

# MANGOMOON

SKY BAR

## 1. Champagner & Wein

		10 cl	70 cl
		CHF	CHF
<b>1.1.</b>	<b>Prosecco / Schaumwein / Champagner</b>		
<b>Franciacorta</b>	Cuvée Royale, Marchese Antinori DOCG 78 % Chardonnay, 10 % Pinot bianco, 12 % Pinot nero	16	82
<b>Moët &amp; Chandon</b>	Brut Impérial blanc	21	130
<b>Moët &amp; Chandon</b>	Brut Impérial rosé	24	135
<b>1.2.</b>	<b>Weisswein</b>	10 cl	70 cl
		CHF	CHF
<b>Zürichsee</b>	Rosenberger Sauvignon blanc Feldbach AOC, Gebrüder Kümin	9	58
<b>Italien Piemont</b>	Roero Arneis Le Madri DOCG Michele Chiarlo 100 % Arneis	9	58
<b>1.3.</b>	<b>Rotwein</b>	10 cl	70 cl
		CHF	CHF
<b>Argentinien Mendoza</b>	Malbec Reserva, Terrazas, 100 % Malbec	9	68
<b>Italien Toskana</b>	Chianti Classico DOCG Riserva Marchese Antinori Tenuta Tignanello	10	78

Für unsere Weine im Offenausschank oder für eine grössere Auswahl verlangen Sie bitte nach der Weinkarte.

# MANĠOMOOŃ

SKY BAR

## 2. Nicht-alkoholische Getränke

2.1. Softdrinks / Mineral	cl	CHF
Coca-Cola / Coca-Cola light / Zero	33	6
Sprite / Fanta orange	33	6
Rivella rot / blau	33	6
Apfelsaft	33	6
San Bitter	10	6
Red Bull	20	8
Royal Bliss Creative Tonic Water	20	8
Royal Bliss Ironic Lemon Taste	20	8
Royal Bliss Irreverent Ginger Ale	20	8
Royal Bliss Exotic Yuzo Sensation	20	8
Valser ohne Kohlensäure	50	8
Valser mit Kohlensäure	50	8

2.2. Kaffee / Tee	CHF
-------------------	-----

*Original Arabica Kaffee aus Nordthailand, sorgfältig angebaut und erlesen unter der Führung der Thai Royal Project Foundation*

Kaffee, Espresso	6
Doppelter Espresso	9
Cappuccino	7
Schale	7
Latte Macchiato	8
Tee Portion: Jasmin, Ingwer, Zitronengras	6

2.3. Alkoholfreie Drinks	CHF
--------------------------	-----

<b>More and More</b>	Passionsfruchtsaft, Erdbeersirup, Pink-Grapefruchtsaft, Zitrone	14
<b>Thai Fruit Cocktail</b>	Orangensaft, Ananassaft, Passionsfruchtsaft, Guavensaft, Mangosaft, Limettensaft	14

# MANGOMOON

## SKY BAR

<b>Pattaya Beach</b>	Passionsfruchtsaft, Litschisaft, frische Mango, Grenadinesirup	14
<b>Mango Night</b>	FrISChe Mango, Mangosaft, Limette	14
<b>Fresh Ginger Lime</b>	Sprite, frischer Ingwer, Gurke, Thai-Minze, Limettensaft	14
<b>Royal Bliss Creative Iced Tonic Water with coffee</b>	Kaffee aus der Thai Royal Project Foundation in Chiang Mai, Royal Bliss Creative Tonic Water, Zitrone	14
<b>Lotus Club</b>	Zitronensaft, Himbeersirup, Eiweiss, Lakritze	14
<b>Temptation Passion Fruit</b>	Royal Bliss Irreverent Ginger Ale, Limettensaft, Passionsfruchtpüree, Honig, Estragon	14

### 2.4. Smoothies CHF

<b>Exotic</b>	Ananas, Mango, Banane, Orange	9
<b>Green Power</b>	Orange, Apfel, Avocado, Minze	9
<b>Energy</b>	Apfel, Orange, Ingwer	9
<b>Booster</b>	Apfel, Orange, Ingwer, Karotte	9
<b>Orange</b>		9
<b>Ananas</b>		9
<b>Grapefruit</b>		9

