Wirtshaus

StadtAlp

ChäsChalet
Heubode
Alpengarten

Menu in English:

W26/27

Herzlichen Dank für Ihre Bewertung
auf Tripadvisor und Google (QR-Code)
Folgen Sie uns auch auf Facebook, Instagram und Youtube.

© gekodesign.ch

Öffnungszeiten und Eventkalender Winter Frühling 2026/27

Im Dezember haben wir auch montags für Gruppen ab 30 Personen geöffnet.

Heilig Abend	DO 24.12.2026 geschlossen
Weihnachtstag	FR 25.12.2026 offen von 17:00 bis 24:00
Stephanstag	SA 26.12.2026 offen von 17:00 bis 24:00
Silvester	DO 31.12.2026 geschlossen
Neujahr	FR 01.01.2027 geschlossen
Berchtoldstag	SA 02.01.2027 bis MO 4.01.2027 geschlossen
Kreative Pause Saisonende	MO 29.03. bis MI 31.03.2027
CordonBleu Festival	FR 02. bis SO 25. April 2027
Kreative Pause Sommer	MO 12.07. bis MO 01.08.2027

StadtAlp Outfit powered by

ARTIGIANO ASONI

Gränicher URBAN FASHION

Herzlich Willkommen

« Winterglück ist,
wenn der Käse schmilzt
und die Zeit stillsteht. »



Dass es auch mal gesagt ist:

Das Schönste in der StadtAlp?
Gäste, die sich bei uns wohlfühlen. Schön, dass Sie da sind.

Salotigs + Soppä



Bunti Chalet-Salotschüssel

Bunt gemischter Blattsalat mit Gemüse-Rohkost, knusprigen ChnobliKräuterCroûtons und Kernen an Original-Hausdressing mitten auf den Tisch, ab 2 Personen, pro Pers. **13.00**

VEGETARISCH · VEGAN bestellbar · LAKTOSE FREI bestellbar · GLUTEN FREI bestellbar

Wintersalat

Grüner Blattsalat mit Orangen, Granatapfel, Randenwürfel und Nüssen an Original-Hausdressing **15.00**

VEGETARISCH · VEGAN bestellbar · LAKTOSE FREI bestellbar · GLUTEN FREI bestellbar

Hüttensalat

Bunter Blatt- und Nüsslisalat mit Speck und Ei an Original-Hausdressing **16.00**

LAKTOSE FREI bestellbar

GitziChäs-Salat

Lauwarmer Ziegenfrischkäse im gebratenen Kräuterspeckmantel auf Eisberg-Rucolasalat mit Feigenbalsamico **18.00**

Soppä

Kokos-Curry-Mango-Suppe - ned typisch schwiizerisch aber uh fein … **15.00**

VEGETARISCH · VEGAN bestellbar

Kürbiscrème-Suppe **15.00**

Vorspiise



Flammkuchen Chalet Art

Flammkuchen mit Crème fraîche, Speckwürfel, Schnittlauch und Röstzwiebeln **25.00**

VEGETARISCH bestellbar

Chaletteller

Schweizer Trockenfleisch und Rohschinken mit gebackenen MiniWeichchäsli - tönt einfallslos, ist jedoch sehr originell **28.00**

Randen Carpaccio

Randen hauchdünn geschnitten, ausgarniert mit Ziegenkäse, Nüssen und Rucola, mit Himbeer-Balsamico beträufelt **19.00**

VEGETARISCH GLUTEN FREI bestellbar

Rindscarpaccio

vom Weiderind mit gehobeltem Säumerhartkäse und etwas Rucola **24.00**

Tatar Klassisch

	Vorspeise	Hauptgang
Zartes Rindstatar – wie man es kennt.	**24.00**	**35.00**
Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky	**5.00**	**5.00**

Tatar Heuboden

Zartes Rindstatar mit Feigensenf und Nüssen.	**25.00**	**37.00**
Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky	**5.00**	**5.00**

Tatar de Luxe

Zartes Rindstatar exklusiv mit Trüffel und Crème fraîche.	**28.00**	**39.00**
Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky	**5.00**	**5.00**

ChäsFondue



Moitié Moitié
Fondue-Mischung aus Vacherin Fribourgeois und Gruyère,
sehr sämiges und geschmackvolles Fondue mit würzig-rezentem Aroma **37.00**

