

Schweiz

Yvorne

AOC Chablais l'Arlequin

Erich Waldvogel & fils Aigle

Traubensorte: Chasselas

Glänzendes Goldgelb. Duftet nach exotischen Früchten. Im Gaumen mineralisch, breit und anhaltend im Abgang.



1 dl 4.80 **5 dl 23**

Petit Arvine La Trémaz AOC Wallis

Niklaus Wittwer Vannerhus Weine Grosshöchstetten

Ihre Weine gibt es in zahlreichen Varianten, die einen so exquisit und interessant wie die anderen: die trockene, nervige Petite Arvine mit Aromen von Glyzinien und Grapefruit, die leicht restsüsse Petite Arvine mit Noten von Rhabarberkonfitüre und schliesslich all die Süssweine von oft aussergewöhnlicher Konzentration, die intensiv an die ganze Fülle exotischer Früchte erinnern. Im Gaumen charakterisieren sich alle Typen durch schönen, vinösen Stoff, eine höchst lebhaft Säure und eine feine Salznote – das ist das Markenzeichen der Petit Arvine.



1 dl 7.50

7,5 dl 51

Ville de Sierre AOC Terre Promise

Adrian Mathier AG, Salgesch

Bevor sämtlicher natürlicher Zucker der Ernte vergoren ist, wird die alkoholische Gärung beendet. Dank dem sonnen-verwöhnten Traubengut verbleibt im vergorenen Jungwein eine raffinierte Restsüsse, die die jugendliche Frucht elegant abrundet.



1 dl 6

7,5 dl 40

Spanien

Basa blanco

Bodegas Telmo Rodriguez Rueda DO



1 dl 5.50

7,5 dl 37

Everybodys Darling! Telmo Rodriguez, der Tausendsassa des spanischen Weinbaus, nutzt für seinen bekannten Weißwein Basa Blanco überwiegend Verdejo mit kleineren Verschnittanteilen von Sauvignon und Viura, die von Jahrgang zu Jahrgang variieren. Der Kultwein aus Spaniens wichtigster Weißweinregion ist das Aushängeschild der D. Das Allroundtalent besticht als fruchtiger Apéritif und als idealer Begleiter zur leichten Küche.

Spanien

Rioja Blanco Doca

„Edulis“ do sauvignon blanc Bodegas Altanza

Sauvignon Blanc. Hellgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Der beste Ausdruck einer eleganten Traube; frischer Wein mit tropischen Früchten – vor allem Grapefruit – kombiniert mit Aromen von weißen Blüten. Harmonischer Wein mit fester, frischer Säure und krätig fruchtig. Die Bodega Altanza wurde 1998 in Fuenmayor, im Herzen der Region Rioja Alta, gegründet. Von Menschen, die mit der Weinbautradition des Anbaugebiets tief verwurzelt sind und hier ihren Traum, beste Weine aus der Tempranillo-Traube zu keltern, verwirklichen wollen.

1dl 5.50

7,5dl 37



Italien

Arneis Langhe Runcneuv DOC

Roberto Sarotto

Herkunft: Italien, Piemont, helles Gelb, intensive Frucht, Noten nach Akazienblüte, Citrus, Williamsbirne, Rassig im Gaumen, leicht spritzig, fruchtig, passt zu Aperitif, Vorspeisen, Geflügel, Fisch, Käse

1 dl 6.50

7,5dl 44



Südafrika

Eikendal Sauvignon blanc of Stellenbosch

Eikendal Vineyards

Intensiver Holunderduft mit Aromen von reifen Grapefruits, Melonen und Vanille. Sanft und frisch im Gaumen. Noble Mineralik, gelbfruchtig mit Noten von süsslichen Blüten, Zitronengras und Melisse. Herrlich frisch bis zum Schluss, typischer grasiger Abgang



1dl 7

7,5dl 47.5

Schweiz

Rosé „Oeil de Perdrix“ Finegrive AOC, Delival

Dieser Wein bietet alles, was man von einem Oeil de Perdrix aus dem Wallis erwartet: Im Bouquet entfalten sich zarte Himbeernoten und Erdbeere, rote Johannisbeere, Kirsche, Zwetschge, die mit exotischen Aromen bereichert werden. Im Gaumen überrascht er durch eine fruchtig-spritzige Note und überzeugt durch einen guten Einklang von Süsse und Fruchtsäure im anhaltenden Abgang.

