Wirtshaus

StadtAlp

ChäsChalet

Heubode

Alpengarten

English Edition

W26/27

Thank you very much for your review
on Tripadvisor and Google (QR code)!
Follow us on Facebook, Instagram and Youtube!

© gekodesign.ch

Opening hours and Event Calendar Winter Spring 2026/27

In December, we are also open on Mondays for groups of 30 or more (by reservation).

Christmas Day	FRI 25.12.2026 – Open from 5:00 PM to midnight
St. Stephen's Day	SAT 26.12.2026 – Open from 5:00 PM to midnight
New Year's Eve	THU 31.12.2026 – Closed
New Year's Day	FRI 01.01.2027 – Closed
Berchtold's Day	SAT 02.01. to MON 04.01.2027 – Closed
Creative Break	End of Season – MON 29.03. to WED 31.03.2027
Cordon Bleu Festival	FRI 02.04. to SUN 25.04.2027
Summer Break	MON 12.07. to SUN 01.08.2027

StadtAlp Outfit powered by

ARTIGIANO ASONI

Gränicher URBAN FASHION

Welcome

« Winter bliss is when the cheese melts
and time stands still.»



We are delighted to welcome you as our guest.

Starter



Bunti Chalet-Salotschüssel

Colorful mixed salad bowl with crispy garlic croutons and nuts served with our own House Dressing

For a minimum of 2 Persons. Per Person **13.00**

VEGETARISCH | VEGAN orderable | LAKTOSE FREI orderable | GLUTEN FREI orderable

Wintersalat

Green mixed salad with oranges, pomegranate, beetroot and nuts served with our delicious house dressing **15.00**

VEGETARISCH | VEGAN orderable | LAKTOSE FREI orderable | GLUTEN FREI orderable

Hüttensalat

Green mixed salad and lamb's lettuce with bacon and egg served with our delicious house dressing **16.00**

LAKTOSE FREI orderable

GitziChäs-Salat

Warm goat's cream cheese in fried bacon with herbs on iceberg rocket salad with fig balsamic vinegar **18.00**

Soppä

Curry-Coconut-Mango Soup – not typically Swiss but tasty **15.00**

VEGETARISCH | VEGAN orderable

Pumpkin soup **15.00**

Starter



Flammkuchen Chalet Art

Tarte flambée with crème fraîche, diced bacon, chives and roasted onions **25.00**

VEGETARISCH orderable

Chaletteller

Swiss dried meat and raw ham with baked
mini soft cheese - sounds unimaginative, but is very original **28.00**

Randen Carpaccio

Beetroot sliced very thinly, garnished with goat's cheese,
nuts and rocket, drizzled with raspberry balsamic vinegar **19.00**

VEGETARISCH GLUTEN FREI orderable

Rindscarpaccio

From pasture-fed beef with shaved hard cheese and
some rocket **24.00**

Tatar Klassisch – Tatar Classic	Starter	Main Course
Tender beef with Brioche toast	**24.00**	**35.00**
Additional Spirits, cognac, calvados or whisky	**5.00**	**5.00**

Tatar Heuboden		
Tender beef with fig mustard and nuts	**25.00**	**37.00**
Additional Spirits, cognac, calvados or whisky	**5.00**	**5.00**

Tatar de Luxe		
Tender beef exclusively with truffle and crème fraîche	**28.00**	**39.00**
Additional Spirits, cognac, calvados or whisky	**5.00**	**5.00**

Cheese Fondue



Moitié Moitié
Fondue-Mixture made of Vacherin Fribourgeois and Gruyère. It is a really creamy and flavourful fondue with an aromatic, full-flavoured cheese **37.00**

Ricola
Fondue with alpine herbs **39.00**

Abendrot
Fondue with tomato **39.00**

Bergfeuer
Fondue with chilli and Harissa **39.00**

Enzian
Fondue with blue cheese **39.00**

Älpler
Fondue with bacon and onions **39.00**

Zünftler
Fondue with saffron, turmeric and pistachios **40.00**

Morchel
Fondue with morels and allium **41.00**

Moitie Excellence
Instead of wine we prepare this fondue with champagne **44.00**

