



— SWISS — MADE —

# ABACO<sup>®</sup>

MENUS BOISSONS DESSERTS



## DIE KARTE

WINTERSAISON



montags 11 bis 21 Uhr

dienstags bis donnerstags 09 - 23 Uhr

freitags bis samstags 09 - 00.30 Uhr

sonntags 13 - 21 Uhr



Safrangasse 2 CH-8200 Schaffhausen  
+41 (0)52 620 37 08 [info@abaco.ch](mailto:info@abaco.ch) [abaco.ch](http://abaco.ch)



## HERKUNFT

Wir wählen Lieferanten und Produkte nach strengen Qualitätsaspekten und ökologischer Betrachtung aus:

Poulet, Kalb- & Schweinefleisch aus der Schweiz

Rindfleisch aus Südamerika

Riesen-Crevetten aus Vietnam

südchinesisches Meer „friends of the sea“

„Black Tiger“ geschält, ohne Kopf, mit Schwanz

Fisch aus dem südchinesischen Meer

## MITTAGS~LUNCH

Von 11.30 bis 14.00 Uhr haben wir  
drei Menus zur Auswahl:

Suppe oder Salat

Hauptgang

eine Kugel Icecream oder ein Tortenstück

**Business-Lunch CHF 21.50**

## TAKE~AWAY

Gerne kochen wir für Sie Ihr Lieblings-Essen  
auch Take-Away zum mitnehmen oder abholen.

# CONTENTS

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Aperitifs                 | 04 |
| Salate                    | 06 |
| Suppen                    | 07 |
| Currys                    | 09 |
| Spezialitäten aus dem Wok | 10 |
| Reisgerichte              | 11 |
| Nudelgerichte             | 12 |
| Saisonale Gerichte        | 13 |
| Desserts                  | 15 |
| Biere - Limonaden - Jus   | 17 |
| Weisswein                 | 18 |
| Rotwein                   | 19 |
| Liköre - Digestifs        | 20 |
| Champagner                | 21 |
| Spirituosen - Shots       | 22 |
| Cocktails                 | 23 |
| Heissgetränke             | 24 |
| Ihr Event im Abaco        | 25 |

# APERITIFS

12 bis 43 Vol.-% Alkohol

|   |       |              |
|---|-------|--------------|
| <b>Aperol Spritz - Hugo</b><br>mit Villa Jolanda Prosecco                         |       | <b>9.50</b>  |
| <b>Gespritzter Weisswein</b><br>süss mit Elmer Citro, sauer mit Rhäzünser Mineral |       | <b>9.50</b>  |
| <b>Kir Royal</b><br>Cassis Liqueur und Champagner                                 |       | <b>12.50</b> |
| <b>Gin Tonic Hendricks</b><br>mit Gurkenscheibe                                   | 4 cl. | <b>15.00</b> |
| <b>Martini weiss / rot</b><br>ein Klassiker                                       | 4 cl. | <b>8.00</b>  |
| <b>Campari</b><br>mit Soda  | 4 cl. | <b>8.00</b>  |
| <b>Campari Orange</b><br>seit 1889  | 4 cl. | <b>11.00</b> |
| <b>Cynar</b><br>Artischocken Destillat  | 4 cl. | <b>8.00</b>  |
| <b>Negroni</b><br>mit Gin, rotem Martini und Campari                              | 4 cl. | <b>11.00</b> |
| <b>Manhattan</b><br>Canadian Whisky, roter Martini                                |       | <b>12.00</b> |
| <b>Caipirinha</b><br>mit Limetten, Casacha und Eis                                |       | <b>15.00</b> |
| <b>Mojito</b><br>mit Pfefferminze, Rum und Eis                                    |       | <b>15.00</b> |
| <b>Ramazotti / Averna</b><br>--   | 4 cl. | <b>8.00</b>  |
| <b>Jägermeister / Pernod</b><br>--  | 4 cl. | <b>8.00</b>  |
| <b>San Bitter / Crodino</b><br>alkoholfrei  |       | <b>6.00</b>  |



