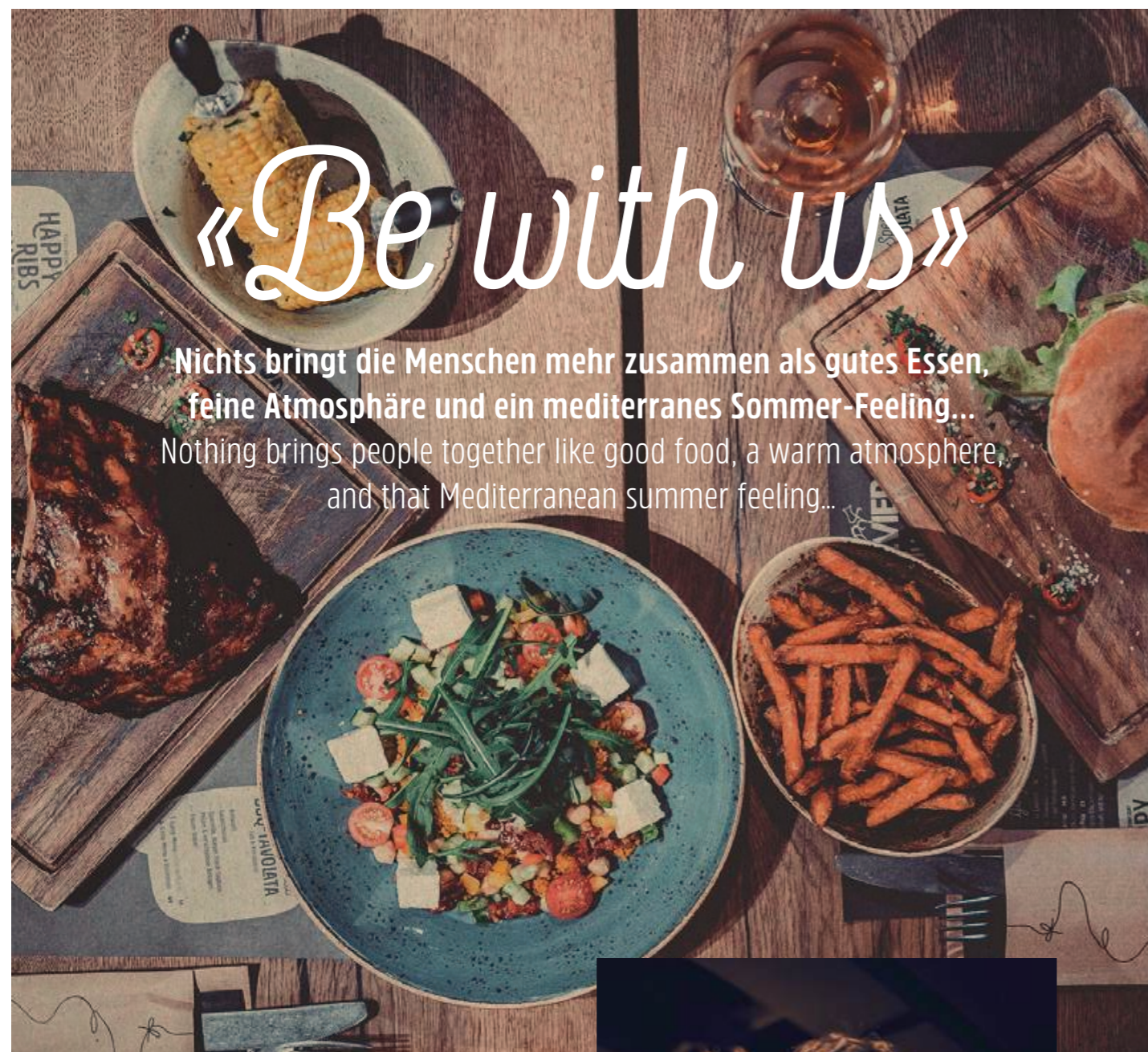


# FOOD Journal DRINKS





# «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 Landrauchschinken  
Olives, padano and rustic smoked ham

### Pica Pica 23

Spicy Chicken Lollipops, Pimientos, Meatballs und Tomatensauce  
Spicy Chicken Lollipops, Pimientos, Meatballs and tomato sauce