1dl 4.50

5dl 21.50



Italien

Prosecco De Faveri Valdobiaddeno brut Veneto G&G

Der Prosecco De Faveri entstammt der italienischen Tradition der Qualitätsweine. Auf den Hügeln der Provinz Treviso entsteht – geschützt durch die Dolomiten und gestreichelt von der sanften Brise der Adriaküste – ein durch und durch venetisches Produkt, das unser Unternehmen mit viel Leidenschaft produziert.

Mit seiner reichen Erfahrung mischt De Faveri seit Jahren die goldgelben Beeren der Prosecco-Trauben gekonnt mit den Aromen und Düften des Verdisio, der Perera und der Bianchetta. Das Ergebnis ist ein einzigartiges Produkt, das sowohl den Gaumen als auch die Sinne begeistert: Der Prosecco De Faveri bringt das Bewusstsein, das Wissen und den Geschmack antiker Traditionen in ein Glas.

Cüpli 1dl 7.50

Flasche 7,5dl 47



Champagner

Frankreich

Moët & Chandon brut impérial

Charakter

Das erste internationale Luxuslabel wurde von Jean-Rémy Moët gegründet, das Champagnerhaus Moët & Chandon. Moët vertraute auf die Verführung und die unbestechliche Macht des Champagners. Sein Wunsch war es, den Champagner von höchst möglicher Güte herzustellen. Diesem Vorbild folgte das Unternehmen seit jeher und tut es noch heute. Es symbolisiert den Luxus, die Eleganz und Tradition. Heute verbindet man neben dem Luxus auch den Genuss und große Aufsehen erregende Feste mit Moët & Chandon. Die Quintessenz von Luxus, das ist der Moët & Chandon Brut Impérial. Dieses Vorzeigeprodukt aus der Mitte der Moët & Chandon Produktpalette überzeugt durch seine feine Fruchtnote, die beeindruckende Reife und durch sein traumhaftes Aroma. Das Zusammenspiel der 3 Rebsorten macht ihn großzügig und dynamisch, schlicht vollkommen. Er überzeugt durch sein exquisites fruchtiges Aroma, das von frischen Früchten und Noten von Blüten kündigt. Es beginnt mit einem weichen Auftakt, der in einen frischen, lang anhaltenden Übergang mündet.



7,5 dl 98

Schweiz

Merlot del Ticino

Guido Brivio Vini SA, Mendrisio

Intensiv harmonisch und komplex. Mit Noten von reifen roten Beeren, untermalt mit delikaten Gewürznoten und Röstaromen.

Geschmack: Frisch und fruchtig, gut strukturiert. Ein ausgewogener Wein mit anhaltendem Abgang.

Speise-Empfehlung: Passt hervorragend zu Pasta-Gerichten, herzhaften Fleischgerichten und gut gereiftem Käse.

1 dl 4.50 5dl 21.50

Pinot noir, La Cretta

Niklaus Wittwer, Vennerhus Weine Grosshöchstetten



In der Nase begeistern besonders einladende Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und reifen, roten Früchten. Der Körper zeigt sich lebendig und elegant strukturiert, mit einem feinen Tannin und einer anregenden Säure. Ein sehr geschmeidiger und fruchtbetonter Walliser Pinot Noir.

1dl 6.50 7,5dl 44

Italien

Elena „Barbera d’Alba“ DOC

Roberto Sarotto

Farbe: Sehr intensive Rubinfarbe mit violetten Reflexen

Charakter: Das Weingut blickt auf eine 200-jährige Weinbautradition im Piemont zurück. Ausgelesene Trauben einer 1 ha grossen Einzellage finden für den «Elena»

Verwendung. Dementsprechend gehaltvoll ist der Wein. Komplex bereits im Bouquet, ausgereifte, rote Beerenfrucht mit würziger Note von der Fassreife.

Intensiv und ausfüllend am Gaumen, sehr harmonisch, mit freundlichem Tannin.

Passt zu: Würziger Antipasti, rosa Lammrücken mit Thymian, mittelkräftigen Käsesorten.