# VORSPEISEN



Bevor Sie unsere thailändischen Salate und Suppen  
in vielen schmackhaften Variationen anschauen,  
hier einige besonders leckeren Overtüren:

## **Abaco Vorspeisen-Selection**

Eine grossartige Auswahl an tagesfrischen und  
hausgemachten Vorspeisen. Lassen Sie sich  
überraschen, was wir für Sie zaubern:

**für zwei Personen 24.50**

**für vier Personen 49.00**

## **Satay**

Kleine in Kokosmilch marinierte Spiesschen, sorg-  
fältig grilliert, an einer sämigen Erdnuss-Sauce:

**drei Stück, Poulet 12.50**

**drei Stück, Rind 14.50**

## **Balik Lachs**

zwei Brötchen mit Balik Lachs Tsarevitch-Filet  
**16.00**



# UNSERE SALATE

Thailändische Salate sind leicht und erfrischend,  
würzig und zu jeder Jahreszeit beliebt.

## **Yam Wun Sen**

lauwarme Glasnudeln mit frischen Tomaten, thailändischem Sellerie  
und Eschalotten mit Chilischoten an einer Limonensauce

vegetarisch  
mit Crevetten

**9.50**  
**17.50**

## **Salat von grünen Mangos**

frische grüne Mangos mit Erdnüssen, Eschalotten, Chilischoten,  
fein abgeschmeckt mit einer Limonensauce

vegetarisch  
mit Crevetten  
mit zwei Poulet-Spiesschen

**12.50**  
**17.50**  
**19.50**

## **Salat von grüner Papaya**

frische grüne Papaya mit Erdnüssen, Tomaten, lange Bohnen,  
Chilischoten, fein abgeschmeckt mit einer Limonensauce

vegetarisch  
mit Crevetten  
mit zwei Poulet-Spiesschen

**12.50**  
**17.50**  
**19.50**

## **Yam Nuar**

fein geschnittene Rindfleisch-Huft, lauwarm mit Chilischoten,  
Eschalotten, Koriander, Knoblauch, Thai-Sellerie und Limetten

als Vorspeise  
als Hauptspeise

**17.50**  
**32.50**

# UNSERE SUPPEN

Thailändische Suppen sind ein Spiel der Gewürze und erfreuen den Gaumen. Lassen Sie sich auf diese harmonischen Kompositionen ein.

## Tom Yam

feurig süss-sauer, mit frischer Galangalwurzel,  
Zitronengras, Zitronenblatt, Gewürzwegrich und Tomaten

vegetarisch

12.00

mit Poulet oder Crevetten

14.00

## Glasnudel-Suppe

Bouillon mit Koriander, Frühlingszwiebeln,  
fritiertem Knoblauch und Ei

vegetarisch (mit Gemüse)

12.00

mit Poulet, Rindfleisch oder Crevetten

14.00

## Tom Kah

sämige Kokosmilch mit Galangalwurzel, Zitronengras,  
Zitronenblatt, Champignons und Tomaten - vorsichtig gewürzt

vegetarisch

12.00

mit Poulet

14.00

mit Crevetten

14.00

## Nudelsuppe Gutiau Nam

Reisnudel-Bouillon, Koriander, Frühlingszwiebeln  
und fritiertem Knoblauch

vegetarisch

10.00

mit Poulet

12.00

mit Rindfleisch

12.00

mit Crevetten

14.00



# HAUPTSPESIEN



Lassen Sie sich von unseren thailändischen Gerichten verführen - ob Curry, Wok-, Nudel-, Reisgericht oder unsere saisonalen Kompositionen.



**Mild, scharf oder Feurig?**

**Wie Sie es am liebsten mögen.**

Die thailändische Küche gilt bekanntermassen als scharf - nicht bei uns. Sie können die Schärfe wählen: normal oder scharf.

Unsere Köchinnen gehen gerne auf

Ihre Wünsche ein.



# UNSERE CURRYS

Sorgfältig werden die Mischungen von unserer Küchenchefin zubereitet.  
Mal scharf, mal sämig oder mild - probieren Sie unsere große Auswahl.

