

BARKARTE

GIN COCKTAILS

FIZZY RASCAL

16

Tanqueray Gin
Elderflower
Apple, Lime, Sage, Cucumber
Prosecco

G'N'TEA

16

British Earl Grey Tea
Tanqueray Gin
Tonic Water

RUM COCKTAILS

DON RUM PLUM

16

Diplomatico Reserva Exclusiva
Marsala Superiore (fortified wine)
Roasted Plum & Brown Sugar

STRAWBERRY SERENADE

17

3YO Havana
Coconut, Strawberry, Lime
Cocchi Americano (aperitif wine)
Clarified Milk

CHAMPAGNE COCKTAILS

CLASSIC CHAMPAGNE SHOKO

19

Waffle & Maple Syrup
Champagne
Angostura Aromatic Bitters

*Eine vollständige Beschreibung der einzelnen Cocktails finden Sie am Ende der Barkarte.



SPECIALS

GHOST OF THE FOREST

17

Skinos Mastiha
PSM Waldmeister
Aquafaba
Lemon, Mint, Jasmin

VODKA COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI

16

Passionfruit Liqueur & Juice
Vanilla Vodka
Lime
Prosecco Shot

ORANGE SAPPHIRE

15

Cointreau
Vodka
Aquafaba
Lemon & Sugar

SHOKO ESPRESSO MARTINI

16

Coffee Liqueur
Vodka
Espresso
SHOKO-House Syrup

BOURBON COCKTAILS

DARK TEMPTATION

18

Bourbon Infused with Cocoa & Tonka
Ruby Port Wine
Sweet Vermouth
Chocolate Bitters

*Eine vollständige Beschreibung der einzelnen Cocktails finden Sie am Ende der Barkarte.



LOW ABV COCKTAILS

REPORT ME TO THE AUTHORITIES

13

White Port Wine
Citrus Cordial
Tonic Water

CUCUMBER ZEN

14

Sauvignon Blanc
Tanqueray Gin
Lemon & Sugar
Cucumber Juice

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

NO COLLINS

13

Siegfried Wonderleaf
Lemon, Sugar, Mint
Soda

NO MARTINI NO CRY

13

Martini Floreale
Siegfried Wonderleaf
Soda & Lemon

NON-ALCOHOLIC GIN & TONIC

13

Siegfried Wonderleaf, Tonic Water

ALCOHOL-FREE BUBBLES

13

Prickelnd Cuvée Blanc Bio



APERITIVO

APEROL SPRITZ*	13
Aperol, Prosecco, Soda Water	
HUGO*	13
Elderflower, Lime, Mint, Prosecco	
GESPRÜTZTE WIISE	12
White wine, lemonade and garnish	
GISELLE SPRITZ	13
Giselle, Lime, Prosecco	
LAV'A BELLE SPRITZ	14
Lavender, Lime, Prosecco	
LIMONCELLO SPRITZ	14
Limoncello, Prosecco, Soda Water	
NEGRONI	16
Campari, Sweet Vermouth, Gin	
*Non-alcoholic options available	10



LONG DRINKS

LONDON MULE	15
Gin, Ginger Beer, Lime	
MOSCOW MULE	15
Vodka, Ginger Beer, Lime	
CUBA LIBRE	15
Rum, Coca Cola, Lime	
SKINNY BITCH	15
Vodka, Soda Water, Lime	
CAMPARI SODA	15
Campari, Soda Water	
VODKA LEMON	15
Vodka, Bitter Lemon	
PIMM'S & LEMONADE	16
Pimm's, Lemonade, Garnish	
VODKA MATE	15
Vodka, El Tony Mate	



BEERS

Uszit Lager Bier	33cl	4,8 Vol.%	6
Valaisanne Zwickelbier	33cl	5,4 Vol.%	7
Valaisanne Juicy IPA	33cl	5,8 Vol.%	7
Valaisanne Sans Alcool	33cl	0,0 Vol.%	7
Paulaner Hefeweizen	50cl	5,5 Vol.%	6
Appenzeller Schwarzer Kristall	33cl	6,3 Vol.%	6



