

## Spirituosen Schweiz

<b>Williamine</b>	Morand, Wallis	43 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Swiss Single Malt Whiskey</b>	Rugenbräu Interlaken	46 Vol.%	4 cl	16.50

## Spirituosen aus Frankreich

<b>Vieille Prune</b>	Marc Morin	41 Vol.%	2 cl	9.50
<b>Calvados</b>	Marc Morin	40 Vol.%	2 cl	9.50
<b>Cointreau</b>	Morin, Frank	41 Vol.%	2 cl	10.00
<b>Grand Marnier</b>	Cordon rouge	40 Vol.%	2 cl	10.00
<b>Remy Martin VSOP</b>		40 Vol.%	2 cl	10.00

## Grappa

<b>Villa de Varda Riserva</b> Unser Barrique Hausgrappa	M. Dolzan Flasche 243	40 Vol.%	2 cl	12.50
<b>Amarone Barrique</b>	Paesanella	41 Vol.%	2 cl	10.00
<b>ELIGO dell'ornelaia Barrique Riserva</b>	Castagneto Carducci	42 Vol.%	2 cl	12.50
<b>Moscato Riserva, Barrique</b>	Villa de Varda	40 Vol.%	2 cl	12.00
<b>Merlot</b>	Monovitigano	41 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Brunello</b>	Paesanella	41 Vol.%	2 cl	11.50
<b>Chardonnay</b>	Monovitigano	40 Vol.%	2 cl	9.50

## Portweine | Süsswein

<b>Presidential 10 Years Port</b>		20 Vol.%	4 cl	10.00
<b>Moscatel 10 Years Port</b>		17 Vol.%	4 cl	12.50
<b>LACRAU 20 Years Port</b>		20 Vol.%	4 cl	18.50
<b>Sauternes</b>	Süsswein auf Frankreich		1 dl	14.50

## Eispralinen und Süsswein

<b>Caramel-Eispralinen</b>		6 Stück	7.00
<b>Sauternes</b> Süsswein aus Frankreich		1 dl	14.50

## Desserts | Vermicelle

### Crema Catalana

Probiererli Dessert

10.00

### Soufflé Glace Grand Marnier

Orangen-Halbgefrorenes mit Schoggipulver und Grand Marnier

15.00

### Warmes Schoggichüechli

mit flüssigem Herz, Früchte und Zwetschgensorbet

14.50

### Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Warmes, süsses zerrissenes Omlett mit Rosinen, Mandeln und Puderzucker

11.50 14.50

### Zwetschgenknödel mit Zwetschgen-Kompott

Warme, süsse Kartoffelknödel mit Zwetschgen gefüllt, dazu Butterbrösel

11.50 14.50

### Coupe Nesselrode mit Vanilleglace, Vermicelle

Merängge und Rahm

11.00 14.50

### Vermicelle mit Merängge und Rahm

8.50 11.00

### Aprikosen-Quark mit Streusel im Gläslì

(Halbgefrorenes Dessert)

7.50

### Sternen-Merängge mit Rahm

(Oberländer Riesen-Merängge)

9.50 12.50

### Merängge-Glace mit viel Rahm

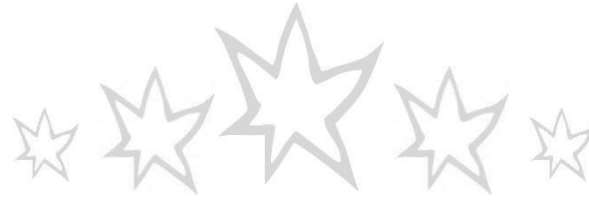
Vanille- und Erdbeerglace (Oberländer Riesen-Merängge)

12.50 15.50

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 persönlichen Ausweis verlangen.

Sternen Muri | Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



## Apéro ohne Alkohol

<b>San Bitter mit Eis</b>	1 dl	6.00
<b>San Bitter mit Soda und Eis</b>		7.00
<b>San Bitter Orange - Sunset</b>		9.50
<b>Hugolino</b>	Tonic, Soda, Holunderblütensirup	9.50
<b>Ginger Bowle</b>	Ginger Ale, Soda, Ingwer, Limette	9.50
<b>Orangensaft Michel</b>	20 cl	6.00
<b>Tomatensaft Michel</b>	20 cl	6.50

## Apérogetränke

<b>Prosecco</b>	klassisch oder rosé	1 dl	10.00
<b>Cüpli Champagner</b>	Laurent Perrier	1 dl	14.50
<b>Kir Royale</b>	Champagner mit Cassislikör	1 dl	16.50
<b>Ingwerer</b>	Ingwererlikör, Prosecco, Ginger Ale		12.50
<b>Nachtigall</b>	Prosecco mit Holunderbeerensirup		10.00
<b>Hugo oder Apérol Spritz</b>			10.00

<b>Campari Orange/ Cynar Orange</b>			10.50
<b>Apéro mit Sodawasser</b>			8.50
<b>Cinzano weiss oder rot</b>	15 Vol.%	4 cl	7.50
<b>Cynar</b>	16,5 Vol.%	4 cl	7.50
<b>Campari</b>	23 Vol.%	4 cl	7.50
<b>Sherry extra dry Tio Pepe</b>	15 Vol.%	4 cl	7.50

## Whiskeys

<b>Tullamore Dew Irish</b>	40 Vol.%	4 cl	9.50
<b>Chivas Regal 12 Scotch</b>	40 Vol.%	4 cl	12.50
<b>Glenfiddich Irish</b>	40 Vol.%	4 cl	12.50
<b>Johnny Walker Black Lable</b>	40 Vol.%	4 cl	10.00
<b>Jack Daniels</b>	40 Vol.%	4 cl	12.50
<b>Swiss Single Malt Whiskey</b>	46 Vol.%	4 cl	16.50

