

# imagine

Bar, Grill & Music

## starters

---

Butternusskürbissuppe mit Kernöl und Bresaola-Grissini	11.00
Caesarsalat mit Parmesan und Focaccia Croûtons -mit Speckwürfeli	15.00
<i>als Hauptgang</i>	20.00
-mit Provençale Krevetten	19.00
<i>als Hauptgang</i>	22.00
-mit gegrillter Pouletbrust (CH)	20.00
<i>als Hauptgang</i>	25.00
-mit gegrillten Rindsstreifen (CH)	21.00
<i>als Hauptgang</i>	26.00
Imagine Salat-Komposition in der Schüssel mit Hausdressing und Pesto Bruschetta	11.00

## snacks

---

Tortilla Chips mit Guacamole Tomaten-Salsa	9.00
Pesto Bruschetta mit Tomaten Salsa	7.50
Weizen-Tortillas mit geräuchertem Lachs oder Bresaola-Schinken Rucola und Schnittlauch-Dip	9.50

## pasta hits

---

Gegrillte Schweizer Pouletbrust auf Carbonara Linguine oder Linguine all'arrabiata	22.00
Asian Noodles Chow Mein mit Krevetten, Poulet (CH)	
Sojasprossen und Kefen	23.00

## classics

---

New York Club Sandwich gefüllt mit Pouletsalat (CH) Ei, Tomaten und Speck serviert mit Coleslaw und Chips	22.00
Warmes Ciabattina Sandwich gefüllt mit gegrilltem Rindssteak (CH) oder Poulet Rucola, Tomaten und Kräuter Aioli	24.00
Schweizer Kalbspaillard Basilikum-Shitake-Kartoffelstock Ananas-Apfelkompott und Wok-Gemüse	36.00
Ranch Rindsburger (CH) im Sesam Bun Rosmarin-Kartoffeln , Rucolasalat und Kräuterbutter	26.50
-mit Käse	+1.50
-mit Speck	+1.50
Gegrilltes Thunfisch-Steak Wok-Gemüse, Zitronengras-Reis und grüne Thai-Currysauce	32.00
Walliser Raclette Teller mit gegrillten Kartoffeln, Tomaten und Maiskölbchen	22.00
Warmes Schokoladenküchlein mit Crème Fraîche und Mango-Glacé	12.00
American Cheese Cake Passionsfrucht-Coulis und Beerenkompott	11.00
Kafi-Glacé imagine Vanille-Glacé, Espresso, Schoggisauce, Rahm	9.50

# imagine

Bar, Grill & Music

## apèro

---

Gespritzter Weisswein	8.00
Aperol	7.50
Aperol Blanc	9.50
Aperol Spritz	11.00

### 1dl

Cüpli Laurent Perrier brut	14.50
Kir Royal	14.50
Kir	8.00

## beer

---

### Frisch vom Fass

Heineken extra cold	25cl	4.60
Heineken	40cl	7.30

### Flaschen

Heineken	33cl	7.00
Ittinger Klosterbräu	33cl	7.00
Erdinger Champ	33cl	7.00

Calanda Senza, alkoholfrei	33cl	6.00
----------------------------	------	------

## drinks

---

Amaretto sour	16.00
Amaretto, Orange, Lemon, Zucker	

Cosmopolitan	16.00
Vodka, Cointreau, Limejuice & Cranberry	

Sex on the Beach	16.00
Vodka, Melonenlikör, Grenadine Cranberry & Ananassaft	

Campari Lady	16.00
Gin, Campari, Grapefruitsaft, Tonic	

Strawberry Colada	16.00
Rum, Strawberry, Cream & Ananassaft	

Mango Lady	10.50
Mangosirup, Orangensaft und Bitter Lemon	

Tropical Cooler	10.50
Maracujasirup, Ananassaft, Zitronensaft und Tonic	

## wine

---

**offen** **1dl**

**Weissweine**  
Zürcher Riesling-Sylvaner Auslese, 2010 6.60  
Peter Bauer, Rafz

Mont sur Rolle, 2010 7.50  
Bec d'Or Berthaudin

Rioja Vega Blanco DOC, 2009 7.00  
Bodega Rioja Vega

Pinot grigio Tre Pigne DOC, 2010 8.50  
Grave del Friuli

**Roséweine**  
Gamay Rosé, 2009 6.50  
Hammel SA

**Rotweine**  
Pinot Noir Auslese, 2009 6.60  
Baur-Ammon Weinbau, Rafz

Navarra Tempranillo Merlot DO, 2007 7.00  
Bodegas Nekeas Viñedos, Spanien

Merlot Domaine de la Gravette, 2008 7.50  
Château la Grave, Minervois

Brusio Nero d'Avola, Sizilia IGT, 2005 6.50  
Fazio Casa Vinicola in Erice

**Flaschenweine** **3,75dl**

**Weisswein**  
Yvorne Clos du Rocher, AOC  
Obrist, 2009 32.00

Epesses Terre à Boir  
Louis Bovard, 2008 28.00

**Rotwein**  
Merlot Roncaia del Ticino DOC  
Zanini & Sulmoni, 2009 29.50

Cuvée Louis, Saint-Saphorin  
Louis Bovard, 2009 31.00