

—
soirée
EINSTEIN
— café & bel étage —
—

apéro
repas
dessert

sommerlich leicht:

Lachstatar

Mit Limone, Meerrettich, Dill und Kapern
Dazu ein getoastetes Brioche

21

Bon ap!

Deklaration:

Einsteinerli, Bauernschinken und Rohschinken (Schwein), Tatar und Eintopf (Rind), Forelle: Schweiz
Bresaola (Rind), Salami, Mortadella und Copa (Schwein): Italien | Lachs: Norwegen

Apéro

Antipasti klein/gross

Plättli mit Bresaola, Rohschinken, Mortadella, Copa und Salami,
verschiedenen Hart- und Weichkäsen,
eingelegtem Gemüse, Oliven und Tomaten

18/26

Portion Oliven und Tomaten

7

Klassiker

Einsteinerli mit hausgemachtem Senf

9

Croque Monsieur im Vollkorntoast mit Einsteinsalat

15

Bauernschinken, Schönrieder Bergkäse und Haussenf

Lachs, Brie, Meerrettich und Kapern

Veganer Bio-Violife-„Käse“, getrocknete Tomaten und Taggiasca Oliven

Tatar klein/gross

19/32

mit eingelegtem Gemüse, Kapern und Zwiebeln

Einsteinsalat klein/gross

10/13

mit Bresaola, geräucherter Forelle, Einsteinerli oder Hobelkäse

+ 7

mit eingelegtem Gemüse, Oliven oder getrockneten Tomaten

+ 5

Portion Hobelkäse von der Alp Grindel

11

Saisonal

Griechischer Auberginensalat mit Feta und getoastetem Pita vegan

11

Wochenspezial

nach Angebot

Zu Apéros, Einsteinerli, Tatar (getoastet), Salat und Hobelkäse servieren wir unser Hausbrot

Dessert

Schoko-Kuchen

6

warm mit Bourbon-Vanille-Glace

+ 3

Warmer Apfelstrudel

6.5

mit Bourbon-Vanilleglace oder Vanillesauce

+ 3

Nuss-Kuchen

6

Himbeer-Quark-Törtchen

5

Früchte-Tarte

6

Apfel-Quarktorte

7

Zitronen-Kuchen

5

Kirsch-Streuselkuchen

7

Cheesecake mit Waldbeeren

7

Himbeer-Streuselkuchen vegan

7

bière
apéritif
limonade
soda

neu interpretiert:

Aurora

Gin, Peppercorn, Yuzu,
Heidelbeeren und Limette

14

C'est vraiment rafraîchissant!

Bier

Tramdepot Einstein-Bier <small>offen</small>	3/5 dl	5/8
Tramdepot Weizenbier <small>offen</small>	3/5 dl	5.5/9
Tramdepot Pale Ale <small>Flasche</small>	3 dl	7.5
Schwarzer Kristall <small>Flasche</small>	3 dl	7.5
Leermond alkoholfrei <small>Flasche</small>	3 dl	5.5

Aperitifs mit

Gespritzer Weisswein <small>süss/sauer</small>		8
Blanc Cassis		9
Aperol/Campari Spritz		10
Campari <small>soda/orange</small>		10
Hugo		11
Pimm's Cup		12
Lillet Tonic	4 cl	12
Martini bianco/rosso	4 cl	8
Cynar		8

Aperitifs ohne

Orangensaft	2 dl	6
Tomatensaft	2 dl	6
Lurisia Chinotto	27.5 cl	6.5
Crodino bianco/rosso	10 cl	4.5

Softdrinks

Hauseistee	3/5 dl	4.5/7
Orangenschorle	3/5 dl	5.5/8
Apfelsaft/-schorle	3/5 dl	5/7.5
Goba laut/still	3.3/5 dl	4.5/6
Coca Cola/zero	3.3 dl	5
Sprite	3.3 dl	5
Rivella rot/blau	3.3 dl	5
Gents Tonic, Bitter Lemon	2 dl	6
Ginger Ale, Ginger Beer		
Leitungswasser à discretion	p. P.	3

Einstein-Geschenke:

Sämtliche im Einstein Café eingesetzten Produkte sind auch auf einstein-boutique.ch erhältlich.
Zudem findet sich da auch der Link zu unseren Geschenk-Gutscheinen.

vin

geht immer:

Bonnaire Grand Cru Terroirs
Blanc des Blancs
Chardonnay
Champagne, Frankreich

13

Santé!