Ricola
Fondue mit Alpenkräutern. Wer hät's erfunde? **39.00**

Abendrot
Fondue mit Tomaten **39.00**

Bergfeuer
Fondue mit Peperoncini und Harissa **40.00**

Enzian
Fondue mit Blauschimmelkäse **39.00**

Älpler
Fondue mit Speck und Zwiebeln **39.00**

Zünftler
Fondue mit Safran, Kurkuma, Pistazien **40.00**

Morchel
Fondue mit Morcheln und Lauchstreifen **41.00**

Moitié Excellence
Fondue ohne Wein nur mit Champagner **44.00**

Chalet de Luxe
Fondue mit Trüffeln und Champagner **48.00**

ChäsFondue



Fondue 01 – die Käsekreation von Alex Frei

Eine raffinierte Mischung aus Vacherin, Gruyère und Walliser Bergkäse, kreiert vom ehemaligen Fussballprofi und Käse-Sommelier Alex Frei. Herrlich cremig, harmonisch würzig und mit einem feinen Schuss Kirsch veredelt – ein Fondue für echte Käseliebhaber. **44.00**



Renzo‘s würziges Fondue

Die einmalige, unvergleichliche und würzige Fondue-Mischung von Renzo Blumenthal bestehend aus Bündner Bio Bergkäse und Bio Vacherin sorgt mit dem aromatischen Geschmack für strahlende Gesichter **44.00**

Biilage Schäleli

Extra Portion hausmarinierte Birnen-Stückli	**9.00**
Frisch aufgeschnittene Ananas Stückli	**9.00**
Gemüsebouquet	**8.00**
Saures - Silberzwiebeli, Essiggurken und Maiskölbli	**6.00**
Kartoffeln	**5.00**
Rohes Ei	**2.00**
Geräucherte Speckstreifen	**10.00**
Bündner Rohschinken	**12.00**
Landjäger	**11.00**

Preis pro Person, das Fondue wird serviert ab 2 Personen.
Glutenfreies Brot zum Fondue Zuschlag 4.00 / Veganes Fondue nur auf Vorbestellung.

Raclette Spezialitäte



Mit dem ChäsChalet-Öfeli am Tisch vom ChäsLaib gestrichen.

Gourmet Raclette vom Seiler

Sarnen OW

Ursprung prägt den Charakter!
In jedem Stück Seiler Käse steckt die natürliche Kraft der Berge. Tief im Giswiler-Stollen lagert und reift dieser legendäre Raclette 6 Monate im eigenen Höhlenkeller. Seine hervorragende Schmelzbarkeit, die feine, cremige Konsistenz und der typische Geschmack machen den Seiler Raclette zum exzellenten Käse, der bereits mehrfach mit dem Swiss Cheese Award ausgezeichnet wurde. **39.00**

Raclette von Renzo Blumenthal

Vella GR

Der Racletteкäse wird mit viel Fingerspitzengefühl verarbeitet und während mind. 3 Monaten gehegt und gepflegt. Ein besonderer Raclette-Genuss aus dem Bündnerland vom sympathischen Mister Schweiz 2005. **43.00**

Geräuchertes Raclette vom Seiler

Sarnen OW

Der Käse wird in der Käserei Seiler in Sarnen, nach alter Tradition und überliefertem Wissen hergestellt. Feinstes Raucharoma zeichnet diesen grossartigen Raclette aus. Dank der traditionellen Räucherung dringen die Aromen tief in den Käse. Der Geschmack des Raclettes wird dadurch verstärkt und ist besonders in der Kombination mit Kartoffeln ein Genuss! Unser Geheimtipp, den Sie auf keinen Fall verpassen sollten! **43.00**

Steinpilz Raclette aus dem Entlebuch

Schüpfheim LU

Ein feiner, cremiger Raclette aus der Bergkäserei Oberberg Schüpfheim der Familie Renggli-Vogel. Aus hochwertigen natürlichen Rohstoffen mit feinen Steinpilzen verfeinert. Lassen Sie sich überraschen und begeistern, wie köstlich die Steinpilze im Käse schmecken. Ein exquisiter Genuss! **44.00**

