

## *Aperitifs*

*Swiss Negroni* 19

*Gin, Roter Wermut, Gran Classico*

*Blood & Sand* 19

*Scotch Whisky, Roter Wermut, Kirschlikör, Orangensaft*

*Devils Old Fashion* 29

*Bunnahabhain 26yo, Angostura Bitter, Zucker, Soda*

*Manhattan* 19

*Rye Whiskey, Roter Wermut, Angostura Bitter*

*Mephisto* 19

*Prosecco, Grand Marnier, Chambord, Angostura Bitter*

*Apéro Royal* 49

*2 Glas Deutz Brut Champagner & kleiner Tapas Teller*

## ***Classics***

*Espresso Martini* 19  
*Espresso, Vodka, Kahlua*  
*Für alle Kaffeeliebhaber*

*Last Word* 19  
*Gin, Chatreuse, Maraschino, Limette*  
*Herb mit frischer Kräuternote*

*Clover Club* 19  
*Gin, Zitrone, Chambord, Eiweiss*  
*Spannender Mix aus Frucht und Säure*

*Tommys Margarita* 19  
*Tequila, Limette, Agavensirup*  
*Würzige Frische aus Tijuana*

*Cosmopolitan* 17  
*Absolut Zitrone, Cointreau, Limette, Cranberry*  
*Fruchtig herber Klassiker*

## *Friends of Devils Place*

*El Burro De Los Muertos* 19

*Mezcal, Passionsfrucht, Orange, Limette,  
Gingerbeer*

*Dirk Hany, Pernod Ricard*

*El Noble* 19

*Diplomatico Rum, Frangelico, Ahornsirup,  
Laphroig 10*

*Rafael Vásquez, Widder Bar*

*Martini in « C »* 19

*Gin, Ingwerlikör, Orange Curacao,  
Trockener Wermut*

*Michael Kampmann, Cinchona Bar*

## ***Non Alcoholic***

*Drivers Lemonade* 13

*Gurke, Holundersirup, Zitrone, Süssmost*

*Erfrischende Limonade mit blumigen Aromen*

*Fruit Punch* 13

*Passionsfrucht, Orange, Limette, Mandelsirup, San Bitter*

*Erfrischend, fruchtig, spritzig*

*Gingeriña* 13

*Ginger Ale, Limette, Rohrzucker*

*Erfrischend, säuerlich, spritzig*

## ***Wine Selection***

*Aussières Blanc Chardonnay* 6.50  
*Château d'Aussières, Languedoc*

*Pinot Grigio Pinot Grigio* 7  
*Rocca, Veneto*

*Pouilly Fumé Sauvignon Blanc* 12  
*Ladoucette, Loire*

*Bourgone Rouge Gamay, Pinot Noir* 8.50  
*Louis Latur, Bourgogne*

*Rioja, Tempranillo, Mazuela* 10  
*Valserrano, Rioja DOC*

*l'Abeille de Fieuzal* 12  
*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot*  
*Château Fieuzal, Pessac Léognan*

## **Bar Snacks**

*Foie Gras de Canard* 19 / 28  
*Entenleberterrine*

*Assortiment de Tapas* 19 / 38  
*Gemischte Tapas*

*Salade Marché avec Chèvre Chaud* 21 / 26  
*Frischer Marktsalat mit Ziegenkäse*

*Beefsteak Tartare* 19 / 32  
*Beefsteak Tartar mit Toast (70g/130g)*

*Entrecôte Café de Paris* 48  
*Entrecôte mit Pommes Allumettes*

<b>Wermut</b>	<b>vol%</b>	<b>5cl</b>
<i>Martini Rosso</i>	15	9
<i>Martini Bianco</i>	15	9
<i>Lillet Rouge</i>	17	9
<i>Lillet Blanc</i>	17	9
<b>Bitter</b>	<b>vol%</b>	<b>4cl</b>
<i>Campari</i>	23	9
<i>Cynar</i>	16.5	9
<i>Aperol</i>	11	9
<i>Jägermeister</i>	35	9
<i>Ramazotti</i>	30	9
<i>Averna Amaro</i>	32	9
<i>Fernet Branca</i>	40	9
<i>Pastis 51</i>	45	9
<i>Ricard</i>	45	9
<i>Absinthe la capricieuse</i>	72	16

<b><i>Tequila &amp; Mezcal</i></b>	<b><i>vol%</i></b>	<b><i>4cl</i></b>
<i>Olmeca Blanco</i>	38	11
<i>Olmeca Gold</i>	38	11
<i>Corralejo Blanco</i>	38	14
<i>Mezcal San Cosme</i>	40	19
<b><i>Gin</i></b>	<b><i>vol%</i></b>	<b><i>4cl</i></b>
<i>Gordons</i>	37.5	11
<i>Beefeater</i>	40	11
<i>Bombay Sapphire</i>	40	13
<i>Tanqueray</i>	47.3	13
<i>Tanqueray N° 10</i>	47.3	18
<i>Hendrick's</i>	41.4	14
<i>CLOUDS Gin</i>	42	15
<i>Gin 27</i>	43	17
<i>Monkey 47</i>	47	21
<i>Gin Mare</i>	42.7	18
<i>Blackwood</i>	60	18
<i>Hayman's Old Tom Gin</i>	40	15
<i>Mombasa</i>	41.5	18
<i>Ransom Old Tom</i>	44	15



