

weissweine

ostschweiz

staatsschreiber cuvée blanc prestige 2020 **10cl 6.20**
pinot noir, riesling-sylvaner, muskat olivier
muscaris, gewürztraminer
25cl 15.50 50cl 31.00 flasche 42.00

frankreich, loire

sancerre les pansellots 2020 **10cl 7.30**
sauvignon blanc
25cl 18.00 50cl 36.50 flasche 50.00

österreich, burgenland

new style salzl seewinkelhof 2018 **10cl 7.00**
chardonnay
25cl 17.50 50cl 35.00 flasche 48.00

roséwein

schweiz

opfiker rosé aoc **10cl 5.60**
regent
25cl 14.00 50cl 27.00

rotweine

italien, toscana

il bruciato igt 2018 **10cl 7.20**
cabernet sauvignon, merlot, syrah und ergänzende sorten
25cl 18.00 50cl 36.00 flasche 50.00

spanien, ribera del duero

figuero 12 crianza do 2018 **10cl 7.60**
tempranillo
25cl 19.00 50cl 38.00 flasche 52.00

usa, california

six eight nine napa valley 2019 **10cl 6.90**
merlot, zinfandel, petite syrah, cabernet sauvignon
syrah, petit verdot
25cl 17.20 50cl 34.50 flasche 47.00

süßes

warmer hausgemachter brownie 6.00

coupe dänemark 9.50

vanilleglace, warme schoggisauce,
karamellierte nüsse, rahm

hausgemachter eiskaffee 10.50

sorbet zitrone-absolut 8.50

zitrone sorbet, absolut vodka

sorbet mango- sergio 8.50

mango sorbet, prosecco

sauerrahmglace pro kugel 3.50

vanilleglace pro kugel 3.50

zitrone sorbet pro kugel 3.50

mango sorbet pro kugel 3.50

+ rahm 1.50

rotwein

österreich, neusiedlersee

merlot unplugged hannes reeh 2018 flasche 56.00
100% merlot

italien

sessantanni doc primitivo di manduria 2017 flasche 59.00
primitivo

semonte alto valpolicella ripasso 2017 flasche 47.00
superiore massimo venturini
corvina, rondinella, molinara, croatina

il pino di biserno toscana igt 2018 flasche 79.00
35% cabernet franc, 32% cabernet sauvignon
25% merlot, 8% petit verdot

amerika

zinfandel artein hess collection 2016 flasche 45.00
85% zinfandel, 13% petite syrah,, 2% carignan

spanien

aalto tinto cosecha do 2019 flasche 73.00
100% tinto fino

hacienda monasterio reserva 2013 flasche 95.00
80% tempranillo, 20% merlot

argentinien

ojo de aqua cuvee speciale 2019 flasche 54.00
malbec, cabernet sauvignon und cabernet franc

südafrika

the chocolate block wo 2019 flasche 61.00
79% syrah, 11% grenache noir, 6% cabernet sauvignon,
3% cinsault, 1% viognier

klassiker

bündner kalbs cordon bleu bündnerfleisch, gruyère	29.50
oma's kalbs cordon bleu speck, zwiebeln	29.50
opfiker fried chicken tartarsauce	14.00
wiedikerli's (kalb) vom grill zürcher wurst spezialität	14.00
portion pommes cajun- gewürz	9.00

+ beilagen:

pommes frites cajun	7.00
frisches gemüse	7.00
misch-salat	7.00
nüdeli	7.00

softgetränke

mineralwasser mit / ohne kohlendure	40 cl	5.10
mineralwasser mit / ohne kohlendure	80 cl	8.60
hahnenwasser	50 cl	1.50
coca cola, cola zero	30 cl	4.90
rivella rot/blau, apfelschorle, sindco	30 cl	4.90
arizona green tea with honey	50 cl	5.60
elmer citro offen	30 cl	4.10
schweppes tonic, schweppes lemon	20 cl	4.90
granini orangensaft, tomatensaft	20 cl	4.90
sanbitter	10 cl	4.90
„le tribute“ ginger beer	20 cl	6.00

bier

offenausschank

feldschlösschen naturfrisch / panaché	20 cl	4.00
feldschlösschen naturfrisch / panaché	30 cl	4.90
feldschlösschen naturfrisch / panaché	40 cl	5.50
feldschlösschen lager/ panaché	20 cl	3.80
feldschlösschen lager / panaché	30 cl	4.60
feldschlösschen lager / panaché	40 cl	5.10

flaschen

feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	5.00
schneider weisse / alkoholfrei	50 cl	7.00
zwickelbier valaisanne	33 cl	5.50
feldschlösschen dunkel	33 cl	5.00

most

möhl bügel trüb	50 cl	6.80
möhl bügel trüb alkoholfrei	50 cl	6.80

chalti chuchi

caesar- salat	24.00
eisbergsalat, pouletbrust, speck, parmesan, croutons	
beefsteak tatar " klassisch " 140g	32.00
beefsteak tatar "ticino" 140g	34.00
parmesan, rucola, aceto balsamico	
+ pommes frites cajun	7.00

