

Spirituosen Schweiz

Williamine	Morand, Wallis	43 Vol.%	2 cl	8.50
Framboise	La Valadière, Willisau	37.5 Vol.%	2 cl	6.50
Vieille Prune	Morin, Frankreich	41 Vol.%	2 cl	8.50
Calvados	Morin, Frankreich	40 Vol.%	2 cl	8.50
Swiss Single Malt	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

Grappa

Villa de Varda Riserva Unser Hausgrappa Flasche 243	M. Dolzan	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
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.

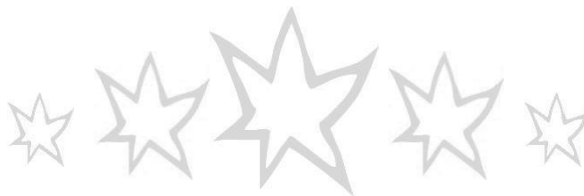
Vermicelles und Meränge

	Probiererli	Dessert
Toblerone-Parfait garniert mit Früchten und Rahm	10.00	14.50
Vermicelles mit Meränge und Rahm	7.50	10.00
„Coupe Nesselrode“ Vermicelles mit Meränge, Vanilleglace und Rahm	10.00	13.50

Meränge und Desserts

Sternen-Meränge mit Rahm	8.50	11.00
Meränge-Glace mit Rahm Vanille- und Erdbeerglace	11.00	14.50
Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Herz, Früchte und Zwetschgensorbet		14.50
Crema Catalana		10.00
„Sternen Kaffee-Plausch“ – geniessen Sie Ihren Kaffee oder Espresso mit drei verführerischen Mini-Desserts		12.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Apéro ohne Alkohol

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

Apéro

Cinzano weiss	15 Vol.%	4 cl	6.50
Cinzano rot	15 Vol.%	4 cl	6.50
Cynar	16,5 Vol.%	4 cl	6.50
Campari	23 Vol.%	4 cl	6.50
Campari Orange			9.50
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

Whiskeys

Tullamore Dew Irish	40 Vol.%	4 cl	8.50
Chivas Regal 12 Scotch	40 Vol.%	2 cl	8.50
Glenfiddich Irish	40 Vol.%	2 cl	8.50

Drinks

Mojito	14.50
4 cl Cachaca, Limette, Rohrzucker, Minze	
Caipirinha	14.50
4 cl Cachaca, Limette, Rohrzucker	
Ipanema (alkoholfrei)	9.50
4 cl Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Minze	

Käse

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.

Würziger Bündner BIO-Bergkäse

Typisch Graubünden. Wenn flinke Kühe verdutzen Steinböcken die leckersten Kräuter von der Nase wegstibitzen, kommt nur das Beste dabei heraus – feinster Bündner Bio-Bergkäse!
Ein urchig-natürliches Original, das nach altbewährtem Rezept und in ausgesuchten Sennereien auf über 1000 Höhenmeter 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.

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

Kaltbach Gruyère

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

Trüffel Brie

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

Lenker Berg blau

Der edle Blauschimmelkäse. Ein halbharter Rahmkäse, unregelmässig mit Schimmel überwachsen. Der Berg Blau mit seinem bergigen Blauschimmel Gôut wurde mit dem Innovationspreis nominiert und hat an der Bergkäse Olympiade 2009 die Silbermedaille gewonnen. Ideal als Dessertkäse, auf Käseplatten und zum Verfeinern von Gerichten und Saucen.

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	13.50
Mittlerer Käseteller mit 5 Sorten	18.50
Grosser Käseteller mit allen 7 Sorten	24.50

Kaffeegetränke

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

Corretto Grappa	2 cl	7.00
Helles Kafi Träsch oder Zwetschge	3 cl	6.00
GT / Kaffee Crème mit Träsch	3 cl	6.00
Tee Rum	4 cl	7.50

Läng Gass Tee

Jasmin Pearl (Chinese Green Tea)
Earl Grey (Black Tea with Bergamot)
Verveine (Herbal Tea)
Menthe Du Maroc (Herbal Tea)
Berner Rosen (Fruit & Flower Tea)
Rooibos Bourbon (Rooibos with Vanilla)
Ginger& Lemon (Herb & Fruit Tea)
Kamillen Tee

Tasse Tee	4.50
Kännchen Tee	7.50
Iced Tea	3 dl 5.00

Rum & Cognac

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