

GEORGE'S SIGNATURES

- Patron GEORGE 24
«Don't let your friends drink alone.»
(Fassgelagerter Cocktail)
Patron Añejo Tequila, St. Germain Holunderblütenlikör, Noilly Prat,
Supasawa
- You 21
«But for you I'll make an exception.»
Demonio de los Andes Pisco, Grapefruit Bitters,
Limettensirup, Rosa Pfeffer
- Naked Salad 23
«This counts as a salad, doesn't it?»
BEÚ New Moon Espadín, La Tomato, Ancho Reyes,
Supasawa, Agave
- Cosa Nostra 21
«Dolce, amaro e pericoloso.»
Brockman`s Gin, Italicus, Hibiskus, Limettensaft
- Toma Pepino 21
«Keep shining and making the world a better, greener place.»
Bacardi Superior Heritage, Midori Melon Likör, Gurkensirup,
Limettensaft, Ananassaft
- Tutti Frutti 19
«Because water would be irresponsible right now.»
Prosecco, , St. Germain Holunderblütenlikör, Cointreau,
Papayapüree, Zuckersirup

GEORGE'S SPARKLING DRINKS

Kein Hugo	17
Prosecco, Ginger Beer, hausgemachter Ingwersirup, Limettensaft	
Frambuesa	21
Champagner, Chambord, Himbeerpüree, Ginger Beer, Limettensaft	
Hope For It	17
Prosecco, hausgemachter Basilikumsirup, Limettensaft, Mineralwasser, Spicy Bitters	
Peach Zest	18
Prosecco, Peach Tree, Cocchi Americano White Vermouth	

GEORGE'S CLASSICS

Basil GEORGE	19
Bombay Sapphire Gin, Lillet, hausgemachter Basilikumsirup, Limettensaft, Ginger Beer	
Noniná	20
Demonio de los Andes Pisco, Apricot Brandy, Karamellsirup, Passionsfruchtsaft, Passionsfrucht Espuma	
Raspberry Ginger Collins	19
Bombay Sapphire Gin, Himbeerpüree, hausgemachter Vanillesirup, Zitronensaft, Ginger Beer	
Arctic Breeze	21
Bacardi Superior Heritage, Chartreuse Jaune, St. Germain Holunderblütenlikör, Limettensirup	
GEORGE meets Lemongrass	20
Grey Goose Vodka, Zitronengrassirup, Zitronensaft, frisches Zitronengras	
Garden & Tonic	22
Gin Mare, Luxardo Maraschino, Limettensaft, Aegean Tonic, Peychaud's Bitters	

GIN COCKTAILS

Bomba Verde	19
Bombay Sapphire Gin, Gurkensirup, Frische Pfefferminze, Zitronensaft	
Dry Martini	20
Beefeater 24 Gin, Noilly Prat, Oliven oder Zitronenzeste	
Negroni	19
Bombay Sapphire Gin, Campari, Antica Formula Vermouth	
Corpse Reviver N°2	20
Bombay Sapphire Premier Cru Gin, Lillet, Cointreau, Absinthe, Zitronensaft	
Last Word	20
Bombay Sapphire Gin, Chartreuse Verte, Luxardo Maraschino, Limettensaft	
Bramble	19
Gin 27, Crème de Mûre, Zuckersirup, Zitronensaft	

VODKA COCKTAILS

French Martini	19
Grey Goose Vodka, Chambord, Ananassaft	
Passion Caipiroshka	19
Grey Goose Vodka, Passionsfruchtpüree, Frische Passionsfrucht, Frische Limette, Brauner Zucker	
Cosmopolitan	20
Grey Goose Vodka mit hausgemachter Zitroneninfusion, Cointreau Triple, Cranberrysaft, Limettensaft	
Flower on Thyme	20
Grey Goose Vodka, St. Germain Holunderblütenlikör, Hausgemachter Thymiansirup, Zitronensaft, Eiweiss	
Piña Menta	19
Grey Goose Vodka mit hausgemachter Ananasinfusion, Zuckersirup, Limettensaft, Frische Minze	