## TATAR

Tatar 70 g 24 140 g 32  
Rind  
Beef

## SOUPS

### Tom K. 16

Kokosmilch, Ingwer, Pilze, Tomaten und Sojasprossen  
Aromatic broth with coconut milk, ginger, mushrooms, tomatoes and fresh bean sprouts

## SUMMER VIBES

### Burrata 25

mit lauwarmen Cherrytomaten, Basilikum und Pinienkernen  
with lukewarm cherry tomatoes, basil and pine nuts

### Griechischer Salat 21

mit Tomaten, Gurken, Peperoni, roten Zwiebeln, Feta und Tzatziki, dazu Pizzabrot  
with tomatoes, cucumber, peppers, red onions, feta cheese and tzatziki, served with pizza bread

### 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, Thymian-Ahorndressing  
Chickpeas, dried tomatoes, vegetables, thyme-maple dressing

### Tuna Tataki 27

mit Quinoa, schwarzer Knoblauchmayo und Kresse  
with quinoa, black garlic mayo and cress

### Vitello Tonnato 28

Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Rucola  
veal with tuna sauce, capers and arugula

### Aubergine & Peperoni 18

mariniertes Gemüse mit Basilikum-Hummus, Soja-Miso, Sesam und Pizzabrot  
marinated vegetables with basil hummus, soy miso, sesame and pizza bread



## Pinsa

Schon die alten Römer erfreuten sich an dem locker-leichten Sauerteig, der aus verschiedenen Mehllarten 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, Landrauchschinken, Rucola, Padano, Balsamicocreme  
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

### Roastbeef 28

Crème fraîche, Roastbeef, Rucola, Parmesan und Zitronenöl  
crème fraîche, roast beef, arugula, parmesan and lemon oil

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>Lammnierstück</b> Lamb loin	180 g	<b>38</b>
<b>Teriyaki-Pouletspiess</b> Teriyaki Chicken Skewer	180 g	<b>28</b>
<b>Spareribs</b> Schwein/Pork mit <b>BBQ-Marinade</b> with BBQ marinade	350 g	<b>34</b>
<b>Tomahawk Steak</b> Rind/Beef <b>Grilliertes Tomahawk Steak</b> Grilled tomahawk steak	1 kg	<b>158</b>





### BURGER

<b>Fox Burger</b>  Rindsburger im Brioche Bun, Speck, Coleslaw, Cheddar und Haussauce Beef burger in a brioche bun with bacon, coleslaw, cheddar and house sauce	27
<b>Triple B</b>  Patty aus schwarzen Bohnen im Bun, Lattich, Tomate und Sesam-Soja-Mayo Black bean patty served in a bun with crisp lettuce, fresh tomatoes, and a creamy sesame-soy mayo	<b>24</b>


### FISCH

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

### SIDE DISHES

<b>Fries</b>  +Chili Cheese	<b>6</b> <b>1,5</b>
<b>Sweet Potato Fries</b>  +Chili Cheese	<b>7,5</b> <b>1,5</b>
<b>Coleslaw</b>	<b>7</b>
<b>Grillgemüse</b>  Grilled vegetables	<b>7</b>
<b>Rosmarin Kartoffeln</b>  Rosemary potatoes	<b>7,5</b>

## BIG SNACKS

<b>Spicy Mayo Wings</b> Chicken Wings an <b>Spicy Mayo-Marinade</b> Chicken Wings with spicy mayo	<b>23</b>
<b>BBQ Wings</b> Chicken Wings in <b>BBQ Marinade</b> Chicken Wings in BBQ Marinade	<b>23</b>
<b>Asia Wings</b> Chicken Wings in <b>Ponzu Kalamansi-Marinade</b> Chicken Wings in Ponzu Kalamansi-Marinade	<b>23</b>
<b>Wings to Share</b> Asia Chicken-, Spicy Mayo- und <b>BBQ Chicken Wings</b> Asia Chicken-, Spicy Mayo- and BBQ Chicken Wings	<b>26</b>
<b>Cauliflower Wings</b>  <b>Blumenkohl gebacken mit Sesam-Soja-Dip</b> Baked cauliflower with sesame-soy dip	<b>21</b>

