

Wirtshaus  
**StadtAlp**

ChäsChalet Heubode Alpengarten



Menu in English:



S25



Herzlichen Dank Für Ihre Bewertung auf Tripadvisor.  
Folgen Sie uns auch auf Facebook und Instagram.



## Eventkalender Sommer Herbst 2025

|                                                            |                       |
|------------------------------------------------------------|-----------------------|
| CordonBleu Festival                                        | 04.04. bis 27.04.2025 |
| Tatar Specials                                             | 06.06. bis 29.06.2025 |
| Grill & Musig                                              | 14.06.2025            |
| ESAF Public Viewing<br>Eidg. Schwing- und ÄlplerFest Molis | So 31.08.2025         |
| Betriebsferien                                             | 14.07. bis 04.08.2025 |
| Wine und Dine<br>Gialdi e Brivio Vini Ticino               | Do 18.09.2025         |
| Chateaubriand Tage                                         | 03.10. bis 25.10.2025 |
| Kreative Pause Herbst                                      | 27.10. bis 29.10.2025 |
| Start Wintersaison<br>mit köstlichen Käsespezialitäten     | ab Do 30.10.2025      |



### Gerüstet für den Notfall!

Mit einem Defibrillator können Menschen mit einem Herz-Kreislauf-Stillstand erfolgreich wiederbelebt werden. Aus diesem Grund steht in der StadtAlp ein Defibrillator für den lebensrettenden Einsatz in Notfällen jedermann zur Verfügung. Helfen Sie mit, denn im Notfall zählt jede Sekunde!

StadtAlp OutFit powered by

ARTIGIANO



ASONI

*Gränicher*

URBAN FASHION

# Herzlich Willkommen

« Würde jede Frau ein Dirndl tragen,  
gäbe es keine Hässlichkeit mehr  
auf der Welt! »

Vivienne Westwood



*sitz zuechä*

**Dass es auch mal gesagt ist:**

Schön, Sie als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen.



## Salotigs ond Soppä



### Bunti Chalet-Salotschüssel

Bunt gemischter Blattsalat mit Gemüse-Rohkost, knusprigen ChnoblKräuterCroûtons 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

### Alpengartensalat

Grüner Blattsalat mit Melonen, Trauben und Kernen an Hausdressing

15.00



VEGETARISCH



VEGAN  
bestellbar



LAKTOSE FREI  
bestellbar



GLUTEN FREI  
bestellbar

### ToMoz

Tomaten Mozzarella mit Baslikumcreme und confitiertem Alceto Balsamico

18.00



VEGETARISCH



GLUTEN FREI  
bestellbar

### CaesarSalat

Bunter Blattsalat mit gebackenen Pouletstreifen und den gewohnten Caesar-Zutaten wie Hartkäse, Ei und Speck an unserem Hausdressing

21.00

### Sommer Soppä

Kokos-Curry-Mango-Suppe - ned typisch schwiizerisch aber uh Fein ...

15.00



VEGETARISCH



VEGAN  
bestellbar



GLUTEN FREI  
bestellbar

### Rüebli Soppä

Karotten Orangen Ingwer Suppe mit gerösteten Haselnuss Splittern

15.00



VEGETARISCH



GLUTEN FREI  
bestellbar



## 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 gehobelem Säumerhartkäse und  
etwas Rucola (Garten-Senfrauke-Pflanze)

24.00

### Tatar Klassisch

Zartes Rindstatar – wie man es kennt.

Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky

Vorspeise Hauptgang

24.00 35.00

5.00 5.00

### Tatar Heuboden

Zartes Rindstatar mit Feigensenf und Nüssen.

Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky

25.00 37.00

5.00 5.00

### Tatar de Luxe

Zartes Rindstatar exklusiv mit Trüffel und Crème Fraîche

Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky

28.00 39.00

5.00 5.00

Weitere Tatar-Variationen vom Weid bis zum See - vom Rind bis zum Fisch  
Finden Sie auf unserer separaten Tatarkarte oder via QR-Code.