# MANGOMOON

SKY BAR

## 3. Biere

	cl	CHF
Singha (Thailand)	33	8
Chang (Thailand)	33	8
LEO (Thailand)	33	8
Appenzeller Lager offen	20	6
Appenzeller Lager offen	30	7
Appenzeller Weizenbier BIO	50	10
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb	33	8
Schneider Weisse Weizenbier	50	10
Ittinger Klosterbräu	33	8
Erdinger Alkoholfrei	33	8
Appenzeller Sonnwendig Alkoholfrei	33	7

# MANĠGOMOOŃ

SKY BAR

## 4. Drinks

<b>4.1.</b>	<b>Signature Thai Cocktails</b>	CHF
<b>Traditional Mai-Thai in Bird Cage</b>	Limettensaft Ananassaft Minze Mandelsirup Orange Curaçao Wray & Nephew's weisser Rum	22
<b>Dragon Fruit Smash</b>	Drachenfrucht Limettensaft Basilikum Tequila	19
<b>Siam Sunrays</b>	Kaffir-infused Vodka Junger Ingwer Zitronengras Kokosnusslikör Limettensaft Soda	19
<b>Thai Taeng Mo Haze</b>	Jasmin-infused Tequila Wassermelone Limettensaft Sweet Vermouth	19
<b>Lemon grass Mule</b>	Ginger Beer Ingwer Zitronengras Vodka Angostura Limettenscheibe	19
<b>Tranquil Storm</b>	Frischer Pfirsich Litschi- und Yuzu-Saft Hausgemachter Ingwersirup Tanqueray Gin Blue Curaçao Soda	19

# MANGOMOOŇ

## SKY BAR

<b>Thai Jungle</b>	Limettensaft Zitronengras Koriander Frische Kokosnuss Sang Som Thai Rum	17
<b>Thai Basil Daiquiri</b>	Kaffir-Limette Limettensaft Minze Basilikum Sang Som Thai Rum	17
<b>4.2. Cosmopolitan Drinks</b>		CHF
<b>Illusion</b>	Vodka, Triple Sec, Melonensirup, Ananassaft	18
<b>Sea Breeze</b>	Vodka, Cranberrysaft, Grapefruitsaft	18
<b>Sex on the Beach</b>	Pfirsichlikör, Vodka, Cassislikör, Orangensaft, Cranberrysaft	18
<b>Summer on the Top</b>	Rum, Bols Peach, Grapefruitsaft, Passionsfruchtsaft, Honig und Wassermelonensirup	18
<b>Tropical Fruit</b>	Vodka, Aperol, Litschisirup, Ananassaft, Cranberrysaft	18
<b>Cosmopolitan</b>	Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Lime Juice	18
<b>Alexander</b>	Brandy, Crème de Cacao, Rahm	18
<b>White Russian</b>	Stolichnaya Vodka, Kahlua, Rahm	18
<b>B &amp; B</b>	Remy Martin Cognac, Dom Benedictine	18
<b>Gin Basil Smash</b>	Zitronensaft, Basilikum, Zuckersirup, Bombay Sapphire East Gin	18

# MANGOMOON

## SKY BAR

<b>Bombay Prime</b>	Blutorangensaft, Rosmarin, Ingwer, Ingwersirup, Lime Juice, Bombay Sapphire East Gin	18
---------------------	--	----

<b>4.3. Longdrinks</b>		CHF
------------------------	--	-----

<b>Rum Cola</b>	Sang Som Thai Rum, Coca-Cola	18
-----------------	------------------------------	----

<b>Gin Tonic</b>	Kata Rocks Phuket Gin, Royal Bliss Creative Tonic Water	30
------------------	---	----

<b>Gin Tonic</b>	Bombay Sapphire East, Royal Bliss Creative Tonic Water	18
------------------	--	----

<b>Vodka Bitter Lemon</b>	Belvedere Vodka, Royal Bliss Ironic Lemon Taste	18
---------------------------	---	----

<b>Vodka Tonic</b>	Belvedere Vodka, Royal Bliss Creative Tonic Water	18
--------------------	---	----

<b>Whisky Cola</b>	Johnnie Walker Black Label, Coca-Cola	18
--------------------	---------------------------------------	----

