


















































Weine – Vins – Wines

Weisswein		10 cl	75 cl
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.—
Rosewein		10 cl	75 cl
Oeil-de-Perdrix « Les Mazots »	 	6.40	47.—
Rosé Côtes de Provence AOC	 Provence	5.20	
Rotwein		10 cl	75 cl
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.—
Champagner und Schaumweine		10 cl	75 cl
Champagne « Mandois »	 (Kir royale + 1.—)	14.50	95.—
Prosecco « DALDIN Extra Dry »	 (Kir princesse + 1.—)	9.—	55.—

Getränke – Boissons – Beverages

Mineral offen	20 cl	30 cl
Rhätünser (mit CO ₂)	3.40	4.50
Coca-Cola	3.40	4.50
Schweppes Citro	3.40	4.50
Eistee « Queen's »	3.40	4.50
Ramseier « Most naturtrüeb »	4.—	4.90
Ramseier « Suure Moscht » (4° Alc.)	4.—	4.90
Möhl « Suure Moscht » (ohne Alc.)	4.—	4.90
Vichy « Célestins »	4.—	4.90
Himbeersirup	10 cl	1.—
Wasser / eau / water (p.P.)		2.—

Mineral Flaschen

HENNIEZ Légère (mit CO ₂)	50 cl	7.—
HENNIEZ Naturelle (ohne CO ₂)	50 cl	7.—
HENNIEZ grün (mit CO ₂)	33 cl	5.40
HENNIEZ blau (ohne CO ₂)	33 cl	5.40
Rivella (rot/blau)	33 cl	5.40
Coca-Cola Zero	33 cl	5.40
Schweppes	25 cl	5.40
• Indian Tonic		
• Bitter Lemon		
• Ginger Ale		
Sanbitter	10 cl	5.40
Crodino	10 cl	5.40
Michel Orangensaft	20 cl	5.40
Michel Tomatensaft	20 cl	5.40

Kaffee + Milch

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

Tee + Diverses

Schwarztee (thé noire, black tea)	4.90
Kräutertees (tisane, herbal tea)	4.90
• Alpenkräuter Minze (menthe, mint)	
• Alpenkräuter Eisenkraut (verveine, verbena)	
• Grüntee (thé vert, green tea)	
• Kamille (camomille)	
• Lindenblüten (tilleul, lime)	
• Hagenbutten (cynorrhodon, roseship)	
Apfelpunch	4.90
Alkoholhaltig:	
Tee Wein	7.20
Tee Rum	9.50
Grogg (Rum, Zucker, heisses Wasser)	8.—

Spirituosen – Aperero – Bier

Spirituosen **2 cl**

Kirsch	37.5°	5.50
Grappa	37.5°	5.50
Gravensteiner	37.5°	5.50
Pflümli	40°	5.50
Williamine	43°	5.50
Himbeergeist « Schladerer »	42°	8.50

Spezialitäten Schweiz **2 cl**

« Vieille lie du Grillon » (Chaudet)	40°	5.50
« Marc de pinot noire » (Auberson)	45°	5.50
« Apricotine » (Zürcher)	40°	9.50
« Berner Rosen » (Zürcher)	40°	9.50
« Damasson rouge » (Zürcher)	45°	10.00
« Matte-Gin » (Bern)	42°	15.00

Spezialitäten Ausland **2 cl**

Grappa « Nardini Riserva »	50°	8.50
Vieille Prune « Vedrenne »	42°	8.50
Calvados « Château du Breuil »	41°	9.80
Cognac « Hennessy VSOP »	40°	9.80
Rum « Angostura 1919 »	40°	9.80

Spezialitäten Ausland **4 cl**

Vodka « Absolut »	40°	9.80
Whisky « Chivas Regal » (12 years)	40°	13.—
Whisky « Macallan » (12 years)	40°	17.—

Liköre **2 cl**

Galliano « Vanilla »	40°	6.—
« Baileys »	17°	8.50
« Grand Marnier »	40°	8.50
« Cointreau »	40°	8.50

Aperero **10 cl**

Blanc Cassis (mit Weisswein)		6.30
Kir « Princesse » (mit Prosecco)		10.—
Kir « Royal » (mit Champagner)		15.50
« Aperol Spritz » (mit Prosecco)	11.5°	8.50

Aperero **4 cl**

Campari	23°	6.—
Martini (rot/weiss)	14.8°	6.—
Cynar	16.5°	6.—
Ricard	45°	6.—

Bitter **4 cl**

Ramazotti	30°	6.—
Underberg (Flasche 2cl)	20°	6.—
Appenzeller	29°	6.—
Amaretto	28°	8.50

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

Cardinal « Spéciale » hell (Panaché, Grenadine + -.30)	4.30	4.90
Cardinal « Saisonbier » (25 cl)	4.50	

Flaschenbier

Cardinal « Sans Alcool »	33 cl	5.10
FS weizenfrisch « Alkoholfrel »	33 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