

# Herzlich willkommen



**Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.**  
Jeannette Koller, Simon Hesseler, Jasmin Krüsi, Laura Gasser  
und Mitarbeiter wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.

## Sternen Fleisch-Menu

### **Frühlingshafter Blattsalat**

mit gehacktem Ei, Radiesli, Frühlingszwiebeln

\*\*\*

### **Spargelcrèmesuppe**

\*\*\*

### **„Involtini Selvatico“**

Kalbfleischröllchen mit Bärlauch-Ricottafüllung, Madeirajus  
gebackene Kartoffelbällchen und Gemüse

\*\*\*

### **Warmes Rhabarberküchlein**

mit Joghurt und Erdbeeren

Menu CHF 68.00



## Sternen Fisch-Menu

### **Frühlingshafter Blattsalat**

mit gehacktem Ei, Radiesli, Frühlingszwiebeln

\*\*\*

### **Spargelcrèmesuppe**

\*\*\*

### **Rotbarschfilet unter einer Bärlauchkruste**

Weissweinsauce, Reis und Gemüse

\*\*\*

### **Warmes Rhabarberküchlein**

mit Joghurt und Erdbeeren

Menu CHF 63.00

# Vorspeisen

**Sternensalat mit Belper Knolle**   16.50

Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigensenf-Dressing  
Tomatoes, cucumbers, green salad and cheese from Belp

**Frühlingshafter Blattsalat**    12.50

mit gehacktem Ei, Radiesli, Frühlingszwiebeln  
Spring salad with egg and spring onions

**Büffelmozzarella „Prima Vera“**  16.50

mit Spargeln, Cherry-Tomaten und Blattsalate  
Buffalo mozzarella with asparagus, tomatoes and salad

**Couscous mit caramelisiertem Ziegenfrischkäse** 17.50


Cherrytomaten und Gemüsechips  
Couscous with goat cheese, sour cream and vegetable chips

**Rose vom Rauchlachs mit Avocadofächer** 17.50

Sauerrahm, Limette, Kapern, Zwiebelringe  
Smoked salmon with avocado, sour cream and toast

**„Cervelatsalat mal anders“** 12.50

Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade  
Cervelat salad Carpaccio style

**Blattsalat**     8.50

Green salad

**Gemischter Salat**   10.50

Mixed salad

## Unsere Salatsaucen

Feigen-Senfdressing   

Italienisches Dressing    

Französisches Dressing 

## Salad dressing

Fig-mustard dressing   

Italian dressing    

French dressing 



laktosefrei



vegetarisch



glutenfrei



vegan

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7,7% MWST

# Suppen

## Spargelcrèmesuppe 🌿🌱🥬

Asparagus cream soup

10.00

## Mediterrane Fischsuppe mit Krevetten, Bärlauchpesto und Safran

Mediterranean fish soup with shrimps, wild garlic and saffron

12.50

## Tomatensuppe mit Hendricks-Gin 🌿🌱🍷

Tomato soup with Gin

12.50

# “Frühlingserwachen”

Portion

## „Involtni Selvatico“

35.00

Kalbfleischröllchen mit Bärlauch-Ricottafüllung, Madeirajus,  
Dauphine-Kartoffeln und Frühlingsgemüse

Veal rolls with wild garlic ricotta filling, Madeirajus,  
Dauphine potatoes and spring vegetables

## „Pollo al limone“

32.00

mit Zitrone marinierte Poulet-Oberschenkel (ohne Knochen)  
am Spiess gebraten, serviert mit Jus,  
Frühlingskartoffeln und Spargelgemüse  
chicken thigh (boneless) marinated with lemon,  
fried on skewers, served with jus,  
spring potatoes and asparagus vegetables

## „Côtelettes d’agneau“

36.00

Lammkoteletten mit Portweinjus, Bärlauchgnocchi,  
Cherry-Tomaten, Peperoni und Oliven  
Lamb chops with port wine jus, wild garlic gnocchi,  
cherry tomatoes, hot peppers and olives

## Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce auf Spargelragôut

28.00

Spring rolls with sweet chili sauce on asparagus ragout

# Fleischlos mit und ohne Spargeln

**Portion weisse Spargeln mit einer Sauce zur Auswahl** 🌿 28.00

Sauce Hollandaise oder Bärlauchpesto oder Feigensenfvinaigrette

**White asparagus either with sauce hollandaise, wild garlic pesto or fig mustard vinaigrette**

## Empfehlungen

pro Beilage 5.00

Gebratene Frühlingkartoffeln, Bärlauch-Risotto,  
Bärlauch-Gnocchi, Dauphine Kartoffeln

**Rauchlachs, 80 Gramm** 10.00

**Bresaola, 60 Gramm** 10.00

**Beinschinken, 80 Gramm** 6.50

**Risotto Asparagi** 🌿 23.00 28.00

Risotto mit Spargeln und gehobeltem Grana Padano

**Asparagus risotto with Grana Padano cheese**

**Patate di Berna mit Belper Knolle** 🌿 28.00

Gebackene Kartoffelbällchen mit Sauerrahm, knackigem Gemüse  
und gehobelter Belper Knolle (würziger Hartkäse aus Belp)

**Baked potato balls with sour cream, crunchy vegetables  
and sliced Belper tuber (spicy hard cheese from Belp)**

**Bärlauchgnocchi mit Ziegenfrischkäse** 🌿 23.00 28.00

Cherrytomaten, schwarzen Oliven und Peperoni

**Wild garlic gnocchi with goat cream cheese**

**Cherry tomatoes, black olives and hot peppers**

# Cordon bleu

**„Traditionelles“ Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein** 39.00

gefüllt mit Greyerzer und Beinschinken

Pommes Almettes und buntes Gemüse

**Pan fried pork escalope filled with ham and cheese french fries and vegetables**

**„Emmentaler“ Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein** 39.00

gefüllt mit Emmentalerkäse, Speck und Zwiebeln

Pommes Almettes und buntes Gemüse

**Pan fried pork escalope filled with cheese, bacon and onions, french fries, vegetables**

# Fitnesssteller und Burger

|  |       |   |
|--|-------|---|
| <b>Wienerschnitzel-Fitnesssteller mit Preiselbeeren</b><br>Deep fried veal escalope viennese style, mixed salad, cranberrysauce  | 29.50 | 38.00   |
| <b>Frühlingsrollen-Fitnesssteller</b> 🌿<br>Spring rolls, mixed salad, sweet chili sauce  | 17.50 | 22.00   |
| <b>Egliknusperli-Fitnesssteller mit Tartarsauce</b><br>Deep fried fish, salad, tartar sauce  | 22.00 | 27.00   |
| <b>Beef Burger</b><br>mit Käse oder Speck / with cheese or bacon<br>Beilage Pommes frites oder Alumettes / side order french fries<br>Beilage kleiner gemischter Salat / mixed salad<br>Beilage kleiner grüner Salat / green salad |       | 19.50<br>+ je 1.50<br>+ 5.00<br>+ 3.50<br>+3.50 |

## Fisch

|  | kleiner | Portion |
|--|---------|---------|
| <b>Rotbarschfilet unter Bärlauchkruste</b><br>an Weissweinsauce, Reis und Gemüse<br><b>Redfish fillet under wild garlic crust,</b><br><b>white wine sauce, rice and vegetables</b> | 32.00   | 39.00   |
| <b>Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln</b> 🌰<br>Salzkartoffeln und Zitronenstern<br><b>Perch filet with potatoes and almonds</b>  | 36.00   | 44.00   |