## SWEETS

<b>Frozen Yogurt</b> mit <b>Toppings deiner Wahl</b> With your choice of toppings	<b>7,5</b>
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> <b>Flüssiger Kern, Vanille-Eis und Rahm</b> Molten chocolate cake, vanilla ice cream & whipped cream	<b>15</b>
<b>Tiramisu</b> Tiramisu	<b>15</b>
<b>Zitronenpannacotta</b> mit <b>Beeren und Zitronenzeste</b> with berries and lemon zest	<b>14</b>
<b>Daily Sweet</b> Fragen Sie uns Feel free to ask us	<b>9</b>
<b>Funky Ice Cream Frappé</b> <b>Schokolade oder Früchtebasis</b> Choice of chocolate or fruit as the base	<b>13</b>
<b>Hausgemachtes Sorbet</b> mit <b>Zutaten aus unserem Garten</b> Homemade sorbet with ingredients from our garden	<b>9</b>
<b>Glace</b> 1 Kugel / Scoop <b>4</b> 2 Kugeln / Scoops <b>7</b> <b>Vanille, Schokolade, Mangosorbet, Himbeersorbet</b> Vanilla, chocolate, mango sorbet, raspberry sorbet	

✿ **IMMER MITTWOCH ABEND** ✿

## Chicken Wednesday

**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**

**CHF 31**

**Cauliflower wings**

# Prickelnd

## CHAMPAGNER



### ASTORIA 9.5

Spumante Brut

10 cl **8,5**

75 cl **59**

<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

<b>Saver Sex on the Beach</b>	<b>14</b>	<b>Amaretto Sour</b>	<b>12</b>
Orangensaft, Cranberrysaft, Zitronensaft, Grenadine		Rebels Amaretto, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiss	
<b>Cuba Libre</b>	<b>14</b>	<b>Vibrante Spritz</b>	<b>11</b>
Non Rum, Rohrzucker, Zitronensaft, Cola		Martini Vibrante, Tonic, Orange	
<b>Gin Basil Smash</b>	<b>14</b>	<b>Florale Spritz</b>	<b>11</b>
Non Gin, Zuckersirup, Basilikum, alkoholfreier Schaumwein		Martini Florale, Ginger Ale, Rosmarin	
<b>Negroni</b>	<b>14</b>	<b>Grapefruit Spritz</b>	<b>11</b>
Non Gin, Non Wermut, Bitter		Pink Grapefruit Tonic, Agave, Limette	
		<b>Manzoni Spritz</b>	<b>11</b>
		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

<b>Schweiz</b>		
<b>Lindenhof LH Weisse Cuvée</b>	75 cl	<b>64</b>
AOC Schaffhausen		
Riesling Silvaner, Gewürztraminer		
<b>Fläscher Grauburgunder</b>	75 cl	<b>68</b>
Hansjörg Lampert, AOC Graubünden		
Grauburgunder		
<b>Sauvignon Blanc Sélection</b>	75 cl	<b>68</b>
Weingut Herzog, AOC St. Gallen		
Sauvignon Blanc		
<b>Terre Alte Bianco</b>	75 cl	<b>62</b>
Gialdi, Ticino DOC		
Merlot		
<b>Österreich</b>		
<b>Markowitsch Grüner Veltliner Alte Reben</b>	75 cl	<b>64</b>
Gerhard Markowitsch, Carnuntum DAC		
Grüner Veltliner		
<b>Frankreich</b>		
<b>Bernard Michaut Chablis</b>	75 cl	<b>74</b>
Domaine Michaut, AOC Chablis		
Chardonnay		
<b>Spanien</b>		
<b>Carramimbre Verdejo</b>	75 cl	<b>56</b>
Bodegas Pingón, DO Rueda		
Verdejo		
<b>Italien</b>		
<b>Endrizzi Chardonnay</b>	75 cl	<b>60</b>
Cantina Endrizzi, Trentino DOC		
Chardonnay		