Raclette Spezialitäte



Trüffel Raclette

Oberried SG

Unser Luxus Raclette mit würzigem Trüffel von der Rheintaler Dorfkäserei Oberriet ist Raclette-Genuss vom Feinsten. Aus hochwertigen natürlichen Rohstoffen haben die Käser die perfekte Mischung aus zartschmelzendem Käse- und edlem Trüffel-Geschmack geschaffen. **48.00**

Biilage Schäleli

Gemüsebouquet	**8.00**
Extra Portion hausmarinierte Birnen-Stückli	**9.00**
Frisch aufgeschnittene Ananas Stückli	**9.00**
Geräucherte Speckstreifen „zom Brötle“	**10.00**
Bündner Rohschinken	**12.00**
Landjäger	**11.00**

Preis pro Person, das Raclette wird serviert ab 2 Personen.

230g Raclette-Käse pro Portion mit Gschwellti, Silberzwiebeli, Essiggurken und Maiskölbli.

Für Hungrige: zusätzlich 230g Raclette zum halben Portionenpreis.
Auch **laktoseintolerante** Besucher können ein ChäsChalet Raclette geniessen! Käse ab der Festigkeitsstufe „Halbhart“ sind laktosefrei, da der Milchzucker schon während dem Käsereifungsprozess verwertet wird. Auch laktosefreier Käse kann Laktose-Spuren von bis zu 0,1 g
je 100 g (max. Grenzwert) enthalten.
Für Allergiker: Falls Ihren Wünschen auf der Karte noch nicht gerecht wurde, bitte wenden Sie sich vor der Reservierung an uns, damit wir Ihnen eine geeignete Alternative anbieten können.

Schwiizer Spezialitäte



Zürich Geschnetzeltes

Unser beliebtes Zürich Geschnetzeltes ist ein wahrer Hochgenuss.
Leckeres Weide-Kalbfleisch in Butter angebraten, abgerundet mit
Rahmsauce und Champignons, mit Rösti **53.00**

Kalbshaxe

Fein säuberlich geschmort mit gedünsteten Morcheln an Portweinsauce
auf Champagner-Mascarpone-Risotto und Gemüsebouquet **58.00**

Entrecôte

Swiss Premium Angus Weiderind Entrecôte mit Kräuterbutter,
Gemüsebouquet und Kroketten **57.00**

RiFi Madagaskar

Rindsfiletmedaillon vom Irischen Weidevieh
an Pfeffer-Rahm-Sauce vom grünen Madagaskarpfeffer
mit Champagner-Mascarpone-Risotto **62.00**

Falsche Schnecken Surf & Turf mind. 150 + 60 gr

Verzichten wir auf Weinbergschnecken und ersetzen diese mit
feinstem Premium Rindsfilet und Riesen-Crevetten und belassen
den Rest wie wir es kennen – mit Café de Paris und Kräutern
Serviert mit Pommes **59.00**

Biilage á part

zusätzlich Gemüsebouquet	**6.00**
Kroketten	**6.00**
Pommes	**4.00**
Salat	**6.00**

Schwiizer Spezialitäte



Schwiizer Cordonbleu

Schweins Cordonbleu mit Gemüsebouquet und Pommes Frites. **41.00**

Dieses Gericht dauert einen kleinen Moment, da es frisch und schonend gebraten wird.

Pouletflügeli

Fein marinierte Pouletflügeli mit Güggelisauce la Bernaise und Sweet&Chili Sauce, dazu Pommes Frites oder Salatbouquet **32.00**

Sennenburger

Saftiger Rindsburger Hausart mit Brat-Speck, Röstzwiebeln und Pommes Frites **33.00**

Plantbased Burger

von Soja, Weizeneiweiss, Randen und Peperoni und Rüebli mit pikanter Barbecue-Note, grillierten Zucchetti und Röstzwiebeln mit Veganer Hausgrillsauce und Pommes **31.00**

VEGETARISCH | VEGAN bestellbar | LAKTOSE FREI bestellbar

Randenküchlein

auf Karotten-Linsen-Püree mit Grillgemüse **32.00**

Beilage Portion Pommes Frites **4.00**

VEGAN

Fleischdeklaration:
Kalb, Schwein, Poulet CH | Rind CH und Irland | Lamm Australien und Neuseeland | Fisch CH und übrige Welt

Allergene und besondere Ernährungsformen:
Die weitverbreiteten Allergene wie Gluten, Laktose und besondere Ernährungsformen wie vegetarisch und vegan sind in unserer Speisekarte erwähnt.
Für weitere Allergene fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter*Innen.