1dl 7.50

7,5dl 51



Spanien

Rioja Baron de Ley „Reserva“

Traubensorte: Tempranillo

Kirschrote Farbe. Intensiver, ausdruckskräftiger Auftakt. Noten von reifen Früchten, Gewürzen und Vanille. Am Gaumen, sanft, fein strukturiert, harmonische Tannine und gut eingebundene Säure. Langanhaltender Abgang, mit leichten Holz- und Fruchtnoten.

1dl 7

7,5dl 47.50



Südafrika

The Chocolate Block WO

Boekenhoutskloof

Weingebiet: Franschoek, South Africa

Der Chocolate Block ist eine Syrah Assemblage. Fruchtig, aromatische Konzentration, Schokoladennoten und würzig. In der Jugend bereits zugänglich. Elegant, cremig, samtig mit runden integrierten Gerbstoffen und langem, intensivem Abgang.

THE CHOCOLATE BLOCK ist ein legendärer Wein vom Kap, der wie sein Name schon vermuten lässt, mit packenden Schokonoten in allen Varianten verzaubert. Dazu besitzt er eine feine Würze und volle Frucht, wie man sie nur an der Rhône vermuten würde. Cremige Textur, geschliffene Gerbstoffe, Kraft und ein überaus intensiver Abgang machen diesen Südafrikaner zu etwas ganz besonderem.

7,5dl 73



Ittinger Klosterbräu im Offenausschank



Galopin	10cl	2.50
Stange	25cl	4.80
Gross	40cl	7.50



RUGENBRÄU
BIERGENUSS AUS DEM BERNER OBERLAND

Rugenbräu (Flasche)

Rugenbräu Spez	33cl	4.50
Rugenbräu Lager	50cl	5.50
Rugenbräu alkoholfrei	33cl	4

Erdinger Weissbier (Flasche) 50cl 7.50



Kaffee & mehr

Espresso / Kaffee	4.20
Espresso doppio	6.20
Milchkaffee / Cappucino	4.70
Kaffee mélange	5.50
Latte macchiato	5.20
Heisse / kalte Chocolat / Ovomaltine	4.50
Schoggi / Ovo mélange	5.50
Punsch (Apfel oder Orange)	4.50
Iced coffe	5.50
Iced Espresso	5.50
Iced coffe mit cream liqueur	7.50



mit Schuss

Lounge coffee	8
Kaffee Baileys	8
Kaffee Amaretto	8
Kaffe Luz/Fertig	6
Holdrio (Münze/Zwetschgen)	6
Lumumba	9
Tee Rum 37,5%	7
Jagertee	6

Mineral

San Pellegrino (mit Kohlensäure)	50cl	6
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	50cl	6

Leitungswasser	30cl	2.50
	50cl	3.50
	100cl	6

(siehe Kommentar über das Leitungswasser auf der nächsten Seite)



Coca Cola / Coca Cola zero	33cl	5
Rivella rot / blau	33cl	5
Apfelschorle	33cl	5
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20cl	4.50
Orangina Original	25cl	5
Orangensaft (Michel)	20cl	5.50
Mineralwasser (im Offenausschank) mit Kohlensäure	30cl	3.50
ohne Kohlensäure	30cl	3.50
Citro	30cl	4
	50cl	6
Hausgemachter Eistee	30cl	4
	50cl	6

Hahnenwasser im Restaurant

Warum muss ich für Leitungswasser bezahlen?

Der Service von Leitungs- bzw. Hahnenwasser ist eine gastgewerbliche Leistung

Das Gastgewerbe erbringt für seine Gäste Dienstleistungen. Auch der Service von Leitungswasser ist eine gastgewerbliche Leistung, für die Kosten entstehen. Es ist deshalb der unternehmerischen Freiheit jedes Betriebes überlassen, diese Aufwände an den Gast weiter zu verrechnen. Gleichzeitig steht es den Unternehmern frei, den Service im Sinne der Gästekulanz gratis anzubieten.

Auch eine Dienstleistung hat ihren Preis

Es ist eine weit verbreitete Meinung, dass der Konsum von Hahnenwasser im Restaurant nichts kosten dürfe. Das ist falsch. Dem gastgewerblichen Betrieb entstehen für den Service von Hahnenwasser Kosten: Die Serviceangestellten müssen für ihre Leistungen bezahlt werden, das Personal spült das Glas und der Gast hält sich während der Konsumation im angenehmen Ambiente eines Lokals auf, für das Miete, Strom- und Heizkosten anfallen.