Wein gibt's ab 16!

Weiss	dl
Chasselas, Clos du Boux 2018 Luc Massy, Epresses, Schweiz	7.5
Pinot Noir, Blanc de Noirs AOC 2019 Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz	8.5
Chardonnay, Beaujolais Blanc AOP 2018 Bonne Tonne, Beaujolais, Frankreich	9.5
Trebbiano und Garganega, Soave 2018 Cantina di Negrar, Venetien, Italien	6.5
Weissburgunder, Familienbande 2019 Karl May, Rheinhessen, Deutschland	7.5
Rabigato, Viosinho und Gouveio, Das isch läbe 2018 Family Estates, Douro, Portugal	8.5
Rosé	
Pinot Noir, Rosé AOC 2019 Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz	7.5
Schaum	
Glera, Prosecco Extra Dry DOCG Althea, Valdobbiadene, Italien	8.5
Pinot Noir, Raboso, Glera, Spumante Rosé Borgo Molino, Venetien, Italien	9.5
Rot	
Pinot Noir, Plaisir AOC 2018 WeinSTAMM, Schaffhausen, Schweiz	8.5
Garnacha, Carignan, Carinena, Cabernet Sauvignon und Tempranillo, Mas Collet 2017 Celler de Capçanes, Montsant, Spanien	7.5
Touriga Nacional, Touriga Franca und Tinta Roriz, Das isch läbe 2017 Family Estates, Douro, Portugal	9.5
Barbera und Dolcetto, Rosso Colli Tortonesi 2018 Oltretorrente, Piemont, Italien	9.5
Grenache, Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon, Y des Aylés 2016 Pago des Aylés, Carinena, Spanien	8.5
Süss	5 cl
Muscat, Marco Fabio Dulce Ontañón, Rioja, Spanien	7

gin tonic
cocktail
spirit

oder anders:

Negroni sbagliato	16
Prosecco statt Gin	
Negroni royale	19
Champagner statt Gin	

Parce que vous le valez bien!

Gin & Tonic	
Trois Lacs (BE) Rosmarin	14
Basilisk (BS) Pfeffer	15
Cristallo (VS) Zitrone	17
Turicum wood barreled (ZH) Ingwer	16
JC (TI) Limette	18

Dazu ein Fläschchen Gents Swiss Roots Tonic Water (20 cl)

Cocktails

Eigengewächse

Scharfer Berner Chili-Zitrus, Rum und Ginger Beer	14
Basil M. Basilikum, Gin, und Limette	14
Solero Passionsblüte, Vodka und Soda	14
Kirsch No.1 Kirschblüte, Whiskey und Ginger Ale	14

Classics

Sour Amaretto/Aperol/Campari, Zitrone und Orange	16
Negroni Gin, Antica Formula und Campari	15
Moscow Mule Vodka, Limette und Ginger Beer	15
Mojito Rum, Limette, Rohrzucker, Minze und Soda	15

Spirits

	4 cl
Hanz Vodka	12
Vodka Three Sixty	11
Havana Club 3 años	11
Havana Club especial	13
Maker's Mark	13
Jack Daniel's	10

Als Longdrink mit Flasche Soda + CHF 4.00

café & thé
distillat
liqueur

oder lieber eiskalt:

Einstein-Kaffee
Amaretto und Brandy

9

Version estivale!

Kalte Spezialitäten	
Café con hielo	5.5
Cappuccino freddo	6
Latte freddo	6.5
Mochaccino freddo	7.5
Café frappé	6.5
Kaffee	
Espresso	4.5
Doppelter Espresso	6
Espresso Macchiato	5
Einstein-Kaffee Amaretto und Brandy	9
Brände	2 cl
Vecchia Romagna	8
Grappa Elisi	9
Gognac Hennessy Fine	13
Vieille Prune, Gunzwiler	13
Kirsch Theresa, Gunzwiler	11
Vieille Willamine, Gunzwiler	12
Whisky	4cl
Macallan Amber	17
Talisker Port Ruight	15
Lagavulin 16y	16
Glenkinchie 12y	14
The Dalwhinnie 15y	16
Likör	4cl
Ramazotti	8
Amaretto Disaronno	9
Frangelico	8
Jinja	