

## Spirituosen Schweiz

<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</b>	Rugenbräu Interlaken	46 Vol.%	4 cl	16.00

## 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

## Grappa

<b>Villa de Varda Riserva</b> Unser Hausgrappa Flasche 243	M. Dolzan	40 Vol.%	2 cl	12.00
<b>Moscato</b>	Berta	40 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Grappa di Brunello</b>	Aldobrandini	43 Vol.%	2 cl	9.50
<b>Marzadro Riserva</b>	Botte Porto	42 Vol.%	2 cl	11.50

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.

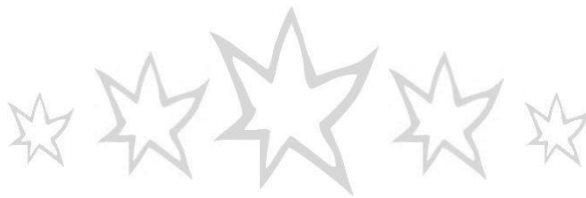
## Erdbeeren und Merängge

	Probiererli	Dessert
<b>Portion Erdbeeren</b> mit Schlagrahm oder Flüssigrahm		8.50 +1.50
<b>„Coupe Romanoff“</b> Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglace, Rahm	10.00	13.50
<b>Sternen-Merängge mit Rahm</b>	8.50	11.00
<b>Merängge-Glace mit Rahm</b> Vanille- und Erdbeerglace	11.00	14.50

## Desserts

<b>Toblerone-Parfait garniert mit Früchten und Rahm</b>	10.00	14.50
<b>Warmes Schoggichüechli</b> mit flüssigem Herz, Früchte und Zwetschgensorbet		14.50
<b>Crema Catalana</b>		10.00
<b>„Sternen Kaffee-Plausch“</b> – geniessen Sie Ihren Kaffee oder Espresso mit drei verführerischen Mini-Desserts		12.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



## Apéro ohne Alkohol

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

## Apéro

<b>Cinzano weiss</b>	15 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Cinzano rot</b>	15 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Cynar</b>	16,5 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Campari</b>	23 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Campari Orange</b>			9.50
<b>Pastis</b>	45 Vol.%	4 cl	7.50
<b>Sherry extra dry Tio Pepe</b>	15 Vol.%	4 cl	7.50

## Digestif

<b>Appenzeller</b>	29 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Fernet Branca</b>	39 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Averna</b>	29 Vol.%	4 cl	7.50
<b>Ramazotti</b>	30 Vol.%	4 cl	7.50

## Whiskeys

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

## Drinks

<b>Mojito</b>	14.50
4 cl Cachaca, Limette, Rohrzucker, Minze	
<b>Caipirinha</b>	14.50
4 cl Cachaca, Limette, Rohrzucker	
<b>Ipanema (alkoholfrei)</b>	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.

<b>Kleiner Käseteller mit 3 Sorten</b>	<b>13.50</b>
<b>Mittlerer Käseteller mit 5 Sorten</b>	<b>18.50</b>
<b>Grosser Käseteller mit allen 7 Sorten</b>	<b>24.50</b>

## Kaffeegetränke

<b>Kaffee Crème</b>		4.50
<b>Milchkaffee "Schale"</b>		4.50
<b>Espresso</b>		4.50
<b>Espresso Macchiato</b>		4.90
<b>Doppelter Espresso</b>		5.80
<b>Cappuccino</b>		5.00
<b>Latte Macchiato</b>		5.40
<b>Kaffee Mélange mit Schlagrahm</b>		6.00
<b>Kännchen Kaffee mit Milch</b>		7.50
<b>Corretto Grappa</b>	2 cl	7.00

## 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** (HerbP & Fruit Tea)  
**Kamillen Tee**

<b>Tasse Tee</b>		4.50
<b>Kännchen Tee</b>		7.50
<b>Iced Tea</b>	3 dl	5.00

## Rum & Cognac

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