## **Grünes Curry - Gäng Kiew Wan**

Kenner lieben es - eine wahre Harmonie verschiedenster Gewürze der Thai-Küche, sämig gekocht in Kokosmilch, mit Gemüse und Thai-Basilikum, wahlweise vegetarisch, mit Tofu, Poulet, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Riesen-Crevetten - Preise siehe unten

## **Rotes Curry - Gäng Pah**

das rote Curry ist mit vielen Kräutern der thailändischen Küche angereichert, trocken und scharf, wahlweise vegetarisch, mit Tofu, Poulet, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Riesen-Crevetten, Preise siehe unten

## **Gelbes Curry - Kaeng Kra Hri**

das gelbe Curry ist zart würzig und nicht zu scharf, wahlweise vegetarisch, mit Tofu, Poulet, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Riesen-Crevetten, Preise siehe unten

## **In Curry gebraten - Pad Petd**

rote Curry Würzmischung mit Chilischoten und Thai-Basilikum, ohne Kokosmilch, wahlweise vegetarisch, mit Tofu, Poulet, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Riesen-Crevetten, Preise siehe unten

|  |       |
|--|-------|
| vegetarisch, alle Currys, mit Jasmin Reis          | 22.50 |
| mit Tofu, alle Currys, mit Jasmin Reis             | 24.50 |
| mit Poulet, alle Currys, mit Jasmin Reis           | 26.50 |
| mit Schweinefleisch, alle Currys, mit Jasmin Reis  | 29.50 |
| mit Rindfleisch, alle Currys, mit Jasmin Reis      | 32.50 |
| mit Riesen-Crevetten, alle Currys, mit Jasmin Reis | 36.00 |

# WOK-SPEZIALITÄTEN

Eine leichte und gesunde Küche - dank kurzer Bratzeit behalten die Speisen ihren Eigengeschmack und die Vitamine bleiben erhalten.

## Gebratenes Gemüse - Pad Pak Ruam

asiatisches Gemüse, kurz im Wok gewendet knackig & geschmackvoll

18.50

## in der Austernsauce gebraten - Pad nam Hoi

Soja-Oyster Sauce mit Frühlingszwiebeln und Thai Broccoli

vegetarisch

22.50

mit Tofu und Jasmin Reis

24.50

mit Poulet und Jasmin Reis

26.50

mit Schweinefleisch und Jasmin Reis

29.50

mit Rindfleisch und Jasmin Reis

32.50

mit Riesen-Crevetten und Jasmin Reis

36.00

## Süßes und Saures - Sweet & Sour

an süß-saurer Sauce im Wok gebraten, mit asiatischem Gemüse

vegetarisch mit Jasmin Reis

22.50

mit Tofu und Jasmin Reis

24.50

mit Poulet und Jasmin Reis

26.50

mit Schweinefleisch und Jasmin Reis

29.50

mit Rindfleisch und Jasmin Reis

32.50

mit Crevetten und Jasmin Reis

36.00

## Ki Phad Med Mamwng

Soja-Sauce mit Frühlingszwiebeln, Gemüse, Cashew-Nüssen und Ingwer

vegetarisch mit Jasmin Reis

22.50

mit Tofu und Jasmin Reis

24.50

mit Poulet und Jasmin Reis

26.50

mit Schweinefleisch und Jasmin Reis

29.50

mit Rindfleisch und Jasmin Reis

32.50

mit Crevetten und Jasmin Reis

36.00

# REIS~GERICHTE

Auserlesene Köstlichkeiten aus Thailand und Laos,  
serviert mit aromatischem Jasmin Reis.

