

# AL CAPONE

**CRAFT BEER & COCKTAIL BAR**

CRAFT BEER  
COCKTAILS  
KITCHEN

## OUR BEERS on tap

	Vol%	dl	
Super Bock European Pale Lager, Portugal	5.2	2.5 5.0	5.50 8.00
Brooklyn Lager Lager, USA	5.2	2.5 5.0	6.00 9.50
1664 Blanc Weizenbier, Frankreich	6.9	2.5 5.0	6.00 9.50
Hop House 13 Hoppy Lager, Irland	5.0	2.5 5.0	6.50 9.80
Brew Dog PUNK IPA India Pale Ale, Schottland	5.2	3.0 5.0	7.50 9.80
Delirium Tremens Special Ale, Belgien	8.5	2.5 3.3	8.00 10.50
Guinness Draught Irish Stout, Irland	5.3	2.5 5.0	6.50 9.80
Seasonal Draft Beer Ask the Bartender	5.0-8.5	2.5 5.0	6.50 9.80
Al's Tasting Tray 4 verschiedene Biere on tap serviert in 1dl Gläsern Degustieren war nie einfacher.	5.0-8.5	4.0	11.00



1664  
BLANC

## CRAFT BEERS bottled

	Vol%	dl	
Brooklyn Special Effects Hoppy Lager, USA, alkoholfrei	0.4	3.3	7.50
Grimbergen Ambrée Abteibier / Dubbel, Belgien	6.5	3.3	8.50
Shepherd Neame Double Stout Stout, Irland	5.2	5.0	9.80
Spitfire Amber Kentish Ale, England	4.5	5.0	9.50
Coruja IPA India Pale Ale, Portugal	6.0	3.3	8.00
La Chouffe Special Blonde Ale, Belgien	8.0	3.3	8.50
Duvel Special Blonde Ale, Belgien	8.5	3.3	8.50
Liefmans Fruitesse Fruit Ale, Belgien	3.8	2.5	7.50
Corona Lager, Mexiko	4.5	3.3	8.00

## CRAFT BEERS bottled

	Vol%	dl	
Gallus 612 Old Style Ale Special Brown Ale, Schützengarten, Schweiz	5.6	3.3	7.50
India Pale Ale IPA, Schützengarten, Schweiz	8.2	3.3	7.50
Trappist Triple Ale, Westmalle, Belgien	9.5	3.4	9.50
Aventinus Doppelbock Weizen, Schneiders Weisse, Deutschland	8.2	5.0	9.50
Liberis 2+3 IPA, Riegele, Deutschland, alkoholfrei	0.4	3.3	7.50
Simco 3 IPA, Riegele, Deutschland	5.0	3.3	9.50
Noctus 100 Imperial Stout, Riegele, Deutschland	10.0	3.3	9.50

## CIDER - IT'S A CLAN

	Vol%	3.3dl
Juicy Apple Erfrischend fruchtig-süsse Note, goldgelb und leicht crispy	4.5	8.00
Grapefruit Apple Erfrischende Grapefruit Note, leicht trüb und hazy	2.9	8.00

---

## SPRITZ MEETS FRIZZANTE

---

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Soda, Prosecco		12.50
<b>Al Capone Spritz</b> Aperol, Soda, Prosecco, Melonensirup		12.50
<b>Hugo</b> Soda, Minze, Prosecco, Holunderblütensirup		12.50
<b>Lillet Berry</b> Lillet, Raspberry-Rubarb-Tonic, Beeren		12.50
<b>Tommy Lee Spritz</b> Lychee Likör, Bitterlemon, Prosecco		12.50
<b>Amalfi Spritz</b> Limoncello, Soda, Prosecco, Vanillesirup		12.50
<b>Negroni Sbagliato</b> Campari, Vermouth rosso, Prosecco		12.50
<b>Martino Spritz</b> Martini Vibrante / Florale, Tonic, Soda	alkoholfrei	11.50
<b>Limello Spritz</b> Alkoholfreier Zitronenlikör, Tonic, Soda	alkoholfrei	11.50
<b>Ipanema</b> Frische Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	alkoholfrei	11.50
<b>Golden Nuggets</b> Sanbitter, Passionsfruchtsaft, Ginger Ale	alkoholfrei	11.50

