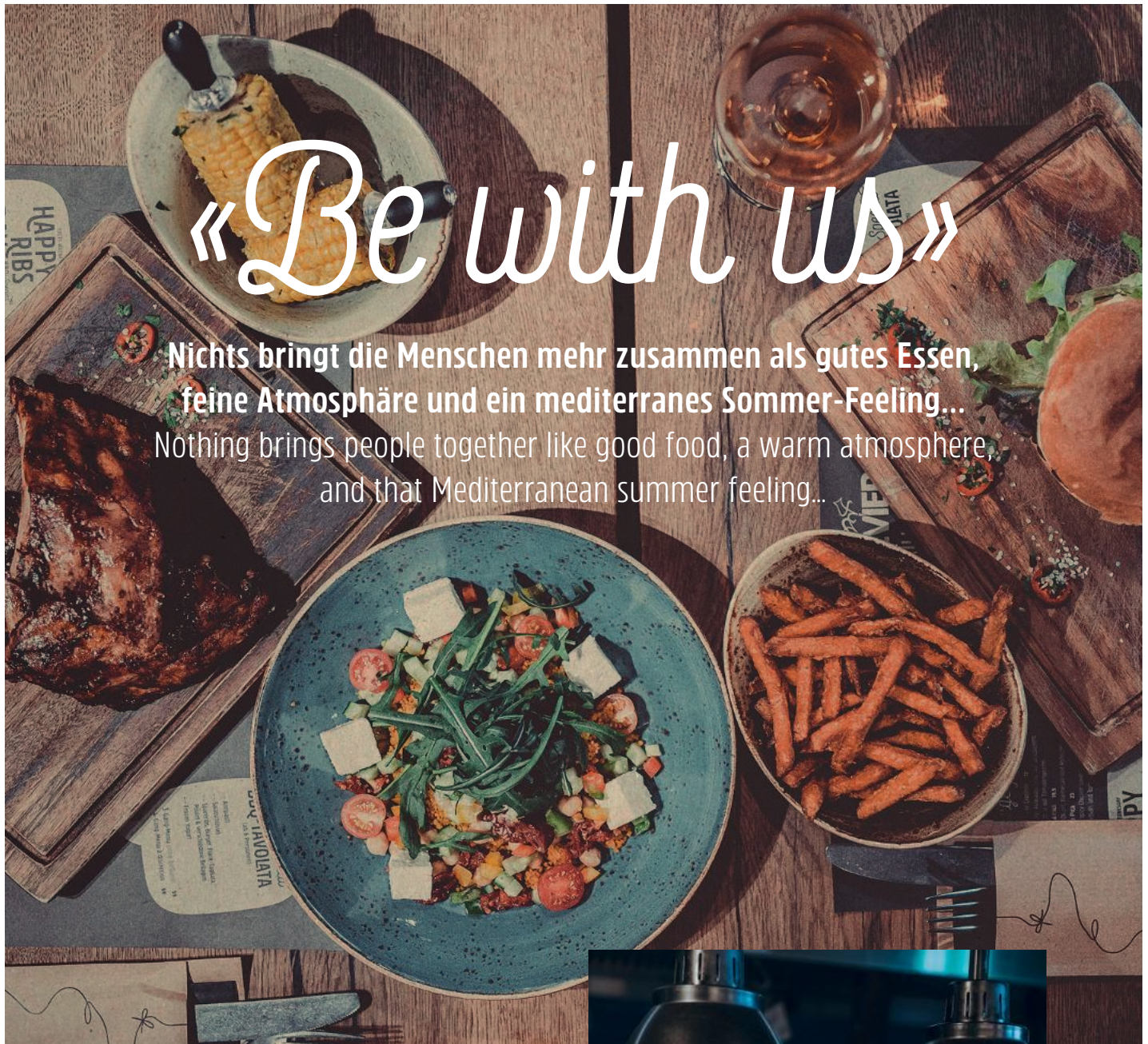


# FOOD *Journal* DRINKS





**«Be with us»**  
 Nichts bringt die Menschen mehr zusammen als gutes Essen,  
 feine Atmosphäre und ein mediterranes Sommer-Feeling...  
 Nothing brings people together like good food, a warm atmosphere,  
 and that Mediterranean summer feeling...

### Willkommen in unserem neuen Spot!

Hier treffen kreative Gerichte auf lockere Atmosphäre – frisch, hausgemacht und mit dem gewissen Etwas. Ob Lunchbreak, After-Work oder Late Night Bite: *Du kommst wie du bist und wir servieren, was dich happy macht. Revier Feeling inklusive und Geschmack sowieso.*

Plagen dich Allergien? Weisse uns darauf hin und wir beraten dich gerne. Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

### Welcome to our new spot!

Creative dishes meet a relaxed vibe – fresh, homemade, and with that special twist. Whether it's lunch break, after work, or a late-night bite: *come as you are, and we'll serve what makes you happy. Revier feeling included. Flavor guaranteed.*

Got allergies? Let us know and we'll give you the lowdown. All prices are in CHF and include VAT



