



Getränkekarte

cue Zürich – Getränkekarte

Beer from the tap 40cl

Chopfab Lager	9
Das milde Helle, gebraut mit Herz in Winterthur	
Chopfab Amber	9
Das elegante Red Ale mit ausgeprägtem Malzaroma	
Chopfab Limited	9
Spannende Kreationen aus der innovativsten Brauerei der Schweiz	

Beer by the bottle 33cl

Boxer Blanche Belgian Witbier	9
Das erfrischende Witbier mit fruchtigem Zitrusaroma – in der legendären Bügelflasche	
Chopfab Freibier	9
Alkoholfrei – aber mit viel Charakter	

Mules

Moscow Mule	18
Vodka, Spicy Ginger Beer, Zuckersirup, Limettensaft	
cue Mule	19
Vodka, Spicy Ginger Beer, Green Apple Syrup, Limettensaft	
Mezcal Mule	21
Mezcal, Spicy Ginger Beer, Zuckersirup, Limettensaft	

cue Zürich – Getränkearte

Gespritzte

Gespritzt Süss / Sauer	12
Sodawasser / Sprite, Prosecco, Orangenscheibe	
Aperol Spritz	14
Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orangenscheibe	
Grapefruit Spritz	16
Aperol, Prosecco, Grapefruit Soda, frische Grapefruit	
Campari Spritz	16
Campari, Prosecco, Sodawasser, Limettenscheibe	
Hugo	16
Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Minze	

Sours

Whiskey Sour	20
Bourbon Whiskey, Limettensaft, Eiweiss, Zuckersirup, Angostura	
Amaretto Sour	20
Amaretto, Limettensaft, Eiweiss, Zuckersirup, Angostura	
Mezcal Sour	21
Mezcal, Limettensaft, Eiweiss, Zuckersirup, geriebene Limette	
Pisco Sour	22
Pisco, Limettensaft, Eiweiss, Zuckersirup, geriebene Limette	

Mocktails

Virgin Mojito	15
Limettensaft, Zuckersirup, Sprite, Minze	
Piña Colada Light	15
Ananassaft, Milch, Kokosnussirup	
cue Special	16
Ananassaft, Passionsfrucht, Bananen, Limettensaft	

Signature Cocktails

Pink Paloma	21
Tequila, Limettensaft, Grapefruit Soda, Zuckersirup	
Mezcaloni	21
Mezcal, Campari, Martini Rosso	

cue Zürich – Getränkearte

Cocktails

Mojito	18
Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Sodawasser, Minze	
Daiquiri	19
Rum, Limettensaft, Zuckersirup	
Piña Colada	19
Rum, Ananassaft, Milch, Kokosnussirup	
Frozen Daiquiri	20
Rum, Limettensaft, Passionsfrucht oder Melone oder Himbeere	
Dark Storm	18
Spiced Rum, Ginger Beer, Limettensaft	
Caipirinha	18
Cachaça, Limettensaft, Zuckersirup	
Caipiroska	18
Vodka, Limettensaft, Zuckersirup	
Cosmopolitan	20
Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft, Kirsche	
Sex on the Beach	19
Vodka, Pfirsichsirup, Orangensaft, Cranberrysaft	
Pornstar Martini	22
Vodka, Passionsfruchtsaft, Limettensaft, Vanillesirup, Ananassaft, Passoa	
Long Island Iced Tea	22
Cointreau, Tequila, Vodka, Gin, Rum, Limettensaft, Cola	
White Russian	19
Vodka, Kahlúa, Rahm	

cue Zürich – Getränkekarte

Espresso Martini	20
Vodka, Kahlúa, Espresso, Zucker, Vanillesirup	
Amaretto Martini	21
Amaretto, Kahlúa, Espresso, Zuckersirup, Vanillesirup	
Classic Margarita	20
Triple Sec, Tequila, Limettensaft	
Pink Paloma	21
Tequila, Limettensaft, Grapefruit Soda, Zuckersirup	
Passion Margarita	21
Triple Sec, Tequila, Limettensaft, Passionsfrucht	
Tequila Sunrise	18
Tequila, Orangensaft, Grenadine	
Negroni	19
Wermut, Campari, Gin	
Mezcaloni	21
Mezcal, Campari, Martini Rosso	
Americano	17
Campari, Martini Rosso, Sodawasser	
Garibaldi	17
Campari, Orangensaft	
Tom Collins	20
Gin, Lime, Zuckersirup, Sodawasser, frische Gurke	
Violet Tom Collins	20
Gin, Limettensaft, Sodawasser, Veilchensirup	
Old Fashioned	22
Whiskey, Angostura, Orangenbitter-biscuit	
Montepassion	20
Amaro Montenegro, Limettensaft, Spicy Ginger Beer, Passionsfrucht	

cue Zürich – Getränkekarte

Aroma & Amaro 4cl

Aperitifs

Leicht und erfrischend, der Start in einen genussvollen Abend

Martini Bianco	15%	10
Martini Rosso	15%	10
Lillet Blanc	17%	10
Amaro Montenegro	23%	10
Campari	25%	11
Ramazzotti Amaro	30%	10
Pastis Ricard	45%	11