Für Kinder bis 10 Jahren

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites **20.00**

Meatballs Pops

Paniert mit Pommes Allumettes **20.00**

Magronen

mit Butter und Reibkäse **18.00**

VEGETARISCH

... oder die Kids dürfen auch à la Carte ein Gericht aussuchen und wir servieren eine kleinere Portion mit einem Kinder-Rabatt.

Für Kinder haben wir Mengen und Spezialkonditionen, welche nicht für Erwachsene gelten.



Süesses ond Gfrornigs



Sorbettriologie

Sorbets von Lime-Lemon, Mango und Erdbeer-Himbeer
Hübsch im Glas serviert und mit Früchten ausgarniert

VEGAN

15.00

Coupe Dänemark

Klassisch — klein oder Portion — **14.00** **17.00**

Alpenzauber Chalet Art

Apfel-Confît verfeinert mit Zitronensaft,
Vanillezucker und Zimt auf Crumble Omas Art — **18.00**

Eiskaffee

Nach Omas Art — mit / ohne Kirsch — **17.00** **14.00**

Schokoküchlein

Warmes Schokkoküchlein mit Flüssigkern und Vanilleglace — **17.00**
(Wartezeit mind. 15 Min)

Duett vom Mousse

Blutorangen-Mousse im Duett mit Honig-Tonkabohnen-Mousse
garniert mit eingelegten Granatapfelkernen — **18.00**

Coupe Nesselrode

Vermicelles, Vanilleglace, Meringues mit Rahm — **17.00**

Meringues

Meiringer Meringues mit Vanilleglace und Rahm — **17.00**

Grand Marnier Parfait StadtAlp

Wie man es von früher kennt, originell präsentiert — **18.00**

Mövenpick Glace siehe separate Karte

Cocktails Drinks ond Mocktails



Cocktails

Pink Flamingo Pink Grapefruitlikör, Bitterlemon	Glas	**13.00**
Wild Berry Waldbeerlikör Spritz	Glas	**13.00**
Martini Fiero Spritz Zitrus-Orangen-Wermuth, Prosecco, Soda	Glas	**13.00**
Hugo mit Holundersirup und Prosecco	Glas	**13.00**
Aperol Spritz mit Prosecco	Glas	**13.00**
Zitrus Limocello Spritz	Glas	**12.00**
Marito Kräuterlikör mit Prosecco und Soda	Glas	**12.00**
Gespritzer Weisswein süss / sauer	Glas	**10.00**
Campari Orange oder Soda	Glas	**12.00**

Mocktails alkoholfrei

Sanbitter	10cl	**6.00**
Sanbitter Orange	Glas	**10.00**
Hugo mit Holundersirup und alkfrei Prosecco	Glas	**11.00**
Aperol Spritz mit alkfrei Aperol und alkfrei Prosecco	Glas	**11.00**
Basil Lime Spritz mit alkfrei Basilikum Limetten Likör, Soda	Glas	**11.00**
Virgine Passion mit alkfrei Martini, Lemon, Passionssirup, Cassis	Glas	**11.00**
Soft Berry mit Waldbeerenpulp und alkfrei Prosecco	Glas	**11.00**
Ginger Beer organics Bio	Glas	**8.00**



Apéro

Cava und Champagner:

Cava Vilarnau Brut Spain «Champagner»	Flûte	**9.50**	Fl. 7.5dl	**66.00**
Cava Hibiskus mit Blüte	Flûte	**12.00**		
Champagner Veuve Clicquot	Fl. 3.7dl	**56.00**	Fl. 7.5dl	**96.00**
Champagner Dom Pérignon			Fl. 7.5dl	**276.00**

Weisswein offen:

Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg	Glas	**8.50**
Petite Arvine AOC l‘Opaline	Glas	**9.50**
St. Saphorin AOC Roches Brûlées	Glas	**9.00**

Rosé Wein offen:

Petula AOC Côte d‘Azur, F	Glas	**8.00**

Rotwein offen:

Cuvée Dunkelrot VdP Luzern Heidegg	Glas	**8.50**
Rimerlot Merlot Ticino	Glas	**9.50**

Zum Starten mit und ohne Alkohol:

Campari	23% vol	4cl	**8.00**
Martini bianco / rosso	15% vol	4cl	**8.00**
Cynar	16.5% vol	4cl	**8.00**
Averna	29% vol	4cl	**8.00**
Sanbitter alkoholfrei		10cl	**6.00**
Ginger Beer organics Bio		Glas	**8.00**



Weisswein

	Glas 1dl	Flasche
Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg Weingut Schloss Heidegg, Riesling Silvaner: Herrlich frisch mit feiner Früchtenote und doch angenehm füllig - toller Apérowein.	**8.50**	**52.00**
Petite Arvine AOC l‘Opaline Cave Emery, Ayent I Aromen von getrockneten Aprikosen und weissen Trauben. Vollmundig und leicht salzig im lang anhaltenden Abgang.	**9.50**	**59.00**
St. Saphorin AOC Roches Brûlées Chasselas. Erfrischende und fruchtige Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten, blumig, vom Terroir geprägte mineralische Note (Feuerstein).	**9.00**	**54.00**
Dézaley AOC Chemin de Fer Grand Cru, Luc Massy Chasselas. Lage Dézaley in Puidoux, Lavaux, Waadt I Kräftig und körperreich, reiche und nachhaltige Geschmacksnoten mit einem charakteristischen Röstton.		**62.00**
Pinot Gris, Heidegger Grauburgunder I B. & P. Schuler, Weingut Heidegg I Weicher und langer Auftakt, harmonische Gaumenstruktur mit vollmundigem, kräftigem Körper, geschmeidiger und nachhaltiger Abgang. **Hitverdächtig!**		**61.00**
Heida AOC Valais Le Zéphir Savagnin. Cave Emery, Ayent I Duftnoten von Birne, Zitronenkraut und Zitrusfrüchten im Bouquet. Im Geschmack üppig und reichhaltig sowie einem anhaltenden Abgang.		**59.00**
Colle d‘ Avra Bianco DOC Bianco di Merlot I Ticino. Helles Strohgelb. In der Nase tropische Früchte wie Mango und Papaya, dazu feine florale Noten. Frisch am Gaumen mit harmonischer Säure.!		**59.00**
Vinattieri Bianco DOC Gold Expovina 2024 Bianco di Merlot I Ticino. Spitzenweisswein mit brillanter strohgelber Farbe. Exotische Aromen von Papaya, Pfirsich und Ananas. Am Gaumen lebendig, vollmundig, salzig und mineralisch. Jung vertikal, mit Reifepotenzial zur komplexen Überraschung.		**68.00**
Johannisberg Domaine de Ravanay AOC Valais Chasselas. Vollmundiger und milder Wein mit Aromen von reifen Früchten, begleitet von einer rauchigen Spitze; feine, typische Bitterkeit im Finale.		**54.00**
Cuvée blanche du Valais AOC I Madame Rosmarie Mathier, Valais Sylvaner, Pinot Gris, Pinot blanc, Petite Arvine Der Petite Arvine verleiht dem Cuvée eine schöne Frische und viel Aromatik. Der Pinot Blanc verleiht ihr einen Hauch von exotischen Früchten, während der Pinot Gris diesem exzellenten Wein seine Vollmundigkeit verleiht.		**58.00**



Roséwein

	Glas 1dl	Flasche
Oeil-de-Perdrix AOC Château d'Auvernier Pinot Noir, Erfrischender, lebhafter Auftakt, fruchtig und geschmeidig, anhaltender Abgang mit herber Note.		**56.00**
La Rosée, MDCV Châteaux & Vignobles en Provence Blass strahlendes Lachsrosa im Glas. Ein komplexes Bouquet von weissen Früchten (Pfirsich, Birnen) mit intensiven Noten exotischer Früchte. Am Gaumen zart und elegant mit mineralischer Finesse und einem langen reichhaltigen Abgang.	**8.00**	**54.00**

Champagner und Cava

Cava Vilarnau Brut Spain «Champagner»	Flûte	**9.50**	Fl. 7.5dl	**66.00**
Champagner Veuve Clicquot	Fl. 3.7dl	**56.00**	Fl. 7.5dl	**96.00**
Champagner Dom Pérignon			Fl. 7.5dl	**276.00**