---

## COCKTAIL MEETS CLASSICO

---

<b>Old Fashioned</b> Bourbon Whiskey, Zucker, Angostura Bitter		17.00
<b>Americano</b> Campari, Vermouth rosso, Soda		13.00
<b>Negroni</b> Gin, Campari, Vermouth rosso		16.00
<b>Manhattan</b> Rye Whiskey, Vermouth rosso, Angostura Bitter		16.00
<b>South Side</b> Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Minze		16.00
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, Orangenlikör, Cranberrysaft, Limettensaft		16.00
<b>Gin Basil Smash</b> Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum		16.00
<b>Sugar Cup</b> Gin (alkoholfrei), Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft, Limettensaft, Zuckersirup, Wassermelonensirup	alkoholfrei	12.00
<b>Chill Tom</b> Gin (alkoholfrei), Cranberrysaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Himbeersirup, Soda	alkoholfrei	12.00

---

## SOURS MEET SIGNATURE

---

Pisco Sour Pisco, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss, Bitters	16.00
Amaretto Sour Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup, Eiweiss	16.00
Amaretto Sour Amaretto (Rebels 0.0%), Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	11.50
Boston Sour Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss	16.00
Al Capone Sour Sloe Gin, Vermouth rosso, Zitronensaft, Eiweiss, Bitters	17.00
Flower Sour Tequila Gold, Lychee Likör, Zitronensaft, Hibiskussirup, Lavendelsirup, Zuckersirup, Eiweiss	18.00

---

## HALL OF FAME

---

Espresso Martini Vodka, Kahlúa, Espresso, Zuckersirup	16.00
French Martini Vodka, Chambord, Ananassaft	16.00
Al's Mule Vodka, Passionsfruchtsaft, Limettensaft, Angostura Bitter, Ginger Beer	19.00

---

## HALL OF FAME

---

Firefly Gin, Orangenlikör, Passoa, Passionsfruchtsaft, Limettensaft, Vanillesirup, Cranberry-Bitter, Beeren	18.00
Solero Weisser Rum, Bailey's, Passionsfruchtsaft, Kokosnusssirup, Sahne	18.00
Flying Kangaroo Weisser Rum, Vodka, Galiano, Ananassaft, Orangensaft, Kokosnusssirup, Sahne	19.00
Tiki Tonga Zombie Weisser Rum, dunkler Rum, Overproof Rum, Falernum, Absinth, Limettensaft, Grapefruchtsaft, Grenadine, Angostura Bitter	21.00
Spiced Pumpkin Tequila Reposado, Licor 43, Espresso, Pumpkin Spice Sirup, Orangen Bitter	18.00
White Rabbit Gin, Amaretto, Säntis Malt, Zucker, Zitronensaft, Sahne, Vanillesirup	18.00

Crème de Plaisir Amaretto, Bailey's, Kahlúa, Sahne	18.00
One Night Stand Gin, Cranberrysaft, Limettensaft, Vanillesirup, Grenadinesirup, Eiweiss, Glitzer	18.00

---

## MUST HAVES

---

<b>Cuba Libre</b> Dunkler Rum, Limetten, Coca Cola	15.00
<b>Caipirinha / Caipiroska / Caipirissima</b> Cachaca / Vodka / Rum, Limetten, Rohrzucker	16.00
<b>Mojito</b> Weisser Rum, Limetten, Rohrzucker, Soda, Minze	16.00
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Limetten, Ginger Beer	16.00
<b>White Russian</b> Vodka, Kahlua, Sahne	16.00
<b>Belini</b> Pfirsichsaft, Prosecco	12.00

---

## SOFT MEETS FLAVOURED

---

		dl	
Coca Cola / Zero	3.3		5.50
Sprite	3.3		5.50
Valser mit/ohne	3.3		5.50
Red Bull	2.5		7.50
Fruchtsäfte Orangen-, Ananas-, Grapefruit-, Passionsfrucht-, Cranberrysaft	2.5		5.00
Chinotto	2.0		5.00
Sanbittèr	1.0		5.00

---

## TONIC

---

Fever Tree Tonic Classic, Mediterranean, Raspberry-Rhubarb	2.0		5.00
Fever Tree Bitterlemon	2.0		5.00
Fever Tree Ginger Ale	2.0		5.00
Fever Tree Ginger Beer	2.0		5.00
Le Tribute Tonic	2.0		5.00