Digestifs

Ein harmonischer Genuss, der die Mahlzeit abrundet

Baileys	17%	10
Limoncino	30%	10
Amaretto Disaronno	28%	12
Amarone	40%	12
Jägermeister	35%	12
Appenzeller Alpenbitter	29%	13
Pisco Demonio de Los Andes	40%	15
Père Magloire Calvados	40%	17
Carlos I X.O. imperial Brandy	40%	20

Wine by the Glass

Prosecco

Prosecco Extra Dry Cüpli / Flasche 11 / 77

Weisswein / White Wine

Verdejo Rueda 9

Lugana, Veneto DOC 11

Rosé

IL Mimo, Nebbiolo, Piemont 11

Rotwein / Red Wine

Protos Roble 9

Primitivo di Manduria 10

Alamos Malbec 11

Wine by the Bottle

Weisswein / White Wine

Roero Arneis Elisa, Pasquero Elia 65
Weisswein. Piemonte DOC, Italien. Arneis

Verdejo Rueda 65
Weisswein, Rueda, Spanien. Verdejo

Pinot Grigio Collio, Venica & Venica 68
Weisswein. Friuli DOC, Italien. Pinot Grigio

Lugana, Zonin 75
Weisswein. Veneto DOC, Italien. Trebbiano

Wine by the Bottle

Rotwein / Red Wine

Protos Roble 65
Rotwein. Ribera del Duero, Spanien. Tempranillo

Primitivo di Manduria 69
Rotwein. Puglia, Italien. Primitivo

Alamos Malbec 75
Rotwein. Mendoza, Argentinien. Malbec

A'Quo IGT, Montepeloso 78
Rotwein. Costa Toscana, Italien.
Cabernet Sauvignon, Malvasia, Sangiovese

Chateau Ricardelle, "Cuvée Vignelacroix" 85
Rotwein. Languedoc-Roussillon, Frankreich.
Carignan, Grenache, Syrah

Bodegas Aalto 99
Rotwein. Ribera del Duero, Spanien.
Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Rioja DOCa, Bodega Contador 125
Rotwein. Rioja DOCa, Spanien. Tempranillo.

Tignanello 280
Rotwein. Costa Toscana, Italien.
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Hochprozentiges 4cl**Vodka**

Klar und rein, ein Destillat aus Getreide oder Kartoffeln

Absolut	40%	13
Beluga	40%	15
Belvedere	40%	17

Gin

Ein würziger Klassiker, dessen Herz der Wacholder ist

Malfy Rosa Pink Grapefruit	41%	14
Tanqueray	43.1%	13
Hendrick's	41.4%	14
Roku	43%	14
Le Tribute	43%	17

Rum

Süss und vollmundig, mit Aromen von Zuckerrohr und Vanille

Havana Club Añejo Especial	40%	14
Diplomatico	40%	19
Kraken	40%	14
Abuelo	11y 40%	15
Zacapa	40%	19

Tequila

Ein intensiver Agavengeschmack, der die Seele Mexikos einfängt

El Jimador	38%	15
Patron	40%	16
Mezcal Zond5	45%	17
Clase Azul	40%	31

Whisk(e)y 4cl mit oder ohne Eis

In gewissen Kreisen wird schon fast vorausgesetzt, dass man sich ein wenig mit Whisk(e)y auskennt; deshalb, für die interessierten: Whiskey mit e werden meist Whiskeys aus Irland und den USA geschrieben, diejenigen aus Schottland und sonstwo heissen üblicherweise Whisky

Scotch Whisky

Schottisches Gesetz verlangt, dass Scotch mindestens drei Jahre lang in Eichenfässern reift, bevor er als solcher verkauft werden darf

Johnnie Walker Red Label		40%	13
Johnnie Walker Black Label	12y	40%	15
Laphroaig	10y	40%	19
The Macallan	12y	40%	23
Johnnie Walker Blue Label		40%	36

Bourbon Whiskey

Selbst vor dem Alkohol macht die Corn-Craze keinen Halt: Um Bourbon herzustellen, muss man mindestens 51% Mais im Mix verwenden

Four Roses		40%	13
Jack Daniel's Old No. 7		40%	15
Maker's Mark		45%	16

Irish Whiskey

Jameson		40%	13
---------	--	-----	----

Japanischer Whisky

Nikka Blended	12y	43%	31
---------------	-----	-----	----

Heiss & Iced

Café, Espresso	5
Tee	6
Milchkaffee	6
Hot Chocolate	7
Cappuccino	7
Latte Macchiato	7
Doppelter Espresso	7
Shaked Chai (oder Iced)	8

Softdrinks

Mineral Still / Trill 75cl	9
Homemade cue Lemonade	9
Zitronensaft, Cranberrysaft, Eis	
Homemade cue Ice Tea	9
Peach oder Lime	
Coca Cola (oder Zero) 33cl	7
Fanta 33cl	7
Thomas Henry 20cl	7
Tonic Water / Bitter Lemon / Spicy Ginger Beer / Grapefruit Soda	
Apfelschorle 33cl	7
Orangensaft 20cl	8
Ananassaft 20cl	8
San Bitter	8
Red Bull 25cl	9

cue

Getränkekarte Ende!

2026-2