

## 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

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.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

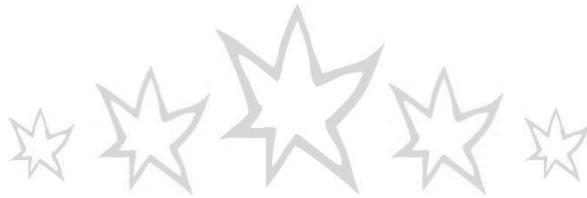


## Klein aber fein

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

## Desserts | Vermicelles

	Probiererli	Dessert
<b>Crema Catalana</b> 		10.00
<b>Soufflé Glacé «Hühner-Nestli»</b>  Klassisches Soufflé Glace mit Eierlikör und Kakaopulver		14.50
<b>Kugel Marronglace</b>  zusätzlich Rahm + 1.80   zusätzlich Chriesikompot + 1.80		5.00
<b>Warmes Schoggichüechli</b> mit flüssigem Herz, Früchte und Zwetschgensorbet		14.50
<b>Kaiserschmarrn mit Apfelkompott</b>	11.50	14.50
Warmes, süsses zerrissenes Omlett mit Rosinen, Mandeln und Puderzucker		
<b>Chriesi-Knödel mit Chriesi-Kompott</b>	11.50	14.50
Warme, süsse Knödel mit Sauerkirschen gefüllt, dazu Butterbrösel		
<b>Coupe Nesselrode</b>	11.50	14.50
Vermicelle mit Meräנגge, Vanilleglace und Rahm		
<b>Portion Vermicelle</b> mit Meräנגge und Schlagrahm 	9.50	12.50
<b>Sternen-Meräנגge mit Rahm</b>  (Oberländer Riesen-Meräנגge)	9.50	12.50
<b>Meräנגge-Glace mit Rahm</b> Vanille- und Erdbeerglace (Oberländer Riesen-Meräנגge)	12.50	15.50



## 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 Holunderbeerenirup		10.00
<b>Hugo oder Apérol Spritz</b>			10.00
<b>Limoncello- oder Suser- oder Campari-Spritz</b>			12.50
<b>Campari Orange/ Cynar Orange</b>			10.50
<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>Alle Apéros mit Sodawasser</b>			8.50
<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 Rum, eine Limette, Rohrzucker, Minze		
<b>Caipirinha</b>		14.50
4 cl Cachaça, 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 Edelschimmelpilzkultur 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 „Käse“ 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

<b>Jasmin Pearl</b> (Chinese Green Tea)   <b>Verveine</b> (Herbal Tea)	
<b>Earl Grey</b> (Black Tea with Bergamot)   <b>Assam</b> (Black Tea)	
<b>Menthe du Maroc</b> (Herbal Tea)   <b>Rooibos Bourbon Vanilla</b>	
<b>Berner Rosen</b> (Fruit & Flower Tea)   <b>Kamillen Tee</b> (Herbal Tea)	
<b>Ginger- Lemon</b> (Herbal & Fruit Tea)   <b>Edelweiss</b> (Bergkräuter-Tee)	

<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