Der Preis für die Abgabe von Hahnenwasser wird vor allem durch die Kosten für die Dienstleistung bestimmt. Fast die Hälfte eines Umsatzfrankens muss im Gastgewerbe für die Personalkosten aufgewendet werden. Insgesamt gibt ein Betrieb fast 80 Prozent der Einnahmen allein für die Deckung von Personalkosten und allgemeinen Betriebsaufwänden aus.

Begleitende Empfehlungen

Es ist wichtig, die Gäste über den allfälligen Preis von Hahnenwasser klar zu informieren und diesen transparent auf der Speisekarte zu deklarieren. Weiter muss Leitungswasser für den Gast deutlich von Mineral- und Quellwasser zu unterscheiden sein. Es ist dem Gastgeber überlassen, zu Kaffee oder weiteren Bestellungen Hahnenwasser im Sinne der Gästekulanz gratis abzugeben.





Assam (Schwarztee)	4.50
Earl Grey (Schwarztee)	4.50
Roibos Vanille	4.50
Nana Minze	4.50
Verveine	4.50
Sencha Grüntee	4.50
Roibos Chai Latte (Roibostee mit Milchschaum)	5
Früchte-Tee Himbeer/Minze	4.50



Aperitifs & Longdrinks



Aperol Spritz 9
Campari Spritz 9

Martini Bianco 15%	4cl	6.50
Campari Soda 23%	4c	6.50
Campari Orange 23%	4cl	7.50
Cynar 16.5%	4cl	6.50
Cynar Orange 16.5%	4cl	7.50
San Bitter (alkoholfrei)	4cl	5
San Bitter mit Orangensaft	4cl	6
Crodino (alkoholfrei)	4 cl	5

Hugo 9



Alkoholfrei

Hugolino (Limetten, Holunderblütensirup, Minze, Tonic-Wasser)	6
Loungedrink (Pink Grapefruit-Saft und Tonic-Wasser)	5

Aperitifs & Longdrinks

Bacardi Cola (Cuba libre)	4cl	11
Whisky Cola	4cl	11
Vodka Orange / Bitter Lemon	4cl	11

Gin & Tonic (Schweppes Tonic)*

Bombay Sapphire 4cl 11



Gordons Dry Gin 4cl 11

Rugenbräu Crystal

4cl 13.50*



*mit Tonic „Fever Tree“ Fr. 2 Zuschlag

Hochprozentiges

Bätzi 37,5%	2cl	4
Zwetschgen 37,5%	2cl	4
Kirsch 37,5 %	2cl	4
Chrüter 40%	2cl	4
Williams Morand 43%	2cl	6.50
Vieille Prune 40%	2cl	8
Pastis 51 45%	4cl	8
Averna 29%	4cl	6
Appenzeller 29%	4cl	6
Baileys 17%	4cl	6.50
Amaretto di Saronno 28%	4cl	6.50



Grappa

Grappa di Brunello (Poggio Antico) 42%	2cl	9
Grappa Amarone (Villa de Vardia/Barrique) 42%	2cl	15
Grappa „Elisi“ (Distelleria Berta)	2cl	9



Hochprozentiges



Cognac

Rémy Martin 40%

4cl 10

Whisky

Ballantines 40%

4cl 8

Canadian Club 40%

4cl 8

Jack Daniels 40%

4cl 8

Glenfiddich 12 years 40%

4cl 12



Single Malt Rugenbräu Classic 46%

2cl 8

Single Malt Rugenbräu Classic 46%

4cl 12



Ice Label 59,3%

2cl 17

Ice Label 59,3%

4cl 25

Flammkuchen

Original

(Speck und Zwiebeln)

18



Vegi

(Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella, Ruccola)

19



Grindelwald

Rohschinken, Hobelkäse, Ruccola)

20



...us der Chuchi...

Schinken-Käse Toast

mit Cocktail- und/oder Chnoblisauce (1 Toast halbiert)

8



Hobelkäse, Portion

18



Alpkäse

Möckli, mit Feigensenfund 2 Stk Brot

16



Lounge-Plättli

Trockenfleisch, Dauerwurst,
Rohessspeck Hobelkäse

24



Gulaschsuppe (mit 2 Stk Brot)

9.50



Wir verwenden Fleisch aus folgenden Ländern:

- Schweiz
- Italien

Lieber Gast

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.

inkl. MWST
Preise in CHF

