

---

---

## INDEX

---

Monkey Signature Cocktails, Alkoholfrei	1
Monkey's Favourites Cocktails	2
Schaumwein & Champagner, Weisswein	3
Rosé, Rotwein	4
Bier, Limonaden	5
Fruchtsäfte, Mineralwasser	6
Liqueur	7
Martini, Manhattan	8
Aperitif -, Digestif Cocktails	9
Klassiker & All Day	10
Aperitif & Bitter	11
Sherry, Port, Eau de vie, Grappa	12
Calvados, Brandy, Armagnac, Cognac	13
Rum, Gin, Tequila	14
Vodka, Scotch, Canadian, Irish	15
Tennessee, Bourbon, Malt Whisky	16
Zigarren	17
Bar Snacks	18

---

---

**MONKEY SIGNATURE COCKTAILS**

---

Cheeta Vodka, Cointreau, Limettensaft, Ananassaft, Passionsfrucht	17.50
Bombay Crushed Bombay Sapphire, Lime Juice, Kumquats, Rohrzucker	17.50
UVA Rote Trauben, Absolut Vanilla, Sprite	17.50
Hendrix Hendrick's Gin, Holundersirup, Litschisaft, Lime Juice, Kiwi, Gurke	17.50
Skull & Bones Havana Añejo, Vodka, Cherry Heering, Orange Bitter, Ginger Beer	18.50
Culletix Hendrick's, Lillet blanc, Angostura, Sprite	17.50
Sambucus blanca Tequila, Cassis, Holundersirup, Ginger Ale	17.50
Booyaaahhhh!!! Havanna Añejo, Booyaaahhhh Juice, Lime Juice, Ginger Ale	17.50
Smooth Criminal Pyrat XO Reserve, Mozart Dark, Galliano	17.50

---

---

**ALKOHOLFREI**

---

Pussy Galore Maracuja, Ananas-, Cranberry- und Orange-Passionsfruchtsaft	11.00
Razz Diem Minze, Himbeer, Himbeersirup, Limette, Kombucha	12.00

---

---

**MONKEY'S FAVOURITES COCKTAILS**

---

Cécile Coeur de Cognac, Honig-/Thymiansirup, Zitronensaft	17.50
Japan Milk Nigiri Sake, Bols Yoghurt, Ananassaft, Himbeermark	17.50
Orange Fusel Vodka, Zitronensaft, Orangenmarmelade Lebkuchensirup, Mintbitter	17.50
Caipi Roma Trauben, Grappa Riserva Privata, brauner Zucker	17.50
Lynchberg Lemonade Jack Daniel's, Cointreau, Citro, Orangen, Limetten	17.50
Monkey Mule Monkey 47 Gin, Limettensaft, Leuterzucker, Ginger Beer, Minze	18.50
Dr. Mabuse Jim Beam, Frangelico, Baileys, Ananassaft, Sahne	17.50

---

---

**ALKOHOLFREI**

---

Night Flower Trauben, Ginger Beer, Orangen-/Passionssaft Citro, Elderflowersirup	11.00
Mumbai Crushed Kumquats, Süssmost, Limettensaft, Zimtsirup	11.00

<b>SCHAUMWEIN &amp; CHAMPAGNER</b>	<i>dl</i>	
Prosecco Valdobbiadene DOC	1	9.50
	7.5	63.00
NV Deutz Brut Classic	1	16.00
	7.5	105.00