## **Lab**

aus Laos stammend, ist Lab im Nordosten Thailands besonders beliebt  
gehacktes Fleisch raffiniert gewürzt, rohes Gemüse, Chili, Knoblauch

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| mit Poulet                      | <b>26.50</b> |
| mit Schweinefleisch             | <b>27.50</b> |
| mit Rindfleisch (der Klassiker) | <b>32.50</b> |

## **Gebratener Reis - Khao Pad**

Jasmin Reis gebraten mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Karotten,  
Eiern und Soja-Oyster-Sauce; ein typisches thailändisches Gericht

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| vegetarisch         | <b>18.00</b> |
| mit Tofu            | <b>20.00</b> |
| mit Poulet          | <b>22.50</b> |
| mit Schweinefleisch | <b>24.50</b> |
| mit Rindfleisch     | <b>28.00</b> |
| mit Crevetten       | <b>28.00</b> |

## **Patkapou**

eine wahre Harmonie zwischen Soja & Oyster Sauce, lange Bohnen,  
Zwiebeln und thailändischem Basilikum

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| vegetarisch         | <b>22.50</b> |
| mit Tofu            | <b>24.50</b> |
| mit Poulet          | <b>26.50</b> |
| mit Schweinefleisch | <b>29.50</b> |
| mit Rindfleisch     | <b>32.50</b> |
| mit Crevetten       | <b>36.00</b> |

# NUDEL-GERICHTE

Thailändische Reismudel-Gerichte sind ein wahrer „Seelenschmeichler“.  
Sie machen satt und schmecken hervorragend.

## **Patay**

gebratene Reismudeln an Tamarint Sauce mit Eiern, Gemüse  
und Erdnüssen

vegetarisch

**18.00**

mit Tofu

**20.00**

mit Poulet

**22.50**

mit Schweinefleisch

**24.50**

mit Rindfleisch

**28.00**

mit Crevetten

**28.00**

## **Gebratene Reismudeln - Phad Khi Mea**

gebratene Reismudeln an Soja-Oyster Sauce mit Chili,  
Thai-Basilikum und Gemüse

vegetarisch

**18.00**

mit Tofu

**20.00**

mit Poulet

**22.50**

mit Schweinefleisch

**24.50**

mit Rindfleisch

**28.00**

mit Crevetten

**28.00**

# SAISONALE GERICHTE

Gesunde, saisonale Gerichte mit frischen und  
leckeren Zutaten - nicht immer erhältlich!

## **Red Snapper**

gebratener Red Snapper an Roter Curry-Sauce mit Gemüse,  
Thai-Basilikum und Jasmin Reis, Red Snapper

**32.00**

## **Rinds Angus Filet**

Rinds Angus Filet mit grünem Curry, Gemüse und Jasmin Reis  
Filet ca. 150 Gramm

**48.00**

## **Kalbsfilet**

Kalbsfilet mit gelbem Curry, Gemüse und Jasmin Reis  
Filet ca. 150 Gramm

**48.00**

## **Crevetten Flambée**

Black Tiger-Riesencrevetten mariniert in Ingwer, Honig,  
Chilli und Knoblauch; mit Cognac flambiert und mit Rahm  
abgelöscht; mit Jasmin Reis

**36.00**

## **La Grande Surprise**

Gebratene Glasnudeln mit dünnen Rindshuft-Scheiben und  
Gemüse; mit Teriyaki Sauce, Crème Fraîche und Gurken

**24.00**



# DESSERTS



Nun kommt wir zur „Königsklasse“:  
hausgemachte, frische Schokoladen-Spezialitäten  
und Icecream, die nach alten Schweizer Rezepturen  
in unserer Manufaktur gefertigt werden.



## **ABACO SURPRISE für Choco-Aficionados**

Stellen Sie sich Ihren ganz persönlichen  
Dessert zusammen - aus unserem  
grossen Truffles-Sortiment.

— 100 Gramm CHF 14.50 —



# DESSERTS

Schokoladen-Spezialitäten und Icecream werden hier bei uns frisch und nach alten Rezepturen aus besten Zutaten gefertigt.

