

Herzlich willkommen



Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.

Jeannette Koller, Simon Hesseler, Heidi Odermatt, Laura Gasser
und Mitarbeiter wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.

Sternen Fleisch-Menu

Sommer Salat

mit Feta, Wassermelone, Oliven und Zitronenöl

Grüne ThaiCurrysuppe mit frischer Kokosnuss

„Filet aux poivres“

Rindsfilettournedo mit bunter Pfefferbutter,
gebackene Kartoffelbällchen und Gemüse

Coupe ElderBerry

Zitronensorbet

mit hausgemachtem Holunderblütensirup und Beeren

Menu CHF 69.00



Sternen Fisch-Menu

Sommer Salat

mit Feta, Wassermelone, Oliven und Zitronenöl

Grüne ThaiCurrysuppe mit frischer Kokosnuss

Medaillon vom Seeteufel „Grenobler Art“

mit Zitrone, Kapern und Petersilie, auf Gemüserisotto

Coupe ElderBerry

Zitronensorbet

mit hausgemachtem Holunderblütensirup und Beeren

Menu CHF 69.00

Vorspeisen

| | Vorspeise | Portion |
|--|-----------|---------|
| Sternensalat mit Belper Knolle   Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigensenf-Dressing Tomatoes, cucumbers, green salad and cheese from Belp | 16.50 | 23.50 |
| Muriger Blattsalat    mit gehacktem Ei, Radiesli, Frühlingszwiebeln Green salad with egg, radish and spring onions | 12.50 | 19.50 |
| Sommer Salat   mit Feta, Wassermelone, Oliven und Zitronenöl Summer salad with Feta cheese, watermelon, olives and lemon oil | 16.50 | 23.50 |
| Couscous mit caramelisiertem Ziegenfrischkäse  Cherrytomaten und Gemüsechips Couscous with goat cheese, sour cream and vegetable chips | 18.50 | 24.50 |
| Rose vom Rauchlachs mit Avocadofächer Sauerrahm, Limette, Kapern, Zwiebelringen und Toast Smoked salmon with avocado, sour cream and toast | 17.50 | 25.50 |
| „Cervelatsalat mal anders“ Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade Cervelat salad Carpaccio style | 12.50 | 19.50 |
| Blattsalat     Green salad | 8.50 | 13.50 |
| Gemischter Salat   Mixed salad | 10.50 | 16.50 |
| <div> <div> Unsere Salatsaucen Feigen-Senfdressing    Italienisches Dressing     Französisches Dressing  </div> <div> Salad dressing Fig-mustard dressing    Italian dressing     French dressing  </div> </div> | | |



laktosefrei



vegetarisch



glutenfrei



vegan

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

Suppen

| | |
|--|----------------|
| Grüne ThaiCurrysuppe mit frischer Kokosnuss 🌿🌱🥥 | Portion |
| Green Thaicurrysoup with coconut | 10.00 |
| Mediterrane Fischsuppe mit Krevetten und Safran | 12.50 |
| Mediterranian fishsoup with shrimps and saffron | |
| Tomatensuppe mit Hendricks-Gin 🌿🍷 | 12.50 |
| Tomato soup with Gin | |

“Sommergebaren”

| | |
|---|----------------|
| „Vitello Estate“ | Portion |
| Kalbstatar (120gr.) garniert mit Kapernäpfel, Zitrone, Meersalz, Zwiebeln | 29.00 |
| Cold raw minced veal tatar with capers, lemon, seasalt, onions | |
| „Involtini Selvatico“ | 39.00 |
| Kalbfleischröllchen mit Kräuter-Ricottafüllung, Morchelsauce, Dauphine-Kartoffeln und Gemüse | |
| Veal rolls with herb ricotta filling, Morelsauce, Dauphine potatoes and vegetables | |
| „Pollo al limone“ | 32.00 |
| mit Zitrone marinierte Poulet-Oberschenkel (ohne Knochen) am Spiess gebraten, serviert mit Jus, Bratkartoffeln und Gemüse | |
| chicken thigh (boneless) marinated with lemon, fried on skewers, served with jus, fried potatoes and 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 | |