# Beliebte Klassiker

|  | kleiner   | Portion |
|--|-----------|---------|
| <b>Rindstatar mit Toast und Butter</b>   | 26.50     | 34.50   |
| Cognac, Calvados oder Whiskey  | plus      | 3.50    |
| Pommes frites oder Pommes allumettes   | plus      | 5.00    |
| <b>Cold raw minced beef mixed with ketchup-herb-sauce, toast, butter</b>               |           |         |
| <b>Rindsfilet an Trüffelbuttersauce</b>  | 220 Gramm | 56.50   |
| Pommes Williams und Gemüse   | 150 Gramm | 43.50   |
| <b>Beef filet with truffle butter, fried potatoes and vegetables</b>                   |           |         |
| <b>Boeuf „Trois Rois“</b>  |           | 34.00   |
| Geschmorter Rindspfeffer an einer kräftigen Rotwein-Gewürzsauce<br>serviert mit Rösti  |           |         |
| <b>Beef stew, hash browns and redwine sauce</b>  |           |         |
| <b>Wiener Schnitzel</b>  | 32.50     | 39.50   |
| Kalbsschnitzel in Weissbrotbröseln gebacken,<br>Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone |           |         |
| <b>Deep fried veal escalope viennese style and potatoes</b>                            |           |         |
| <b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b>   | 32.50     | 39.50   |
| mit frischen Champignons, Weissweinsauce, Rösti  |           |         |
| <b>Sliced veal Zürich style, mushroom sauce and hash browns</b>                        |           |         |
| <b>Geschnetzelte Kalbsleber</b>  | 32.50     | 39.50   |
| Rotwein-Kräutersauce und Rösti   |           |         |
| <b>Slices of veal liver, herb sauce and hash browns</b>                                |           |         |

# Käse

## Kaltbach Gruyère

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

## Rotschmierkäse Gerzensee

Wenn Schimmel zum Genuss gehört

Bei vielen Lebensmitteln ist Schimmel nicht gewollt... Bei dieser Käsesorte ist der Befall mit Edelschimmel geradezu erwünscht. Mit Rotschimmel-Kulturen angereichert, tragen diese zum besonderen Geschmack des Käses bei.

## 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.

## Würziger Bündner BIO-Bergkäse

Typisch Graubünden. Wenn flinke Kühe verdutzten Steinböcken die leckersten Kräuter vor der Nase wegstibitzen, kommt nur das Beste dabei heraus – feinster Bündner Bergkäse Bio!

Ein urchig-natürliches Original, das nach altbewährtem Rezept und in ausgesuchten Sennereien auf über 1000 Höhenmetern von Hand gekäst wird, aber erst nach der Fahrt ins Tal und einer Reifezeit von bis zu neun Monaten seinen erstklassigen Charakter entfaltet. Mit dem Besten drin, was in Graubündens Höhenlagen nur einmal pro Jahr wächst und von traditionellen Kleinbetrieben aus 30 Tälern beigesteuert wird.

## Trüffel Brie

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

## Lenker Berg blau

Der Berg Bleu mit seinem bergigen Blauschimmel Gôut wurde mit dem Innovationspreis nominiert und hat an der Bergkäse Olympiade 2009 die Silbermedaille gewonnen.

## 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 Himalaya. Mittelbrüchiger Teig, zart schmelzend im Mund, lang anhaltendes reiches Aroma an Knoblauch und Pfeffer, angenehm prickelnd im Mund.

**Kleiner Käseteller mit 3 Sorten 13.50     /     Mittlerer Käseteller mit 5 Sorten 18.50**  
**Grosser Käseteller mit allen 7 Sorten 24.50**

## Empfehlung

**DOLCE VITA Süsswein vom Bielersee**

dl CHF 10.00

# Fleischdeklaration

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Kalbfleisch                    | Schweiz         |
| Schweinefleisch                | Schweiz         |
| Wurstwaren                     | Schweiz         |
| Rohschinken                    | Schweiz         |
| Bresaola                       | Italien         |
| Rindfleisch                    | Schweiz         |
| Egli (aus Aquakultur)          | Schweiz         |
| Rotbarsch                      | Nordostatlantik |
| Rauchlachs (aus Aquakultur)    | Norwegen        |
| Egliknusperli (aus Aquakultur) | Russland        |

Allergene und leistungsfördernde Stoffe können enthalten sein.