## hausgemachte Torten

Fragen Sie nach dem Tagesangebot. Unsere Manufaktur bereitet jede Woche eine erlesene Auswahl an Torten für Sie zu: Chocolat Mousse, Schwarzwälder, Ananas, Passionsfrucht, Beeren/Yoghurt

6.00 / Stück

## Mango mit Vanille Icecream

eine Geschmacks-Explosion: gelbe, thailändische Mango, mit Rahm

14.00

## Le Colonel

Zitronensorbet mit Vodka und Rahm

11.00

## Vanille Icecream mit Chambord

Chambord Himbeer-Liqueur aus schwarzen Himbeeren, Rahm

9.50

## Coupe Dänemark

Vanille Icecream mit Sauce au Chocolat und Rahm

6.50

## Mocca Icecream mit Kahlua

mit Café-Liqueur aus Mexiko

9.50

## 2 Kugeln Icecream mit Rahm

zwei Kugeln von unserer hausgemachten Icecream, nach freier Wahl

7.50

## Abaco Trüffel

drei Stück unserer feinen Trüffel, nach freier Wahl

5.50



# GETRÄNKE



Finden Sie hier eine Auswahl an alkoholfreien  
Getränken, auserlesenen Weinen bis hin zu  
wahren „Perlen“, wie einem einhundertjährigen  
Cognac von Remy Martin.

---

## **Abaco Spezial: „Heisse Schokolade“**

Keiner macht sie so gut wie wir! Frisch in der  
Kupferpfanne zubereitet, 65% Maracaibo mit  
Bio-Vollmilch, Chilli und rosa Pfeffer.

**zum Mitnehmen:**

**550 Gramm Dose CHF 24.-**

Mach` Dir die original „Heisse Schokolade“ von  
Abaco zuhause. Dose enthält ausserdem: Chilli,  
rosa Pfeffer und ausführliches Rezept.



# BIERE ~ LIMONADEN ~ JUS

## Biere

|  |         |      |
|--|---------|------|
| Falken, Prinz Pression vom Fass                        | 3 dl.   | 5.50 |
| Singha, thailändisch Flasche/Dose                      | 3.3 dl. | 6.00 |
| Falken, Weihnachtsedition / Stammhaus Bügel            | 3.3 dl. | 6.00 |
| Corona, mexikanisches Flaschenbier mit Limettenschnitz | 3.3 dl. | 8.00 |

## Limonaden

|                                   |        |      |
|-----------------------------------|--------|------|
| Arkina, ohne Kohlensäure          | 4 dl.  | 5.50 |
| Rhazünser, mit Kohlensäure        | 4 dl.  | 5.50 |
| Coca Cola / Coca Cola Zero        | 3 dl.  | 5.00 |
| Shorley / Rivella                 | 3 dl.  | 5.00 |
| Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale | 2 dl.  | 5.00 |
| Red Bull                          | 2.5 dl | 6.50 |
| Crodino / San Bitter              | 1 dl.  | 6.00 |

## Jus

|                                     |       |      |
|-------------------------------------|-------|------|
| Orangensaft / Mango Jus / Cocos Jus | 3 dl. | 6.00 |
| Orangensaft, frisch gepresst        | 2 dl. | 7.50 |

Jus als Zusatzgetränk zu Spirituosen 3.00

## Frappée

|                                       |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| Alle Icecream-Sorten des aktuellen    |       |      |
| Sortiments mit Bio-Vollmilch und Rahm | 4 dl. | 8.00 |
| Take Away                             | 4 dl. | 6.50 |



# WEISSWEINE

|   | 1 DL. | 5 DL. | 7.5 DL. | 15 DL. |
|---|-------|-------|---------|--------|
| <b>Chateau d`Allaman</b><br>der Klassiker aus der Westschweiz               | 7.00  | 32.00 | 44.00   |        |
| <b>CW Cuvée</b><br>spritzig, mit Profil & Schwung, aus Schaffhausen         | 7.00  | 32.00 | 44.00   |        |
| <b>Epresses</b><br>Chasselas  |       | 24.00 |         |        |
| <b>Chardonnay</b><br>Fruchtiger Down Under                                  | 6.00  | 28.00 | 35.00   |        |
| <b>Chablis Grand / Crus</b><br>Louis Latour, Klassiker aus dem Burgund      |       |       | 68.00   |        |
| <b>Domaine Ott Provence</b><br>der Geschmack von Ferien, limitierte Auflage |       |       | 64.00   |        |
| <b>Château d`Yquem</b><br>1997, ein absoluter „Engels-Trunk“                |       |       | 350.00  |        |
| <b>Domaine Ott Provence Rosé</b><br>Rarität                                 |       |       | 64.00   | 148.00 |