RUM COCKTAILS

Mai Tai	21
Bacardi Cuatro mit hausgemachter Gewürz-Zitrusinfusion, Cointreau, Mandelsirup, Limettensaft	
Hemingway 2.0	20
Bacardi Superior Heritage, Luxardo Maraschino, Pink Grapefruit Soda, Prosecco, Limettensaft	
Old Cuban	23
Bacardi Reserva Ocho 8 Años Rum, Zuckersirup, Limettensaft, frische Minze, Angostura bitters, Champagner	
Dark and Stormy	19
Gosling's Black Seal Rum, Limettensaft, Ginger Beer	
Tropic Pine	20
Havana Club 7, Peach Tree, Cointreau, Ananassaft, Zuckersirup	

WHISKEY COCKTAILS

Old Fashioned	20
Buffalo Trace, Angostura Bitters, Mineralwasser, Zucker	
Vieux Carré	23
Bulleit Rye Whiskey, Rémy Martin 1738 Cognac, Antica Formula Vermouth, Dom Bénédicte, Peychaud's & Angostura Bitters	
Paper Plane	19
Four Roses Bourbon, Apérol, Amaro Montenegro, Zitronensaft	
Penicillin	20
Smokey Monkey Shoulder, hausgemachter Ingwersirup, Honig, Zitronensaft	
Sazerac	20
Bulleit Rye Whiskey, Absinth, Zucker, Peychaud's Bitters	

TEQUILA/MEZCAL COCKTAILS

Santiago	20
Patron Reposado Tequila, Cocchi Americano White Vermouth, Hibiskussirup	
El Diablo	19
Patron Silver Tequila, Crème de Cassis, Limettensaft, Ginger Ale	
Paloma	20
Patron Silver Tequila, Pink Grapefruit Soda, Limettensaft, Salz	
Vida - Tommy's Margarita	20
Vida Mezcal, Cointreau, Agavensirup, Limettensaft, Orangensalz	
Naked and Famous	20
Vida Mezcal, Chartreuse Jaune, Apérol, Limettensaft	

VIRGIN COCKTAILS (ALKOHOLFREI)

GEORGE's Wonderland Passionsfruchtsaft, hausgemachter Vanillesirup, Limettensaft, Ginger Beer, frische Passionsfrucht	16
Black Swan Cassis-Püree, Grenadine Sirup, Zitronensaft, Tonic	15
Bitter Sweet Symphony Sanbitter, Tonic, Hibiskussirup	15
Ruben N°10 Mango Cordial, Jasmin, Tonka, exotischer Tee	17
Matcha Colada Kokosnusspüree, Ananassaft, Matcha	16
VirGin & Tonic Tanqueray 0.0 Alkoholfrei, Tonic	18
NO-Groni Tanqueray 0.0 Alkoholfrei, Jsotta Senza Bitter, Jsotta Senza Rosso	18
Amaretto Sober Adriatico Zero Amaretto, Zitronensaft, Mandelsirup, Eiweiss	18
Paloma Sin Coma Siegfried Wonderazul, Pink Grapefruit Soda Limettensaft, Salz	19

WEINE

	dl	0.75l
Schaumwein:		
Il Fresco Prosecco Spumante Brut Villa Sandi ITA	8	60
Drappier Carte d'Or Brut Champagne FR	18	117
Laurent-Perrier La Cuvée Champagne FR	18	110
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Champagne FR	20	165
Weisswein:		
Vinattieri 2022, Sauvignon Blanc, Chardonnay Tessin CH	9.5	69
Chablis « Montmains » Premier Cru 2023 Guy Robin et Fils, Chablis FR	10.5	75
G de Guiraud 2024, Sauvignon Blanc, Sémillon Château Guiraud, Bordeaux FR	9.5	65
Delaire Chardonnay Banghoek 2023 Stellenbosch ZA	8.5	55
Rosé		
Delaire Cabernet Franc Rosé 2023 Stellenbosch ZA	9	63
Miraval Sainte Victoire AOP 2024 Côtes de Provence FR	10	70
Rotwein:		
Chianti Classico Riserva DOCG Bio 2022 Brancaia, Toscana IT	11	78
Emilio Moro 2023 Bodegas Emilio Moro, Ribera del Duero ES	12.5	85
Le Marquis de Calon-Ségur AOC 2020 Château Calon-Ségur, Saint-Estèphe FR	12.5	85