**urchig und  
bekömmlech**



### **Äplermagronen**

Magronengericht mit Röstzwiebeln  
und Apfelmus

**32.00**



VEGETARISCH

### **Randenküchlein**

auf Karotten-Linsen-Püree mit Grillgemüse  
Beilage Portion Pommes Frites

**32.00**

**4.00**



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTEN FREI  
bestellbar

### **Pilzpastetli**

Blätterteigpastetli mit Edelpilzen an Kräuterrahmsauce, Risotto  
und assortiertem Gemüsebouquet

**34.00**



VEGETARISCH

### **Pouletflügeli**

Fein marinierte Pouletflügeli mit Guggelisauce a la Bernaise und  
Sweet&Chili Sauce, dazu Pommes Frites oder Salatbouquet

**32.00**

### **Fischchnoschperli**

EgliFilet gebacken im Bierteig mit Sauce Tartar und Salatbouquet

**34.00**

## Huus-Spezialitätē



### 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  
Barbecuenote, grillierten Zuchetti und Röstzwiebeln mit Veganer  
Hausgrillsauce und Pommes

31.00



VEGETARISCH



VEGAN



LAKTOSE FREI

### Gemüseröschti

Mit Gemüse und Käse überbacken

30.00



VEGETARISCH



VEGAN  
bestellbar



GLUTEN FREI  
bestellbar

### Schwiizer Cordonbleu

Schweins Cordonbleu mit Gemüsebouquet und Pommes Frites

41.00

### Cordonbleu de Luxe

Kalbs Cordonbleu mit BündnerFleisch und Trüffelkäse  
dazu Gemüsebouquet und Pommes Frites

54.00

Fleisch- Backwarendeclaration:  
Siehe Aushang Restaurant

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

# Schwiizer Fleisch Spezialitäten



## Zürich Geschnetzeltes

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

53.00

## Kalbshaxe

Fein säuberlich geschmort mit gedünsteten Morcheln an Portweinsauce  
auf Champagner-Moscarpone-Risotto und Gemüsebouquet

58.00

## Entrecôte

Swiss Premium Angus Weiderind Entrecôte mit Kräuterbutter,  
Gemüsebouquet und Kroketten

57.00



GLUTEN FREI  
bestellbar

## RiFi Madagaskar

RindsFiletmedaillon vom Irischen Weidevieh  
an Pfeffer-Rahm-Sauce vom grünen Madagaskarpfeffer  
mit Champagner-Mascarpone-Risotto

62.00



GLUTEN FREI  
bestellbar

## 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



## Gluschtigi Sommer Fondues



### ChäsFondue klassisch

Fondue Moitié-Moitié

Excellente Mischung aus Vacherin Fribourgeois und Gruyère

37.00



VEGETARISCH



GLUTEN FREI  
bestellbar

### Äpler Fondue

Fondue mit Speck und Zwiebeln

39.00



GLUTEN FREI  
bestellbar

### Fondue – Chalet de Luxe

Fondue mit Trüffeln und Champagner

48.00



VEGETARISCH



GLUTEN FREI  
bestellbar

Preis pro Person, das Fondue wird serviert ab 2 Personen.  
GlutenFreies Brot zum Fondue Zuschlag 4.00



GLUTEN FREI



för üsi liebe Chinder



Für Kinder bis 10 Jahren

### **Chicken Nuggets**

mit Pommes Frites

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



### Erdbeerragout



Erdbeerragout mit Vanilleglace – ganz originell

18.00

### Coupe Dänemark

klein oder Portion

14.00

17.00

### PannaCotta



Rahmchöpfli Chalet Art mit konfitierten Himbeeren und garniert  
mit gebackenem und cremigen Pfefferminzduett

18.00

### Apfelstrudel

Apfelstrudel mit Vanilleglace

16.00

### Eiskaffee



Nach Grossmutter Art aufgeschlagen

mit / ohne Kirsch

17.00

14.00

### Sorbettriologie



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

15.00



### Schokoküchlein

Warmes Schokoküchlein mit Flüssigkern und Vanilleglace  
(Wartezeit mind. 15.min)

17.00

### Chalet Mousse



Maracuja-PassionsFrucht-Mousse im Duett mit Tobleronemousse  
und einem Hauch von Tonka-Bohnen

