



Schweizer Whiskey, Gin & Birne

Williamine	Morand, Wallis	43 Vol.%	2 cl	8.50
Säntis Malt Alpine Whisky	Edition Himmelberg, Appenzell	43 Vol.%	4 cl	14.50
Swiss Mountain Singel Malt Whisky	Rugenbräu, Interlaken	46 Vol.%	4 cl	16.50
Frakmont Dry Gin Spirit of Lucerne	by Studer in Escholzmatt	40 Vol.%	4 cl	12.50

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	M. Dolzan	40 Vol.%	2 cl	12.50
Unser Barrique Hausgrappa	Flasche 243			
Amarone Barrique	Paesanella	41 Vol.%	2 cl	12.50
Pinot Nero Riserva, Barrique	Villa de Varda	40 Vol.%	2 cl	12.00
Dice otto Lune	Villa de Varda	40 Vol.%	2 cl	11.50
Merlot	Monovitigano	41 Vol.%	2 cl	8.50
Brunello	Paesanella	41 Vol.%	2 cl	11.50
Chardonnay	Monovitigano	41 Vol.%	2 cl	9.50

Portweine

Presidential 10 Years Port	20 Vol.%	4 cl	10.00
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.

Für den Service von mitgebrachtem Kuchen verrechnen wir CHF 5.00 pro Person

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.



vegan



laktosefrei



glutenfrei (kann Spuren enthalten)

Süsse Kleinigkeit für jede Gelegenheit

Caramel-Eispralinen	6 Stück	7.00
Süsswein Sauternes	1 dl	14.50

Desserts | Vermicelles

	Probiererli	Dessert
Coupe Nesselrode	12.50	15.50
Vermicelles mit Vanilleglace, Merängge und Rahm		
Portion Vermicelles mit Merängge und Rahm	10.00	12.50
Oberländer Merängge mit Rahm	9.80	12.80
Merängge-Glace mit Rahm, Vanille- und Erdbeerglace	12.50	15.50
Crema Catalana		10.00
Kugel Schoggi-Glace		5.00
zusätzlich 4 cl Süsswein + 6.00		
Warmes Schoggichüechli		14.80
mit flüssigem Herz, Früchte und Haselnussglace		
Soufflé Glacé Grand Marnier		14.80
Orangen-Halbgefrorenes mit Grand Marnier-Likör und Schoggipulver		
Sternen Glace «GÜX»		11.00
Stracciatellaglace, Rahm, ein Espresso und 2 cl Träsch		
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	11.80	14.50
Warme, süsse, zerrissene Omelette mit Rosinen, Mandeln und Puderzucker		
Chriesi-Knödel mit Chriesi-Kompott	11.80	14.50
Warme, süsse Knödel mit Sauerkirschen gefüllt, dazu Butterbrösel		



Apéro ohne Alkohol

Grodino Bianco mit Eis	1 dl	6.00
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	Azzerio, San Bitter, Soda	9.80
Ginger-Ale 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

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
Bacardi	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
Alkoholfrei von Rugenbräu	4.20	5.40	7.50
Rugenbräu Dunkelbier	Fläschli	33 cl	6.00
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
Espresso	5.00
Espresso Macchiato	5.20
Doppelter Espresso	7.00
Kaffee Mélange mit Schlagrahm	6.80
Kaffee “Schale”	5.00
Cappuccino	5.60
Latte Macchiato	5.90
(Milch: Vollmilch UHT, NICHT mit Dampf aufgeschäumt)	
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, Eistee	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
Holunderblüten/Beeren-Sirup&Soda	2.50	3.50	5.50
Himbeer-Sirup (ab 13 Jahre)	2.00	3.00	5.00