# ROTWEINE

... mit grösster Sorgfalt ausgesucht

|   | 1 DL. | 5 DL. | 7.5 DL. | 15 DL. |
|---|-------|-------|---------|--------|
| <b>Rioja Crianza Puelles</b><br>Reserva 2008  | 8.50  | 40.00 | 55.00   |        |
| <b>Primitivo Merlot</b><br>intensiv und fruchtig                                      | 6.00  | 28.00 | 38.00   |        |
| <b>Ripasso Armani</b><br>der „kleine“ Amarone   | 7.50  | 37.50 | 48.00   | 95.00  |
| <b>Rocche di Manzoni</b><br>2008, 80% Nebbiolo, 20% Barbera d`Alba                    |       |       | 68.00   | 128.00 |
| <b>Amarone Mondì 2013</b><br>della Volpolicella                                       |       |       | 58.00   |        |
| <b>Malbec</b><br>Dieter Meier, Argentinien  | 7.50  | 37.50 | 48.00   | 95.00  |
| <b>Gran Reserva 904 / 2009</b><br>Rioja Alta  |       |       | 98.00   | 195.00 |
| <b>Gran Reserva 890 / 2004</b><br>Rioja Alta  |       |       | 220.00  | 395.00 |
| <b>Crozes-Hermitage 2016</b><br>Maison Delas  | 7.00  | 32.50 | 44.00   |        |
| <b>Château de Pez AOC 2009 / 10</b><br>Saint Estèphe                                  |       |       | 98.00   | 195.00 |
| <b>Château Haut-Beauséjour</b><br>St. Estèphe AOC 2006/11                             |       |       | 68.00   | 124.00 |
| <b>Château Pichon Longueville</b><br>Paulliac AOC 2010                                |       |       | 280.00  | 580.00 |
| <b>Reservé de la Comtesse</b><br>Château Pichon Longueville Paulliac<br>AOC 2011/2012 |       |       | 98.00   | 180.00 |



# LIKÖRE ~ DIGESTIFS

12 bis 43 Vol.-% Alkohol

|   |       |               |
|---|-------|---------------|
| <b>Baileys / Amarula / Amaretto</b>             | 4 cl. | <b>9.50</b>   |
| <b>Grand Marnier / Cointreau</b>                | 4 cl. | <b>10.00</b>  |
| <b>Grand Marnier 150</b>                        | 4 cl. | <b>24.00</b>  |
| <b>Grand Marnier 100</b>                        | 4 cl. | <b>18.00</b>  |
| <b>Vieille Prune / Galliano</b>                 | 4 cl. | <b>10.00</b>  |
| <b>Kirsch Dettling Réserve / Vieille Cerise</b> | 4 cl. | <b>12.00</b>  |
| <b>Duque d`Alba Brandy</b>                      | 4 cl. | <b>14.00</b>  |
| <b>Carlos I. Imperial XO</b>                    | 4 cl. | <b>18.00</b>  |
| <b>Cognac Rémy Martin 1738</b>                  | 4 cl. | <b>14.00</b>  |
| <b>Cognac Rémy Martin Louis XIII.</b>           | 2 cl. | <b>145.00</b> |
| <b>Camus Cognac VSOP</b>                        | 4 cl. | <b>10.00</b>  |
| <b>Camus Cognac XO</b>                          | 4 cl. | <b>18.00</b>  |
| <b>Camus Cognac Extra</b>                       | 4 cl. | <b>34.00</b>  |
| <b>Camus Cognac Extra Dark</b>                  | 4 cl. | <b>44.00</b>  |
| <b>Camus Cognac Masterpiece Collection</b>      | 2 cl. | <b>128.00</b> |
| <b>Grappa Bottega weiss / fumée</b>             | 4 cl. | <b>8.00</b>   |
| <b>Grappa Bottega Réserve</b>                   | 4 cl. | <b>10.00</b>  |
| <b>Grappa Bottega Maestri fumée</b>             | 4 cl. | <b>12.00</b>  |
| <b>Grappa Berta</b>                             | 4 cl. | <b>18.00</b>  |

