

# BAY

MODERN BRASSERIE

## WEIN

---

- **Chasselas** *biodynamisch* 7  
Vully – Schweiz | Le Petit Château
- **urban.GV** *biologisch* 9  
Grüner Veltliner  
Wachau – Österreich | Lesehof Stagård
- **Gargalo Monterrei DO** 9  
Treixadura, Albariño  
Galizien – Spanien | Gargalo
- **Bravade** 9  
Rosé Côtes de Provence  
Frankreich | Vignobles de Saint-Tropez

## BIER

---

- Valaisanne **Lager** 33cl 6
- Valaisanne **Zwickel** 33cl 8
- Valaisanne **Pale Ale** 33cl 8
- Feldschlösschen **Alkoholfrei** 33cl 6
- Feldschlösschen **Panaché** 33cl 6

# BAY

MODERN BRASSERIE

## GIN

---

**Bulldog London Dry Gin** – GB (London)  
Intensive Aromen von Wacholder, Koriander und Zitrusfrüchten. Am Gaumen Zimt und Süssholz, dazu etwas Exotisches und ein Hauch von Mandel. 40% vol. 4cl 11

**Z44 Dry Gin** – Italien (Südtirol)  
Neben verschiedenen Berg- und Wiesenkräutern werden Zirbelkieferzapfen als Botanicals verwendet, die nach drei Jahren Reifezeit gepflückt werden. 44% vol. 4cl 16

**Tanqueray No. 10** – GB (London)  
Durch die schonende, vierfache Destillation im Small Batch-Verfahren erreicht dieser Gin ein Höchstmass an Aromengehalt, wobei die Zitrusnoten überwiegen. 47% vol. 4cl 12

**Kyrö Napue** – Finnland (Isokyrö)  
Als bester Gin der Welt bei der Wine & Spirits Competition 2015 ausgezeichnet. Am Gaumen mit einer starken Wachholdernote und einem süssen Roggenaroma, gefolgt von Kumin und Pfefferminz. Langer, würziger Abgang. 46% vol. 4cl 15

**Isle of Harris** – GB (Schottland)  
Maritimes Aroma mit Noten von Wacholder und Zitrus, dazu eine leichte Würzigkeit. Langer, trockener Angang mit einer salzigen Note. 45% vol. 4cl 17

**Le Tribute Gin** – Spanien (Barcelona)  
Mit sieben Botanicals aromatisiert: Wacholder, Limette, Orangenschale, Zitronenschale, Kumquat, Tangerine, Grapefruit und Lemongrass. Alle Botanicals werden separat destilliert 43% vol. 4cl 14

**Whitley Neill Dry Gin** – GB (Birmingham)  
Ein exotischer, fruchtiger Premium Gin aus Birmingham. Neben den klassischen Botanicals kommen hier Physalis und die Frucht des Affenbrotbaums zum Tragen. 42% vol. 4cl 12

**Schweppes Indian Tonic** 20cl 5

# BAY

MODERN BRASSERIE

# BAY

MODERN BRASSERIE

## **BAY SIGNATURE APERITIFS**

---

<b>Bay Royale</b>	16
Campari, Wermut, Cointreau und Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut.	
<b>Bay Tonic</b>	12
Weisser oder roter Martini Riserva, Tonic Water und ein Spritzer Soda.	
<b>Bay Sprizz</b>	13
Quitten-Gin, Prosecco DOCG Millesimato, Grapefruit und ein Spritzer Soda.	
<b>Bitter Orange (non-alcoholic)</b>	8
Orangen-Bitter-Likör, frisch gepresster Orangensaft und ein Spritzer Soda.	
<b>Pink Panther (non-alcoholic)</b>	9
Seedlip Spice (alkoholfreies Destillat), Pink Grapefruit und Tonic Water.	

## **CLASSICS**

---

<b>Champagne La Cuvée Brut</b>	10cl	16
-Laurent-Perrier-		
<b>Classic Negroni</b>		16
Bulldog Gin, Campari und Martini Riserva.		
<b>Ricard Pastis 45% vol.</b>	4cl	10
<b>Kir Blanc</b>		11
Mit Cassis noir de Bourgogne.		
<b>Campari Orange   Soda</b>	13	10
Mit frisch gepresstem Orangensaft oder Soda.		
<b>Martini Riserva Ambrato 18% vol.</b>	4cl	9
<b>Martini Riserva Rubino 18% vol.</b>	4cl	9
<b>Aperol Sprizz</b>		13
<b>Schweppes Indian Tonic</b>	20cl	6
<b>Tomatensaft</b>	20cl	6