

## SOFT DRINKS

	Cl	CHF
Rhazünser/Arkina	35	4.70
	100	8.50
Mineralwasser / Sprite	50	4.90
Cola/Cola Zero/Sprite/Rivella/Eistee/Shorly	33	4.70
Schweppes Tonic/Bitterlemon	20	4.70
Orangensaft	20	4.50
Red Bull	25	6.50
LIMONADE	50	7.00
Grüner Apfel/Blutorange/Passionsfrucht/Mango/ Ingwer/Cassis		
Virgin Mojito / Virgin Pina Colada / Moscow Mule / Orange Sunrise / Maracuja Spritz	8.50	

## BIER

Offen	cl	CHF
Feldschlösschen	20	4.20
	30	4.90
	50	6.70
Valaisanne Zwickelbier	30	5.20
	40	5.70
	50	6.70
Schneider Weisse	50	7.20
Grimbergen Blanche	25	4.50
	50	8.20
Stone Wall Inn IPA	50	8.70
Guinness Draught	50	8.70
<i>Bier des Monats</i>		
In Flaschen		
Tschügger	33	5.00
Corona	33	5.70
Kilkenny	33	7.20
Feldschlösschen Alkoholfrei	33	4.80
Erdinger Alkoholfrei	33	5.00
Möhl Saft Alkoholfrei	50	6.50
Möhl Saft mit Alkohol	50	6.50

## KAFFEE

	CHF
Kaffee/Espresso	4.50
Cappuccino	4.80
Kaffee Lutz/Fertig	7.00
Kaffee Baileys	9.00
Irish Coffee	10.50
Tee	4.50

## COCKTAILS

### The Specials

Pimms	10.00
Englischer Kräuterlikör, Ginger Ale, Gurke,	
Ingwerer	10.00
Apfelsaft- / Ingwerlikör, Ginger Ale	
Daiquiri	14.50
Rum, Zuckersirup, Limettensaft	
PAPerol	10.50
Aperol, Bier, Sprite, Limettensaft	
Aperol Spezial	15.00
Aperol, Gin, Mineral, Limettensaft, Gurke	
Juanito Pepito	15.50
Gin, Grapefruit Likör, Blutorangen Sirup, Tonic, Limetten	
Malefizz	15.00
Gin, Valaisanne Zwickelbier, Limettensaft, Simple Syrup	
Campari Milano	15.00
Prosecco, Campari, Cranberry, Minze	
Limoncello Spritz	14.00
Limoncello, Prosecco, Tonic, Zitronenscheiben	
Berry Mojito	15.00
Rum, Limetten, Rohrzucker, Grenadine, Minze, Beeren	
Erdbeer Caipi	14.50
Limetten, Rohrzucker, Prosecco, Xuxu	
Long Island Iced Tea	23.00
Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Cola	

## PAP-BURGER

Klassik	17.00
150 gr gegrilltes Rindfleisch / Veggie auf hausgemachter Cocktailsauce mit Tomate, Röstzwiebeln und Salat im warmen Bun	
Feurig	18.00
150 gr gegrilltes Rindfleisch / Veggie auf scharfer Sauce mit Jalapeños, Röstzwiebeln und Salat im warmen Bun	
All in	19.00
150 gr gegrilltes Rindfleisch auf hausgemachter Cocktailsauce mit Tomate, Käse, Röstzwiebeln, Speck und Salat im warmen Bun	
<i>Mehr? OK:</i> +Pommes 4 /+Scheibe Rindfleisch 7/+Speck 2 / +Käse 1.5 +Jalapeños/Essiggurke 1	

## PAP-SATT

	CHF
Pommes	7.50
Extra knusprig, mit Sauce nach Wahl	
Frittierte Süsskartoffeln	8.00
Fein gewürzt, mit Crème fraîche	
Schnitzelbrot	12.50
Der PAP-Favorit	
Käsknöpfle mit Apfelmus	21.50
Kaiserschmarrn mit Rosinen	18.00
Kaspressknödel gebraten	17.50
Mit Salatbeilage	
PAP-Teller (2 Pers.)	25.00
Fleisch, Käse. Saures	
Heisse Brote überbacken	
Schwarzbrot mit Tomate / Mozzarella / Pesto mit Salatbeilage 18.50	
Schwarzbrot mit Ospelt Schinken/Zwiebeln/Bergkäse mit Salatbeilage 19.50	

Herkunft Fleisch: CH / Rohschinken: CH/ES/IT - Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, informieren euch unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

## COCKTAILS

### The Basics

Hugo	10.00
Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze	
Lillet Wild Berry	10.00
Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren	
Sarti Spritz	10.00
Sarti Rosa Likör, Tonic	
Aperol Spritz	11.50
Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange	
Piña Colada	15.00
Rum, Kokossirup, Ananassaft, Rahm	
Mojito	15.00
Rum, Limetten, Rohrzucker, Mineralwasser, Minze	
Caipirinha/oska	15.00
Cachaça/Vodka, Limetten, Rohrzucker	
Cosmopolitan	15.00
Vodka, Cointreau, Cranberry, Limettensaft	
Espresso Martini	15.00
Vodka, Vanille Vodka, Kahlua, Espresso	
Margarita	14.50
Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Simple Syrup	
Amaretto Sour	15.00
Amaretto, Simple Syrup, Zitronensaft, Eiweiss	
Whisky Sour	15.00
Whisky, Simple Syrup, Zitronensaft, Eiweiss	