---

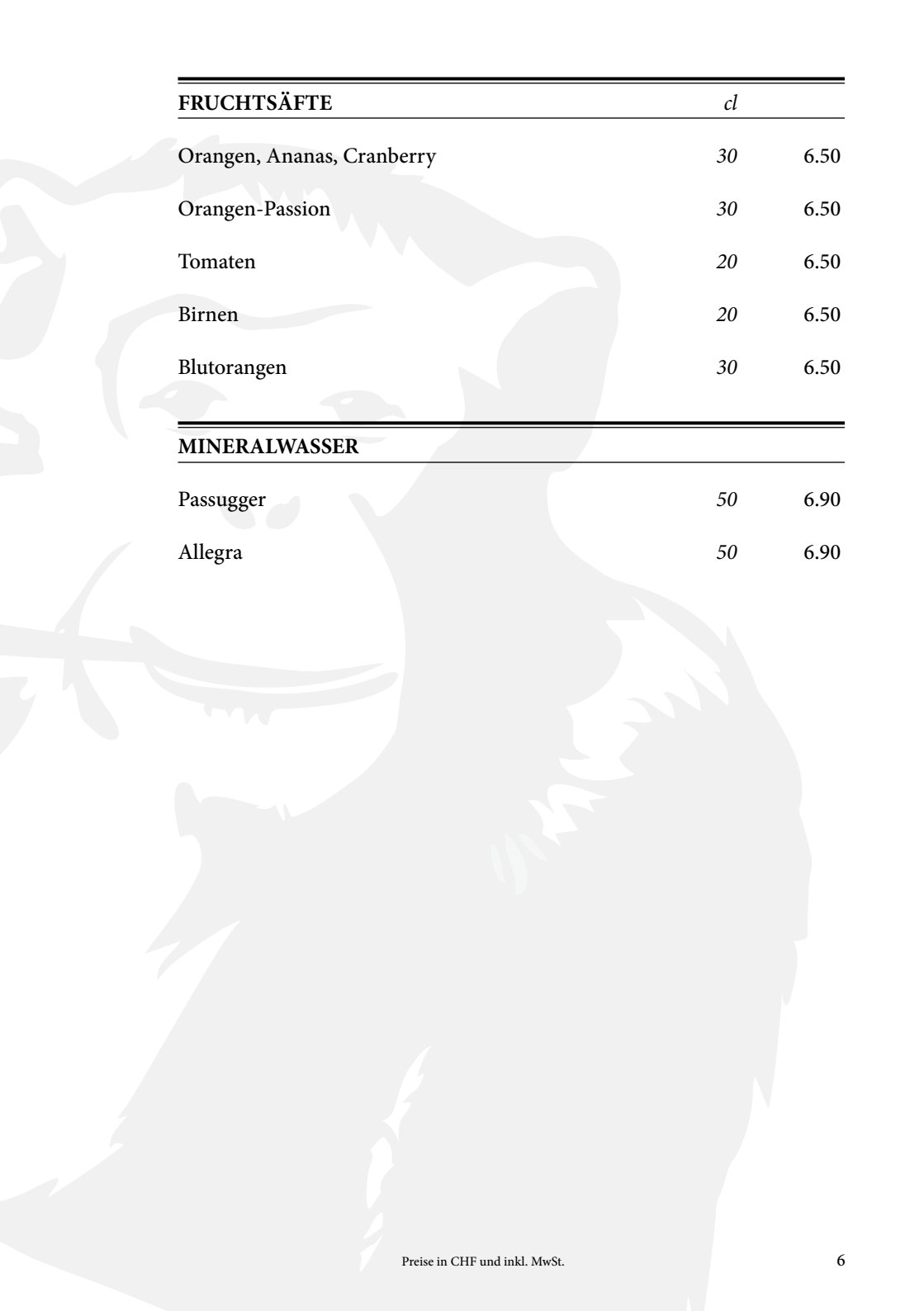
## **WEISSWEIN**

---

<b>CLASSIC</b> Epesses AOC Grand Vin	1	8.00
Lavaux (UNESCO Weltkulturerbe)	7.5	55.00
Kräftig-süffiger Klassiker vom Genfersee		
<b>SÜFFIG</b> Pinot Grigio Alisia	1	7.50
Azienda Astoria Veneto	7.5	52.00
Feine Frucht, harmonisch, nussig		
<b>TOP SHOT</b> José Pariente Rueda DOC	1	9.50
100% Verdejo	7.5	66.00
Voll, saftig, knackig und herrlich frisch		
<b>ELEGANT</b> Chardonnay Baroncino Spätlese	1	8.00
Cantina Valpantena	7.5	55.00
Elegant und stilvoll mit feinem Vanillearoma		

<b>ROSE</b>	<i>dl</i>	
<b>PROVENCE</b> Aureto Rosé Ventoux AOC	<i>1</i>	8.00
Domaine de la Coquillade	<i>7.5</i>	55.00
Grenache & Cinsault, perfekt zur Thai-Küche		
<hr/>		
<b>ROTWEIN</b>		
<b>WÜRZIG</b> Syrah Valais AOC Grand Métral	<i>1</i>	8.50
Zimt, Pfeffer, Cassis-Aroma, reich und körperbetont	<i>7.5</i>	58.00
<b>RASSIG</b> Valdegracia Tinto Crianza	<i>1</i>	8.00
Ribera del Guadiana DO	<i>7.5</i>	55.00
Temperamento mit 100% Tempranillo		
<b>TOP SHOT</b> Aureto Rouge Luberon AOC	<i>1</i>	9.50
Domaine de la Coquillade, Provence	<i>7.5</i>	66.00
Syrah & Grenache, eine Entdeckung zu unserer Küche		
<b>BEST BUY</b> Malbec Mendoza Finca Altorfer	<i>1</i>	7.50
Swiss made by Felix M. Altorfer	<i>7.5</i>	52.00
Malbec aus Argentinien, seit Jahren beliebt		
<b>GEHEIMTIPP</b> Boccascena Cantine Pantelone	<i>1</i>	11.00
Montepulciano und Cabernet Sauvignon	<i>7.5</i>	76.00
Das intensive Bouquet erinnert an Aromen von dunklen Kirschen und Cassis.		