## Apéros ohne Alkohol

|   |       |      |
|---|-------|------|
| <b>San Bitter mit Eis</b>               |       | 5.00 |
| <b>San Bitter mit Soda und Eis</b>      |       | 6.00 |
| <b>San Bitter Orange</b>                |       | 7.50 |
| <b>Michel Orangensaft / Traubensaft</b> | 20 cl | 5.00 |
| <b>Tomatensaft Michel</b>               | 20 cl | 5.50 |

## Prosecco und Apéros mit Alkohol

|                                      |  |       |
|--------------------------------------|--|-------|
| <b>Glas Prosecco</b>                 | 1 dl   | 9.50  |
| <b>Glas Champagner</b>               | 1 dl   | 14.50 |
| <b>Kir Royale</b>                    | 1 dl Champagner mit Cassislikör                            | 14.50 |
| <b>Hugo</b>                          | Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Eis Minze, Zitrone | 9.80  |
| <b>Aperol Spriz</b>                  | Prosecco, Aperol, Mineral, Orangenschnitz, Eis             | 9.80  |
| <b>Cinzano weiss / rot</b>           | 15 Vol.%   | 6.50  |
| <b>Cynar</b>                         | 16.5 Vol.%   | 6.50  |
| <b>Campari</b>                       | 23 Vol.%   | 6.50  |
| <b>Campari Orange / Cynar Orange</b> |  | 9.50  |
| <b>Pastis</b>                        | 45 Vol.%   | 7.50  |
| <b>Sherry extra dry Tio Pepe</b>     | 15 Vol.%   | 6.50  |



# Offene Weissweine

## **Cuvée Madame Rosmarie Mathier**

8.50 59.50

**AOC Valais**

**Adrian & Diego Mathier**

Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris

Für die schöne Säure und die leichte Pfeffernote ist die Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc gibt dem Wein die Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Pinot Gris verleiht dem Cuvée einen Hauch von exotischen Früchten und der Silvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit.

## **St. Saphorin „La Foncette“**

7.50 52.50

**AOC Lavaux, Waadt, Schweiz, Raymond Chappuis**

Chasselas

Feine delikate Nase erinnernd an Lindenblüten. Die kreidigen Eigenschaften verdankt dieser Wein dem gipshaltigen Boden. Die elegante Fruchtigkeit entzückt durch die opulente Rundheit.

## **Chardonnay**

6.00 42.00

**Collection sud, Pays d'oc Frankreich, Kressmann**

Chardonnay

Frischer, fruchtiger und saftiger Chardonnay mit Aromen von Birnen und Zitrusfrüchten. Der Abgang ist mittellang, begleitet von einer eleganten Säure.

## **Roero Arneis**

8.00 56.00

**DOCG Piemont, Italien, Guidobono**

Arneis bedeutet im lokalen Dialekt extrovertiert und rebellisch. Das Bouquet in der Nase offenbart eine breite Fruchtpalette: Aprikose, Ananas, Mango, Pfirsich, grüner Apfel. Dazu gesellen sich Aromen die an Lindenblüte, Kamille und Salbei denken lassen. Auch im Gaumen überzeugt er mit seiner fruchtigen und légèren Struktur. Er ist reintonig und gradlinig. Das Zusammenspiel von Süsse und Säure macht viel Spass und überzeugt im Finale.

## **Pinot Grigio**

7.00 49.00

**IGT, Ormelle, Terre Veneta, Italien**

Pinot Grigio

Helles Zitronengelb und fruchtbetonter Auftakt. Aromen von reifer Birne, gelber Melone und gelbem Apfel, leichte Noten von Zitrone und Orangenblüten. Am Gaumen mit knackiger Säure, wirkt belebend und sehr frisch. Guter Trinkfluss und schöne Harmonie. Er endet mittelkräftig und sehr fruchtig. Ein sehr typischer Pinot Grigio, welcher einfach ein enormes Trinkvergnügen bereitet. Die Trauben werden von Hand geerntet und schonend im Keller vergoren. Geachtet wird vor allem auf die Bewahrung von frischer Frucht, leichter Mineralität und belebender Säure.