BIER

Edelspez Hell (vom Fass) 5.2%	30cl	7
	50cl	10
Engadiner Lager "Bernina" 4.9%	33cl	8.5
Engadiner IPA "Trais Fluors" 6.4%	33cl	9.5
Appenzeller Weizenbier 5.2%	50cl	11
Engadiner Zupò (Alkoholfrei)	33cl	8.5

SOFTDRINKS

George Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure	50cl	7
Hausgemachter Iced Tea	30cl	7.5
Apfelschorle	33cl	6.5
Coca Cola / Cola Zero	33cl	6.5
Rivella Rot	33cl	6.5
Three Cents	20cl	7.5
Tonic Water / Aegean Tonic / Pink Grapefruit Soda / Ginger Beer		
Thomas Henry	20cl	6.5
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale		
Sanbitter	10cl	6.5
Tomatensaft Michel	20cl	8
Frisch gepresster Orangensaft	20cl	8

KAFFEE UND TEE

Kaffee / Espresso	5
Espresso Macchiato	5.5
Cappuccino	6.5
Latte Macchiato	7.5
Diverse Tee	8

GEORGE
BAR & GRILL

BAR BITES

Exklusiv an der Bar serviert.

BAR SNACK MENU

Krystale Austern serviert mit Grapefruit Vinaigrette	
3 Stück	29
6 Stück	55
12 Stück	100
Charcuterie et fromage Prosciutto, Salami, Käseauswahl, Antipasti	32
Getrübefelte Pommes Frites Mit Parmesan	12
Rindstartar Gebeiztes Eigelb, Kapern, Brioche Toast, Senf gel	32/42
Trockenfleisch Vom Japanischen Wagyu, Nussbutter	42
Antonius Kaviar 30g, Waffel, Crème fraîche	98
Dim Sum 5 Stück, Poulet, Trüffel, Pak Choi, Dipping Sauce	26

BAR SNACK MENU

Burrata	34
Pata Negra Schinken, Cherry Tomaten, Avocado, Basilikumpesto, Haselnüsse	
Caesar Salad	34
Lattich, Parmesan, Sardelle, serviert mit Pouletbrust oder Crevetten	
GEORGE Frühlingssalat	21
Blattsalat, Rüebli, Croûtons, Radieschen, Brunnenkresse, Edamame	
Mit Crevetten	+ 15
Thunfisch-Lachs Carpaccio	32
Nori, Popcorn, Granny-Smith Apfel, Frisée Salat, Sesam-Dressing	
Wagyu Tataki	27
GEORGE Smashed Burger	39
Hausgemachtes Briochebun, Appenzeller-Käse, Trüffelmayo, Spinat, Tomaten, frittierte Zwiebelringe Serviert mit Pommes frites	
Moules Frites	35
Kräuterbaguette, Chorizo vom Schwein	
Hausgemachte Fettuccine mit Trüffel	38
Trüffel, Eigelbcrème	

DESSERT

GEORGE's Schokoladenmousse	20
Schokolade, Karamell, Vanilleglace, Fleur de Sel	
Aprikosen-Taco	20
Honig-Taco, Joghurtglace, Aprikosengel, Aprikosenconfit	
Piña Colada	20
Ananas, Kokos, Rum, Meringue	

ALLERGENE

Bei Fragen zu Allergenen in unserem Angebot geben wir Ihnen gerne Auskunft.

HERKUNFTSDEKLARATION

Hauptlieferant Fleisch:
Holzen Fleisch, Ennetbürgen
Luma Delikatessen

Fleisch:
Rind: Schweiz und Uruguay
Kalb: Schweiz
Schwein: Spanien

Geflügel:
Huhn: Schweiz

Fisch/Meeresfrüchte:
Kaviar: Polen
Austern: Frankreich, Zucht
Miesmuscheln: Niederlande
Crevetten: Vietnam, Wildzucht
Adlerfisch: FAO27 Atlantik, Nordost, Wildfang
Seezunge: Frankreich
Thunfisch: FAO 04/05
Lachs: Schweiz

Brot: Schweiz

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN
INKLUSIVE 8.1 % MEHRWERTSTEUER.**