

SOFT DRINKS

	Cl	CHF
Rhazünser/Arkina	35	4.50
	100	7.60
Sardona	40	4.80
Cola/Cola Zero/Sprite/Rivella/Eistee/Shorly	33	4.50
Schweppes Tonic/Bitterlemon	20	4.50
Orangensaft	20	4.50
Red Bull	25	6.00
LIMONADE	50	7.00
Grüner Apfel/Blutorange/Passionsfrucht/Mango/ Ingwer/Lavendel/Cassis		
Virgin Mojito/Pina Colada		7.50

BIER

Offen	cl	CHF
Feldschlösschen	20	4.00
	30	4.80
	50	6.50
Valaisanne Zwickelbier	40	5.50
	50	6.50
Schneider Weisse	50	7.00
Grimbergen Blanche	25	4.50
	50	8.00
Brooklyn EIPA	40	8.00
Guinness Draught	50	8.00
<i>Bier des Monats</i>		
In Flaschen		
Corona	33	5.50
Kilkenny	33	7.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33	4.80
Erdinger Alkoholfrei	33	5.00
Möhl Saft Alkoholfrei	50	6.00
Möhl Saft mit Alkohol	50	6.00
Somersby	33	6.50

KAFFEE CHF

Kaffee/Espresso	4.00
Doppio	5.50
Cappuccino	4.50
Kaffee Lutz/Fertig	7.00
Kaffee Bailey`s	9.00
Irish Coffee	10.50
Tee	4.00

COCKTAILS

The Specials

PAPerol	9.00
Aperol, Bier, Sprite, Limettensaft	
Aperol Spezial	14.00
Aperol, Gin, Mineral, Limettensaft, Gurke	
Juanito Pepito	15.00
Gin, Grapefruit Likör, Blutorangen Sirup, Tonic, Limetten	
Malefizz	14.50
Gin, Valaisanne Zwickelbier, Limettensaft, Simple Syrup	
Campari Milano	14.50
Prosecco, Campari, Cranberry, Minze	
Campari Fever	14.00
Campari, Crème de Cassis, Fever Tree Mediterran, Orange, Rosmarin	
French 75	14.00
Gin, Prosecco, Zitronensaft, Simple Syrup	
French Martini	14.00
Vodka, Chambord, Ananassaft	
Berry Mojito	14.50
Rum, Limetten, Rohrzucker, Grenadine, Minze, Beeren	
Aviation	14.00
Gin, Maraschino Likör, Parfait Amour, Limettensaft	
Swimming Pool	14.50
Rum, Blue Curaçao, Ananassaft, Kokossirup	
Long Island Iced Tea	18.00
Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Cola	

PAP-BURGER

	CHF
Klassik	16.00
150 gr gegrilltes Rindfleisch / Veggie auf hausgemachter Cocktailsauce mit Tomate, Röstzwiebeln und Salat im warmen Bun	
Feurig	17.00
150 gr gegrilltes Rindfleisch / Veggie auf scharfer Sauce mit Jalapeños, Röstzwiebeln und Salat im warmen Bun	
Exotik	17.00
150 gr gegrilltes Rindfleisch/ Veggie auf Curry Sauce mit Ananas, Käse und Salat im warmen Bun	
All in	18.50
150 gr gegrilltes Rindfleisch auf hausgemachter Cocktailsauce mit Tomate, Käse, Röstzwiebeln, Speck und Salat im warmen Bun	
Carmen	19.50
150 gr gegrilltes Rindfleisch auf Chipeño Sauce mit, Chorizo, Käse, Jalapeños, Salat und Röstzwiebeln im warmen Bun	

Mehr? OK:

+Pommes 4 /+Scheibe Rindfleisch 7/+Speck 2 / +Käse 1.5
+Ananas/Jalapeños/Essiggurke 1