<b>BIER</b>	<i>cl</i>	
<b>Offenausschank</b>		
Steinfels Lager / Zürich / Schweiz	25	5.50
Steinfels Lager / Zürich / Schweiz	50	8.90
<b>Flasche</b>		
Steinfels Pils / Zürich	33	7.00
Singha Beer / Thailand	33	7.90
Calanda Draft / Schweiz	33	7.00
Heineken / Niederlande	33	7.90
Steinfels Weizen / Zürich / Schweiz	50	8.90
<b>Alkoholfrei</b>		
Calanda Senza / Schweiz	33	6.50
<b>LIMONADEN</b>		
Eistee Zitrone	30	5.00
Coca Cola, - Light, - Zero, Fanta, Sprite	33	5.30
Kinley Tonic, Bitter Lemon	20	5.30
Schweppes, Ginger Ale	20	5.30
Rivella Rot, Blau, Grün	33	5.30
Fanta, Sprite	33	5.30
Ramseier Süssmost	33	5.30
San Bitter	10	5.30
Red Bull	25	6.80
Kombucha Carpe Diem	25	7.00



<b>FRUCHTSÄFTE</b>	<i>cl</i>	
Orangen, Ananas, Cranberry	30	6.50
Orangen-Passion	30	6.50
Tomaten	20	6.50
Birnen	20	6.50
Blutorangen	30	6.50

---

<b>MINERALWASSER</b>		
Passugger	50	6.90
Allegra	50	6.90



<b>LIQUEUR</b>	<i>vol%</i>	<i>cl</i>	
Amaretto di Saronno	28	4	10.00
Baileys Irish Cream	17	4	10.00
Kahlua	20	4	10.00
Galliano	30	4	10.00
Cointreau	40	4	10.00
Grand Marnier	40	4	10.00
Southern Comfort	35	4	10.00
Pimm's No.1	25	4	10.00
Cherry Heering	24	4	10.00
Drambuie	40	4	10.00
Sambuca Molinari	40	4	10.00

---

---

## MARTINI

---

Zubereitet mit trockenem Vermouth, Olive oder Lemon Twist,  
trocken, medium oder dirty - fragen Sie Ihren Bartender.

### Gin

Escape E7	16.00
Beefeater	17.00
Bombay Sapphire	18.00
Tanqueray	19.00
Hendrick's	20.00
Monkey 47	21.00

### Vodka

Wyborowa	16.00
Absolut	17.00
Purity	19.00
Russky Platinum	19.00
Ketel One	20.00
U'Luvka	23.50
Puriste	28.50

Smokey Martini 18.00

Gin, Single Malt, Trockener Vermouth

Vesper Dry (der erste James Bond Martini) 18.00

Gin, Vodka, Lillet, Lemon Twist

Apple Martini 18.00

Vodka, Apfellikör, Apfelsirup

---

---

## MANHATTAN

---

Classic Manhattan 17.00

Canadian Whisky, Roter Vermouth, Angostura

Perfect Manhattan 17.00

Canadian Whisky, Roter & Trockener Vermouth, Angostura

Presbyterian Manhattan 17.00

Bourbon, Roter Vermouth, Angostura

Cuban Manhattan 18.50

Rum Havanna 7 Años, Roter & Trockener Vermouth, Angostura

---

---

## APERITIF COCKTAILS

---

Gimlet 16.50  
Gin oder Vodka, Lime Juice

Americano 16.50  
Campari, Roter Vermouth, Soda

Stinger 16.50  
Cognac, Minzlikör

Rob Roy 16.50  
Scotch Whisky, Roter Vermouth, Angostura

El Presidente 16.50  
Rum, Trockener Vermouth, Orangenlikör  
Orangensaft, Grenadine

