

Spirituosen

Williamine	Morand, Wallis	43 Vol.%	2 cl	8.50
Framboise	La Valadière, Willisau	37.5 Vol.%	2 cl	6.50
Marc	Morin, Frankreich	40 Vol.%	2 cl	6.50
Vieille Prune	Morin, Frankreich	41 Vol.%	2 cl	8.50
Calvados	Morin, Frankreich	40 Vol.%	2 cl	8.50
Appledor	Studer, Escholzmatt	41 Vol.%	2 cl	16.50
Edelbrand aus Schweizer Äpfeln				
Cherrylian	Studer, Escholzmatt	41 Vol.%	2 cl	16.50
Edelbrand aus Schweizer Kirschen				
Zibärtele-Brand	Scheibel, Deutschland	45 Vol.%	2 cl	16.50
Wild wachsende Pflaume, 5 Jahre gereift				

Grappa

Villa de Varda Riserva	M. Dolzan	40 Vol.%	2 cl	12.00
Hausgrappa aus der Flasche Nummer 243				
Barrique Riserva	Nonino	43 Vol.%	2 cl	13.50
Antica Cuvée Barrique	Nonino	43 Vol.%	2 cl	13.50
Palas di Moscato	Chiarlo	40 Vol.%	2 cl	8.50
Brunello Barrique	Berta	41 Vol.%	2 cl	8.50
Merlot	Nonino	41 Vol.%	2 cl	8.50
Amarone la Musa	Berta	40 Vol.%	2 cl	7.50
Vino Nobile Montepulciano	Cannetto	41 Vol.%	2 cl	8.50
Harmonium Riserva	Firriato	43 Vol.%	2 cl	12.50
Chianti Classico	Ruffino	43 Vol.%	2 cl	9.50

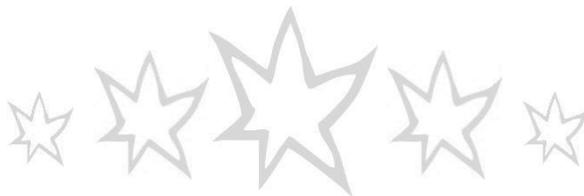
Für den Jugendschutz: Das Gesetz **verbietet** den Verkauf an unter 16-jährige von **Wein, Bier und Apfelwein / und an unter 18-Jährige Spirituosen, Aperitifs und Alcopops**
Die Mitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.

Vermicelles und Meränge

	Probiererli	Dessert
Toblerone-Parfait mit Früchten und Rahm	10.00	14.50
Vermicelles mit Rahm	7.50	10.00
Vermicelles mit Meränge, Vanilleglace und Rahm	10.00	13.50
Sternen-Meränge mit Rahm	7.50	10.00
Meränge-Glace mit Rahm	10.00	13.50
Vanille- und Erdbeerglace		

Desserts

Caramelchöpfli mit Rahm	8.50
„Dolce Maria“	10.00
Kugel Schoggiglace mit Süswein vom Bielersee	
Warmes Schoggichüechli	14.50
mit flüssigem Herz, Mangowürfel und Zwetschgensorbet	
„Sternen Kaffee-Plausch“ – geniessen Sie Ihren Kaffee oder Espresso mit drei verführerischen Mini-Dessert	11.00



Apéro ohne Alkohol

San Bitter mit Eis	1 dl	5.00
San Bitter mit Soda und Eis		6.00
San Bitter Orange		7.50
San Bitter Schweppes		7.50
Orangensaft Michel	20 cl	5.00
Traubensaft Michel	20 cl	5.00
Tomatensaft Michel	20 cl	5.00

Apéro

Cinzano weiss	15 Vol.%	4 cl	6.50
Cinzano rot	15 Vol.%	4 cl	6.50
Cynar	16 Vol.%	4 cl	6.50
Campari	23 Vol.%	4 cl	6.50
Campari Orange			8.50
Pastis	45 Vol.%	4 cl	7.50
Sherry extra dry Tio Pepe	15 Vol.%	4 cl	7.50

Digestif

Appenzeller	29 Vol.%	4 cl	6.50
Fernet Branca	39 Vol.%	4 cl	6.50
Averna	29 Vol.%	4 cl	7.50
Ramazotti	30 Vol.%	4 cl	7.50

Rum & Cognac

Rum Zacapa 23	40 Vol.%	4 cl	11.00
Remy Martin	40 Vol.%	2 cl	8.50
Hennessy fin Cognac	40 Vol.%	2 cl	10.50

Südweine

Portwein 20 Jahre Fonseca	20 Vol.%	4 cl	16.00
Portwein 20 Jahre Cream	18.5 Vol.%	4 cl	16.00

Käse

Schweiz Gruyère Vieux Chaudron AOC

Gruyère AOC extra, Schweizer Hartkäse, mit Rohmilch hergestellt, 49% Fett, mind. 17 Monate gereift, markant-würzig im Geschmack.

