

# KURIOZ

Die Barkarte  
ab 17:00

<b>Die "Vorspeise"</b>	<b>24</b>
<b>Der "Hauptgang"</b>	<b>39</b>
<b>Brotsalat</b> / Gurke / Tomate / Ruccola / Burrata / Parmesan	<b>17</b>
<b>Süßkartoffel Pommes frites</b> / Trüffeldipp / Aioli	<b>9</b>
mit Parmesan & Trüffelöl	<b>10</b>
<b>Steaksandwich</b> / Rinderfilet / Senfcreme / Ruccola / Tomatenpesto / Parmesan	<b>25</b>
<b>Kuriozplatte</b> / zweierlei Fleisch / Gemüse / Beilage / Dipps ab 2 Personen	<b>p.P. 19</b>
<b>Rohmilchkäseauswahl</b> / Kuh / Schaf / Ziege / Früchtebrot / Senf	<b>17</b>
<b>Schokoladen-Nuss-Brownie</b>	<b>6</b>

# KURIOZ

## D u r s t l ö s c h e r

### Mineral / Softgetränke

<b>Arkia ( still ) 0.4 l / 0.8 l</b>	<b>5.0 / 8.5</b>
<b>Rhazünser ( sprudel) 0.4 l / 0.8 l</b>	<b>5.0 / 8.5</b>
<b>Coca Cola / Cola Zero 0.33 l</b>	<b>5.5</b>
<b>Fanta 0.33 l</b>	<b>5.5</b>
<b>Citro ( offen ) 0.33 l</b>	<b>5.5</b>
<b>Fusetea Lemon 0.33 l</b>	<b>5.5</b>
<b>Ramseier 0.33 l</b>	<b>5.5</b>
<b>Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic / Ginger Beer</b>	<b>5.5</b>
<b>Trojka 0.25 l</b>	<b>6.0</b>
<b>Säfte divers 0.3 l</b>	<b>5.5</b>
<b>El Tony Mate</b>	<b>7.0</b>

### Fassbier

<b>Feldschlösschen Original 0.3 l / 0.5 l</b>	<b>5.0 / 8.5</b>
<b>Guest Beer 0.3 l / 0.5 l</b>	<b>5.0 / 9.5</b>
<b>Valaisanne Zwickel 0.3 l / 0.5 l</b>	<b>5.0 / 8.5</b>
<b>Guinness Hop House 0.3 l / 0.5 l</b>	<b>5.5 / 9.0</b>
<b>Brooklyn East IPA 0.3 l / 0.5 l</b>	<b>5.5 / 9.5</b>
<b>Kilkenny 0.3 l / 0.5 l</b>	<b>5.5 / 9.0</b>
<b>Grimbergen Blanche 0.3 l / 0.5 l</b>	<b>5.5 / 9.5</b>

# KURIOZ

## D u r s t l ö s c h e r

### Flaschenbier

<b>Feldschlösschen alkoholfrei 0.33 l</b>	<b>6.0</b>
<b>Feldschlösschen alkoholfrei Weizenfrisch 0.33 l</b>	<b>6.0</b>
<b>San Miguel Fresca 0.33 l</b>	<b>6.5</b>
<b>Brooklyn Sour 0.355 l</b>	<b>10.0</b>
<b>Magners 0.568 l</b>	<b>10.0</b>
<b>Schneider Weisse 0.5 l</b>	<b>9.0</b>
<b>Schneider Aventinus 0.5 l</b>	<b>9.2</b>
<b>Grimbergen Rouge 0.25 l</b>	<b>7.5</b>

### Heissgetränke

<b>Espresso</b>	<b>4.5</b>
<b>Doppio</b>	<b>5.0</b>
<b>Caffè Americano</b>	<b>4.5</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>5.0</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>6.0</b>
<b>Schale</b>	<b>6.0</b>
<b>Tee ( Schwarz, Ingwer, Minze )</b>	<b>6.0</b>
<b>Heisse Schokolade</b>	<b>6.0</b>

# KURIOZ

## Weinkarte Sommer 2021

### Rot

Masia Cal Costas (2017)	Cabernet Sauvignon, Syrah	Cataluña	65
Caves de Chambleau (2019)	Pinot Noir	Neuchâtel	65
Petit Hipperia (2017)	Bordeaux Blend	Pago Vallegarcia	10 / 70
Hipperia (2016)	Bordeaux Blend	Pago Vallegarcia	90
El Beso (2014)	Tempranillo	Albacate - El Bonillo	75
Fangar Elements (2013)	Callet, Manto Negro, Syrah	Mallorca	99
5 Uve (2016)	Blend	Apulien	10 / 70
Soma (2017)	Merlot, Cab Franc, Cab Sauvignon	Kurtatsch	85
Cancellaia (2015)	Cab Sauvignon, Cab Franc	Toscana	80
Titan (2018)	Touriga Nacional/ Franca, Roriz	Douro	70

### Weiss

K White (2018)	Risling	Baden Baden	8 / 55
Le Lepre (2018)	Merlot Bianco	Tessin	8 / 55
Felix Weidmann (2019)	Bourg en Blanc	Zürich	10 / 70
Twent Twelve (2020)	Prensal Blanc, Muscat, Viognier	Mallorca	65
Castello Santanna (2018)	Docai	Friulano	60
La Sauvageonne (2020)	Solaris	Neuchâtel	85
Cuvée Vauban (2015)	Chardonnay	Burgund	80

### Rosé

Rosé Chêne (2018)	Pinot Noir	Zürich	10 / 70
-------------------	------------	--------	---------

### Bubbles

Artéis & Co Brut (2007)	Chardonnay, Pinot Noir	Champagne	18 / 135
Artéis & Co Rosé (2008)	Chardonnay, Pinot Noir	Champagne	165
Robert Schätzle	Riesling	Baden-Baden	14 / 99