## ROTWEINE

<b>Schweiz</b>		
<b>Dorenoir</b>	75 cl	<b>68</b>
Weingut Strada, AOC Schaffhausen		
Pinot Noir, Dornfelder, Regent		
<b>Malanser Pinot Noir Spätlese</b>	75 cl	<b>72</b>
von Salis, AOC Graubünden		
Pinot Noir		
<b>Lindenhof Cabernet Merlot</b>	75 cl	<b>72</b>
Weingut Lindenhof, AOC Schaffhausen		
Cabernet, Merlot		
<b>Herzog Pinot Noir</b>	75 cl	<b>78</b>
Weingut Herzog, AOC St. Gallen		
Pinot Noir		
<b>Fläscher Pinot Noir «Uris»</b>	75 cl	<b>92</b>
Andrea Davaz, AOC Graubünden		
Pinot Noir		
<i>Goldmedaille Mondial des Pinots</i>		
<b>Sassi Grossi</b>	75 cl	<b>109</b>
Gialdi, Ticino DOC		
Merlot		
<b>Italien</b>		
<b>Piemont</b>		
<b>Barbera d'Alba Trevie</b>	75 cl	<b>72</b>
Cantina Vieti, Barbera d'Alba DOC		
Barbera		
<b>Barolo Marrone</b>	75 cl	<b>99</b>
Gian Piero Marrone, Barolo DOCG		
Nebbiolo		
<b>Veneto</b>		
<b>La Musa Ripasso Superiore</b>	75 cl	<b>68</b>
La Musa, Valpolicella DOC		
Corvina, Molinara, Rondinella		
<b>Amarone Classico Superiore</b>	75 cl	<b>82</b>
La Giaretta, Valpolicella DOC		
Corvina, Corvinone, Rondinella		

<b>Toscana</b>		
<b>Ceppitaio</b>	75 cl	<b>56</b>
Azienda Russo, Toscana IGT		
Sangiovese, Ciliegolo, Colorino, Canaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon		
<b>Poggio al Sole</b>	75 cl	<b>66</b>
Poggio al Sole, Chianti DOCG		
Sangiovese, Canaiolo		
<b>Sasso Bucato</b>	75 cl	<b>84</b>
Azienda Agricola Russo, Toscana IGT		
Merlot, Cabernet Sauvignon		
<b>Bolgheri Rosso</b>	75 cl	<b>78</b>
Le Macchiole, Bolgheri DOC		
Merlot, Sangiovese, Cabernet Franc		
<b>Giusto di Notri 2021</b>	75 cl	<b>145</b>
Tua Rita, Toscana IGT		
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		
<i>Robert Parker 96, James Suckling 96</i>		
<b>Argentiera 2021</b>	75 cl	<b>164</b>
Argentiera, Bolgheri DOC		
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		
<i>Falstaff 97, James Suckling 97</i>		
<b>Sardegna</b>		
<b>Terre Brune Superiore</b>	37 cl	<b>54</b>
Cantina di Santadi, Carignano del Sulcis DOC		
Bovale, Carignano		
75 cl <b>98</b>		
150 cl <b>185</b>		
<b>Spanien</b>		
<b>Rioja</b>		
<b>Zinio Rioja Crianza</b>	75 cl	<b>60</b>
Bodegas Zinio, DO Rioja		
Tempranillo		
<b>Ribera del Duero</b>		
<b>Carramimbre Crianza</b>	75 cl	<b>68</b>
Bodegas Pingon, Ribera del Duero DO		
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon		
<b>Aalto Tinto Cosecha 2020</b>	75 cl	<b>108</b>
Bodegas Alto, Ribera del Duero DO		
150 cl <b>198</b>		
Tinto Fino		
<i>Robert Parker 94</i>		

<b>Frankreich</b>		
<b>Bordeaux</b>		
<b>Château Siran 2019</b>	75 cl	<b>94</b>
Château Siran, Cru Bourgeois Margaux		
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		
<i>James Suckling 94</i>		
<b>Österreich</b>		
<b>Zweigelt Unplugged</b>	37 cl	<b>42</b>
Hannes Reeh, Burgenland		
75 cl <b>72</b>		
150 cl <b>132</b>		
Zweigelt		
<b>Schwarz Rot 2020</b>	75 cl	<b>99</b>
Johann Schwarz, Burgenland		
Zweigelt		
<i>Falstaff 95</i>		
<b>Argentinien</b>		
<b>Kaiken Malbec</b>	75 cl	<b>64</b>
Bodega Kaiken, Mendoza DO		
Malbec		

