Gaststube / Terrasse

Herzlich willkommen im

STERNEN
MURI

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 und Oliven
an Holunderblüten-Limonen-Vinaigrette

* * *

Grüne ThaiCurrysuppe mit frischer Kokosnuss

* * *

„Filet aux poivres“
Rindsfilettournedon mit bunter Pfefferbutter,
gebackene Kartoffelbällchen und Gemüse

* * *

„Banana Split“
Banane, Brownie Crumble, Vanilleglace,
Mandeln, Rahm und Caramelsauce

Menu CHF 69.00

Sternen Fisch-Menu

Sommer Salat mit Feta, Wassermelone und Oliven
an Holunderblüten-Limonen-Vinaigrette

* * *

Grüne ThaiCurrysuppe mit frischer Kokosnuss

* * *

Medaillon vom Seeteufel „Grenobler Art“
mit Kapern, Petersilie und Zitronenbutter, auf Gemüserisotto

* * *

„Banana Split“
Banane, Brownie Crumble, Vanilleglace,
Mandeln, Rahm und Caramelsauce

Menu CHF 69.00

Salate

	Vorspeise	Portion
Sternensalat mit Belper Knolle Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigensenf-Dressing **Tomatoes, cucumbers, green salad and cheese from Belp**	16.50	23.50
Blattsalat mit gedünsteten Eierschwämmli	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 Holunderblüten-Limonen-Vinaigrette **Summer salad with Feta cheese, watermelon, olives and lemon-elderberry dressing**	16.50	23.50
Grüner Salat **Green salad**	8.50	13.50
Gemischter Salat **Mixed salad**	10.50	16.50

Unsere Salatsaucen

Feigen-Senfdressing
Italienisches Dressing
Französisches Dressing
Holunderblüten-Limonen-Vinaigrette

Salad dressing

Fig-mustard dressing
Italian dressing
French dressing
Elderberry dressing

laktosefrei **vegetarisch** **glutenfrei** **vegan**

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

Suppen

	Vorspeise	Portion
Grüne ThaiCurrysuppe mit frischer Kokosnuss **Green Thaicurrysoup with coconut**	10.00	
Tomatensuppe mit Hendricks-Gin **Tomato soup with Gin**	12.50	

Vorspeisen und Burger

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	18.50

Beef Burger	19.50
mit Käse oder Speck / with cheese or bacon	+ je 1.50
Beilage Pommes frites oder Alumettes / side order french fries	+ 5.00
Beilage kleiner gemischter Salat / mixed salad	+ 5.00
Beilage kleiner grüner Salat / green salad	+5.00

Desserts mit Holunderblüten-Sirup

Sommerbeeren mit Zitronensorbet
und einem Schuss Holunderblüten-Sirup
CHF 8.50

Warmes Schoggi-Guggelhöpfli
mit Erdbeeren und einem Schuss Holunderblütensirup
CHF 12.50

Coupe Elderberry
Kugel Schoggiglace mit einem Schuss Holunderblütensirup
CHF 5.50

“Tataren-Sommer”

		Portion
Rindstatar „Klassische Art“	26.50	34.50
mit Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken, Oliven, Toast und Butter		
Cognac, Calvados oder Whiskey	plus	3.50
Cold raw minced beef mixed with ketchup-herb-sauce, toast, butter		
Rindstatar „Belper Art“	29.50	38.50
mit gehobelter Belper Knolle und Spiegelei vom Weidhof in Burgdorf		
Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken, Oliven, Toast und Butter		
Cold raw minced beef with spicy hard cheese from Belp and fried egg		
Rindstatar „Surf & Turf“	30.50	39.50
mit Avocado, gebratenen Riesenkrevetten und Mangochutney		
Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken, Oliven, Toast und Butter		
Cold raw minced beef with avocado, pan fried prawns and mango chutney		
Kalbstatar „Vitello Estate“		29.00
120 Gramm klein geschnittenes Kalbfleisch mit grobkörnigem Senf,		
Kapernäpfel, buntem Pfeffer, Zitrone, Meersalz, Zwiebeln, Toast und Butter		
Cold raw minced veal tatar with capers, lemon, seasalt, onions		
Kalbstatar „Vitello attraverso la foresta“		36.00
120 Gramm klein geschnittenes Kalbfleisch mit gedünsteten Eierschwämmli,		
Kapernäpfel, buntem Pfeffer, Crème Fraîche, Meersalz, Zwiebeln, Toast und Butter		
Cold raw minced veal tatar with pan fried chanterelles and Sour cream		
Kalbstatar „Vitello italianità“		34.00
120 Gramm klein geschnittenes Kalbfleisch mit gehobeltem Parmesan, Zitrone		
Kapernäpfel, buntem Pfeffer, Oliven, Meersalz, Zwiebeln, Toast und Butter		
Cold raw minced veal tatar with pan fried chanterelles and Sour cream		
Beilage Pommes frites oder Pommes allumettes	plus	5.00
Portion gedünstete Eierschwämmli	plus	10.00