## **Château Bauduc**

8.50 59.50

**A.C Bordeaux, Frankreich, Gavin Quinneys**

Sauvignon blanc

Frisches Sauvignon Blanc-Bouquet von reifen Zitrusfrüchten; aromatisch und rassig am Gaumen. Die herrliche Mineralität offenbart einen trockenen und anhaltenden Abgang. Ein köstlicher weisser Bordeaux zu einem unschlagbaren Preis! Der Besitzer, Gavin Quinneys gehört zu den ausgewiesenen Experten im Bordelais und schreibt für einige der namhaftesten Fachzeitschriften über diese berühmte Anbauregion. Im Hauptberuf keltet er Weine, die es mit so manchen weit kostspieligeren Bordeaux aufnehmen können. Diese Weine werden in den besten Restaurants Großbritanniens ausgeschenkt.

# Offene Rotweine

|  | 1dl  | 7,5dl |
|--|------|-------|
| <b>Merlot del Ticino</b><br><b>AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz</b><br>Merlot<br>Aromen von reifen Brombeeren und Heidelbeeren. Gut eingebundene Tannine, mittellanger Abgang.  | 7.50 | 52.50 |
| <b>Kloster Sion Pinot Noir Klingnau</b><br><b>AOC Aargau, Weingut zu Sternen, Schweiz</b><br>Pinot Noir<br>Der Kloster Sion Pinot Noir besitzt eine warme, komplexe Frucht, ist fleischig-dicht und von äusserst feinem Stoff. Seine Kraft und die Geschmeidigkeit sind Markenzeichen seines mineralischen Bodens, welche ihn bis in die Reife begleiten.  | 9.00 | 63.00 |
| <b>Primitivo Falcetto Salento</b><br><b>IGT Puglia, Falcetto, Italien</b><br>Primitivo<br>Die süffigen Weine von Falchetto vermitteln perfekt das süditalienische Ambiente. Leichter und unkomplizierter Wein mit wenig Alkohol und Aromen von Sommerbeeren.   | 6.50 | 45.50 |
| <b>IL GRANDUCA Salice Salentino Riserva 2013</b><br><b>DOP, Vinicola mediterranea San Pietro, Italia</b><br>Negroamaro, Malvasia Nera, 10-monatiger Holzausbau<br>In der Nase entfalten sich Aromen von betörender Intensität und Frucht. Anklänge von reifen Zwetschgen, von Konfitüre und von gedörrten Früchten in Kombination mit verführerischen Noten von Vanille, Süssholz und Zimt, aber auch Noten von Schokolade und Tabak sind auszumachen. Er zeigt aber auch im Gaumen, was er zu bieten hat: einen gehaltvollen, ausgewogenen Körper voll Schmelz, gepaart mit einer wohl dosierten Fruchtsäure. Der Sinneseindruck im Finale ist anhaltend, zugänglich und zeigt viel Charme. | 7.50 | 52.50 |
| <b>Montepulciano d Abruzzo 2015</b><br><b>DOC Abruzzo, Gianni Masciarelli, Italien</b><br>Montepulciano<br>Der Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo stellt die sehr bemerkenswerte Basisqualität des größten, organisch arbeitenden Weinguts in Italien dar. Er besitzt eine rubinrote Farbe mit noch hellem Rand. Die Aromen erinnern an Süßkirschen, dunkle Beeren, Zwetschgen, Veilchen, dunkle Schokolade, Pfeffer, Rauch, Leder und Tabak.   | 8.00 | 56.00 |
| <b>Speri Ripasso 2015</b><br><b>DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien</b><br>Corvina, Corvinone, Rondinella<br>Ein dichter granatroter Wein, gehaltvoll, füllig und harmonisch, mit Stachelbeer- und Zwetschgenaromen, ergänzt von etwas Dörripflaume und rauchigen Noten. Dieser Wein ist biodynamisch produziert. Es dürfen verschiedene Maßnahmen des biologischen Pflanzenschutzes bzw. integrierten Pflanzenschutzes in sehr strenger Form angewendet werden. Das gesamte Ökosystem und deren natürliche Ressourcen werden geschont und die Lebensprozesse im Zusammenwirken irdischer und kosmischer Kräfte gezielt gefördert.   | 8.50 | 59.50 |
| <b>Rioja el Castro de Altos, Reserva 2011</b><br><b>DOC Reserva, Rioja, Spanien</b><br>Tempranillo, Garnacha<br>Einladende, komplexe Aromatic von schwarzen Pflaumen, wilden Brombeeren, Cassis und schwarzem Kirschenkompott, gepaart mit Sandelholz, süßem Tabak, Mocca, orientalischen Gewürzen und getrockneten Feigen. Untermalt von leichten Noten von Toast, Tahiti-Vanille, Lakritze und einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen besticht der El Castro mit Kraft und Eleganz. Seidenweiche Tannine, gepaart mit perfekt verwobenen Barrique-Noten, bestens unterstützt von der angenehmen Frische. Ein typischer Vertreter der modernen Art ohne die Tradition zu vergessen.   | 9.50 | 66.50 |