## SÜSS

<b>Italien</b>		
<b>Ben Ryé</b>	37.5 cl	<b>59</b>
Donnafugata Kellerei, Pantelleria		
Zibibbo		
<b>Frankreich</b>		
<b>Château Doisy-Védrines, 2<sup>ème</sup> cru classé</b>	37.5 cl	<b>59</b>
Famille Castéja, Barsac, Sauternes		
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle		
<b>Spanien</b>		
<b>Nus Vin Dulce Priorat</b>	37.5 cl	<b>69</b>
Fince Mans d'en Gil, Bellmunt del Priorat		
Garnacha, Syrah, Viognier		

# BIER & CIDER

## OFFEN

<b>Schweiz</b>			
Revier Bier	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

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

<b>Belgien</b>			
Hoegaarden Witbier	4,9%	0.33l	<b>7,8</b>
Westmalle Trappist Triple	9,5%	0.75l	<b>28</b>
La Big Chouffe	8%	1.5l	<b>55</b>
Triple Blonde Pilgrim			
Chimay Grande Réserve	9%	3l	<b>145</b>
Brune Bleue			
<b>Tschechien</b>			
Gambrinus Lager	5%	0.5l	<b>8,8</b>
<b>England</b>			
Spitfire Premium Kentish Ale	4,5%	0.5l	<b>9</b>
Amber			
Shepherd Neame 1698	6,5%	0.5l	<b>9</b>
Dunkles Amber			
<b>Irland</b>			
Guinness West Indies Porter	6%	0.5l	<b>9,8</b>
Guinness Hop House 13	5%	0.33l	<b>7,5</b>
Lager			
<b>Schottland</b>			
BrewDog IPA	5,4%	0.33l	<b>7,8</b>
<b>Dänemark</b>			
Faxe	5%	1l	<b>14</b>
Lager			

# ALKOHOLFREIE BIERE

<b>Portugal</b>			
Super Bock Lager	5,2%	0.33l	<b>6,5</b>
<b>Italien</b>			
Ichnusa Non Filtrata	5%	0.33l	<b>7,5</b>
Lager			
<b>Deutschland</b>			
Schneider Weisse Original	5,4%	0.5l	<b>8</b>
Weizen			
Flensburger Pilsener	4,8%	0.33l	<b>7,5</b>
Lager			
Astra Rotlicht	6%	0.33l	<b>7,5</b>
Untergäriges Starkbier			
<b>Mexiko</b>			
Corona Extra	4,5%	0.33l	<b>7</b>
<b>Hawaii</b>			
Kona Big Wave	4,6%	0.355l	<b>8,5</b>
Goldenes Ale			

<b>Schweiz</b>			
Appenzeller Sonnwendig	0.33l	<b>6,5</b>	
<b>Mexiko</b>			
Corona Cero	0.35l	<b>7</b>	
<b>Deutschland</b>			
Andechser Weissbier	0.5l	<b>8</b>	
Riegele IPA Liberis 2+3	0.33l	<b>7,5</b>	

## CIDER

<b>Schweiz</b>			
Cider Clan Straight Apple	4,5%	0.33l	<b>7</b>
Cider Clan Easy Apple	0.33l	<b>7</b>	
Alkoholfrei			



**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

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 0.4l **6,9**  
Relax Total  
Schwarztee mit Limette, Ingwer und  
Holunderblüte

Babes on the Beach 0.4l **6,9**  
Früchtetee mit Limette, Maracuja und  
Grenadine