## FINGERFOOD

- Tre Amici** **19,5**  
**Oliven, Padano und Landrauschschinken**  
 Olives, padano and rustic smoked ham
- Pica Pica** **23**  
**Spicy Chicken Lollipops, Pimientos, Meatballs und Tomatensauce**  
 Spicy Chicken Lollipops, Pimientos, Meatballs and tomato sauce
- Langstross** **25** 0.5m 2-3 pers.  
**42** 1m 4-6 pers.  
**Fleisch, Fisch und vegetarische Pralinen mit verschiedenen Saucen auf dem Brett serviert**  
 Meat, fish and vegetarian bites with a variety of sauces served on a board




## TATAR

- Tatar** **24** 70 g **32** 140 g  
**Rind oder Tuna Avocado**  
 Beef or Tuna Avocado

## SOUPS

- Tom K.** **16**   
**Kokosmilch, Ingwer, Pilze, Tomaten und Sojasprossen**  
 Aromatic broth with coconut milk, ginger, mushrooms, tomatoes and fresh bean sprouts
- Noodlicious** **26**  
**Gebackenes Poulet im Tempurateig, Wachsei, Pak Choi, Gemüse, Koriander, Nudeln, Hühnerbouillon**  
 Tempura-battered chicken with soft egg, pak choi, seasonal vegetables, fresh coriander, noodles, chicken broth

## GRÜNZEUGS

- Panzanella**  **12** **19**  
**+ Burrata** **7**  
**Brotsalat mit Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Gurken, Peperoni**  
 Bread salad with cherry tomatoes, red onions, garlic, basil
- Couscous Salat** **12** **19**  
**Getrocknete Tomaten, Peperoni, Gurken, Kichererbsen, Rucola, Feta**  
 Sundried tomatoes, peppers, cucumber, chickpeas, rocket, feta cheese
- Caesar Salad** **17** **26**  
**Pouletstreifen, Lattich, Tomaten, Padano, Speck, Croutons, Caesar Dressing**  
 Chicken strips, romaine lettuce, tomatoes, padano, bacon, croutons, caesar dressing
- Salatbowl**  **10** **19**  
**Kichererbsen, Trockentomaten, Gemüse, Tymian-Ahorndressing**  
 Chickpeas, dried tomatoes, vegetables, thyme-maple dressing
- Die Zicke** **17** **26**  
**Karamelisierter Geissenkäse auf Salat an Thymian-Vinaigrette**  
 Caramelised goat cheese on salad with thyme vinaigrette
- Sharing Bowl** **14**  
**Jede weitere Person**  **+7**  
**Grüner Salat in der Schüssel für 2 Personen**  
 Green Salad in a bowl for 2 persons



Schon die alten Römer erfreuten sich an dem locker-leichten Sauerteig, der aus verschiedenen Mehlarnten und einem hohen Wassergehalt besteht. Das macht ihn besonders bekömmlich, leicht verdaulich und spart Kalorien.

Even the ancient Romans enjoyed the light and airy sourdough made from a mix of different flours and a high water content. This makes it especially digestible, easy on the stomach, and lower in calories.

- Leo di Parma** **26**  
**Tomatensauce, Mozzarella, Landrauschschinken, Rucola, Padano, Balsamicocrema**  
 Tomato sauce, mozzarella, country-style smoked ham, arugula, padano, balsamic glaze
- Bella Burrata** **29**  
**Burrata, Basilikum, Knoblauch, Cocktailtomaten, Pesto Rosso**  
 Creamy burrata with fresh basil, garlic, cherry tomatoes and red pesto
- Bellezza**  **24**  
**Marinierter Spinat, Limettensaft, Pesto Rosso, Granatapfelkerne**  
 Marinated spinach with lime juice, red pesto and pomegranate seeds

Alle unsere Pinsen sind auch glutenfrei erhältlich  
 Want it gluten-free? No problem – we can make any pinsa that way!

CHF +4

# Revier-Special BBQ-TAVOLATA

Antipasti, Salat, Grillspezialitäten,  
unterschiedliche Beilagen und Frozen Yogurt

3-Gang-Menu (ohne Antipasti) **59**

4-Gang-Menu à discretion **69**

Ab / from  
4 Pers

Antipasti, salad bowl, grilled specialties  
with various sides, frozen yoghurt

Three-course meal (excl. antipasti) **59**

Four-course meal, all you can eat **69**

Nur Abends verfügbar · Only evenings

## FLEISCH

<b>Flank Steak Tagliata</b> Rind Beef	200 g	<b>32</b>
<b>Filet</b> Rind Beef	200 g	<b>43</b>
	350 g	<b>65</b>
<b>Rib Eye</b> Rind Beef	350 g	<b>59</b>
<b>Bauernkotelett vom Schwein</b> Porkchop	220 g	<b>29</b>
<b>Lammnierstück</b> Lamb loin	180 g	<b>38</b>
<b>Teriyaki-Pouletspiess</b> Teriyaki Chicken Skewer	180 g	<b>28</b>





## BURGER

<b>Revier Burger</b> +Cheese	<b>24</b> <b>1,5</b>
<b>Rindsburger im Brioche Bun,</b> Tomatenrelish und Trüffelmayonnaise Homemade beef burger in a fresh brioche bun with tomato relish and truffle mayo	
<b>Triple B</b> 	<b>24</b>
<b>Patty aus schwarzen Bohnen im Bun,</b> Lattich, Tomate und Sesam-Soja-Mayo Black bean patty served in a bun with crisp lettuce, fresh tomatoes, and a creamy sesame-soy mayo	