18.00

### Coupe Colonel

Zitronensorbet mit Wodka



17.00



Mövenpick Glace siehe separate Karte



## Cocktails Drinks and Mocktails



### Cocktails

|                              |                                        |         |      |              |
|------------------------------|----------------------------------------|---------|------|--------------|
| <b>Pink Flamingo</b>         | Pink Grapefruitlikör, Bitterlemon.     | 17% vol | Glas | <b>13.00</b> |
| <b>Blue Ice</b>              | Brombeerlikör Spritz                   |         | Glas | <b>13.00</b> |
| <b>Martini Fiero Spritz</b>  | Zitrus-Orangen-Wermuth, Prosecco, Soda |         | Glas | <b>13.00</b> |
| <b>Hugo</b>                  | mit Holundersirup und Prosecco         |         | Glas | <b>13.00</b> |
| <b>Aperol Spritz</b>         | mit Prosecco                           |         | Glas | <b>13.00</b> |
| <b>Marito</b>                | Kräuterlikör mit Prosecco und Soda     | 27% vol | Glas | <b>12.00</b> |
| <b>Gespritzter Weisswein</b> | süss / sauer                           |         | Glas | <b>10.00</b> |
| <b>Campari Orange</b>        | oder Soda                              | 23%vol  | Glas | <b>12.00</b> |

### Mocktails alkoholfrei

|                                 |                                                       |      |  |              |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------|------|--|--------------|
| <b>Sanbitter</b>                |                                                       | 10cl |  | <b>6.00</b>  |
| <b>Sanbitter Orange</b>         |                                                       | Glas |  | <b>10.00</b> |
| <b>Hugo</b>                     | mit Holundersirup und alkoholfrei Prosecco            | Glas |  | <b>11.00</b> |
| <b>Aperol Spritz</b>            | mit alkoholfrei Aperol und alkoholfrei Prosecco       | Glas |  | <b>11.00</b> |
| <b>Basil Lime Spritz</b>        | mit alkoholfrei Basilikum Limetten Likör, Sprudel     | Glas |  | <b>11.00</b> |
| <b>Virgine Passion</b>          | mit alkoholfrei Martini, Lemon, Passionssirup, Cassis | Glas |  | <b>11.00</b> |
| <b>Blue Lagoone</b>             | mit alkoholfrei Blue Curacao, alkoholfrei Prosecco    | Glas |  | <b>11.00</b> |
| <b>Ginger Beer organics Bio</b> |                                                       | Glas |  | <b>8.00</b>  |



## Spritzigs zum Starte



### Apéro

Prosecco und Champagner:

|                             |           |       |           |        |
|-----------------------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Prosecco Goccia d'Oro       | Flûte     | 9.00  | Fl. 7.5dl | 62.00  |
| Prosecco 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:

|                                      |      |      |
|--------------------------------------|------|------|
| Monatswein                           | Glas | 8.00 |
| 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:

|                                    |      |      |
|------------------------------------|------|------|
| Monatswein                         | Glas | 8.00 |
| Cuvée Dunkelrot VdP Luzern Heidegg | Glas | 8.50 |
| Dogaia Rosso DOC 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      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg</b><br>Weingut Schloss Heidegg, Riesling Silvaner. Herrlich Frisch mit Feiner Früchtenote und doch angenehmer Pfüllig - toller Apérowein.                                                                          | <b>8.50</b> | <b>52.00</b> |
| <b>Petite Arvine AOC l'Opaline</b><br>Cave Emery, Ayent   Aromen von getrockneten Aprikosen und weissen Trauben. Vollmundig und leicht salzig im lang anhaltenden Abgang.                                                                                  | <b>9.50</b> | <b>59.00</b> |
| <b>St. Saphorin AOC Roches Brûlées</b><br>Chasselas. Erfrischende und Fruchthige Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten, blumig, vom Terroir geprägte mineralische Note (Feuerstein).                                                                        | <b>9.00</b> | <b>54.00</b> |
| <b>Dézaley AOC Chemin de Fer Grand Cru, Luc Massy</b><br>Chasselas. Lage Dézaley in Puidoux, Lavaux, Waadt   Kräftig und körperreich, reiche und nachhaltige Geschmacksnoten mit einem charakteristischen Röstton.                                         |             | <b>62.00</b> |
| <b>Pinot Gris, Heidegger</b><br>Grauburgunder   B. & P. Schuler, Weingut Heidegg   Weicher und langer Auftakt, harmonische Gaumenstruktur mit vollmundigem, kräftigem Körper, geschmeidiger und nachhaltiger Abgang. <b>Hitverdächtig!</b>                 |             | <b>61.00</b> |
| <b>Heida AOC Valais Le Zéphir</b><br>Savagnin. Cave Emery, Ayent   Duftnoten von Birne, Zitronenkräut und Zitrusfrüchten im Bouquet. Im Geschmack üppig und reichhaltig sowie einem anhaltenden Abgang.                                                    |             | <b>59.00</b> |
| <b>Prà Bianco DOC Ticino</b><br>Guido Brivio, Sauvignon Blanc, Sémillon, Chardonnay und Bianco di Merlot<br>Intensiv anhaltender Gaumen, elegant und ausgewogen, primäre Fruchtaromen von exotischen Früchten. Ganz Feine Sache!                           |             | <b>56.00</b> |
| <b>Ticino DOC Bianco di Merlot Rovere</b><br>Fruchthige Aromen von exotischen Früchten und Williamsbirnen, mit eingebundenen Rösttönen, wie Vanille und dezenter Gewürznoten.                                                                              |             | <b>69.00</b> |
| <b>Johannisberg Domaine de Ravanay AOC Valais</b><br>Chasselas. Vollmundiger und milder Wein mit Aromen von reifen Früchten, begleitet von einer rauchigen Spitze; Feine, typische Bitterkeit im Finale.                                                   |             | <b>54.00</b> |
| <b>Assemblage Coeur de Domaine Blanc AOC Valais</b><br>Marsanne, Petite Arvine, Savagnin<br>Rouvinez   Intensive Aromatik nach Zitrus- und exotischen Früchten. Im Gaumen eröffnet sich eine vollmundige und ausgewogene Struktur mit mineralischen Noten. |             | <b>58.00</b> |



## Rosé und Champagner



### Roséwein

#### Oeil-de-Perdrix AOC Château d'Auvergnier

Pinot Noir, Erfrischender, lebhafter Auftakt, Fruchtig und geschmeidig, anhaltender Abgang mit herber Note.

|          |              |
|----------|--------------|
| Glas 1dl | Flasche      |
|          | <b>56.00</b> |

#### Petula AOC Côte d'Azur, F

Grenache. Sympathische lachsfarbige Fülle und Frische. Ausdrucksvoll Fruchtig mit angenehmer Säure

|             |              |
|-------------|--------------|
| <b>8.00</b> | <b>54.00</b> |
|-------------|--------------|

### Champagner und Prosecco

Prosecco Goccia d'oro

|           |              |
|-----------|--------------|
| Fl. 7.5dl | <b>56.00</b> |
|-----------|--------------|

Champagner Veuve Clicquot

|           |              |
|-----------|--------------|
| Fl. 3.7dl | <b>56.00</b> |
|-----------|--------------|

|           |              |
|-----------|--------------|
| Fl. 7.5dl | <b>96.00</b> |
|-----------|--------------|

Champagner Dom Pérignon

|           |               |
|-----------|---------------|
| Fl. 7.5dl | <b>276.00</b> |
|-----------|---------------|