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

Doppio **5,8**

Cappuccino, Milchkaffee **6**

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

Schokolade & Ovomaltine **6**  
Kalt oder warm

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

Schweiz  
Deux Frères 43° 4 cl **17**

Draft Brothers Wood n' Gin 43° 4 cl **18**

England  
Beefeater London Dry Gin 40° 4 cl **10**

Opihr Oriental Spiced 40° 4 cl **14**

Brockmans Premium Gin 40° 4 cl **14**

Schottland  
Hendrick's Gin 41,4° 4 cl **12**

Italien  
Malfy Gin Rosa 41° 4 cl **13**

Deutschland  
Monkey 47 Gin 47° 4 cl **15**

Japan  
KI NO BI Kyoto Dry Gin 45,7° 4 cl **16**

Belgien  
Amuerte Coca Leaf 43° 4 cl **18**

## VODKA

Absolut Vodka 40° 4 cl **10**

Ciroc 40° 4 cl **13**

## RUM

Havana Club Añejo 3 años 40° 4 cl **10**

Havana Club Añejo Especial 40° 4 cl **11**

Goslings Black Seal 40° 4 cl **13**

Havana Club Añejo 7 años 40° 4 cl **14**

Diplomático Reserva Exclusiva 40° 4 cl **17**

Zacapa Centenario Solera 23 Grand Reserva 40° 4 cl **22**

## TEQUILA

Olmeca Blanco Tequila 38° 2 cl **5**

Patrón Añejo 40° 2 cl **9**

## WHISKY

Jameson Irish Whiskey 40° 4 cl **11**

Four Roses Bourbon 40° 4 cl **11**

Gragganmore 12 years Single 40° 4 cl **14**

Säntis Malt Edition Sigel 40° 4 cl **15**

Oban Single Malt 14 years 43° 4 cl **17**

Lagavulin Single Malt 16 years 43° 4 cl **19**

## COGNAC / WEINBRAND

Carlos Gran Reserva 40° 2 cl **8**

Remy Martin V.S.O.P. 40° 2 cl **13**

Davidoff Classic V.S.O.P. 40° 2 cl **16**



**FLYING FOX**  
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

— **REVIER TRAVEL PASS** —

Mit dem Revier Travel Pass entdeckst du die Schweiz  
und Österreich flexibel und unkompliziert.  
7 Nächte – frei einlösbar in 6 Revier Hotels deiner Wahl –  
bereits ab CHF 539 pro Person

Weitere Informationen unter [revierhotels.com](http://revierhotels.com)

## SPIRITS

## COCKTAILS

<b>Säntis Spirits Vieille Poire</b> 40° 2cl <b>10</b>	<b>Revier Mule</b> <b>15</b> Gin, Ingwerbier, Limettensaft	<b>Couple Sour</b> <b>15</b> Amaretto/Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss
<b>Paessanella Grappa di Brunello</b> 41° 2cl <b>8</b>	<b>Ingwersion</b> <b>15</b> Ingwerlikör, Mango- und Passionsfruchtnektar, Zitronensaft, Zuckersirup, Ingwer	<b>Dark &amp; Stormy</b> <b>15</b> Dunkler Rum, Ingwerbier, Limettensaft
<b>Berta Giulia Grappa Chardonnay</b> 40° 2cl <b>10</b>	<b>Gin des Lebens</b> <b>15</b> Gin, Pink Grapefruitsaft, Zitrone	<b>Caipirinha</b> <b>15</b> Cachaça, Rohrzucker, Limette
<b>Guglhof alte Zwetschge 8 Jahre</b> 40° 2cl <b>10</b>	<b>Gin Basil Smash</b> <b>15</b> Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	<b>Mojito</b> <b>15</b> Rum, Limette, Zuckersirup, Pfefferminze, Soda
<b>Guglhof Williamsbrand</b> 41° 2cl <b>9</b>	<b>Holy Moly</b> <b>15</b> Gin/Vodka, Holundersirup, Zitronensaft, Apfelsaft, Gurke	<b>Pimm's Cup</b> <b>15</b> Pimm's No 1, Ginger Ale, Zitrone, Gurke, Orange
	<b>Sonnehochzwei</b> <b>15</b> Vodka, Licor 43, Passionsfruchtnektar, Zitronensaft, Orangenbitter	<b>Negroni</b> <b>15</b> Gin, Campari, Martini Rosso
		<b>Espresso Martini</b> <b>15</b> Vodka, Espresso, Kahlúa



**PRIVÀ**

*Wildwochen*

vom 11. bis 30. September 2026  
PRIVÀ Alpine Lodge Lenzerheide zu Gast

privalodge.ch

## EVENTPROGRAMM

## JUNI

Day Dance

11.06.-28.08.