## FISCH

<b>Lostallo Lachs</b> mit Zitronenbutter Lostallo Salmon with lemon butter	200 g	<b>34</b>
<b>Tuna Steak Tataki</b> mit Sesam Tuna Steak Tataki with sesame	200 g	<b>34</b>

## SIDE DISHES

<b>Fries</b> 	<b>6</b>
+Chili Cheese	<b>1,5</b>
<b>Sweet Potato Fries</b> 	<b>7,5</b>
+Chili Cheese	<b>1,5</b>
<b>Limetten Polenta</b> Lime-infused polenta	<b>7</b>
<b>Grillgemüse</b> 	<b>7</b>
Grilled vegetables	
<b>Rosmarin Kartoffeln</b> 	<b>7,5</b>
Rosemary potatoes	

# BIG SNACKS



# SWEETS



## Spicy Mayo Wings

Chicken Wings an Spicy Mayo-Marinade

Chicken Wings with spicy mayo

## BBQ Wings

Chicken Wings in BBQ Marinade

Chicken Wings in BBQ Marinade

## Asia Wings

Chicken Wings in Ponzu Kalamansi-Marinade

Chicken Wings in Ponzu Kalamansi-Marinade

## Wings to Share

Asia Chicken-, Spicy Mayo- und BBQ Chicken Wings

Asia Chicken-, Spicy Mayo- and BBQ Chicken Wings

## Cauliflower Wings

Blumenkohl gebacken mit Sesam-Soja-Dip

Baked cauliflower with sesame-soy dip

23

23

23

25

21

## Frozen Yogurt

mit Toppings deiner Wahl

With your choice of toppings

## Lauwarmer Schokoladenkuchen

Flüssiger Kern, Vanille-Eis und Rahm

Molten chocolate cake, vanilla ice cream & whipped cream

## Tiramisu

Tiramisu

## Chai Latte Panacotta

mit Mangosorbet

with mango sorbet

## Funky Ice Cream Frappé

Schokolade oder Früchtebasis

Choice of chocolate or fruit as the base

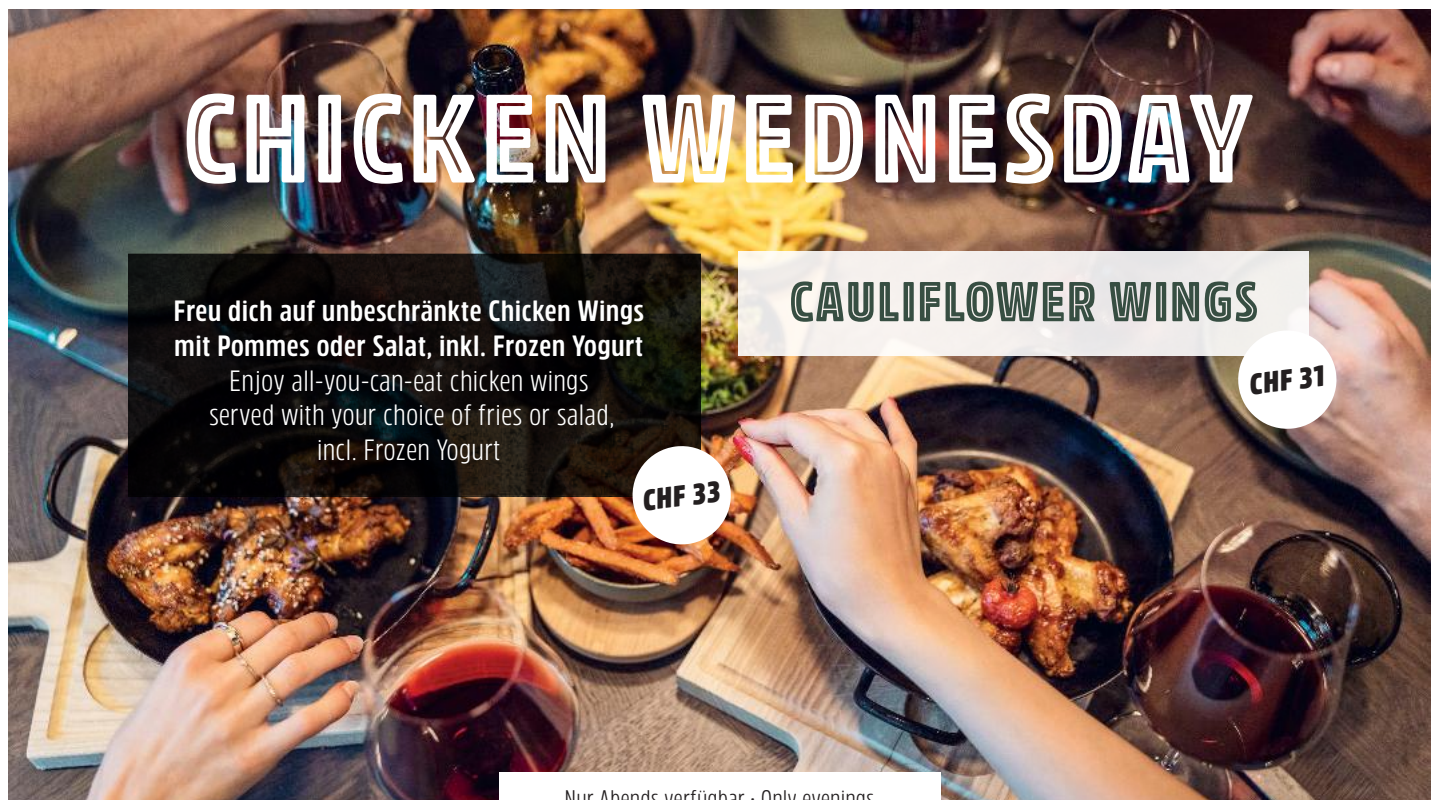
7

15

15

14

13



# CHICKEN WEDNESDAY

Freu dich auf unbeschränkte Chicken Wings mit Pommes oder Salat, inkl. Frozen Yogurt

Enjoy all-you-can-eat chicken wings served with your choice of fries or salad, incl. Frozen Yogurt

CHF 33

## CAULIFLOWER WINGS

CHF 31

Nur Abends verfügbar · Only evenings

# Prickelnd



**ASTORIA 9.5**

Spumante Brut

10 cl **8,5**

75 cl **59**

## CHAMPAGNER

<b>G.H. Mumm Cordon Rouge</b>	75 cl	<b>109</b>
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		
<b>Veuve Clicquot Réserve Cuvée</b>	75 cl	<b>118</b>
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		
<b>G.H. Mumm Grand Cordon Rosé</b>	75 cl	<b>125</b>
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		
<b>Veuve Clicquot La Grande Dame 2015</b>	75 cl	<b>245</b>
Chardonnay, Pinot Noir		