## Drinks

<b>Mojito</b>			14.50
4 cl Cachaca, eine Limette, Rohrzucker, Minze			
<b>Caipirinha</b>			14.50
4 cl Cachaca, eine Limette, Rohrzucker			
<b>Ipanema (alkoholfrei)</b>			10.00
4 cl Ginger Ale, eine Limette, Rohrzucker, Minze			

## Digestives

<b>Averna</b>	29 Vol.%	4 cl	7.50
<b>Ramazotti</b>	30 Vol.%	4 cl	7.50
<b>Fernet branca</b>	39 Vol.%	4 cl	8.50
<b>Appenzeller</b>	29 Vol.%	4 cl	7.00
<b>Rum</b>			
<b>Zacapa Rum 23 Reserve</b>	40 Vol.%	4 cl	12.50
<b>Bacardi</b>	40 Vol.%	4 cl	9.50

## Käse

### Gorgonzola

Norditalienischer Blauschimmelkäse mit mindestens 48 % Fett und geschützter Ursprungsbezeichnung: Seit 1955 „Denominazione di origine“, seit 1996 „Denominazione d’Origine Protetta“. Er besteht aus Kuhmilch, Lab und Salz, welche mit einer Edelschimmelkultur versetzt werden.

### Tête-de-Moine

Französisch «Mönchskopf». Ein Halbhartkäse, der im Berner Jura und im Kanton Jura aus unbehandelter Kuhmilch hergestellt wird. Seine Ursprünge liegen im 12. Jahrhundert im Kloster Bellelay. Seit 2001 ist die Bezeichnung «Tête de Moine, Fromage de Bellelay» als geschützte Ursprungsbezeichnung eingetragen.

### 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, langanhaltendes reiches Aroma an Knoblauch und Pfeffer angenehm prickelnd im Mund.

## Bier

	2 dl	3 dl	5 dl
<b>Zwickel naturtrüb</b>	4.50	5.70	8.50
<b>Rugenbräu Lagerbier</b>	4.20	5.40	7.50
<b>Dunkelbier von Rugenbräu</b>	4.50	5.70	8.50
<b>Rugenbräu alkoholfrei</b>	Fläschli	33 cl	5.50
<b>Hofbräu Weissbier</b>	Flasche	50 cl	8.80
<b>Hofbräu Weissbier alkoholfrei</b>	Flasche	50 cl	8.80
<b>Rugenbräu Lager</b>	Flasche	50 cl	7.50
<b>Ramseier suure Moscht</b>	Flasche	49 cl	6.50

## Käse

### St. Martin aus Uri

Ein urchig-natürliches Original, das nach altbewährtem Rezept aus Kuh-Rohmilch. Halbhartkäse mind. 45% Fett.

### Greyerzer

Zur Herstellung eines Laibes von 35 kg werden rund 400 Liter frische Rohmilch benötigt. Die Kühe, die diesen hochwertigen Rohstoff liefern, ernähren sich im Sommer von Weidegras und werden im Winter mit Heu gefüttert. Es dürfen keinerlei Zusatzstoffe beigefügt werden. Während den mehreren Monaten dauernden Reifezeit werden die Laibe mehrmals gewendet und mit Salzwasser gewaschen. Die Feuchtigkeit ermöglicht die Bildung der Schmiere, welche die Reifung von der Rinde ins Innere des Käses begünstigt. Dadurch erhält Le Gruyère AOP seinen einmaligen Geschmack. Die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP garantiert, dass nur Le Gruyère AOP verkauft wird, welcher den strengen Qualitätsanforderungen des Pflichtenhefts entspricht.

<b>Kleiner Käseteller mit 3 Sorten</b>	<b>15.00</b>
<b>Mittlerer Käseteller mit 5 Sorten</b>	<b>23.00</b>
<b>Veganer Käseteller mit 3 Sorten</b>	<b>15.00</b>

## Kaffee

<b>Kaffee Crème</b>		5.00
<b>Milchkaffee “Schale”</b>		5.00
<b>Espresso</b>		5.00
<b>Espresso Macchiato</b>		5.20
<b>Doppelter Espresso</b>		6.80
<b>Cappuccino</b>		5.50
<b>Latte Macchiato</b>		5.90
<b>Kaffee Mélange mit Schlagrahm</b>		6.80
<b>Corretto Grappa / Espresso mit 2 cl Grappa</b>		7.50

## Länggass-Tee

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

<b>Tasse Tee</b>		5.00
<b>Tasse heisses Wasser</b>		3.80

<b>Haus-Eistee - Iced Länggass-Tea</b>	3 dl	5.50
<b>Haus-Eistee - Iced Länggass-Tea</b>	5 dl	8.50

## Flaschen Süssgetränke

<b>Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Rivella</b>	33 cl	5.50
<b>Schweppes Tonic/Bitter Lemon/Ginger Ale</b>	20 cl	5.50

## Mineralwasser

	Liter	2 dl	3 dl	5 dl
<b>Muriwasser=Leitungswasser</b>	5.50			3.80
<b>Sternenwasser laut</b>	8.00	2.20	3.00	5.50
<b>Sternenwasser leise</b>	7.00	1.70	2.50	4.50

<b>Cola, Elmer Citro, Eistee</b>	2.80	4.00	5.50
<b>Rivella, Apfelsaft, Schorle</b>	2.80	4.00	5.50
<b>Holunderblütensirup mit Soda</b>	2.50	3.50	5.50