# CHAMPAGNER

## Jaquart

|                |        |
|----------------|--------|
| Cüpli 1 dl     | 12.50  |
| Flasche 7.5 dl | 85.00  |
| Magnum 15 dl   | 180.00 |

## Roederer

|                |        |
|----------------|--------|
| Cüpli 1 dl     | 14.50  |
| Flasche 7.5 dl | 105.00 |
| Magnum 15 dl   | 195.00 |
| Jeroboom 30 dl | 450.00 |

## Roederer Crystal

|                |          |
|----------------|----------|
| Flasche 7.5 dl | 320.00   |
| Magnum 15 dl   | 680.00   |
| Jeroboom 30 dl | 2`500.00 |

## Prosecco

Villa Jolanda

|                |        |
|----------------|--------|
| Cüpli 1 dl     | 9.50   |
| Flasche 7.5 dl | 55.00  |
| Magnum 15 dl   | 95.00  |
| Jeroboom 30 dl | 180.00 |



# SPIRITUOSEN ~ SHOTS

16 bis 43 Vol.-% Alkohol

## Bourbon

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| CC, Four Roses, Jack Daniels, Wild Turkey, Gentlemen Jack | 4 cl. | 14.00 |
| Baker extra Haydens                                       | 4 cl. | 16.00 |

## Scotch

|                                    |       |       |
|------------------------------------|-------|-------|
| Johnny Walker Red, Monkey Shoulder | 4 cl. | 10.00 |
| Johnny Walker Black                | 4 cl. | 14.00 |
| Famous Grouse 30 years             | 4 cl. | 18.00 |

## Malt

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Mac Allen Decanter Reflexion              | 4 cl. | 98.00 |
| Glenfiddich Experimental, IPA, Project XX | 4 cl. | 14.00 |
| Balvenie 12 years                         | 4 cl. | 14.00 |
| Balvenie 15 years                         | 4 cl. | 18.00 |
| Balvenie 21 years                         | 4 cl. | 24.00 |

## Gin

|                          |       |       |
|--------------------------|-------|-------|
| Swiss Dry Gin 82, Monkey | 4 cl. | 15.00 |
| Hendricks                | 4 cl. | 12.00 |

## Wodka

|             |       |       |
|-------------|-------|-------|
| Absolut     | 4 cl. | 10.00 |
| Stolli Gold | 4 cl. | 12.00 |
| Belvédère   | 4 cl. | 16.00 |

## Tequila

|                 |       |       |
|-----------------|-------|-------|
| Herradura weiss | 4 cl. | 8.00  |
| Herradura braun | 4 cl. | 12.00 |
| Herradura anejo | 4 cl. | 16.00 |

## Rum

|                              |       |       |
|------------------------------|-------|-------|
| Bacardi weiss / Brugal Anejo | 4 cl. | 10.00 |
| Havanna 7 anos               | 4 cl. | 12.00 |
| Brugal 1888                  | 4 cl. | 12.00 |
| Appelton Joy 25 anos         | 4 cl. | 21.00 |
| Zaccappo                     | 4 cl. | 24.00 |

## Shots

|  |       |      |
|--|-------|------|
| Baileys / Amarula  | 2 cl. | 5.00 |
| Jägermeister / Apfelkorn / Sambuca / Berliner Luft         | 2 cl. | 5.00 |
| 43 mit Rahm  | 2 cl. | 6.00 |
| Special Wodka / Special Rum / Special Gin / Special Brandy | 2 cl. | 8.00 |