---

## KITCHEN from our Steakhouse

---

<b>Bocconcini</b> Schwarze Oliven, Artischockenviertel, Parmesan	9.50
<b>Roasted Pizza Garlic Bread</b> Knuspriges, im Ofen gebackenes Pizza-Knoblauchbrot	9.50
<b>Homestyle Fries</b>	8.50
<b>Onion Rings</b> Frittierte Zwiebelringe mit Thousand Island Dip	12.50
<b>Panini Al Capone</b> Pizza-Knoblauchbrot Mit Grillgemüse	9.00
Mit Salami picante	10.00
Mit Parmaschinken	12.00
<b>Chicken Wings</b> Würzige, knusprige CH-Pouletflügeli mit Chimichurri	12.50
<b>Steak-Tatar „Il Padrino“</b> small / big 21.50 / 33.50 Aus CH-Rindfleisch mit frisch getoasteten Baguettescheiben Nach Wunsch mild, medium oder scharf zubereitet	
<b>C&amp;C - Chicken Wings &amp; Caesar Salad</b> Würzige, knusprige Pouletflügeli mit knackigem Lattichsalat an Caesar Dressing mit Parmesan und Knoblauchcroûtons	21.50
<b>Steakhouse Burger „Tricolore“</b> Grillierter CH-Rindfleischburger, Tomate, Mozzarella di Bufala und grillierte Zucchini zwischen getoastetem Burger Bun mit Sesam serviert mit Homestyle Fries	32.50

---

## PIZZA to share ... or not

---

<b>Pizza Margherita</b> Mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oregano	18.50
<b>Pizza Funghi</b> Mit Tomaten, Mozzarella, Champignons und Oregano	19.50
<b>Pizza Prosciutto</b> Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano	21.50
<b>Pizza Prosciutto e funghi</b> Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Oregano	22.50
<b>Pizza Country</b> Mit Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln und Oregano	23.50
<b>Pizza Diavola</b> Mit Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, schwarze Oliven, Peperoncino und Oregano	24.50
<b>Pizza Vegetariana</b> Mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Artischocken, Peperoni, Cherrytomaten, Basilikum und Oregano	24.50
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, schwarzen Oliven, Artischocken, Peperoni und Oregano	24.50
<b>Pizza Al Capone</b> Mit Tomaten, Bufala-Mozzarella, CH-Rindsfiletspitzen, Rucola, Parmesan, Cherrytomaten und Oregano	33.50

---

# EVENTS

---

---

## BAR TAGSÜBER BUCHEN

---

Tagsüber steht unsere Bar als Event- und Seminarraum für bis zu 40 Personen zur Verfügung. Wenn du im angrenzenden Restaurant zu Mittag isst, erhältst du einen Seminarrabatt.  
Frag einfach nach der Seminarpauschale.

---

## BEERTASTING

---

Unsere Merkmale sind die vielen verschiedenen internationalen Biere, die wir im Offenausschank und in Flaschen anbieten. Bei einem Beertasting erhältst du einen Überblick über unser Angebot, probiere verschiedene Sorten und erweitere dein Wissen.

---

## SPIRITUOSENTASTING

---

Wir wissen sehr viel über Spirituosen, gerne geben wir unser Wissen an interessierte Gäste weiter. Beim Spirituosentasting erhältst du einen guten Überblick über unser Angebot und probierst einige spezielle Tropfen.

---

## GUTSCHEINSHOP

---

Einfach und bequem deine Geschenkgutscheine jetzt im Onlineshop kaufen und sofort ausdrucken!

[www.steakhouse-alcapone.ch](http://www.steakhouse-alcapone.ch)



---

## AUF EINEN BLICK

---

Jetzt scannen und unsere Welt entdecken!

Folge uns auf Social Media, downloade unsere App und profitiere!



# AL CAPONE

**CRAFT BEER & COCKTAIL BAR**

SPIRITS

LIQUORS

DESTILLATE

---

## RUM

---

	Vol%	2cl	4cl
<b>A.H. Riise, Royal Danish Navy Rum</b> Karibik, eine Hommage an die Seeleute der Weltmeere	40	9.00	17.00
<b>A.H. Riise, Non Plus Ultra</b> Karibik, Blend aus den hochwertigsten Rums des Hauses	42	13.00	25.00
<b>Kraken Black Spiced Rum</b> Trinidad und Tobago, aus verschiedensten Botanicals und Melasse-Rum hergestellt	40	7.00	13.00
<b>Cartavio XO, 18 Años Rum</b> Peru, gereift in Bourbon- und Sherryfässern im Solera-Verfahren	38	9.00	17.00
<b>Centenario 30yr, Solera Edicion</b> Costa Rica, im Solera-Verfahren aus bis zu 30 Jahre alten Rums	40	13.00	25.00
<b>Diplomatico, Reserva Exclusiva</b> Venezuela, zwölf Jahre in gebrauchten Weisseiche-Fässern gelagert	40	8.00	15.00
<b>Dos Maderas, Triple Aged PX</b> Barbados, Super-Premium-Rum	40	8.00	15.00
<b>El pasador de Oro, Gran Reserva</b> Guatemala, Extra Old Rum	40	8.00	15.00
<b>Exquisito 1990</b> Dominikanische Republik, Oliver's Solera auf 1500 Flaschen limitiert	40	9.00	17.00