<b>Jameson Irish Whiskey</b>	Jameson Irish Whiskey, Royal Bliss Irreverent Ginger Ale	18
------------------------------	--	----

<b>Southern Comfort</b>	Southern Comfort, Royal Bliss Irreverent Ginger Ale	14
-------------------------	---	----

# MANĠGOMOOŦ

## SKY BAR

### 5. Spirituosen

5.1.	Whisky	Vol.	cl	CHF
<b>Blended Scotch</b>				
	Johnny Walker Black Label	40	4	15
	Johnny Walker Blue Label	40	4	42
<b>Irish</b>				
	Jameson	40	4	15
<b>Bourbon / Tennessee</b>				
	Jack Daniels 12y	40	4	15
<b>Single Malts</b>				
	Highland Park 12y	40	4	18
	Talisker 10y	46	4	18
	Oban 14y	43	4	18
	Laphroaig 10y	43	4	18
	Glenfiddich	40	4	18
	Lagavulin 16y	43	4	20
	The Macallan Amber	40	4	20
	Glenmorangie	40	4	20
5.2.	Gin	Vol.	cl	CHF
	Bombay Sapphire East	40	4	16
	Hendrick's Gin	42	4	16
	Tanqueray 10	48	4	16
	Monkey 47 Dry Gin	47	4	16
	Paper Lantern Sichuan Pepper Thai Gin	40	4	24
	The spirit of Kata Rocks Phuket Gin	40	4	27
5.3.	Grappa	Vol.	cl	CHF
	Grappa Brunello Banfi	45	2	16
	Grappa Amarone, Cleopatra	45	2	16
	Grappa Moscato Poli	40	2	18
	Grappa Barrique Poli	55	2	20
	Grappa Berta Roccanivo	45	2	22



# MANÇOMOOŇ

## SKY BAR

<b>5.4. Edelbrände</b>	Vol.	cl	CHF
Zuger Kirsch Etter	41	2	14
Williams Etter	42	2	14
Vieille Prune Château de Breuil	41	2	16
Calvados Château de Breuil	41	2	16

  

<b>5.5. Cognac</b>	Vol.	cl	CHF
Hennessy Fine Cognac VS	40	2	16
Rémy Marin VSOP	40	2	16
Hennessy XO	40	2	28

  

<b>5.6. Vodka</b>	Vol.	cl	CHF
Beluga	40	4	16
Stolichnaya	40	4	16
Belvedere	40	4	16
Imperial Collection	40	4	16

  

<b>5.7. Rum</b>	Vol.	cl	CHF
Phuket Chalong Bay Thai Rum	40	4	16
Sang Som Superior Thai Rum	40	4	16
Wray & Nephew's Overproof Rum	63	4	16
Ron Zacapa Centurio XO Gran Reserva	40	4	30
Diplomatico Ambassador Selection	47	4	40

  

<b>5.8. Tequila</b>	Vol.	cl	CHF
José Cuervo Silver	38	4	14

# MANĠGOMOOŦ

SKY BAR

## 6. Snacks

CHF

Gebackene Frühlingsrollen "Pho Pia"	Gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit Poulet und würzigen Kräutern, serviert mit leicht scharfem Isaan-Dipping	16
Tuna Tatar "Laab"	Frisches Tuna Tatar nach dem Rezept der Isaan-Küche (Nordost-Thailand), begleitet von gebackenen Pilzen und Tapioka Chips	24
Papaya Salat "Som Tam"	Scharfer Papayasalat serviert mit in Koriandersamen marinierten, gegrillten AUS Rib Eye-Streifen	32
Papaya Salat Vegi "Som Tam" ✓	Scharfer Papayasalat serviert mit in Koriandersamen mariniertem, gegrillten Tofu	24
"Phad Thai"	Traditionelles Nudelgericht "Phad Thai" mit gebackener Krabbe	32
Vegi "Phad Thai" ✓	Traditionelles Nudelgericht "Phad Thai" mit Thai Kräuter Tempura Gemüse	24
Rindfleisch Curry "Mussamun Nua"	Geschmorte Rinderbacke (IRE) in Mussaman Curry, serviert mit Kokosnuss-Gnocchi, Edamame Bohnen Sauce und Cashewnüssen	48