## Digestif & Dessertliköre

|  |          |      |      |
|--|----------|------|------|
| <b>Appenzeller</b>                         | 40 Vol.% | 4 cl | 6.50 |
| <b>Fernet Branca</b>                       | 38 Vol.% | 4 cl | 6.50 |
| <b>Averna / Ramazotti</b>                  | 40 Vol.% | 4 cl | 7.50 |
| <b>Bailey's Irish cream</b>                | 17 Vol.% | 4 cl | 7.50 |
| <b>Liquore di Limone, Creazioni Italia</b> | 30 Vol.% | 2 cl | 6.50 |
| <b>Sambuca Molinari</b>                    | 40 Vol.% | 2 cl | 7.50 |

## Grappa

|                                  |              |          |      |       |
|----------------------------------|--------------|----------|------|-------|
| <b>Villa de Varda Riserva</b>    | Hausgrappa   | 40 Vol.% | 2 cl | 12.00 |
| <b>Antica Cuvée Barrique</b>     | Nonino       | 43 Vol.% | 2 cl | 13.50 |
| <b>Merlot</b>                    | Nonino       | 41 Vol.% | 2 cl | 8.50  |
| <b>Grappa di Brunello</b>        | Aldobrandini | 43 Vol.% | 2 cl | 9.50  |
| <b>Grappa di Amarone</b>         | Paesanella   | 41 Vol.% | 2 cl | 9.50  |
| <b>Vino Nobile Montepulciano</b> | Cannetto     | 41 Vol.% | 2 cl | 8.50  |
| <b>Harmonium Riserva</b>         | Firriato     | 43 Vol.% | 2 cl | 12.50 |
| <b>Chianti Classico</b>          | Ruffino      | 43 Vol.% | 2 cl | 9.50  |

## Edelbrände Schweiz & Deutschland

|                                  |   |            |      |       |
|----------------------------------|---|------------|------|-------|
| <b>Williamine</b>                | Morand, Wallis                          | 43 Vol.%   | 2 cl | 8.50  |
| <b>Framboise</b>                 | La Valadière, Willisau                  | 37.5 Vol.% | 2 cl | 6.50  |
| <b>Swiss Single Malt Whiskey</b> | Rugenbräu Interlaken                    | 46 Vol.%   | 4 cl | 16.00 |
| <b>Cherrylian</b>                | Studer, Escholzmat                      | 41 Vol.%   | 2 cl | 16.50 |
|                                  | Edelbrand aus Schweizer Kirschen        |            |      |       |
| <b>Zibärte-Brand</b>             | Scheibel, Deutschland                   | 45 Vol.%   | 2 cl | 16.50 |
|                                  | Wild wachsende Pflaume, 5 Jahre gereift |            |      |       |

## Spirituosen aus Frankreich

|                      |              |          |      |      |
|----------------------|--------------|----------|------|------|
| <b>Vieille Prune</b> | Marc Morin   | 41 Vol.% | 2 cl | 8.50 |
| <b>Calvados</b>      | Marc Morin   | 40 Vol.% | 2 cl | 8.50 |
| <b>Cointreau</b>     | Morin, Frank | 41 Vol.% | 2 cl | 8.50 |
| <b>Grand Marnier</b> | Cordon rouge | 40 Vol.% | 2 cl | 8.50 |