WINES

BUBBLES

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS

"SIGNATURE" AOC

Philippe Gonet

Chardonnay

By
Glass

16

By
Bottle

150

PROSECCO EXTRA DRY "NUDO" DOC

Colli del Soligo

Glera

By
Glass

8

VINO SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY

"NUDO" IGT BIO

Fasoli Gino

Corvina, Rondinella, Sangiovese

By
Bottle

54

ROSÉ WINE

APHÉLIE ROSÉ IGP BIO, 2023

Aureto

Caladoc, Cinsault, Grenache

Méditerranée, Frankreich

By
Glass

8



RED WINE

CUVÉE ROT 'FELIX' AOC, 2022

Smith & Smith Ltd

Pinot Noir, Diolinoir, Garanoir

Zürich, Schweiz

By
Glass

9

PINOT NOIR VDF, 2022

David Moret

Pinot Noir

Frankreich

By
Glass

10

MANOIR DE GAY AOC, 2019

Château Le Gay

Merlot

Pomerol, Frankreich

By
Bottle

85

LA SOCIAL DO, 2020

Telmo Rodriguez

Tempranillo

Ribera del Duero, Spanien

By
Glass

11

OM 500 IGP BIO, 2022

Oliver Moragues

Callet, Manto Negro, Syrah,

Cabernet Sauvignon

Mallorca, Spanien

By
Bottle

70



WHITE WINE

MÜLLER-THURGAU BIO ZÜRICH AOC, 2023 Weingut Besson-Strasser Riesling-Sylvaner Zürich, Schweiz	By Glass	9
RIESLING "SCHONFELS" GG, 2022 Van Volxem Riesling Mosel, Deutschland	By Bottle	70
POUILLY FUMÉ BLANC AOP, 2022 Domaine J. de Villebois Sauvignon Blanc Loire, Frankreich	By Glass	10
CHABLIS "MONTMAINS" VIEILLES VIGNES AOC 1ER CRU, 2022 Guy Robin et Fils Chardonnay Chablis, Frankreich	By Bottle	80
ROERO ARNEIS DOCG, 2023 Pescaja Arneis Piemont, Italien	By Glass	9



WHISKY MENU

4cl

HIGHLAND PARK 18 Y.O.

43 Vol.% 26

SCOTLAND

Rich and complex, honey, dried fruit, peat

HIBIKI HARMONY, SUNTORY

43 Vol.% 22

JAPAN

Elegant and floral, vanilla, spice, Japanese oak

HUGO REDBREAST 15 Y.O.

46 Vol.% 18

IRELAND

Creamy and smooth, baked apple, cinnamon, sherry

GLENLIVET 12 Y.O.

40 Vol.% 15

SCOTLAND

Light and floral, honey, vanilla, fresh pear

WOODFORD RESERVE KENTUCKY STRAIGHT BOURBON

43,2 Vol.% 15

USA

Sweet and aromatic, caramel, vanilla, toasted oak

LAGAVULIN 16 Y.O.

43 Vol.% 18

SCOTLAND

Robust and peaty, smoke, sea spray, dark chocolate



GIN MENU

4cl

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN

40 Vol. %

11

ENGLAND

Classical and balanced, juniper, citrus peel, coriander seeds

TANQUERAY LONDON DRY GIN

43,1 Vol. %

11

ENGLAND

Iconic and classical, coriander seeds, juniper, citrus peel

MONKEY 47 SCHWARZWALD GIN

47 Vol. %

15

GERMANY

Rich and multi-layered, citrus, flower bouquet, subtle spice

HENDRICK'S GIN

41,4 Vol. %

12

SCOTLAND

Unique infusion of cucumber and rose, fresh and sweet

TURICUM DRY GIN

41,5 Vol. %

16

SWITZERLAND, ZURICH

Citrusy, clean, prominent pink pepper, lemon and orange

DEUX FRÈRES GIN

43 Vol. %

18

SWITZERLAND, ZURICH

Fresh and aromatic, bright citrus, subtle spices and herbs

KI NO BI KYOTO DRY GIN

45,7 Vol. %

18

JAPAN, KYOTO

Citrusy, clean and elegant, yuzu, lemon, sancho pepper

Mixers:

4

Thomas Henry Spicy Ginger Beer/Tonic
Water/Bitter Lemon



SOFT DRINKS

Coca Cola/Coca Cola Zero	6
Fanta	6
El Tony Mate	6.5
Red Bull	7
Eptinger Mineral Water (still)	6
Eptinger Mineral Water (sparkling)	6
Fentiman's Rose Lemonade	7
Fentiman's Ginger Beer	7
Gazosa Limone	7
Gazosa Orange	7
Gazosa Lampone	7



PERFECT FOR SHARING

APÉRO BOARD (FLEISCH UND KÄSE)

Eine Auswahl an Fleisch, Käse und Pickles, serviert mit Brot. Die perfekte Begleitung für ein Glas Wein oder einen Aperitif.

Klein (1-2 Personen)

34

Gross (3-4 Personen)

49

APÉRO BOARD (VEGETARISCH)

Eine Auswahl an Gemüse, Käse, Dips und Pickles, serviert mit Brot. Die perfekte Begleitung für ein Glas Wein oder einen Aperitif.

Klein (1-2 Personen)

28

Gross (3-4 Personen)

39

ITALIAN MINI SNACKS

Oliven, Parmesan und Taralli

12

HUMMUS UND PITABROT

Hausgemachter Hummus und warmes Pitabrot

14

AVO-DIP UND CHIPS

Hausgemachter Guacamole-Dip und Chips

15



COCKTAIL DESCRIPTIONS

Fizzy Rascal: Ein erfrischender Apéro-drink, leicht und sommerlich mit balancierten Aromen von Holunderblüten, Apfel, und Gurke. Der geht immer!

G'N'Tea: Ein klassischer Gin-Tonic mit einem britischen Twist, vereint die herben Aromen von Earl Grey Tee und Tanqueray Gin zu einem erfrischenden Genuss.

Don Rum Plum: Für unsere Rumliebhaber eine Verbindung aus weichem Rum und den fruchtigen Aromen vom italienischen Likörwein Marsala. Abgerundet mit unserem Twist aus karamellisierten Pflaumen.

Strawberry Serenade: Ein Spaziergang zum Cocktailstand direkt am Ende des Erdbeerfelds. Klarifiziert und dadurch wunderbar weich und fruchtig, mit einem Hauch Rum-Punch!

Classic Champagne Shoko: Der Klassische Champagner-cocktail mit unserem persönlichen Twist, direkt aus der Brunchküche mit Waffeln, Pfannkuchen und Ahornsirup.



COCKTAIL DESCRIPTIONS

Pornstar Martini: Kombiniert man Passionsfrucht und Vanille kreiert man diesen ikonischen Klassiker. Der Prosecco-shot kann dazu getrunken oder reingemischt werden, was ist deine Präferenz?

Orange Sapphire: Kein anderer Superstar unter den Likören als Cointreau spielt hier die Hauptrolle. Der Orangenlikör als moderner Sour interpretiert. Süß, sauer und süffig!

SHOKO Espresso Martini: Hat jemand Espresso Martini gesagt? Mit der Trinitatis aus Koffein, Likör und unserem SHOKO-House Sirup kann man drei Stunden länger tanzen!

Dark Temptation: Die süsse Verführung in Form eines klassischen Manhattan on the rocks. Tonkabohnen, Kakao und Ruby Portwein verleihen diesem Bourbon Cocktail die nötige Sexyness.

Ghost of the Forest: Die frischen Waldaromen paaren sich mit Zitrone und Minze zu einem frischen Sour. Doch die Jasminnoten holen ihn ganz schnell wieder in süßes Terrain. Ein absoluter must try!

Haftungsausschluss

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, informieren Sie bitte unser Servicepersonal über Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten. Unser Team gibt Ihnen gerne Auskunft und geht, wo immer möglich, auf Ihre Ernährungsbedürfnisse ein.

Disclaimer

To ensure your safety, please inform our service staff of any food allergies or intolerances. Our team will gladly provide you with details and wherever possible, we are happy to accommodate your dietary needs.

Schwein: Schweiz, Italien, Spanien

Alle Preise in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