---

## RUM

---

	Vol%	2cl	4cl
<b>Millonario Solera 15yr</b> Peru, reift in Fässern aus bester amerikanischer und slowenischer Eiche	40	8.00	15.00
<b>Plantation XO, 20th Anniversary</b> Barbados, Blend aus diversen Rums, die bis zu 15 Jahre gereift sind	40	7.00	13.00
<b>Plantation 3 Stars, White Rum</b> Jamaika, Barbados, Trinidad & Tobago sind in diesem Rum vertreten	41.2	6.00	10.00
<b>Plantation, Original Dark Rum</b> Barbados & Jamaica, double aged in France	40	6.00	10.00
<b>Ratu 8yr Signature Blend</b> Fidschi, Likör auf Basis eines 8 Jahre im Eichenfass gereiften Rums	35	8.00	15.00

---

## VODKA

---

<b>Belvedere</b> Polen, vierfach destilliert, seidig und subtil süß	40	13.00
<b>Grey Goose</b> Frankreich, fünffach destilliert, runder und weicher Geschmack	40	14.00
<b>Partisan</b> Deutschland, stark an Charakter, rein, kristallklar, authentisch	40	11.00
<b>Crystal Head</b> Kanada, speziell filtrierter Premium-Vodka	40	11.00
<b>Eristoff</b> Georgien, weicher Vodka mit charaktervollem Finish	37.5	10.00

---

## GIN

---

	Vol%	4cl
<b>Brick Gin</b>	40	11.00
Deutschland, schlank und frisch, Wacholder, Zitrone und Kubebenpfeffer		
<b>Brockmanns</b>	40	11.00
England, Brombeeren, Blaubeeren sowie Zimtkassie und Valencia-Orangen		
<b>Canaima</b>	47	13.00
Venezuela, geprägt von dominanten Kräuter- und Zitrusnoten, begleitet von süßen tropischen Aromen		
<b>Del Professore, J.T. Speakeasy Gin</b>	43.7	13.00
Italien, Aromenfülle von Kräutern und Gewürzen mit vanillig feiner Süsse		
<b>Gin Mare</b>	42.7	14.00
Spanien, Zitruschalen, Rosmarin, Thymian, Basilikum und Arbequina-Oliven		
<b>Gunpowder Irish Gin</b>	43	14.00
Irland, Mädesüßblüten, Koriander, Kardamom, Grapefruit, Limetten und chinesische Zitronen		
<b>Hendrick's Gin</b>	41.4	13.00
Schottland, feine florale Aromen und Noten von Gurken, Rosen und Zitrusfrüchten		
<b>Monkey 47</b>	47	15.00
Deutschland, insgesamt 47 Zutaten, Preiselbeeren werden als «Geheimwaffe» verwendet		

---

## GIN

---

	Vol%	4cl
<b>Mile High 69</b>	42	16.00
Deutschland, filigran fruchtig, der Müller-Thurgau gibt dem Gin noch seine Einzigartigkeit		
<b>Mermaid Pink Gin</b>	38	14.00
England, Insel-Erdbeeren, Zitronenschalen, Paradieskörner und duftender Meerfenchel		
<b>Plymouth Sloe Gin</b>	26	12.00
England, intensiv, aromatisch und fruchtig		
<b>The Botanist</b>	46	13.00
Schottland, Holunderblüten und Heidelbeeren, Myrte-, Distel- und Pfefferminzblätter		
<b>Bombay Sapphire</b>	40	12.00
England, frischer, klarer Gin mit feinen Zitrusnoten und mild-würzigen Botanicals		
<b>Sigfried Wonderleaf Rosé</b>	alkoholfrei	8.00
Deutschland, zarte Fruchtnoten von Himbeer, Hibiskus und Wacholder		
<b>Sigfried Wonderleaf</b>	alkoholfrei	8.00
Deutschland, zuckerfreies Kräuter- und Gewürzdestillat		