## Rum & Cognac

|                                       |          |      |       |
|---------------------------------------|----------|------|-------|
| <b>Zacapa Rum 23 Grand Reserve</b>    | 40 Vol.% | 4 cl | 8.50  |
| <b>Remy Martin VSOP</b>               | 40 Vol.% | 2 cl | 8.50  |
| <b>Hennessy fin Cognac champagne</b>  | 40 Vol.% | 2 cl | 10.50 |
| <b>Delamain Premier cru de Cognac</b> | 40 Vol.% | 2 cl | 12.50 |

## Single Malt Whiskeys

|                               |          |      |      |
|-------------------------------|----------|------|------|
| <b>Tullamore Dew Irish</b>    | 40 Vol.% | 4 cl | 8.50 |
| <b>Chivas Regal 12 Scotch</b> | 40 Vol.% | 4 cl | 8.50 |
| <b>Glenfiddich Irish</b>      | 40 Vol.% | 4 cl | 8.50 |

## Apéros ohne Alkohol

|                                  |       |      |
|----------------------------------|-------|------|
| San Bitter mit Eis               |       | 5.00 |
| San Bitter mit Soda und Eis      |       | 6.00 |
| San Bitter Orange                |       | 7.50 |
| Michel Orangensaft / Traubensaft | 20 cl | 5.00 |
| Tomatensaft Michel               | 20 cl | 5.50 |

## Prosecco und Apéros mit Alkohol

|                               |   |           |
|-------------------------------|---|-----------|
| Glas Prosecco                 | 1 dl  | 9.50      |
| Glas Champagner               | 1 dl  | 14.50     |
| Kir Royale                    | 1 dl Champagner mit Cassislikör                             | 14.50     |
| Hugo                          | Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Eis, Minze, Zitrone | 1 dl 9.80 |
| Aperol Spritz                 | Prosecco, Aperol, Mineral, Orangenschnitz, Eis              | 1 dl 9.80 |
| Cinzano weiss / rot           | 15 Vol.%  | 4 cl 6.50 |
| Cynar                         | 16.5 Vol.%  | 4 cl 6.50 |
| Campari                       | 23 Vol.%  | 4 cl 6.50 |
| Campari Orange / Cynar Orange |   | 9.50      |
| Pastis                        | 45 Vol.%  | 4 cl 7.50 |
| Sherry extra dry Tio Pepe     | 15 Vol.%  | 4 cl 6.50 |

## Flaschen Süssgetränke

|   |       |      |
|---|-------|------|
| Coca Cola, Cola Zero, Fanta                 | 33 cl | 5.00 |
| Rivella rot, grün oder blau, Ginger Ale     | 33 cl | 5.00 |
| Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale | 20 cl | 5.00 |
| Knutwiler Mineral leise oder laut           | 33 cl | 4.80 |
| Knutwiler Mineral leise oder laut           | 50 cl | 6.00 |

## Spirituosen für Longdrinks

|                                       |              |      |        |
|---------------------------------------|--------------|------|--------|
| Jack Daniel's Tennessee Whiskey USA   | 40 Vol.%     | 4 cl | 10.00  |
| Johnnie Walker Black Label USA        | 40 Vol.%     | 4 cl | 8.50   |
| Bombay Gin                            | 40 Vol.%     | 4 cl | 8.50   |
| Hendrik's Gin                         | 41.4 Vol.%   | 4 cl | 8.50   |
| Bacardi Rum white                     | 40 Vol.%     | 4 cl | 8.50   |
| Vodka Absolut                         | 40 Vol.%     | 4 cl | 8.50   |
| dazu Cola, Tonic, Bitter, Orangensaft | pro Fläschli |      | + 5.00 |

## Drinks mit und ohne Alkohol

|            |   |       |
|------------|---|-------|
| Caipirinha | 4 cl Cachaca, Limette, Rohrzucker           | 14.50 |
| Mojito     | 4 cl Cachaca, Limette, Rohrzucker, Minze    | 14.50 |
| Ipanema    | 4 cl Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Minze | 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.