Unsere Weine enthalten Sulfite



Rotwein Schweiz

	Glas 1dl	Flasche
Cuvée Dunkelrot VdP Luzern Heidegg Weingut Schloss Heidegg, Blauburgunder Zweigelt In der Nase Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Im Gaumen wirkt der Wein frisch und fruchtig.	**8.50**	**59.00**
Rimerlot Vinattieri Merlot I Ticino. Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase Aromen von Waldbeeren, Gewürzen und leichte Holznoten. Am Gaumen mittlere Struktur und lange Persistenz.	**9.50**	**65.00**
Cuvée Rouge du Valais I AOC Madame Rosmarie, Valais Syrah, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon Die Traubensorten werden einzeln während 15 Monaten im Barrique ausgebaut und anschliessend nach Rosmarie Mathiers Originalrezept assembliert. Bis heute hat sie bei ihrer Cuvée ein lebenslanges Vetorecht.		**69.00**
Maienfelder Schloss Salenegg, Graubünden Blauburgunder Einladender Auftakt mit eindrücklicher Harmonie; komplexes Finale mit gehaltvollen Tanninen.		**65.00**
Ligornetto Merlot Ticino DOC Merlot I Ticino. Intensives Rot mit leuchtenden Reflexen. In der Nase Pflaumen, dunkle und rote Beeren, dazu feine Noten von Vanille, Leder und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, saftig und sanft mit eleganten Tanninen – typisch Merlot.		**83.00**
Vinattieri 811 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot Etwas vom Besten aus dem Tessin!		**114.00**
Vinattieri Merlot Ticino DOC Merlot I Ticino. Tiefrot mit purpurnen Reflexen. Intensiv und vielschichtig mit Noten von Leder, Tabak, süßen Gewürzen, Kaffee und balsamischen Anklängen. Am Gaumen frisch, weich und harmonisch, mit langem, eindrucksvollem Abgang.		**173.00**



Rotwein Italien

		Flasche
Valpolicella Classico DOC Ripasso Montresor Corvina. Im Geschmack rund, warm und mit einer konzentrierten Beerigkeit nach reifen Brombeeren. Im Abgang mit subtilen und anhaltenden Röstnoten.		**66.00**
LIANO Sangiovese Cabernet Umberto Cesari Intensiv, mit Noten von reifer Frucht und Gewürzen. Eine feine Eichenholznote rundet diesen harmonischen Wein ab.	 Magnum	**72.00** **144.00**
Millepassi Superiore Donna Olimpia 1898 Bolgheri DOC Italia I Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot Ein ganz ausgewogenes und exklusives Tröpfchen. Parker 92P	 Magnum	**89.00** **178.00**
Bricco dell'Uccellone DOCG, Biacomo Bologna Barbera, Piemont. Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität und Umfang. Langes und sehr harmonisches Finale.		**106.00**
Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC, Italia Der kleine Exklusive vom grossen Ornellaia – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot		**112.00**
Sassicaia Tenuta San Guido, DOC Bolgheri Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc I Toscana. Gradliniger Charakter mit viel Rasse und Würzigkeit. Ein Sassicaia mit viel Eleganz. Wine Spectator 94P		**265.00**

Rotwein Österreich

Zweigelt Umathum Ein charmanter Österreicher aus 100 % Zweigelt. Dunkelrot, fruchtig mit feinen Kirscharomen und zarter Pfeffernote. Am Gaumen vollmundig, weich und elegant mit edlem Abgang. Ein Klassiker vom Neusiedler See.	**63.00**
Redmont Markowitsch Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot Warme Eichennoten und dunkle Beerenaromen von Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen elegant und vollmundig mit feiner Fruchtsüsse, geschliffenen Tanninen und langem Abgang.	**66.00**



Rotwein Spanien

Perelada MO 5 Fincas Reserva, Ampurdàn DO Castillo — **69.00**
Merlot, Shiraz, Cabernet Franc, Grenache, Cabernet Sauvignon — Magnum **138.00**
Feines Cassisaroma mit Noten von Pfeffer und Holz. Angenehm weicher Auftakt, gute Struktur, harmonischer Abgang. Ein kräftiger Wein.