Gottardo

Bei Rodi-Fiesso befindet sich die spezielle "Reifungsanlage" des Gottardo. Die Höhle, die in einen Felsen gehauen ist, diente zu Zeiten des Zweiten Weltkrieges dem Militär. Im Stollen, wo sich in den Ausweichstellen winzige Fenster auf die Piottino-Schlucht öffnen, überwachten die Soldaten die Passstrasse. Der drei Monate alte Käse reift hier nochmals 5 Monaten lang. Der Käser kommt regelmässig vorbei, um sie zu bürsten und umzudrehen. Das Endprodukt ist ein blumengelber Halbhartkäse mit würzigem Aroma. Die Milch stammt von Kühen der Region, die auf gut 1000 m ü. M. weiden, im Sommer sogar noch höher.

Gstaader Bergkäse

Vollfetter Halbhartkäse aus Kuhmilch reift während 4-6 Monaten und entwickelt in dieser Zeitwürzige Aromen von Alpenkräutern.

Belper Knolle

Wie schon vor 20 Jahren wird die Belper Knolle immer noch von Hand geformt. Die Kuhmilch und der Knoblauch kommen aus Belp (so auch der Name), der Pfeffer aus dem Oberland und das Salz aus dem Himalaja. Mittelbrüchiger Teig, zart schmelzend im Mund, lang anhaltendes reiches Aroma an Knoblauch und Pfeffer angenehm prickelnd im Mund.

Käse

Trüffel Brie

Hier treffen Trüffel und weichschmelzender Käse zusammen. Frischkäsezubereitung auf Doppelrahmstufe mit pasteurisierter Kuhmilch

Jersey blue

Entstanden ist ein Blauschimmelkäse mit einem weichen Teig und einer gelblichen Färbung. Mit seinem Fett- und Eiweissgehalt, der höher ist als derjenige von Braunvieh-Milch, wird der Jersey-Käse cremiger und fällt deshalb unter die Kategorie der Rahmkäse. 2006, als Willi Schmid die Städtli-Chäsi übernommen hat, war er schweizweit ein Pionier bei der Verarbeitung von Jersey-Milch zu Käse. Anders als die übrigen Käser vermischte er diese Milch nicht mit Milch von Braunvieh, sondern kreierte ein eigenes Produkt, brachte es auf den Markt und begeistert damit viele Käseliebhaber. Doch er ist nicht der einzige Jersey-Käser in der Schweiz. Zwei von ihnen wurden nebst Willi Schmid an der Weltmeisterschaft mit Silber- und Bronzemedailien ausgezeichnet. Er müsse damit rechnen, dass jemand seinen «Jersey Blue» nachahmen könnte. Er habe aber wohl den Vorteil, dass er der Erste war.

Chavroux

Chavroux ist eine Frischkäsespezialität in bester französischer Tradition. Chavroux erhält seinen individuellen Charakter durch die Zubereitung aus Ziegenmilch. Dieser Käse ist unverwechselbar zart und mild.

Kleiner Käseteller mit 3 Sorten	11.50
Mittlerer Käseteller mit 5 Sorten	16.50
Grosser Käseteller mit allen 7 Sorten	22.50

Kaffegetränke

Kaffee Crème		4.50
Milchkaffee "Schale"		4.50
Espresso		4.50
Espresso Macchiato		4.90
Doppelter Espresso		5.80
Cappuccino		5.00
Latte Macchiato		5.40
Kaffee Mélange mit Schlagrahm		6.00
Kännchen Kaffee mit Milch		7.50
Coretto Grappa	2 cl	7.00
Helles Kafi Träsch oder Zwetschge	3 cl	5.00
GT / Kaffee Crème mit Träsch	3 cl	6.50
Holdrio / Hagebuttentee Zwätschge	3 cl	5.00
Münzentee Zwätschge	3 cl	5.00
Tee Rum	4 cl	7.50

Althaus Tee

**Schwarztee "english superior" / Milde Minze
Früchtetee mit Beeren / Toffee Rooibush
Grüntee Matinee / Fancy Kamille /
Verbene Kräutertee**

Tasse Tee	4.50
Kännchen Tee	7.50