---

---

## DIGESTIF COCKTAILS

---

Golden Cadillac 16.50  
Galliano, Kakaolikör, Orangensaft, Sahne

Red Russian 16.50  
Vodka, Cherry Heering

Grasshopper 16.50  
Kakaolikör, Minzlikör, Sahne

Brandy Alexander 16.50  
Cognac, Kakaolikör, Sahne

Cherry Blossom 16.50  
Brandy, Cherry Heering, Cointreau  
Zitronensaft, Grenadine

---

---

## KLASSIKER & ALL DAY

---

Cosmopolitan Vodka Citron, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	17.50
Old Fashioned Bourbon, Angostura, Soda	17.50
Perry Special Vodka, Sherry, Lime Juice, Tonic	17.50
Negroni Gin, Campari, Roter Vermouth, Soda	17.50
New Yorker Bourbon, Limettensaft, Lime Juice, Grenadine	17.50
Bronx Gin, Roter & Trockener Vermouth, Orangensaft	17.50
Lady Killer Gin, Cointreau, Apricotbrandy, Ananassaft, Passionsfruchtsaft	17.50
Good Time Pimm's No1, Cointreau, Ananassaft, Zitronensaft	17.50
Ritz Cocktail Cognac, Cointreau, Orangensaft, Champagner	17.50
Rêve d'Or Grand Marnier, Galliano, Orangensaft, Sahne	17.50

---

---

**APERITIF & BITTER**

---

*vol% cl*

---

Martini Rosso	15	4	10.00
Martini Bianco	15	4	10.00
Campari	23	4	10.00
Cynar	16.5	4	10.00
Aperol	11	4	10.00
Ramazotti	30	4	10.00
Averna Amaro	32	4	10.00
Fernet Branca	40	4	10.00
Jägermeister	35	4	10.00
Pernod	40	4	10.00
Extrait d'Absinth HB	72	4	16.00

<b>SHERRY</b>	<i>vol%</i>	<i>cl</i>	
Tio Pepe	15	5	10.00
Harveys Bristol Cream	17.5	5	10.00
Rare Amontillado Sherry Lustau	18.5	5	12.50
<hr/>			
<b>PORT</b>			
Porto Junior Niepoort	19	5	12.50
Taylor's White Port	20	5	10.00
Taylor's 10 yrs	20	5	14.50
Presidential 30 yrs	20	5	18.50
<hr/>			
<b>EAU DE VIE</b>			
Humbel Williams Gelb	43	2	12.50
Humbel Kirsch	43	2	12.50
Humbel Mirabelle	43	2	12.50
Humbel Quitten	43	2	12.50
<hr/>			
<b>GRAPPA</b>			
Grappa di Barolo, Sibona	42	4	14.50
Grappa di Dolcetto, Sibona	42	4	14.50
Grappa di Moscato, Sibona	42	4	14.50
Grappa Riserva Privata	43	4	18.50

<b>CALVADOS</b>	<i>vol%</i>	<i>cl</i>	
Christian Drouin Sélection Coeur de Lion	40	2	12.50
Christian Drouin d'Auge VSOP	40	2	14.50

### **BRANDY**

Gran Duque d'Alba Gran Reserva	40	2	12.50
Carlos I Imperial	40	2	16.50

### **ARMAGNAC**

Baron de St.Feux Bas Armagnac Hors d'Age	40	2	12.50
Baron de St.Feux Bas Armagnac 30 ans	40	2	20.00

### **COGNAC**

Hennessy V.S.	40	2	12.50
A.E. DOR Cognac Sélection V.S.	40	2	16.50
Delamain XO	40	2	18.00
Coeur de Cognac	40	2	13.50

<b>RUM</b>	<i>vol%</i>	<i>cl</i>	
Havanna Club Añejo Blanco	37.5	4	12.50
Havanna Club 3 Años	40	4	13.50
Havanna Club Añejo	40	4	14.50
Havanna Club 7 Años	40	4	16.00
Angostura 1919 8 years	40	4	17.00
Pyrat XO Reserve	40	4	18.00
Ron Zacapa Centenario 23 Años	40	4	20.00
El Dorado Special Reserve 21 years	40	4	23.00

## **GIN**

Escape E7	40	4	12.50
Beefeater	40	4	13.50
Bombay Sapphire	40	4	14.50
Tanqueray	47.3	4	15.50
Hendrick's	41.4	4	16.50
Monkey 47	47	4	17.50

