

## Weine – Vins – Wines

<b>Weisswein</b>		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
Villeneuve	  Chablais	5.80	
Mont-sur-Rolle « Belletruche »	  La Côte	5.50	39.—
Saint-Saphorin	  Lavaux	6.90	
Fendant du Valais	  (Kir + 1.—)	5.50	
Chardonnay « Domaine Frôté »	  Bielersee	9.50	67.—
Grand Cru « Cure d'Attalens »	  Chardonne (37.5: 31.—)		53.—
Chaudet « Grand Pertuis »	  Dézaley		57.—
Yvorne « Clos du Rocher »	  Chablais (37.5: 33.—)		57.—
<b>Rosewein</b>		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
Oeil-de-Perdrix « Les Mazots »	 	6.40	47.—
Rosé Côtes de Provence AOC	 Provence	5.20	
<b>Rotwein</b>		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
Salvagnin Courval	 	5.50	
Dôle du Valais	 	5.50	
Humagne Rouge « Les Mazots »	 	6.90	49.—
Maienfelder « Roter Bündner »	 	6.90	49.—
Merlot « Vallombrosa »	 	7.90	59.—
Merlot « Château de Vinzel »	  La Côte	7.90	59.—
Assamblage « La Perle Noire »	  (37.5: 31.—)		53.—
Yvorne « La Bastide »	  Chablais (37.5: 31.—)		53.—
Saint-Amour AC	 Beaujolais	6.90	49.—
« Château de Barbe-Blanche »	 Lussac-Saint-Émilion	7.90	59.—
Gigondas (Hervé de Villiers)	 Côtes du Rhône		59.—
« Domaine du Père Caboché »	 Châteauneuf-du-Pape		69.—
Gevrey-Chambertin	 Côte de Nuits		83.—
« Château Faugères »	 Saint-Émilion		98.—
« Réserve de la Comtesse »	 Pauillac		105.—
Chianti « Villa Cerna » Riserva	 Toscana		54.—
« Sassoalloro » Biondi Santi	 Toscana		59.—
Primitivo « Paesaggio »	 Manduria	5.90	43.—
Barbera « Briccotondo »	 Piemonte	7.20	52.—
Zweigelt « Rubin Carnuntum »		6.30	46.—
<b>Champagner und Schaumweine</b>		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
Champagne « Mandois »	 (Kir royale + 1.—)	14.50	95.—
Prosecco « DALDIN Extra Dry »	 (Kir princesse + 1.—)	9.—	55.—

## Getränke – Boissons – Beverages

### **Bier offen** 20 cl 30cl

Cardinal « Spéciale » hell (Panaché, Grenadine + -.30)	4.30	4.90
---	------	------

### **Flaschenbier**

Feldschlösschen « Sans Alcool »	25 cl	5.10
Felsenau « Bärner Müntschi »	33 cl	5.10
Felsenau « Bärni » dunkel	33 cl	5.10
Corona « Extra »	33 cl	6.30
Schneider Weisse (Weizenbier)	33 cl	6.30

### **Mineral offen** 20 cl 30 cl

Rhätünser (nature/mit CO <sub>2</sub> ), Coca-Cola, Schweppes Citro, Eistee « Nestea »	3.40	4.50
Ramseier Most « naturtrüeb »		
Ramseier « Suure Moscht » (4% Alk)		
Vichy « Célestins »	4.—	4.90
Himbeersirup	10 cl	1.—
Wasser / eau / water (p.P.)	20 cl	2.—

### **Mineral Flaschen**

HENNIEZ Légère(mit CO <sub>2</sub> ), HENNIEZ Naturelle (ohne CO <sub>2</sub> )	75 cl	9.70
Arkina grün (mit CO <sub>2</sub> ), Arkina blau (mit CO <sub>2</sub> )	35 cl	5.40
Rivella (rot, blau), Coca-Cola Zero	33 cl	5.40
Schweppes (Indian Tonic, Bitte Lemon, Ginger Ale)	25 cl	5.40
Sanbitter rot, Crodino	10 cl	5.40
Michel Orangensaft	20 cl	5.40
Michel Tomatensaft	20 cl	5.40

### **Tee + Diverses**

Schwarztee, Kräutertees	4.90	
Tee Wein	7.20	
Tee Rum	9.50	
Grogg	8.—	

### **Kaffee + Milch**

Kaffee, Espresso, Ristretto (auch macchiato und decaffeinato)	4.90
Kaffee « mélange » (mit Schlagrahm)	7.40
Latte Macchiato	5.90
Milch (kalt oder warm)	3.80
Ovomaltine, Chocolat (kalt oder warm)	4.90
Chocolat « mélange » (mit Schlagrahm)	7.40

### **Spirituosen** 2 cl

Kirsch, Grappa, Gavensteiner	37.5°	5.50
Pflümli	40°	5.50
Williamine, Wachholder	43°	5.50
Himbeergeist « Schladerer »	42°	8.50
« Grand Marnier »	40°	8.50
« Cointreau »	40°	8.50
« Baileys », « Dooley's »	17°	8.50
« Amaretto »	28°	8.50

### **Spirituosen Spezialitäten** 2 cl

Vieille « Lie du Grillon » (Chaudet, Rivaz)	45°	5.50
« Marc de pinot noire » (Auberson et Fils, La Neuveville)	45°	5.50
« SWAF » (aus Bier) (Scharfes Wasser aus der Felsenau)	42°	8.50
Grappa « Nardini » Riserva	50°	8.50
Vieille Prune de Bourgogne	41°	8.50
Calvados « Château du Breuil »	41°	9.80
Cognac « Napoléon »	40°	9.80
Bas Armagnac « Hors d'âge » (Labiette Castille)	40°	9.80
Rum « Angostura 1919 » (Trinidad & Tobago, Caribbean)	40°	9.80

### **Starke Wasser** 4 cl

Vodka	40°	9.80
Gin	37.5°	9.80
Whisky « Johnnie Walker »	40°	11.—
Whisky « Macallan » 12 years	40°	17.—