Fleischlos

| | kleiner | Portion |
|---|---------|---------|
| Risi e Bisi 🌿🍷 Sämiger Risotto mit grünen Gemüsen und Grana Padano Green vegetable risotto with Grana Padano cheese | 23.00 | 28.00 |
| Patate di Berna mit Belper Knolle 🌿 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) | | 28.00 |
| Bärlauchgnocchi mit Ziegenfrischkäse 🌿 Cherrytomaten, schwarzen Oliven und Peperoni Wild garlic gnocchi with goat cream cheese Cherry tomatoes, black olives and hot peppers | 23.00 | 28.00 |

Cordon bleu

| | |
|---|-------|
| „Traditionelles“ Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein gefüllt mit Greyerzer und Beinschinken Pommes Alouettes und buntes Gemüse Pan fried pork escalope filled with ham and cheese french fries and vegetables | 39.00 |
| „Emmentaler“ Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein gefüllt mit Emmentalerkäse, Speck und Zwiebeln Pommes Alouettes und buntes Gemüse Pan fried pork escalope filled with cheese, bacon and onions, french fries, vegetables | 39.00 |

Fitnesssteller / Burger

| | kleiner | Portion |
|--|---------|---|
| Wienerschnitzel-Fitnesssteller mit Preiselbeeren Deep fried veal escalope viennese style, mixed salad, cranberrysauce | 29.50 | 38.00 |
| Frühlingsrollen-Fitnesssteller 🌿 Spring rolls, mixed salad, sweet chili sauce | 17.50 | 22.00 |
| Egliknusperli-Fitnesssteller mit Tartarsauce Deep fried fish, salad, tartar sauce | 23.00 | 28.00 |
| Beef Burger mit Käse oder Speck / with cheese or bacon Beilage Pommes frites oder Alumettes / side order french fries Beilage kleiner gemischter Salat / mixed salad Beilage kleiner grüner Salat / green salad | | 19.50 + je 1.50 + 5.00 + 5.00 +5.00 |

Fisch

| | kleiner | Portion |
|---|---------|---------|
| Medaillon vom Seeteufel „Grenobler Art“ mit Zitrone, Kapern und Petersilie, auf Gemüserisotto Monkfish with Lemon, capres and parsley, with vegetable risotto | | 39.00 |
| Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln 🌿 Salzkartoffeln und Zitronenstern Perch filet with potatoes and almonds | 36.00 | 44.00 |

Weinempfehlung weiss

| | 1 dl | 75 cl |
|---|------|-------|
| Pinot Grigio IGT, Ormelle, Terre Veneta, Italien 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. | 7.00 | 49.00 |

Beliebte Klassiker

| | kleiner | Portion |
|--|-----------|---------|
| Rindstatar mit Toast und Butter | 26.50 | 34.50 |
| Cognac, Calvados oder Whiskey | plus | 3.50 |
| Pommes frites oder Pommes allumettes | plus | 5.00 |
| Cold raw minced beef mixed with ketchup-herb-sauce, toast, butter | | |
| | | |
| „Filet aux Poivres“ | | |
| Rindsfilet mit bunter Pfefferbutter | | |
| Kartoffelbällchen und Gemüse | 150 Gramm | 43.50 |
| Beef filet with pepper butter, fried potatoes and vegetables | | |
| | | |
| Wiener Schnitzel | 32.50 | 39.50 |
| Kalbsschnitzel in Weissbrotbröseln gebacken, Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone | | |
| Deep fried veal escalope viennese style and potatoes | | |
| | | |
| Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art | 32.50 | 39.50 |
| mit frischen Champignons, Weissweinsauce, Rösti | | |
| Sliced veal Zürich style, mushroom sauce and hash browns | | |
| | | |
| Geschnetzelte Kalbsleber | 32.50 | 39.50 |
| Rotwein-Kräutersauce und Rösti | | |
| Slices of veal liver, herb sauce and hash browns | | |