# COCKTAILS

|   |       |
|---|-------|
| <b>Mai Tai</b><br>Rum, Triple Sec, Limettensaft, Grenadine Sirup, Orangen Jus, Ananas Icecream                  | 14.00 |
| <b>Blue Hawaii</b><br>weisser & brauner Rum, Kokos & Ananas Icecream, Rahm, Blue Caracao                        | 14.00 |
| <b>Pina Colada</b><br>weisser & brauner Rum, Kokos & Ananas Icecream  | 14.00 |
| <b>Sex on the Beach</b><br>Wodka, White Peach, Orangen Jus, Cranberry Jus                                       | 14.00 |
| <b>Sex on the Mountain</b><br>Wodka, White Peach, Kokos Liqueur, Ananas Icecream                                | 14.00 |
| <b>Abaco Chocolat</b><br>Chocolat & Vanille Icecream, Chocolat Liqueur, Vieille Prune                           | 14.00 |
| <b>Planters Punch</b><br>schwarzer & weisser Rum, Grenadine Sirup, Zitronen Jus, Orangen Jus                    | 14.00 |
| <b>Manhattan</b><br>Canadian Whisky, Vermouth Rosso, Angostura  | 12.00 |
| <b>Caipirinha</b><br>Limetten, Cachaca de Carice, Zuckersirup   | 15.00 |
| <b>Mojito</b><br>weisser Rum, Limetten, Rohrzucker, Pfefferminze  | 15.00 |
| <b>Caipiroska</b><br>Wodka, Limetten, Zuckersirup   | 15.00 |
| <b>Bloody Mary</b><br>Wodka, Tomatensaft, Zitronen Jus, Worcestershire Sirup, Tabasco, Pfeffer und Selleriesalz | 12.00 |
| <b>Tropical Sunrise</b><br>Mango & Ananas Icecream, Maracuja & Grenadine Sirup, Orangen Jus                     | 14.00 |
| <b>Virgin Colada (alkoholfrei)</b><br>Kokos & Ananas Icecream, Rahm   | 10.00 |

# HEISSGETRÄNKE

## Kaffee

|  |      |
|--|------|
| Espresso / Café                            | 5.00 |
| doppelter Espresso                         | 6.00 |
| Cappuccino / Milchkaffee / Café Melange    | 6.50 |
| Latte Macchiato                            | 7.50 |
| Latte Macchiato mit Vanille oder Haselnuss | 8.50 |

## Chocolat

|   |       |
|---|-------|
| Heisse Schokolade Abaco, mit Chili und rosa Pfeffer                       | 8.50  |
| Torino, heisse Schokolade mit Espresso                                    | 9.50  |
| Heisse Schokolade mit Rum, Baileys, Cointreau oder Whisky                 | 12.00 |
| Heisse Schokolade mit Rum, Baileys, Cointreau oder Whisky <b>und Rahm</b> | 13.50 |
| Zusatz Schlagram  | 1.50  |

## Tee

|  |      |
|--|------|
| Sirocco, Gentle Blue, spritzig/blumig              | 5.00 |
| Sirocco, Ginger Lemon Dream, exotisch/scharf       | 5.00 |
| Sirocco, Japanese Sencha, erfrischend/intensiv     | 5.00 |
| Sirocco, Camomile Orange Blossoms, mild/beruhigend | 5.00 |
| Sirocco, Verbena, zitronig/erfrischend             | 5.00 |
| Sirocco, Moroccan Mint, erfrischend/belebend       | 5.00 |
| Sirocco, Red Kiss, spritzig/fruchtig               | 5.00 |
| Sirocco, Green Jasmine, elegant/blumig             | 5.00 |
| Sirocco, Piz Palü, wohltuend/harmonisch            | 5.00 |

## Heissgetränke mit Alkohol

|  |       |
|--|-------|
| Irish Coffee / Café Baileys / Cointreau / Amaretto | 12.00 |
| Tee Rum / Coretto Grappa / Café Fertig             | 8.00  |



# IHR EVENT

**Wir empfehlen uns für Ihre...**

**...Hochzeitsfeier, Ihre Geburtstags-Party, Ihre Weihnachtsfeier oder einfach Ihren Anlass im Abaco. Erleben Sie unvergessliche Momente mit Ihren Liebsten in einer einzigartigen Atmosphäre.**

**Vom Gebäck bis hin zum Menu und den Getränken, beraten wir Sie kompetent und gehen auf Ihre Bedürfnisse ein.**

**Zögern Sie nicht, wir haben immer ein attraktives Angebot für Sie!**





Safrangasse 2 CH-8200 Schaffhausen  
+41 (0)52 620 37 08 [info@abaco.ch](mailto:info@abaco.ch) [abaco.ch](http://abaco.ch)