# Alcohol-Free Cocktails

**Saver Sex on the Beach** **14**  
Orangensaft, Cranberrysaft, Zitronensaft, Grenadine

**Cuba Libre** **14**  
Non Rum, Rohrzucker, Zitronensaft, Cola

**Gin Basil Smash** **14**  
Non Gin, Zuckersirup, Basilikum, alkoholfreier Schaumwein

**Negroni** **14**  
Non Gin, Non Wermut, Bitter

**Amaretto Sour** **12**  
Rebels Amaretto, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiss

**Vibrante Spritz** **11**  
Martini Vibrante, Tonic, Orange

**Florale Spritz** **11**  
Martini Florale, Ginger Ale, Rosmarin

**Grapefruit Spritz** **11**  
Pink Grapefruit Tonic, Agave, Limette

**Manzoni Spritz** **11**  
Manzoni, Tonic, Orange

# OFFENE WEINE

## WEISS

<b>Carramimbre Verdejo</b>	10 cl	<b>8</b>
Bodegas Pingón, DO Rueda	75 cl	<b>56</b>
Verdejo		
<b>Endrizzi Chardonnay</b>	10 cl	<b>8,5</b>
Cantina Endrizzi, Trentino DOC	75 cl	<b>60</b>
Chardonnay		
<b>Lindenhof LH Weisse Cuvée</b>	10 cl	<b>9</b>
Weingut Lindenhof, AOC Schaffhausen	75 cl	<b>64</b>
Riesling Silvaner, Gewürztraminer		
<b>Fläscher Grauburgunder</b>	10 cl	<b>9,5</b>
Hansjörg Lampert, AOC Graubünden	75 cl	<b>68</b>
Grauburgunder		

## ROSÉ

<b>Rosé aus der Bündner Herrschaft</b>	10 cl	<b>9</b>
von Salis, AOC Graubünden	75 cl	<b>64</b>
Pinot Noir		

## ROT

<b>Ceppitaio</b>	10 cl	<b>8</b>
Azienda Russo, Toscana IGT	75 cl	<b>56</b>
Sangiovese, Ciliegolo, Colorino, Canaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon		
<b>Zinio Rioja Crianza</b>	10 cl	<b>8,5</b>
Bodegas Zinio, DO Rioja	75 cl	<b>60</b>
Tempranillo		
<b>Kaiken Malbec</b>	10 cl	<b>9</b>
Bodega Kaiken, Mendoza DO	75 cl	<b>64</b>
Malbec		
<b>La Musa Ripasso Superiore</b>	10 cl	<b>9,5</b>
La Musa, Valpolicella DOC	75 cl	<b>68</b>
Corvina, Molinara, Rondinella		
<b>Dorenoir</b>	10 cl	<b>9,5</b>
Weingut Strada, AOC Schaffhausen	75 cl	<b>68</b>
Pinot Noir, Dornfelder, Regent		

## BLUE WINE 9,5

**Fruchtig. Überraschend. Blau.**

**Ein rebellischer Wein aus weissen Trauben – mit natürlichem Farbstoff veredelt. Frisch, leicht süss und definitiv ein Hingucker. Für alle, die Wein mal anders wollen.**

Fruity. Unexpected. Blue.

A rebellious wine made from white grapes – enhanced with natural color. Fresh, slightly sweet, and definitely an eye-catcher. For everyone who wants wine with a twist.