Weinempfehlung rot

| | 1 dl | 75 cl |
|---|------|-------|
| Montepulciano d Abruzzo 2015 | 8.00 | 56.00 |
| DOC Abruzzo, Gianni Masciarelli, Italien | | |
| 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. | | |

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 |
| Poulet | Schweiz |
| Bresaola | Italien |
| Rindfleisch | Schweiz |
| Lammfleisch | Australien/Neuseeland |
| (kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein) | |
| Egli (aus Aquakultur) | Schweiz |
| Seeteufel (aus Wildfang) | Nordostatlantik |
| Rauchlachs (aus Aquakultur) | Norwegen |
| Egliknusperli (aus Aquakultur) | Russland |

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können informieren sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

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 | 9.80 |
| Aperol Spriz | Prosecco, Aperol, Mineral, Orangenschnitz, Eis | 9.80 |
| Cinzano weiss / rot | 15 Vol.% | 6.50 |
| Cynar | 16.5 Vol.% | 6.50 |
| Campari | 23 Vol.% | 6.50 |
| Campari Orange / Cynar Orange | | 9.50 |
| Pastis | 45 Vol.% | 7.50 |
| Sherry extra dry Tio Pepe | 15 Vol.% | 6.50 |

Digestif & Dessertliköre

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

Grappa

| | | | | |
|----------------------------------|--------------|----------|------|-------|
| Villa de Varda Riserva | Hausgrappa | 40 Vol.% | 2 cl | 12.00 |
| Merlot | Nonino | 41 Vol.% | 2 cl | 8.50 |
| Grappa di Brunello | Aldobrandini | 43 Vol.% | 2 cl | 9.50 |
| Grappa di Amarone | Paesanella | 41 Vol.% | 2 cl | 9.50 |
| 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 |

Edelbrände Schweiz & Deutschland

| | | | | |
|----------------------------------|---|------------|------|-------|
| Williamine | Morand, Wallis | 43 Vol.% | 2 cl | 8.50 |
| Framboise | La Valadière, Willisau | 37.5 Vol.% | 2 cl | 6.50 |
| Swiss Single Malt Whiskey | Rugenbräu Interlaken | 46 Vol.% | 4 cl | 16.00 |
| Zibärte-Brand | Scheibel, Deutschland | 45 Vol.% | 2 cl | 16.50 |
| | Wild wachsende Pflaume, 5 Jahre gereift | | | |

Spirituosen aus Frankreich

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

Rum & Cognac

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

Whiskeys

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

Offene Weissweine

Cuvée Madame Rosmarie Mathier

1dl 75 cl
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 Sylvaner 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 ausgedient.

Offene Rotweine

| | 1dl | 75 cl |
|--|------|-------|
| Merlot del Ticino AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz Merlot Aromen von reifen Brombeeren und Heidelbeeren. Gut eingebundene Tannine, mittellanger Abgang. | 7.50 | 52.50 |
| Kloster Sion Pinot Noir Klingnau AOC Aargau, Weingut zu Sternen, Schweiz Pinot Noir 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 |
| Primitivo Falcetto Salento IGT Puglia, Falcetto, Italien Primitivo 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 |
| IL GRANDUCA Salice Salentino Riserva 2013 DOP, Vinicola mediterranea San Pietro, Italia Negroamaro, Malvasia Nera, 10-monatiger Holzausbau 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 |
| Montepulciano d Abruzzo 2015 DOC Abruzzo, Gianni Masciarelli, Italien Montepulciano 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 |
| Speri Ripasso 2015 DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien Corvina, Corvinone, Rondinella 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 |
| Rioja el Castro de Altos, Reserva 2011 DOC Reserva, Rioja, Spanien Tempranillo, Garnacha 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 |

Apéros ohne Alkohol

| | | |
|---|-------|------|
| San Bitter mit Eis | 20 cl | 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 | 9.80 |
| Aperol Spritz | Prosecco, Aperol, Mineral, Orangenschnitz, Eis | 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.