gambas al Ajillo 5 Stück sautierte Crevetten mit Knoblauch, Chili und getrockneten Tomaten	15
Fenchelsalat (v) mit grünem Apfel, Baumnüssen und Grana Padano	8
Mozzarella di Bufala (v) Kirschtomaten und Rucola	12
Roastbeef (CH) mit Grana Padano, Rucola, Rauchige Chili Sauce	19
Beef Tatar (CH) 70 g mit Butter und Toast	19
„Bonito no Bull“ Mediterraner Thunfischsalat und Feta	12
Mediterranes Apero Plättli Chorizo picante, Salami, luftgetrockneter Schinken und gefüllte Mini-Peperoni, Focaccia	19

SUPPEN & SALATE

Grüner Salat / Kresse / Croutons mit Kresse / Croutons	10
Gemischter Salat / Kresse / Croutons mit Kresse / Croutons	11
Dressing: French, Italian oder Hausdressing	
Bull Consommé mit Rindfleisch (CH) und Gemüse	10
Zuppa di pomodoro (v) Tomaten und Basilikumschaum	9
Caesar Salad mit Romanasalat, Croutons, gehobelter Parmesan + Pouletstreifen (CH) + Crevetten (VN) + vegane Planted Streifen	15 22 30 23

CLASSICS

Mediterraner Beefburger (CH) 200 g Rindfleisch, Brioche Bun, Scarmoza, Tomate, Zwiebeln, Rucola und Pommes frites	28
Club Sandwich Pouletbrust (CH), Speck, Spiegelei, Tomate, Gurke, Hausdip und Pommes frites	28

MEDITERRAN

Fettuccine Genovese (v) Basilikumpesto, Knoblauch, Pinienkerne und Grana Padano	24
Vegane Ravioli (v) mit Portobello Füllung, Mandel-Champignonsauce und Kresse	26
Fettuccine con Salsiccia mit pikant gewürzter Wurst, Tomaten, Knoblauch, Chili und Grana Padano	28
Gegrillter Loup de mer (FR) mit Krustentierschaum auf Limettenrisotto	34

THE GRILL

Serviert mit hausgemachter Salsa verde		
200 g	RINDERFILET aus Neuseeland	49
200 g	ENTRECÔTE aus Neuseeland	35
180 g	MAISPOULARDENBRUST aus Frankreich	24
250 g	LAMMKOTELETT aus Neuseeland	35
200 g	LACHSFILET aus Schottland	28

BEILAGEN & SAUCEN

Pommes frites	6
Rosmarinkartoffeln	6
Limettenrisotto	6
Beilagensalat	6
Gegrillte Romanaherzen	5
Gegrilltes Gemüse	6
Sauerrahm Dip	4
Sauce Béarnaise	4
Pfefferjus	4
Kräuterbutter	4

DOLCI & KÄSE

Tarta de Santiago Spanischer Mandelkuchen, Mandelkrokant und Rahm	12
Petit Gâteau au Chocolat lauwarmer Schokokuchen mit Bourbon-Vanilleeis	12
Tiramisu	11
Himbeer Mascaronemousse	12
Gelateria Auswahl an Eis & Sorbets, bitte fragen Sie das Service-Team	4 pro Kugel
Schweizer Käse Hartkäse, Weichkäse, Blauschimmelkäse, Birnenbrot und Feigensenf	14