# FLASCHENWEINE



## WEISS



### Schweiz

**Lindenhof LH Weisse Cuvée** 75 cl **64**  
AOC Schaffhausen  
Riesling Silvaner, Gewürztraminer

**Fläscher Grauburgunder** 75 cl **68**  
Hansjörg Lampert, AOC Graubünden  
Grauburgunder

**Sauvignon Blanc Sélection** 75 cl **68**  
Weingut Herzog, AOC St. Gallen  
Sauvignon Blanc

**Terre Alte Bianco** 75 cl **62**  
Gialdi, Ticino DOC  
Merlot

### Österreich

**Markowitsch Grüner Veltliner Alte Reben** 75 cl **64**  
Gerhard Markowitsch, Carnuntum DAC  
Grüner Veltliner

### Frankreich

**Bernard Michaut Chablis** 75 cl **74**  
Domaine Michaut, AOC Chablis  
Chardonnay

### Spanien

**Carramimbre Verdejo** 75 cl **56**  
Bodegas Pingón, DO Rueda  
Verdejo

### Italien

**Endrizzi Chardonnay** 75 cl **60**  
Cantina Endrizzi, Trentino DOC  
Chardonnay

## ROTWEINE



### Schweiz

**Dorenoir** 75 cl **68**  
Weingut Strada, AOC Schaffhausen  
Pinot Noir, Dornfelder, Regent

**Malanser Pinot Noir Spätlese** 75 cl **72**  
von Salis, AOC Graubünden  
Pinot Noir

**Lindenhof Cabernet Merlot** 75 cl **72**  
Weingut Lindenhof, AOC Schaffhausen  
Cabernet, Merlot

**Herzog Pinot Noir** 75 cl **78**  
Weingut Herzog, AOC St. Gallen  
Pinot Noir

**Fläscher Pinot Noir «Uris»** 75 cl **92**  
Andrea Davaz, AOC Graubünden  
Pinot Noir  
*Goldmedaille Mondial des Pinots*

**Sassi Grossi** 75 cl **109**  
Gialdi, Ticino DOC  
Merlot

### Italien

#### Piemont

**Barbera d'Alba Trevie** 75 cl **72**  
Cantina Vieti, Barbera d'Alba DOC  
Barbera

**Barolo Marrone** 75 cl **99**  
Gian Piero Marrone, Barolo DOCG  
Nebbiolo

#### Veneto

**La Musa Ripasso Superiore** 75 cl **68**  
La Musa, Valpolicella DOC  
Corvina, Molinara, Rondinella

**Amarone Classico Superiore** 75 cl **82**  
La Giaretta, Valpolicella DOC  
Corvina, Corvione, Rondinella

**Toscana****Ceppitaio** 75 cl **56**

Azienda Russo, Toscana IGT

Sangiovese, Ciliogolo, Colorino, Canaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Poggio al Sole** 75 cl **66**

Poggio al Sole, Chianti DOCG

Sangiovese, Canaiolo

**Sasso Bucato** 75 cl **84**

Azienda Agricola Russo, Toscana IGT

Merlot, Cabernet Sauvignon

**Bolgheri Rosso** 75 cl **78**

Le Macchiole, Bolgheri DOC

Merlot, Sangiovese, Cabernet Franc

**Giusto di Notri 2021** 75 cl **145**

Tua Rita, Toscana IGT

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

*Robert Parker 96, James Suckling 96***Argentiera 2021** 75 cl **164**

Argentiera, Bolgheri DOC

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

*Falstaff 97, James Suckling 97***Sardegna****Terre Brune Superiore** 37 cl **54**Cantina di Santadi, Carignano del Sulcis DOC 75 cl **98**Bovale, Carignano 150 cl **185****Spanien****Rioja****Zinio Rioja Crianza** 75 cl **60**

Bodegas Zinio, DO Rioja

Tempranillo

**Ribera del Duero****Carramimbre Crianza** 75 cl **68**

Bodegas Pingon, Ribera del Duero DO

Tinto Fino, Cabernet Sauvignon

**Aalto Tinto Cosecha 2020** 75 cl **108**Bodegas Alto, Ribera del Duero DO 150 cl **198**

Tinto Fino

*Robert Parker 94***Frankreich****Bordeaux****Château Siran 2019** 75 cl **94**

Château Siran, Cru Bourgeois Margaux

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

*James Suckling 94***Österreich****Zweigelt Unplugged** 37 cl **42**Hannes Reeh, Burgenland 75 cl **72**Zweigelt 150 cl **132****Schwarz Rot 2020** 75 cl **99**

Johann Schwarz, Burgenland

Zweigelt

*Falstaff 95***Argentinien****Kaiken Malbec** 75 cl **64**

Bodega Kaiken, Mendoza DO

Malbec

**Italien****Ben Ryé** 37.5 cl **59**

Donnafugata Kellerei, Pantelleria

Zibibbo

**Frankreich****Château Doisy-Védrines, 2<sup>ème</sup> cru classé** 37.5 cl **59**

Famille Castéja, Barsac, Sauternes

Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

**Spanien****Nus Vin Dulce Priorat** 37.5 cl **69**

Fince Mans d'en Gil, Bellmunt del Priorat

Garnacha, Syrah, Viognier

# BIER & CIDER

## OFFEN

### Schweiz

<b>Revier Bier</b>	4,8%	0.3l	<b>5,2</b>
Lager		0.5l	<b>7,8</b>
		1.9l	<b>25</b>
<b>Boxer</b>	5,2%	0.3l	<b>5,5</b>
Pale Ale		0.5l	<b>8,3</b>
		1.9l	<b>28</b>