Chalet de Luxe
Fondue with truffles and champagner **48.00**

Cheese Fondue



Fondue 01 – Alex Frei's Signature Cheese Creation

A refined blend of Vacherin, Gruyère and Valais mountain cheese, created by former professional footballer and cheese sommelier Alex Frei. Wonderfully creamy, perfectly balanced and full of flavour, finished with a delicate splash of Kirsch – a fondue for true cheese lovers. **44.00**



Renzo's würziges Fondue

The unique aromatic mixture contains alpine cheese from Grisons and organic Vacherin cheese **44.00**

Extra Side Dishes:

Portion of house made, marinated pears	**9.00**
Freshly sliced pineapple pieces	**9.00**
vegetable bouquet	**8.00**
Pearl onions, gherkin pickles and corncobs	**6.00**
Potatoes	**5.00**
raw egg	**2.00**
Smoked bacon strips	**10.00**
Smoked ham from Graubünden	**12.00**
Smoked sausage	**11.00**

We can only serve Fondue for at least two persons (veganFondue for one person).
Gluten-free bread 4.00 / vegan fondue only on pre-order

Raclette specialties



With exquisite cheese and with our special "ChäsChalet Raclette-Oven"

Gourmet Raclette vom Seiler

Sarnen OW

Excellent raclette with the authentic taste of the Swiss mountains,
six months matured in a mountain cave.
Rewarded with the Swiss Cheese Award **39.00**

Raclette von Renzo Blumenthal

Vella GR

The cheese is made in a traditional cheese dairy
according to old custom. **43.00**

Geräuchertes Raclette vom Seiler

Sarnen OW

The smoked cheese is made in a traditional cheese dairy **43.00**

Steinpilz Raclette aus dem Entlebuch

Schüpfheim LU

A Raclette from our region in Entlebuch from the family Renggli-Vogel
Refined with fine Porcini mushrooms. **44.00**

Raclette specialties



Trüffel Raclette

	Oberried SG
The truffle cheese is made in a traditional cheese diary	**48.00**

Extra Side Dishes:

Vegetable bouquet	**8.00**
Portion of house made, marinated pears	**9.00**
Freshly sliced pineapple pieces	**9.00**
Smoked baconstrips	**10.00**
Smoked ham from Graubünden	**12.00**
Smoked sausage	**11.00**

It is possible to scrape your portion off the loaf of cheese. (Minimum 2 people).
Per portion 230g of cheese with potatoes, pearl onions, pickled gherkin and corncobs.
We would like to serve our Raclette from two to many.
Price per person/ portion (230g). Supplement: 230g of
Raclette for the half of the normal price.
Guests with lactose intolerance can enjoy raclette.. Every cheese with the consistency “half hard” is lactose-free this because the milk sugar is already used during the cheese maturation process. But also this kind of cheese may contain traces of lactose (up to 0.1g per 100g).



Zürich Geschnetzeltes

Delicious sliced Swiss pasture-raised veal roasted in butter
with a mushroom cream sauce and Rösti **52.00**

Kalbshaxe

Braised Veal Shank – delicately cooked with steamed morels
in a port wine sauce, served on Champagne-Mascarpone risotto
and a bouquet of vegetables **58.00**

Entrecôte

at least 200 gr

Swiss premium Angus Entrcôte with Café de Paris,
potato croquettes and a bouquet of vegetables **57.00**

RiFi Madagaskar

at least 200 gr

Premium Beef fillet medallion from Irish grazing cattle
with a pepper-cream sauce made from green Madagascar pepper
with champagne moscarpone risotto and a bouquet of vegetables **61.00**

Falsche Schnecken Surf & Turf

at least 150 + 60 gr

Let's avoid snails and replace them with the finest premium beef fillet
and giant prawns and leave the rest as we know it –
with Café de Paris and herbs. Served with fries **59.00**