Aalto Ribera del Duero Bodegas — 7,5 dl **92.00**
Tempranillo. Am Gaumen dreidimensional mit konzentrierter reifer Frucht, — Magnum **184.00**
Pflaumen mit Nuancen von frischen Kräutern und einer perfekt — 3 Liter **368.00**
eingebundenen Barriquenote. (*5 Liter Flasche: Ideal ab 15 Pers. = 7 Flaschen 7,5dl) — 5 Liter* **632.00**

Aalto PS Ribera del Duero Bodegas — **146.00**
Tempranillo. Komplex, kraftvoll, beerige Aromen, Note von Espresso, gut integrierte Tannine mit einem gehaltvollen, fruchtigen Finale. Grosses Potential! Parker 94 Pkt.

Hacienda Monasterio Reserva, Ribera del Duero — **110.00**
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon. Undurchdringliches Purpur. In der Nase Beeren und Röstnoten. Perfekt ausgewogene Säure sowie kompakte Tanninstruktur.

Aliòn – Ribera del duero — 7,5 dl **139.00**
Gemäss Vivino bei den Top 1% aller Weine weltweit von Tempos Vega Sicilia. Bester Tempranillo mit fast unendlichem Abgang, toller Farbe und angenehmer Intensivität

Flor de Pingus Tinto Cosecha, Ribera del Duero DO — **159.00**
Tempranillo. Intensives Granatrot. Frucht, Marmelade, Holz und Schokolade. Aromatische Frucht, schöne integrierte Tannine, mit einem langen, intensiven Abgang.

Rotwein Frankreich

Château Faugères, Grand Cru Classé AOC — 7,5 dl **85.00**
Bordeaux, St. Emilion. 100% Merlot — 3,75 dl **49.00**
Ein grosser Wein von Sivio Denz in Zusammenarbeit mit Önologen Peter Sisseck, welcher sich einen grossen Namen mit Pingus aus dem Ribera del Duero gemacht hat. Ein exzellenter vollmundiger, gehaltvoller und fruchtiger Wein.



Spirituosen

Kirsch Original Willisauer	37.5% vol	2 cl	**6.00**
Kirsch Original Willisauer, ab Tischflasche	37.5% vol	5 cl	**9.00**
Bündner Röteli	22% vol	4 cl	**7.00**
Appenzeller Alpenbitter	29% vol	4 cl	**7.00**
Jägermeister	35% vol	2 cl	**6.00**
Enzian	40% vol	2 cl	**6.00**
Williams	40% vol	2 cl	**7.00**
Walliser Marc	40% vol	2 cl	**7.00**
Vieille Prune	40% vol	2 cl	**7.00**
Vieille Williams	40% vol	2 cl	**7.00**
Carlos 1 Gran Reserva	40% vol	2 cl	**9.50**
Ramazzotti	30% vol	4 cl	**7.00**
Sambuca Molinari	40% vol	4 cl	**7.00**
Amaretto Disaronno	28% vol	4 cl	**8.00**
Baileys	17% vol	4 cl	**8.00**

Grappa

Grappa Amarone Paesanella	41% vol	2 cl	**9.00**
Grappa Brunello Paesanella	41% vol	2 cl	**9.00**
Grappa Moscato Paesanella	41% vol	2 cl	**9.00**
Grappa Berta Bric del Gaian, Moscato	43% vol	2 cl	**18.00**
Grappa Berta Tre Soli Tre	43% vol	2 cl	**18.00**
Grappa Berta Roccanivo 2009	43% vol	2 cl	**18.00**
Grappa Berta Magia 2004	44% vol	2 cl	**20.00**
Grappa Sassicaia Bariques 2008	40% vol	2 cl	**19.00**
Grappa Nonino Riserva 5Anni Bariques	43% vol	2 cl	**19.00**
Grappa Tignanello	42% vol	2 cl	**19.00**



Rochelt

Wachauer Marille	50%	vol	2 cl	**18.00**
Roter Williamsbrand	50%	vol	2 cl	**18.00**
Inntaler - Edler Obstler aus Quitten, Williams und Himbeere	50%	vol	2 cl	**18.00**
Quitten	50%	vol	2 cl	**18.00**
Kriecherl Brand, wilde Pflaume	50%	vol	2 cl	**18.00**