## FLASCHEN

### Schweiz

<b>Chopfab</b>	5,4%	0.33l	<b>7,5</b>
Amber			
<b>Chopfab</b>	6%	0.33l	<b>9</b>
Selection IPA			
<b>Chopfab Draft</b>	4,2%	0.33l	<b>7</b>
<b>Appenzeller Hanfblüte</b>	5,2%	0.33l	<b>7</b>
<b>Appenzeller Panaché</b>	2,5%	0.33l	<b>7</b>
Trüb			
<b>Bière d'Abbaye</b>	10%	0.75l	<b>31</b>
Triple Blonde Pilgrim			
<b>Locher Craft</b>	5%	0.33l	<b>8</b>
Hazy Climber IPA			



### Belgien

<b>Liefmans Fruitesse on the Rocks</b>	3,8%	0.25l	<b>7,5</b>
<b>Hoegaarden Witbier</b>	4,9%	0.33l	<b>7,8</b>
<b>Delirium Tremens</b>	8,5%	0.33l	<b>9,2</b>
<b>Westmalle Trappist Triple</b>	9,5%	0.75l	<b>28</b>
<b>La Big Chouffe</b>	8%	1.5l	<b>55</b>
Triple Blonde Pilgrim			

<b>Chimay Grande Réserve</b>	9%	3l	<b>145</b>
Brune Bleue			

### Tschechien

<b>Gambrinus Lager</b>	5%	0.5l	<b>8,8</b>
------------------------	----	------	------------

### England

<b>Spitfire Premium Kentish Ale</b>	4,5%	0.5l	<b>9</b>
Amber			
<b>Shepherd Neame 1698</b>	6,5%	0.5l	<b>9</b>
Dunkles Amber			

### Irland

<b>Guinness West Indies Porter</b>	6%	0.5l	<b>9,8</b>
<b>Guinness Hop House 13</b>	5%	0.33l	<b>7,5</b>
Lager			

### Schottland

<b>BrewDog IPA</b>	5,4%	0.33l	<b>7,8</b>
--------------------	------	-------	------------



### Dänemark

<b>Faxe</b>	5%	1l	<b>14</b>
Lager			

## ALKOHOLFREIE BIERE



### Portugal

Super Bock Lager 5,2% 0.33 l **6,5**

### Italien

Ichnusa Non Filtrata Lager 5% 0.33 l **7,5**

### Deutschland

Schneider Weisse Original Weizen 5,4% 0.5 l **8**

Flensburger Pilsener Lager 4,8% 0.33 l **7,5**

Astra Rotlicht Untergäriges Starkbier 6% 0.33 l **7,5**

### Mexiko

Corona Extra 4,5% 0.33 l **7**

### Hawaii

Kona Big Wave Goldenes Ale 4,6% 0.355 l **8,5**

### Schweiz

Appenzeller Sonnwendig 0.33 l **6,5**

### Mexiko

Corona Cero 0.35 l **7**

### Deutschland

Andechser Weissbier 0.5 l **8**

Riegele IPA Liberis 2+3 0.33 l **7,5**

## CIDER



### Schweiz

Cider Clan Straight Apple 4,5% 0.33 l **7**

Cider Clan Easy Apple Alkoholfrei 0.33 l **7**

**PROSECCO**  
*Flatrate*

LADIES ONLY

Täglich von 17-20 Uhr  
unbeschränkt Astoria 9.5  
trinken für  
**nur CHF 22.-**  
In der Fox House Bar