Sommerliches und Eierschwämmli

	kleiner	Portion
„Souvlaki“ Lammhuftspiess mit Gemüse-Couscous und Gurken-Joghurtsauce **Lambskewer with cucumber-joghurtsauce, vegetable-Couscous**		34.00
„Pollo fritto all’italiana“ Knusprig gebackene Pouletoberschenkelwürfel (ohne Knochen) mit Tartarsauce und lauwarmem Kartoffel-Eierschwämmli-Salat **Deep fat fried Chicken thigh(boneless) with lemon, Tartaresauce, warm poatoe-chanterellessalad**		32.00
Ravioli Cantarelli Ravioli mit Eierschwämmli, Haselnüssen, Tomaten, Estragon und Crème Fraîche **Pasta filled with chanterelles & ricotta, hazelnuts, tomatoes, tarragon and sour cream**	23.00	28.00

Risotto und Fitness-Teller

	kleiner	Portion
Risotto Risi e Bisi Sämiger Risotto mit grünen Gemüsen und Grana Padano **Green vegetable risotto with Grana Padano cheese**	23.00	28.00
Frühlingsrollen-Fitnessteller **Spring rolls, mixed salad, sweet chili sauce**	17.50	22.00
Egliknusperli-Fitnessteller mit Tartarsauce **Deep fried fish, salad, tartar sauce**	23.00	28.00
Wienerschnitzel-Fitnessteller mit Preiselbeeren **Deep fried veal escalope viennese style, mixed salad, cranberrysauce**	29.50	38.00

Fisch

	kleiner	Portion
Medaillon vom Seeteufel „Grenobler Art“ mit Kapern, Petersilie und Zitronenbutter, 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

Beliebte Klassiker

	kleiner	Portion
„Filet aux Poivres“ Rindsfilet mit bunter Pfefferbutter Kartoffelbällchen und Gemüse **Beef filet with pepper butter, fried potatoes and vegetables**	150 Gramm	43.50
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel in Weissbrotbröseln gebacken, Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone **Deep fried veal escalope viennese style and potatoes**	32.50	39.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit frischen Champignons, Weissweinsauce, Rösti **Sliced veal Zürich style, mushroom sauce and hash browns**	32.50	39.50
Geschnetzelte Kalbsleber Rotwein-Kräutersauce und Rösti **Slices of veal liver, herb sauce and hash browns**	32.50	39.50
„Traditionelles“ Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein gefüllt mit Greyerzer und Beinschinken (Hamme) Pommes Alumettes und buntes Gemüse **Pan fried pork escalope filled with ham and cheese french fries and vegetables**		39.00

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

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

Apéros mit Alkohol

Glas Prosecco		1 dl	9.50
Glas Champagner		1 dl	14.50
Kir Royale	1 dl Champagner mit Cassislikör	1 dl	14.50
Hugo	Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Eis Minze, Zitrone	1 dl	9.80
Aperol Spriz	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

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

Edelbrände Schweiz

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

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

	1dl	75 cl
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 reintönig 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 keltert er Weine, die es mit so manchen weit kostspieligeren Bordeaux aufnehmen können. Diese Weine werden in den besten Restaurants Großbritanniens ausgeschenkt.

Offene Rotweine

	1dl	75 cl
Merlot del Ticino	7.50	52.50

AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz
Merlot
Aromen von reifen Brombeeren und Heidelbeeren. Gut eingebundene Tannine, mittellanger Abgang.

Kloster Sion Pinot Noir Klingnau	9.00	63.00

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.

Primitivo Falcetto Salento	6.50	45.50

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.

IL GRANDUCA Salice Salentino Riserva 2013	7.50	52.50

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.

Montepulciano d Abruzzo 2015	8.00	56.00

DOC Abruzzen, Gianni Masciarelli, Italien
Montepulciano
Der Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo stellt die sehrbemerkenswerte 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.

Speri Ripasso 2015	8.50	59.50

DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien
Corvina, Corvinone, Rondinella
Ein dichter granatroter Wein, gehaltvoll, füllig und harmonisch, mit Stachelbeer- und Zwetschgenaromen, ergänzt von etwas Dörrpflaume 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.

Rioja Beronia Reserva 2013	9.50	66.50

DOC Reserva, Ollauri, 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.

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	1 dl	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

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, Rohzucker	14.50
Mojito	4 cl Cachaca, Limette, Rohzucker, Minze	14.50
Ipanema	4 cl Ginger Ale, Limette, Rohzucker, 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.