<b>Vodka</b>	<b>vol%</b>	<b>4cl</b>
<i>Wyborowa</i>	40	11
<i>Ketel One</i>	40	13.5
<i>Grey Goose</i>	40	14.5
<i>Cîroc</i>	40	16.5
<b>Rum</b>	<b>vol%</b>	<b>4cl</b>
<i>Havana Club Añejo Blanco</i>	37.5	12.5
<i>Havana Club Añejo</i>	40	13.5
<i>Havana Club 7 Años</i>	40	15
<i>Ron Zacapa Centenario 23 Años</i>	40	20
<i>Wray and Nephew overproof</i>	63	15
<i>El Dorado 21 years</i>	43	31
<i>Plantation XO   Barbados</i>	40	24
<i>Gosling</i>	40	13
<i>Tiki Lovers</i>	57	17
<i>Old Monk 7 years</i>	42.8	14

<b><i>Calvados</i></b>	<b><i>vol%</i></b>	<b><i>2cl</i></b>
<i>Sélection Coeur de Lion</i>	40	10.5
<i>Christian Drouin</i>		
<i>Pays d'Auge Hors d'Age</i>	42	13.5
<i>Christian Drouin</i>		
<b><i>Armagnac</i></b>	<b><i>vol%</i></b>	<b><i>2cl</i></b>
<i>Cerbois VSOP</i>	40	10
<i>Domaine de Jouanchicot 1996</i>	51	13.5
<i>Domaine de Petit Lassis 1982</i>	47	23
<b><i>Cognac &amp; Pisco</i></b>	<b><i>vol%</i></b>	<b><i>2cl</i></b>
<i>Hennessy Fine de Cognac</i>	40	12.5
<i>A.E. DOR Cognac Sélection V.S.</i>	40	14.5
<i>A.E. DOR Cognac Réserve No.6</i>	40	25
<i>Remy Martin XO</i>	40	22
<b><i>Grappa</i></b>	<b><i>vol%</i></b>	<b><i>2cl</i></b>
<i>Berta Elisi</i>	40	11
<i>Berta Tre Soli Tre</i>	40	17
<i>Nonino Chardonnay</i>	40	10

<b>Liköre</b>	<b>vol%</b>	<b>4cl</b>
<i>Amaretto di Saronno</i>	28	9
<i>Baileys Irish Cream</i>	17	9
<i>Kahlua</i>	26.5	9
<i>Galliano</i>	30	9
<i>Cointreau</i>	40	9
<i>Grand Marnier</i>	40	9
<i>Chambord</i>	16.5	9
<i>Southern Comfort</i>	35	9
<i>Likör 43</i>	31	9
<i>Pimm's No.1</i>	25	9
<i>Cherry Heering</i>	24	9
<i>Drambuie</i>	40	9
<i>Sambuca Molinari</i>	40	9
<i>Patron Black Coffee</i>	35	13
<i>Mozart Dry Chocolate</i>	40	13
<i>Frangelico</i>	24	11
<i>Chartreuse green</i>	55	15
<i>St. Germain</i>	20	13

<b><i>Champagner &amp; Schaumwein</i></b>	<b><i>cl</i></b>	
<i>Prosecco extra dry DOC, Valdobbiadene</i>	10	9.5
	75	64
<i>Crémant d'Alsace AOC, Brut Léon Beyer</i>	75	68
<i>Champagner Deutz, Brut Classic</i>	10	16
	75	109
<i>Champagner Deutz, Rosé</i>	75	125
<i>Champagner Dom Perignon, Brut, Vintage 2006</i>	75	280
<b><i>Offene Biere</i></b>	<b><i>cl</i></b>	
<i>Steinfels Lager / Zürich</i>	25	4.9
	50	7.9
<i>Steinfels Weizen / Zürich</i>	50	8.5
<b><i>Flaschenbiere</i></b>		
<i>Heineken</i>	33	7.5
<i>Calanda Senza alkoholfrei</i>	33	5.9

<b>Softgetränke</b>	<b>cl</b>	
<i>Passugger</i>	50	6.5
<i>Allegra</i>	50	6.5
<i>Coca Cola, -Light, -Zero</i>	33	5.5
<i>Elmer Citro</i>	33	5.5
<i>Süssmost Ramseier</i>	33	5.5
<i>Tonic Water</i>	20	5.5
<i>Bitter Lemon</i>	20	5.5
<i>Ginger Beer</i>	20	5.5
<i>Ginger Ale</i>	20	5.5
<i>Red Bull</i>	25	6.5
<i>San Bitter</i>	10	5.5

<b>Säfte</b>	<b>cl</b>	
<i>Tomatensaft</i>	20	6.5
<i>Orangen-, Ananas-, Pink Grapefruit, Cranberry-Saft</i>	20	6