Spirituosen Schweiz

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

Spirituosen aus Frankreich

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

Grappa

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

Portweine

Presidential 10 Years Port	20 Vol.%	4 cl	10.00
Moscatel 10 Years Port	17 Vol.%	4 cl	12.80
LACRAU 20 Years Port	20 Vol.%	4 cl	18.80

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. 8.1% MwSt.

vegan laktosefrei glutenfrei (kann Spuren enthalten)

Klein aber fein

Caramel-Eispralinen	6 Stück	7.00
Sauternes Süsswein aus Frankreich	1 dl	14.50

Desserts | Erdbeeren

	Probiererli	Dessert
Crema Catalana		9.50
Soufflé Glacé Grand Marnier Klassisches Soufflé Glace mit Grand Marnier und Kakaopulver		14.80
Sternen-Stracciatella-Kaffee-Glace «GÜX» Stracciatellaglace, Rahm, ein Espresso und 2 cl Träsch		11.00
Kugel Heidelbeer-Rahmglace zusätzlich Rahm + 1.80 | zusätzlich warme Schoggisauce + 1.80		5.00
Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Herz, Früchte und Haselnussglace		14.50
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott Warmes, süsses zerrissenes Omlett mit Rosinen, Mandeln und Puderzucker	11.80	14.50
Chriesi-Knödel mit Chriesi-Kompott Warme, süsse Knödel mit Sauerkirschen gefüllt, dazu Butterbrösel	11.80	14.50
Coupe Romanoff Erdbeeren mit Rahm, Erdbeer- und Vanilleglace	11.80	14.50
Portion Erdbeeren zusätzlich Rahm + 1.80 | zusätzlich warme Schoggisauce + 1.80	8.20	
Sternen-Merängge mit Rahm (Oberländer Riesen-Merängge)	9.80	12.80
Merängge-Glace mit Rahm Vanille- und Erdbeerglace (Oberländer Riesen-Merängge)	12.50	15.50

Apéro ohne Alkohol

San Bitter mit Eis		1 dl	6.00
San Bitter mit Soda und Eis			7.00
San Bitter Orange - Sunset			9.50
Hugo-Lino	Tonic, Soda, Holunderblütensirup		9.80
Apero-Lino	Tonic, Soda, Holunderblütensirup		9.80
Ginger Bowle	Ginger Ale, Soda, Ingwer, Limette		9.80
Orangensaft Michel		20 cl	6.00
Tomatensaft Michel		20 cl	6.50

Apérogetränke

Prosecco	klassisch oder rosé	1 dl	10.00
Cüpli Champagner	Laurent Perrier	1 dl	14.80
Kir Royale	Champagner mit Cassislikör	1 dl	16.80
Ingwerer	Ingwererlikör, Prosecco, Ginger Ale		12.80
Nachtigall	Prosecco mit Holunderbeerensirup		11.00
Hugo oder Apérol Spritz			10.50
Limoncello- oder Campari-Spritz			12.80
Campari Orange/ Cynar Orange			10.50
Cinzano weiss oder rot	15 Vol.%	4 cl	7.50
Cynar	16,5 Vol.%	4 cl	7.50
Campari	23 Vol.%	4 cl	7.50
Alle Apéros mit Sodawasser			8.50
Sherry extra dry Tio Pepe	15 Vol.%	4 cl	7.50

Whiskeys

Tullamore Dew Irish	40 Vol.%	4 cl	9.50
Chivas Regal 12 Scotch	40 Vol.%	4 cl	12.50
Glenfiddich Irish	40 Vol.%	4 cl	14.50
Johnny Walker Black Lable	40 Vol.%	4 cl	10.00
Jack Daniels	40 Vol.%	4 cl	14.50
Swiss Single Malt Whiskey	46 Vol.%	4 cl	16.50

Drinks

Mojito 14.80
4 cl Rum, eine Limette, Rohrzucker, Minze

Caipirinha 14.80
4 cl Cachaça, eine Limette, Rohrzucker

Ipanema (alkoholfrei) 12.50
4 cl Ginger Ale, eine Limette, Rohrzucker, Minze

Digestives

Averna	29 Vol.%	4 cl	7.50
Ramazotti	30 Vol.%	4 cl	7.50
Fernet branca	39 Vol.%	4 cl	8.50
Appenzeller	29 Vol.%	4 cl	7.00

Rum

Zacapa Rum 23 Reserve	40 Vol.%	4 cl	12.50
Baccardi	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 Edelpilzkultur 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
Zwickel naturtrüb	4.50	5.70	8.50
Rugenbräu Lagerbier	4.20	5.40	7.50
Dunkelbier von Rugenbräu	4.50	5.70	8.50
Rugenbräu alkoholfrei	**Fläschli**	**33 cl**	5.50
Hofbräu Weissbier	**Flasche**	**50 cl**	8.80
Hofbräu Weissbier alkoholfrei	**Flasche**	**50 cl**	8.80
Rugenbräu Lager Bier	**Flasche**	**50 cl**	7.50
Suure Moscht klar	**Flasche**	**49 cl**	7.00
Suure Moscht klar alkoholfrei	**Flasche**	**49 cl**	7.00

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.

Kleiner Käseteller mit 3 Sorten	**16.00**
Mittlerer Käseteller mit 5 Sorten	**24.00**
Veganer „Käse“ mit 3 Sorten	**16.00**

Kaffee

Kaffee Crème	5.00
Milchkaffee “Schale”	5.00
Espresso	5.00
Espresso Macchiato	5.20
Doppelter Espresso	7.00
Cappuccino	5.60
Latte Macchiato	5.90
Kaffee Mélange mit Schlagrahm	6.80
Corretto Grappa / Espresso mit 2 cl Grappa	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)) **| Edelweiss** (Bergkräuter-Tee)

Tasse Tee		5.00
Tasse heisses Wasser		3.80
Haus-Eistee - Iced Länggass-Tea	3 dl	5.50
Haus-Eistee - Iced Länggass-Tea	5 dl	8.50

Flaschen Süssgetränke

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

Getränke glasweise

	Liter	2 dl	3 dl	5 dl
Muriwasser=Leitungswasser	5.50			3.80
Sternenwasser laut	8.00	2.20	3.00	5.50
Sternenwasser leise	7.00	1.70	2.50	4.50
Cola, Elmer Citro, Eistee		2.80	4.00	5.50
Rivella, Apfelsaft, Schorle		2.80	4.00	5.50
Holunderblütensirup mit Soda		2.50	3.50	5.50
Himbeer-Sirup (ab 13 Jahre)		2.00	3.00	5.00