Side dish

additional vegetable bouquet	**6.00**
Potato croquettes	**6.00**
French fries	**4.00**
Salad	**6.00**

Swiss Specialities



Schwiizer Cordonbleu

Cordon bleu (Pork) with a bouquet of vegetables and French fries
(wait at least 20min) **41.00**

Pouletflügeli

Delicious marinated chicken wings with sauce la Bernaise,
Fries or a green bouquet of salad **30.00**

Sennenburger

Juicy beef burger with roasted bacon,
Roasted onions and French fries **32.00**

Plant-based Burger

Soy, wheat protein, beetroot and pepperoni and carrots with a spicy touch Barbecue note, grilled courgette and fried onions with vegan House barbecue sauce and French fries **31.00**

VEGETARISCH VEGAN bestellbar LAKTOSE FREI bestellbar

Randenküchlein

Beetroot muffin on a carrot-lentil-puree and grilled vegetables **30.00**
Served with a Portion of French fries **4.00**

VEGAN

Meat declaration:
Veal, pork, chicken CH I Beef CH and Ireland I Lamb Australia and New Zealand IFish CH and the rest of the world

Allergens and special diets:
The common allergens such as gluten and lactose and special dietary options such as vegetarian and vegan are mentioned in our menu. For other allergens, please ask our staff.

for children



For children up to 10 years

Chicken Nuggets
with fries **20.00**

Meatballs Pops
Meatballs served with shoestring fries. **20.00**

Älplermagronen
with butter and grated cheese **18.00**

VEGETARISCH

... or the kids are also allowed to choose a dish from the à la carte menu and we serve a smaller portion with a kids discount.

For children we have quantities and special conditions, which do not apply to adults.



sweet and ice cream



Sorbettriologie – Sorbet Trilogy

Sorbets of lime-lemon, mango and strawberry-raspberry
Nicely served in a glass and garnished with fruit

VEGAN

15.00

Coupe Dänemark

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce

small or normal portion **14.00** **17.00**

Alpenzauber Chalet Art

Apple confit with lemon, vanilla sugar and cinnamon,
on classic grandma-style crumble

18.00

Eiskaffee – Iced Coffee

with / without cherry **17.00** **14.00**

Schokoküchlein – Warm Chocolate Cake

Warm chocolate cake with liquid core and Vanilla ice cream
(wait at least 15min)

17.00

Mousse duet

Blood Orange Mousse paired with Honey and Tonka Bean Mousse
garnished with marinated pomegranate seeds.

18.00

Coupe Nesselrode

Vermicelles, vanilla ice cream, meringues with cream

17.00

Meringues

Meiringer meringues with vanilla ice cream and cream

17.00

Grand Marnier Parfait StadtAlp

As you remember it from the past, presented with a creative twist

18.00

Cocktails Drinks and Mocktails



Cocktails

Pink Flamingo Pink Grapefruitlikör, Bitterlemon	Glas	**13.00**
Wild Berry Wild Berry Liqueur 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**
Marito Kräuterlikör mit Prosecco und Soda	Glas	**10.00**
Campari Orange oder Soda	Glas	**12.00**

Mocktails alcoholfree

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 and champagne:

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**

Open White Wine Selection:

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

Open Rose Wine Selection:

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

Open Red Wine Selection:

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

To start: Drinks for all preferences:

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 non alcoholic			10cl	**6.00**
Ginger Beer organics Bio			Glas	**8.00**



White Wine

	Glass 1dl	Bottle
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 Petite Arvine lends this cuvée a delightful freshness and aromatic complexity. Pinot Blanc adds a hint of exotic fruit, while Pinot Gris gives this excellent wine its rich, full-bodied character.		**58.00**

Rosé and Champagne



Rosé Wine

	Glass 1dl	Bottle
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**

Champagne and 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**

Our wines contain sulphites



Red Wine from Switzerland

	Glass 1dl	Bottle
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**



Red Wine from Italy

	Glass 1dl	Bottle
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**

Red Wine from Austria

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**



Red Wine from Spain

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, Pflaumen mit Nuancen von frischen Kräutern und einer perfekt eingebundenen Barriquenote. (*5 Liter Flasche: Ideal ab 15 Pers. = 7 Flaschen 7,5dl)
Magnum **184.00**
3 Liter **368.00**
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.