Cognac

Meukow V.S.O.P. Superior	40%	vol	4 cl	**16.00**
Hennessy XO	40%	vol	4 cl	**24.00**

Landtwing Premium Destillate Willisau

Vieille Prune Landtwing	40%	vol	2 cl	**15.00**
Vielle Poire Landtwing	40%	vol	2 cl	**15.00**
Vieille Pomme Landtwing	40%	vol	2 cl	**15.00**
Himbeergeist Landtwing	40%	vol	2 cl	**15.00**



Whisky

Whisky Jack Daniel's Old N°7	43%	vol	4 cl	**12.00**
Seven Seals Single Malt	40%	vol	4 cl	**15.00**
Chivas Regal Scotch 12Years	40%	vol	4 cl	**13.00**
GlenFarclas Malt Whisky 15 Years	40%	vol	4 cl	**14.00**

Rum

Opthimus 15 Años Dominicana	38%	vol	4 cl	**15.00**
Zacapa XO Gran Reserva	40%	vol	4 cl	**21.00**

Gin

Bombay	40%	vol	4 cl	**13.00**
Xellent Swiss Edelweiss Gin	40%	vol	4 cl	**13.00**
Frakmont Lucerne Dry Gin	40%	vol	4 cl	**14.00**
Hendrick's	41%	vol	4 cl	**14.00**
Monkey 47	47%	vol	4 cl	**15.00**

Zusatzgetränk für Longdrink **3.00**

Longdrinks

Vodka Lemon	40%	vol	4 cl	**14.00**
Gin Tonic	40%	vol	4 cl	**14.00**
Cuba Libre	40%	vol	4 cl	**14.00**
Whisky Cola	40%	vol	4 cl	**14.00**
Havana Club Cola 7J	40%	vol	4 cl	**15.00**



Softdrinks

Valser Classic	3.3 dl	**5.50**
	7.5 dl	**9.00**
Valser Silence	3.3 dl	**5.50**
	7.5 dl	**9.00**
Coca-Cola	3.3 dl	**5.50**
Coca-Cola zero	3.3 dl	**5.50**
Sprite	3.3 dl	**5.50**
Rivella Rot od. Blau	3.3 dl	**5.50**
Tonic Water	2.0 dl	**5.50**
Bitter Lemon	2.0 dl	**5.50**
Trojka Energy	2.5 dl	**6.00**
Orangensaft	2.0 dl	**6.00**
Apfelschorle	3.3 dl	**5.50**
Fanta	3.3 dl	**5.50**
El Tony Mate&Guarana	3.3 dl	**6.50**

Limonade hausgemacht:

Cucumber	5 dl	**9.00**
Erdbeer	5 dl	**9.00**
Passion	5 dl	**9.00**

Bier

Eichhof Lager offen	3.0 dl	**5.00**
Eichhof Lager offen	5.0 dl	**7.00**
Bügelbräu	4.0 dl	**8.00**
Eichhof Alkoholfrei	3.3 dl	**6.00**
Erdinger Weissbier	5.0 dl	**8.50**
Alkoholfrei	5.0 dl	**8.50**
Eichhof Hubertus: Das Dunkle	3.3 dl	**8.00**
Corona Extra	3.5 dl	**8.00**

Ramseier Moscht

Suure Moscht 4.0%VOL	4.9 dl	**7.00**
Alkoholfrei	4.9 dl	**7.00**

Heissgetränke

RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTERE

Kaffee	**5.50**
Espresso	**5.50**
Doppelter Espresso (Doppio)	**7.00**
Ristretto	**5.00**
Cappuccino, Schale	**6.00**
Latte Macchiato	**6.50**
Kafi Melange	**7.50**
Heisse Schoggi	**6.00**

Punsch Orange, Apfel, Rum, alk.frei	**5.50**
Eilles-Tee in der Aroma-Pyramide Pfefferminz I Schwarz I Grün I Fruchtschale I Kamille I Verveine	**5.50**
Cucumber Sirup	**4.00**
Kaffee Zwetschge, Luz, Träsch	**7.00**
Glühwein, Holdrio, Jagertee	**7.00**
ChaletKafi, das Spezielle	**9.00**
StadtAlpKafi Melange Baileys	**9.00**
Kafi Flämmli	**9.00**
Corretto Grappa	**8.00**