## IRISH WHISKEY

## SCOTTISH WHISKY

	Vol%	2cl	4cl		Vol%	2cl	4cl
Teeling Small Batch Premium Rum Cask	46	6.50	12.00	Adelphi Blended Scotch Whisky	40	7.50	14.00
Teeling Single Grain Cabernet Sauvignon Cask	46	7.50	14.00	Ardbeg AN OA Single Malt	46.6	8.50	16.00
Teeling Blackpitts Peated Single Malt	46	7.50	14.00	Ardbeg Wee Beasty Single Malt	47.5	8.50	16.00
Teeling Single Pot Still Single Malt	46	7.50	14.00	Balvenie 12yr Double Wood	40	8.50	16.00
Jameson Triple Distilled Irish Whiskey	46	6.50	12.00	Balvenie 14yr Caribbean Cask	43	9.50	18.00
Jameson Black Barrel Matured in Bourbon- & Sherry Cask	46	7.50	14.00	The Dalmore 15yr Single Malt	40	11.50	22.00
Method and Madness Pot Still Irish Whiskey finished in French Chestnut Casks	46	7.50	14.00	Kilchoman Madeira Cask	50	12.50	24.00
Method and Madness Pot Still Irish Whiskey finished in French Limousin Oak Casks	46	8.50	16.00	Talisker Dark Storm Single Malt	45.8	9.50	18.00
				William Lawson's Blended Scotch Whisky	40	6.50	12.00

---

## SWISS WHISKY

---

	Vol%	2cl	4cl
Säntis Malt Dreifaltigkeit Old Oak Beer Casks	52	9.50	18.00
Säntis Malt Himmelberg Double Matured in Old Oak Beer Casks and Wine Barrels	43	9.50	18.00
Säntis Malt Marwees Säntis Malt & Meadow Cream	18	5.50	10.00

---

## JAPANESE WHISKY

---

Nikka From the Barrel Blended Whisky	51.4	8.50	16.00
Nikka Taketsuru Pure Malt	43	11.50	22.00
Yamazakura Japanese Blended Whisky	40	8.50	16.00

---

## BOURBON WHISKEY

---

	Vol%	2cl	4cl
Four Roses Straight Bourbon aus 10 unterschiedlich gelagerten Destillaten	40	6.50	12.00
Longbranch Wild Turkey, Kentucky Straight Bourbon	43	7.50	14.00
Michter's Small Batch Kentucky Straight	45.7	9.50	18.00
Wild Turkey 81 Proof Kentucky Straight Rye Whiskey	40.5	8.50	16.00

---

## AUSTRALIAN WHISKY

---

Starward Left-Field Single Malt	40	8.50	16.00
Starward Fortis Single Malt	41	10.50	20.00
Starward Stout Cask Single Malt	52	11.50	22.00

---

## TEQUILA

---

	Vol%	2cl	4cl
Jose Cuervo Especial Silver / Especial Reposado	38	6.00	10.00
Patron Silver / Reposado	40	7.00	12.00
Patron Añejo	40	8.00	14.00

---

## MEZCAL

---

Del Maguey Vida Single Village Mezcal	42	7.00	12.00
Montelobos Espadin Mezcal	43.2	8.00	14.00
La Escondida Mezcal Grand Mezcal Reposado	40	9.00	16.00

---

## PISCO

---

Demonio de los Andes Peru, Viña Tacama Acholado	40	7.00	12.00
--	----	------	-------

---

## PORTWEIN

---

	Vol%	4cl
Graham's Tawny Port 10yr Nussige und reife Fruchtaromen	20	9.00
Graham's Tawny Port 20yr Klarer frischer Abgang und weich nachklingend	20	13.00
Graham's Tawny Port 30yr Gehaltvolles Bukett, weicher Abgang	20	20.00

---

## WEIN

---

	1dl	5dl	7.5dl
Moscato d'Asti Italien, DOCG, Bricco dei Guazzi	9.50		56.00
Prosecco Extra Dry Italien, DOC Treviso, Le Contesse	9.00		54.00
Sauvignon Blanc 347 Chile, De Martino, Maipo Valley	6.20	28.50	41.00
Pinot Grigio Italien, Venezia, Castello di Gabbiano	6.50	29.50	42.00
Negro Amaro Italien, Salento IGT, Freudo di Santa Croce	6.20	28.50	41.00
Rosso Veronese „JREOS“ Italien, Sorraighe IGT, Bennati	7.50	36.50	52.00