## **TEQUILA**

Corralejo Blanco	38	4	14.00
Herradura Reposado 100% Agave	40	4	16.00
Patrón Silver	40	4	20.00

<b>VODKA</b>	<i>vol%</i>	<i>cl</i>	
Wyborowa - Polen	40	4	12.50
Absolut – Schweden	40	4	13.50
Russky Standart Platinum – Russland	40	4	15.50
Purity Vodka, Schweden	40	4	16.50
Ketel One – Holland	40	4	16.50
Grey Goose, Frankreich	40	4	17.50
U'Luvka - Polen	40	4	20.00
Puriste – Österreich	40	4	25.00

---

### **SCOTCH, CANADIAN, IRISH**

---

Ballantine's	40	4	12.50
Famous Grouse	40	4	12.50
Johnnie Walker Red Label	40	4	12.50
Johnnie Walker Black Label	40	4	14.00
Chivas Regal	40	4	14.00
Dimple 15 yrs	40	4	16.00
Canadian Club	40	4	12.50
Jameson	40	4	12.50

<b>TENNESSEE, BOURBON</b>	<i>vol%</i>	<i>cl</i>	
Four Roses	40	4	12.50
Jack Daniel's	40	4	13.50
Jim Beam	40	4	13.50
Maker's Mark	45	4	14.50

---

## **MALT WHISKY**

---

### **Speyside**

Glenfiddich 12 yrs	40	4	16.00
Macallan 12 yrs Fine Oak	40	4	16.00

### **Lowlands**

Glenkinchie 12 yrs	43	4	18.00
--------------------	----	---	-------

### **Highlands**

Glen Garioch Founder's Reserve	48	4	17.00
--------------------------------	----	---	-------

### **Isle of Islay**

Ardbeg 10 yrs	46	4	17.00
Bowmore 15 yrs	43	4	20.00

### **Isle of Jura**

Isle of Jura Superstition	40	4	20.00
---------------------------	----	---	-------

---

---

## ZIGARREN

---

### **Kuba**

Partagas Serie P No. 2	16.00
Cohiba Panetelas	11.00
Romeo Short Churchill	14.00
Cohiba Robustos	26.00
H. Upmann Magnum 50	17.00
Cohiba Siglo 6 SLB	36.00
Hoyo de M. Epicure No. 2	14.00
Hoyo de M. Petit Robusto	12.00
Montecristo Open Master	14.00
Montecristo Petit Edmundo	14.00
Montecristo No. 2	17.00
Montecristo No. 4	10.00
Partagas Serie D No. 4	14.00

### **Dominikanische Republik**

AVO XO	13.00
Felador Robusto Extra	11.50
Felador Short Perfecto	11.50

Gerne berät Sie unser Servicepersonal

---

---

## BAR SNACKS

---

SATAY GAI 4 Stück		19.50
Grillierte Pouletspiessli mit Erdnuss- und scharfer Chilisauce		
SATAY NUE 2 Stück		22.00
Grillierte Spiessli vom Irischen Black Angus Beefilet mit Erdnuss- und scharfer Chilisauce		
SATAY GOONG 4 Stück		17.50
Grillierte Wildfangcrevettenspiessli an Sesam, mit Erdnuss- und scharfer Chilisauce		
POA PIA JE	4 Stück	14.00
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung	6 Stück	16.00
dazu Thai-Dips		
POA PIA PLA	4 Stück	16.00
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Lachs-Gemüsefüllung	6 Stück	18.00
dazu Thai-Dips		
POA PIA GAI	4 Stück	16.00
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Poulet-Gemüsefüllung	6 Stück	18.00
dazu Thai-Dips		
THOD MAN GOONG 3 Stück		16.00
Crevettenküchlein mit scharfer Chili- und Ananassauc		
LARB GAI 4 Stück		17.00
(Geheimtipp aus dem Nordosten von Thailand)		
Pouletsalat mit Thai Kräutern, Limettensaft, Chili und geröstetem Reismehl, serviert in der Gurke		
PAK TORD 4 Stück		14.00
Gebackene Gemüse-Tarokrapfen mit süsser Chilisauce		
MONKEY BAR PLATTER Je 2 Stück		44.00
Frühlingsrolle mit Gemüse & Gemüse-Lachs, Satay Pouletspiessli, Maisbällchen, Reismehlkörbchen mit Thunfischsalat, Crevettenküchlein, groovelift kleine Tom Yam Goong Suppen, dazu feine Thai-Dips		