## APERITIF



### Wasser & Softgetränke

**Wasser** 0.5l **6** 1l **8**  
mit oder ohne Kohlensäure

**Fritz-Kola** 0.33l **5,5**

**Fritz-Kola zuckerfrei**

**Fritz-Kola Mischmasch**

**Fritz-Limo Zitrone**

**Fritz-Limo Orange**

**Fritz-Spritz Rhabarber**

**Fritz-Honigmelone**

**Red Bull** 0.25l **6**

**El Tony Mate** 0.33l **6**

**Double Dutch** 0.2l **5,5**

Indian Tonic

Cranberry & Ginger Tonic

Cucumber & Watermelon

Ginger Beer

Pink Grapefruit

Ginger Ale

Double Lemon

**Apfelschorle naturtrüb** 0.4l **5,5**

**Saft vom Fass naturtrüb** 0.5l **7,5**

**Säfte** 0.3l **5**

Orange, Süßmost, Cranberry,

Passionsfrucht, Mango, Pink Grapefruit

### Hausgemachter Eistee

**Relax Total** 0.4l **6,9**

Schwarztee mit Limette, Ingwer und

Holunderblüte

**Babes on the Beach** 0.4l **6,9**

Früchtetee mit Limette, Maracuja und

Grenadine

### Tee

**High Darling**

Bio-Darjeeling

**Team Spirit**

Grüntee mit Zitronengras

**Heidi's Delight**

Bio-Kräutertee mit Pfefferminze

**Space Cookie**

Bio-Kräutertee mit Kakaoschale und Ingwer

**Scuba Garden**

Grüner Rooibos mit Spirulina

**Maybe Baby**

Bio-Früchtetee mit Hibiskus, Apfel  
und Erdbeere

**Smooth Operator**

Bio-Kamillentee

### Kaffee

**Kaffee Creme, Espresso** **5**

**Doppio** **5,8**

**Cappuccino, Milchkaffee** **6**

**Flat White, Latte Macchiato** **6,5**

**Schokolade & Ovomaltine** **6**

Kalt oder warm

**5,5** **Revier Spritz** **15**

Fritz-Spritz Rhabarber, Likör 43, Vodka

**Ramazotti Amaro** **9**

**Martini Bianco/Rosso** **9**

**Campari Orange** **11**

**Aperol Spritz** **12,5**

**Hugo** **12,5**

**Lillet Blanc / Rosé** **12,5**

**San Bitter** **6,5**

Alkoholfrei

## SHOTS



**Berliner Luft** 18° 2 cl **5**

Pfefferminzlikör

**Heuschnaps** 25° 2 cl **5**

**Gingerillo** 35° 2 cl **5**

**Braulio** 21° 2 cl **5**

**Appenzeller** 29° 2 cl **5**

## GIN

<b>Schweiz</b>			
Deux Frères	43°	4 cl	<b>17</b>
Draft Brothers Wood n' Gin	43°	4 cl	<b>18</b>
<b>England</b>			
Beefeater London Dry Gin	40°	4 cl	<b>10</b>
Opihr Oriental Spiced	40°	4 cl	<b>14</b>
Brockmans Premium Gin	40°	4 cl	<b>14</b>
<b>Schottland</b>			
Hendrick's Gin	41,4°	4 cl	<b>12</b>
<b>Italien</b>			
Malfy Gin Rosa	41°	4 cl	<b>13</b>
<b>Deutschland</b>			
Monkey 47 Gin	47°	4 cl	<b>15</b>
<b>Japan</b>			
KI NO BI Kyoto Dry Gin	45,7°	4 cl	<b>16</b>
<b>Belgien</b>			
Amuerte Coca Leaf	43°	4 cl	<b>18</b>

## VODKA

Absolut Vodka	40°	4 cl	<b>10</b>
Ciroc	40°	4 cl	<b>13</b>

## RUM

Havana Club Añejo 3 años	40°	4 cl	<b>10</b>
Havana Club Añejo Especial	40°	4 cl	<b>11</b>
Goslings Black Seal	40°	4 cl	<b>13</b>
Havana Club Añejo 7 años	40°	4 cl	<b>14</b>
Diplomático Reserva Exclusiva	40°	4 cl	<b>17</b>
Zacapa Centenario Solera 23 Grand Reserva	40°	4 cl	<b>22</b>

## TEQUILA

Olmecca Blanco Tequila	38°	2 cl	<b>5</b>
Patròn Añejo	40°	2 cl	<b>9</b>

## WHISKY

Jameson Irish Whiskey	40°	4 cl	<b>11</b>
Four Roses Bourbon	40°	4 cl	<b>11</b>
Gragganmore 12 years Single	40°	4 cl	<b>14</b>
Säntis Malt Edition Sigel	40°	4 cl	<b>15</b>
Oban Single Malt 14 years	43°	4 cl	<b>17</b>
Lagavulin Single Malt 16 years	43°	4 cl	<b>19</b>

## COGNAC / WEINBRAND

Carlos Gran Reserva	40°	2 cl	<b>8</b>
Remy Martin V.S.O.P.	40°	2 cl	<b>13</b>
Davidoff Classic V.S.O.P.	40°	2 cl	<b>16</b>



## SPIRITS



Säntis Spirits Vieille Poire	40°	2 cl	<b>10</b>
Paessanella Grappa di Brunello	41°	2 cl	<b>8</b>
Berta Giulia Grappa Chardonnay	40°	2 cl	<b>10</b>
Guglhof alte Zwetschge 8 Jahre	40°	2 cl	<b>10</b>
Guglhof Williamsbrand	41°	2 cl	<b>9</b>

## COCKTAILS



Revier Mule	<b>15</b>	Couple Sour	<b>15</b>
Gin, Ingwerbier, Limettensaft		Amaretto/Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	
Ingwersion	<b>15</b>	Dark & Stormy	<b>15</b>
Ingwerlikör, Mango- und Passionsfruchtnektar, Zitronensaft, Zuckersirup, Ingwer		Dunkler Rum, Ingwerbier, Limettensaft	
Gin des Lebens	<b>15</b>	Caipirinha	<b>15</b>
Gin, Pink Grapefruitsaft, Zitrone		Cachaça, Rohrzucker, Limette	
Gin Basil Smash	<b>15</b>	Mojito	<b>15</b>
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum		Rum, Limette, Zuckersirup, Pfefferminze, Soda	
Holy Moly	<b>15</b>	Pimm's Cup	<b>15</b>
Gin/Vodka, Holundersirup, Zitronensaft, Apfelsaft, Gurke		Pimm's No 1, Ginger Ale, Zitrone, Gurke, Orange	
Sonnehochzwei	<b>15</b>	Negroni	<b>15</b>
Vodka, Licor 43, Passionsfruchtnektar, Zitronensaft, Orangenbitter		Gin, Campari, Martini Rosso	
		Espresso Martini	<b>15</b>
		Vodka, Espresso, Kahlúa	