PAP-Satt

	CHF
Pommes V	7.50
Extra knusprig, mit Sauce nach Wahl	
Schnitzelbrot	12.00
Der PAP-Favorit	
Schnitzelbrot Spezial	13.50
Chipeño Sauce, Knackiger Krautsalat, Röstzwiebeln	
Twister Fries V	6.50
Dazu Crème Fraiche	

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

COCKTAILS

The Basics

Hugo	9.00
Prosecco, Holundersirup, Limetten, Minze	
Lillet Wild Berry	9.00
Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren	
Aperol Spritz	11.00
Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange	
Piña Colada	14.50
Rum, Kokossirup, Ananassaft, Rahm	
Mojito	14.50
Rum, Limetten, Rohrzucker, Mineralwasser, Minze	
Caipirinha/oska	14.50
Cachaça/Vodka, Limetten, Rohrzucker	
Cosmopolitan	14.00
Vodka, Cointreau, Cranberry, Limettensaft	
Sex on the Beach	14.50
Vodka, Triple Sec, Cranberry, Orangensaft	
Espresso Martini	14.50
Vodka, Vanille Vodka, Kahlua, Espresso	
Margarita	14.00
Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Simple Syrup	
Tequila Sunrise	14.50
Tequila, Orangensaft, Grenadine	
White Russian	14.00
Vodka, Kahlua, Rahm	
Amaretto Sour	14.50
Amaretto, Simple Syrup, Zitronensaft, Eiweiss	

SPIRITUOSEN

Gin	cl	CHF
Bombay Sapphire	4	9
Hendrick's	4	11
Hoop dr`schwarz	4	11
Gin Mare	4	11
Bockmans Premium	4	12
Steinblauer	4	12
Monkey 47	4	13
Vodka		
Absolut	4	8
Belvedere	4	11
Koskenkorva Vanilla	4	11
Rum		
Plantation 3 *	4	9
Gold of Mauritius	4	11
Plantation XO	4	12
Zacapa no 23	4	12
Zafra 21	4	13
Diplomatico Vintage	4	19
Cognac		
Pierre Ferrand 1840	4	9
Apéritiv/Bitter/Likör		
Appenzeller	4	7
Amaretto Disaronno	4	7
Bailey`s	4	7
Campari	4	7
Limoncello	4	7
Malibu	4	7
Martini Bianco	4	7
Ramazotti	4	7
Chambord	4	8
Cointreau	4	8
Galliano	4	8
St Germain	4	8
Jägermeister	2	5
Tequila el Espolon Blanco	2	5
Tequila el Espolon Rep.	2	5
Berliner Luft	2	4
Grappa di Arneis	2	6

Destillerie Steinauer

	cl	CHF
Williams/Zwetschge/	2	6
Kirsch/Vieille Prune	4	9
La Bomba/Nössli	2	5
	4	7
Whiskey/Whisky		
Highland Park 12 y	2	7
Ileach the Man	2	7
Kilchoman Sanaig	2	8
Auchetoshan Three Wood	2	8
Glenlivet 18 y	2	9
Aberlour A`bunadh	2	9
Teeling Pot Still 2019	2	7
Redbreast 12 y	2	8
Michter`s Small Batch(US)	2	9
Toki Suntory (JPN)	2	7
Tschügger (FL)	2	8

WEINE

Weiss	CHF
Grüner Veltliner Pfaffl – AT	
1 dl	6.00
7.5 dl	36.00
Riesling Sylvaner, Castellum – FL	
1 dl	7.50
7.5 dl	48.00
Weiss sauer/süss 2.5 dl	6.50
Rosé	
Petula, Luberon- FR	
1 dl	6.00
7.5 dl	36.00
Rot	
Zweigelt, Mÿsner Weingärten – FL	
1 dl	6.50
7.5dl	42.00
Primitivo Puglia Amabile – IT	
1 dl	6.00
7.5 dl	38.00
<i>Wein des Monats</i>	
Prosecco	
1 dl	8.00
7.5 dl	45.00

Alle Preise in CHF und inkl MwSt