Red Wine from France

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.



Spirits

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

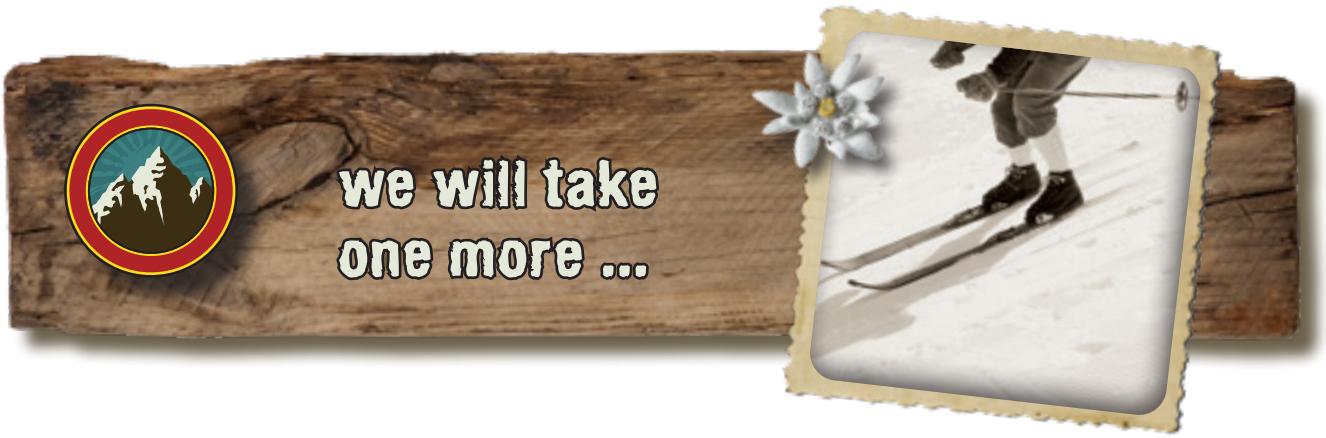
Wachauer Marille	50%	vol	2 cl	**18.00**
Roter Williamsbrand	50%	vol	2 cl	**18.00**
Inntaler - Edler Obstler aus Quitten, Williams und Himbeere	50%	vol	2 cl	**18.00**
Quitten	50%	vol	2 cl	**18.00**
Kriecherl Brand, wilde Pflaume	50%	vol	2 cl	**18.00**

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**

hot and cold



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**
orange juice	2.0 dl	**6.00**
sparkling apple juice	3.3 dl	**5.50**
Fanta	3.3 dl	**5.50**
El Tony Mate&Guarana	3.3 dl	**6.50**

Limonade handmade:

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

Beer

Eichhof Lager darft	3.0 dl	**5.00**
Eichhof Lager draft	5.0 dl	**7.00**
Bügelbräu	4.0 dl	**8.00**
Eichhof non alcoholic	3.3 dl	**6.00**
Erdinger whitebeer	5.0 dl	**8.50**
non alcoholic	5.0 dl	**8.50**
Eichhof Hubertus: dark beer	3.3 dl	**8.00**
Corona Extra	3.5 dl	**8.00**

Ramseier Cider

Suure Moscht 4.0%VOL	4.9 dl	**7.00**
non alcoholic	4.9 dl	**7.00**

Hot drinks

RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

caffee	**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, non alcoholic	**5.50**
Eilles-Tee Aroma-Pyramide	**5.50**

peppermint tea | black tea
green tea | fruit tee | camomile tea | Verveine

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**