**DAS spektakulärste CHECK-IN DER WELT.**

**Beginne deinen Aufenthalt im Revier Adelboden mit einem Sprung aus 4000 Metern direkt vor das Hotel**

Ab CHF 666 pro Person mit Übernachtung

**RF Flying Fox**

# EVENTPROGRAMM



## FEBRUAR

DO → 05.02. → 20H



**FÜFERCHETTI**  
DER ESPENTALK IM REVIER

James Wehrli und Marc Baumeler begrüssen eine hochkarätige Gästerunde und nehmen alles rund um den FCSG unter die Lupe.

EINTRITT: FREI

DO → 12.02. → 20H  
**OPEN MIC COMEDY**  
MIT FABIAN RÜTSCHÉ

Lachen, staunen, geniessen – Comedian Fabian Rüttsche, führt mit Stil, Spontanität und feinem Gespür durch einen Abend voller Überraschungen.

EINTRITT: FREI

DO → 19.02. → 20H



**HIGH SOUTH (USA)**

Direkt aus Nashville in die Fox House Bar: High South bringen ihren Westcoast-Sound mit grandiosen, dreistimmigen Harmonien, der an Bands wie die Eagles oder Crosby, Stills & Nash erinnert, ins Revier.

EINTRITT: FREI

MITTWOCH → 25.02. → 19H



**PUBQUIZ**  
DIE NACHT DER QUIZ-FÜXE

Raten, Schwitzen, Punkten. In 2er- bis 5er-Gruppen geht es an knifflige Fragen aus den Bereichen Sport, Musik, Gesellschaft, Politik, Filme und Aktuelles. In 2er- bis 5er-Gruppen geht es an knifflige Fragen aus den Bereichen Sport, Musik, Gesellschaft, Politik, Filme und Aktuelles.

PREIS PRO TEILNEHMER: CHF 14  
BESCHRÄNKTE TEILNEHMERZAHL

## MÄRZ

DO → 05.03. → 19H  
**FOXHOUSE VOCAL NIGHT**  
REAL VOICES. REAL MOMENTS. NO FILTER.



EINTRITT: FREI – FÜR DEIN SPOT AUF DER SETLIST:  
MELDE DICH BEI CONTACT@KATY-O.COM

FR → 13.03. → 18:30H  
**KRIMI – DINNER**  
INTERACTIVE

PREIS: CHF 139 PRO PERSON  
INKL. 3 GANG MENÜ, APÉRO, SNACKS UND  
EINEM EINZIG-ARTIGEN KRIMI ERLEBNIS.

DO → 19.03. → 20H  
**OPEN MIC COMEDY**

EINTRITT: FREI

FR → 27.03. → 20H



**BUNGLE BROTHERS**

Klassischer Boombap, trockene Drums und ehrliches Storytelling aus der Region.

EINTRITT: FREI

SA → 21.03. → 20:30H



**HELP!**  
A BEATLES TRIBUTE



Wir bringen die grösste Band aller Zeiten zurück auf die Bühne mit einer der europaweit besten und authentischsten Beatles Shows überhaupt. So nah am Original, dass du vergisst, in welchem Jahrzehnt du gerade bist!

TICKETS: CHF 38  
MIT EXKLUSIVEM DINNER: CHF 108

## APRIL

DO → 02.04. → 20H  
**OST SESSION #1**  
LA LOWMAN & OLIANDER

La Lowman machen Popmusik mit Tiefgang: zwei Multi Instrumentalist:innen erschaffen mit Loops dichte, groovende Klangwelten. Special Guest: OLIANDER alias Oliver Jam & Helder

TICKETS: CHF 23

SA → 04.04. → AB 14H  
**REVIER FAMILY DAY**

KONZERT MIT MARIUS VON DER JAGDKAPPELE

Revier Family Day am Ostersonntag – ein buntes Rahmenprogramm zum Spielen, Lachen und Verweilen.

KONZERTTICKET: CHF 15



DO → 09.04. → 20H  
**FÜFERCHETTI**  
DER ESPENTALK IM REVIER



Im Fokus steht der Espen-Kosmos, ergänzt durch die grossen Themen der Super League und der Schweizer Nationalmannschaft.

EINTRITT: FREI

DO → 16.04. → 20H



**OPEN MIC COMEDY**

EINTRITT: FREI

MI → 22.04. → AB 16H  
**FCSG FAN DAY**



Autogramme, Action und ganz viel Grün-Weiss: Am FCSG Fanday triffst du ausgewählte Stars aus dem Männerteam und der Frauen-Equipe ganz nah.

EINTRITT: FREI

MI → 29.04. → 19H  
**PUBQUIZ**  
DIE NACHT DER QUIZ-FÜXE

PREIS PRO TEILNEHMER: CHF 14  
BESCHRÄNKTE TEILNEHMERZAHL