warmi chuchi

cuadra mah mee	26.00
nüdeli, pouletstreifen, frisches gemüse, soya- sauce, spiegelei	
cuadra chay mee vegi	24.00
nüdeli, frisches gemüse, soya- sauce, spiegelei	
nüdeli popeye vegi	22.00
spinat, cherry- tomaten, rahm, käse	

prosecco / aperitifs / bitters

aperol spritz			10.50
hugo			9.50
otti			9.50
gespritzer süss / sauer			8.00
aperola (alkoholfrei)			9.50
hubertus (alkoholfrei)			7.50
martin (alkoholfrei)			9.50
prosecco sergio mionetto	11.0 vol.%	10 cl	8.00
martini bianco, campari	15.0 vol.%	4 cl	7.00
campari / cynar orange	23.0 vol.%	4 cl	9.00
averna	37.5 vol.%	4 cl	7.50
appenzeller	29.0 vol.%	4 cl	7.50

whisky / vodka / gin

ballantines whisky	40.0 vol.%	4 cl	7.50
crown royal canadien w.	40.0 vol.%	4 cl	10.50
balvenie whisky 12 years	40.0 vol.%	4 cl	13.50
macallan 1824 amber	40.0 vol.%	4 cl	20.50
old deer whisky	40.0 vol.%	4 cl	13.00
absolut vodka	40.0 vol.%	4 cl	8.00
belvedere vodka	40.0 vol.%	4 cl	12.00
bombay saphire gin	40.0 vol.%	4 cl	9.50
hendrick's gin	41.4 vol. %	4 cl	9.50
gin 27	43.0 vol.%	4 cl	9.50
		→ mit zusatz	3.80

porto

taylor's 20 years old	20.0 vol.%	4 cl	15.00
-----------------------	------------	------	-------

vorspeisen

bouillon mit flädli vegi	7.80
gemischter salat	11.00
blattsalat 47.2 blattsalat, speckwürfeli, gruyère, croutons	14.50
nüsslisalat mit ei vegi	13.50
gemüsesalat vegi blattsalat, warmes frisches gemüse	13.50
cherry- büffel caprese vegi cherry- tomaten, büffelmozzarella, olivenöl, balsamico	15.00

gebranntes / liköre / grappa

kirsch, zwetschgen, pflümüli	40.0 vol.%	2 cl	5.00
williams	47.0 vol.%	2 cl	5.00
grappa nardini	50.0 vol. %	2 cl	8.50
grappa berta	45.0 vol. %	2 cl	11.50
sambuca	40.0 vol.%	4 cl	7.50
bündner heuschnaps	22.0 vol.%	4 cl	12.00
casoni amaretto	28.0 vol.%	4 cl	7.50
baileys irish cream	17.0 vol.%	4 cl	7.50

brandy / cognac / rum

carlos no.1	38.0 vol.%	2 cl	7.50
cognac rémy martin vsop	37.5 vol.%	2 cl	7.50
captain morgan gold rum	35.0 vol.%	4 cl	7.50
rum diplomatico 12 vears	40.0 vol.%	4 cl	11.50
rum coruba	40.0 vol.%	4 cl	12.00
rum zacapa cent. 23 years	40.0 vol.%	4 cl	13.50
bacardi	37.5 vol %	4 cl	7.50

kaffee

kaffee, espresso, ristretto	4.50
espresso macchiato	4.50
latte macchiato	6.00
cappuccino	5.50
doppelter espresso	5.90

zum teile

hausgemachte bitterballen rindshackfleisch, kartoffeln, käse	9.50
warme edamame vegi mit salzflocken	6.50
hausgemachtes chnolibrot vegi	7.00
tortilla chips vegi mit käse überbacken, creme fraiche	9.50
parma croute chnolibrot, parmaschinken	15.00
frischkäse- jalapenos vegi jalapenos gefüllt mit frischkäse	7.00
wein- plättli parma- schinken, bündnerfleisch, gruyère	24.00

sirocco tee

marokkanische minze
japanischer grüntee
piz palü
red kiss
ginger- lemon
verbena
camomile orange
winter moments rooibos with spices
black chai

nach wahl 4.50

kafischnaps

coretto grappa	5.90
luz / fertig mit zwetschgen/ pflümüli	7.50
whisky schümüli	10.00
schümüli pflümüli	9.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.

fleischdeklaration

rind	schweiz/ usa/ australien
poulet	schweiz
schwein	italien / schweiz
kalb	schweiz

harzlich willkommen im cuadra

flammkuchen

klassisch crème fraiche, speck, zwiebeln	18.50
parma- rucola crème fraiche, parmaschinken, parmesan, rucola	20.50
spinat- speck crème fraiche, spinat, speck, kese	19.50
spinat vegi crème fraiche, spinat, kese	18.50
thon- kapern crème fraiche, thon, kapern, parmesan, zwiebeln	19.50
viva italia vegi crème fraiche, cherry- tomaten, rucola, zwiebeln, parmesan, balsamico	19.50

Öffnungszeiten

dienstag – freitag 16.30 – 22.30 Uhr
die küche hat von 17.30 - 21.45 Uhr geöffnet