**OPENAIR KINO**

ST. GALLEN

KINOPROGRAMM UND TICKETS ONLINE ERHÄLTlich.

Presented by Blue Cinema  
Revier | El Tony

AUSGEWÄHLTE WM-TOPSPIELE DER SCHWEIZ  
LIVE bei uns!

DO 24.09. → 19H

**FÜFERCHETTI**   
DER ESPENTALK IM REVIER  
mit James Wehrli und Marc Baumeler und hochkarätigen Gästen.  
EINTRITT FREI

SA 26.09. → 14H

**REVIER FAMILY KONZERT**  
MIT SILBERBÜX  
EINTRITT: CHF 15

## OKTOBER

SA 03.10. → 20H

**LOCAL HEROES**  
MIT LEA WILDHABER & HEERA  
Ein neues Format, das die Vielfalt der Ostschweizer Musikszene auf die Bühne bringt.  
EINTRITT: CHF 24

SA 31.10. → 15H

**HALLOWEEN**  
KÜRBISSCHNITZEN FÜR KIDS

## NOVEMBER

FR 06.11. & SA 07.11.

**Oktoberfest**

O' ZAPFT IS IM REVIER SÄNTISPARK → AB 16H

Alle Infos und Tickets unter  
WWW.OKTOBERFEST-STGALLEN.CH  
Presented by Schützengarten


## JULI

Day Dance

Latin Nights

BBQ Live Sessions

MI 29.07. → 19H

**PUBQUIZ**   
OPEN AIR  
Pubquiz Summer-Special im Revier: Zeig Instinkt und liefere clevere Antworten. Unsere Quiz-Füxe führen dich durch einen rätselreichen Abend unter freiem Himmel.  
EINTRITT: CHF 15

## AUGUST

Latin Nights

BBQ Live Sessions

## SEPTEMBER


DO 17.09. → 20H

**REVIER COMEDY NIGHT**  
AUS OPEN MIC WIRD REVIER COMEDY NIGHT  
mit Fabian Rüttsche und drei Gästen  
EINTRITT FREI

DO 12.11. → 19H

**FÜFERCHETTI**   
DER ESPENTALK IM REVIER  
EINTRITT FREI

SA 21.11. → 20H

**ZIAN**   
SILENCE TOUR 2026  
ZIAN zählt zu den erfolgreichsten Acts der neuen Schweizer Pop-Generation.  
EINTRITT: CHF 49

DO 26.11. → 20H

**REVIER COMEDY NIGHT**  
AUS OPEN MIC WIRD REVIER COMEDY NIGHT  
EINTRITT FREI

## DEZEMBER

SA 05.12. → AB 17:30H



**SAMICHLAUS IM REVIER**

FR 18.12. → AB 20H

**FLORIAN AST**   
REVIER X-MAS SPECIAL  
EINTRITT: CHF 45

DO 31.12.

**REVIER SILVESTERPARTY**  
DEIN STREIFZUG INS NEUE JAHR

 **INFOS, DATEN & TICKETS HIER** 

DAY DANCE

**SECRET GARDEN HEAT**

FEAT. SUMAN & PLACEBO  
BEATS, FOOD, DRINKS & SUMMER-FEELING

SAMSTAG 27.06. **OPENAIR ST. GALLEN WARM-UP**

SAMSTAG 25.07. **TAVOLATA BY tannino gallo**

LATIN NIGHTS IM REVIER

**La Habana**

JEWELIS SAMSTAG  
4. JULI  
18. JULI  
8. AUGUST  
15. AUGUST  
16H BIS 22H €

EINTRITT FREI

BBQ LIVE SESSIONS

**Sunset GRILL & SOUND**

BBQ | LIVE MUSIC | GOOD VIBES

FREITAG AB 18 UHR  
17. JULI | 24. JULI | 31. JULI | 07. AUGUST | 14. AUGUST

EINTRITT FREI