## Rotwein Schweiz

|                                                                                                                                                                                                                                                                       | Glas 1dl    | Flasche       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|
| <b>Cuvée Dunkelrot VdP Luzern Heidegg</b><br>Weingut Schloss Heidegg, Blauburgunder Zweigelt<br>In der Nase Aromen von Erdbeeren und Himbeeren.<br>Im Gaumen wirkt der Wein Frisch und Fruchtig.                                                                      | <b>8.50</b> | <b>59.00</b>  |
| <b>Dogaia Rosso DOC Ticino</b><br>Guido Brivio, 67% Gamaret 33% Merlot<br>Ein exklusiver Cuvée mit viel Wärme und Harmonie                                                                                                                                            | <b>9.50</b> | <b>65.00</b>  |
| <b>Assemblage Coeur de Domaine Rouge AOC Valais</b><br>Rubine   Cornalin, Humagne Rouge, Syrah<br>Schönes Zusammenspiel von Sauerkirschen- und Cassisaromen mit einer subtilen<br>Note von milden Gewürzen. Im Gaumen wirkt er delikat, vielschichtig und harmonisch. |             | <b>69.00</b>  |
| <b>Maienfelder Schloss Salenegg, Graubünden</b><br>Blauburgunder<br>Einladender Auftakt mit eindrücklicher Harmonie; komplexes Finale<br>mit gehaltvollen Tanninen.                                                                                                   |             | <b>65.00</b>  |
| <b>RiFlessi d'Epoca</b><br>Guido Brivio   Merlot   Ticino DOC 7, Barrique ausgebaut<br>Schöne Fruchtaromatik von Kirschen und Pflaumen, strukturierte Noten von Gewürzen<br>und schwarzem Pfeffer, harmonisch und anhaltend. Ein echtes Genusserelebnis!              |             | <b>79.00</b>  |
| <b>Vinattieri 811</b><br>80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot<br>Etwas vom Besten aus dem Tessin!                                                                                                                                                         |             | <b>114.00</b> |
| <b>Platinum DOC Ticino</b><br>Guido Brivio   Merlot   Ticino<br>Das Excellenteste von Brivio, wenn nicht sogar aus dem ganzen Tessin!                                                                                                                                 |             | <b>151.00</b> |

## Rotwein Österreich

|                                                                                                                                                                                                                    |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Blauer Zweigelt Rudolf Rabl</b><br>In der Nase intensive Noten von Weichsel und Schwarzkirschen, sowie Waldbeeren<br>und Cassis. Im Gaumen geschmeidig, vollmundig, mit samtigen Tanninen.                      | <b>59.00</b> |
| <b>Cuvée No 3 &lt;&lt;RR&gt;&gt;Rudolf Rabl</b><br>Shiraz, Merlot, Zweigelt. Üppige Fruchtaromen von roten Waldbeeren und Kirschen,<br>unterlegt mit einem Hauch von Edelholz. Im Gaumen saftige, elegante Textur. | <b>66.00</b> |



## Rotwein Italien

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



**RotWii**



## Rotwein Spanien

### Perelada MO 5 Fincas Reserva, Ampurdà DO Castillo

Merlot, Shiraz, Cabernet Franc, Grenache, Cabernet Sauvignon  
Feines Cassisaroma mit Noten von Pfeffer und Holz. Angenehm weicher  
Auftritt, gute Struktur, harmonischer Abgang. Ein kräftiger Wein.

**69.00**  
Magnum **138.00**

### Aalto Ribera del Duero Bodegas

Tempranillo. Am Gaumen dreidimensional mit konzentrierter reifer Frucht,  
Pflaumen mit Nuancen von Frischen Kräutern und einer perfekt  
eingebundenen Barrique. (\*5 Liter Flasche: Ideal ab 15 Pers. = 7 Flaschen 7,5dl)

7,5 dl **92.00**  
Magnum **184.00**  
3 Liter **368.00**  
5 Liter\* **632.00**

### Aalto PS Ribera del Duero Bodegas

Tempranillo. Komplex, kraftvoll, beerige Aromen, Note von Espresso, gut integrierte  
Tannine mit einem gehaltvollen, fruchtigen Finale. Grosses Potential! Parker 94 Pkt.

**146.00**

### Hacienda Monasterio Reserva, Ribera del Duero

Tinto Fino, Cabernet Sauvignon. Undurchdringliches Purpur. In der Nase Beeren  
und Röstnoten. Perfekt ausgewogene Säure sowie kompakte Tanninstruktur.

**110.00**

### Alión – Ribera del duero

Gemäss Vivino bei den Top 1% aller Weine weltweit von Tempus Vega Sicilia. Bester  
Tempranillo mit fast unendlichem Abgang, toller Farbe und angenehmer Intensität

7,5 dl **139.00**

### Flor de Pingus Tinto Cosecha, Ribera del Duero DO

Tempranillo. Intensives Granatrot. Frucht, Marmelade, Holz und Schokolade.  
Aromatische Frucht, schöne integrierte Tannine, mit einem langen, intensiven Abgang.

**159.00**

## Rotwein Frankreich

### Château Faugères, Grand Cru Classé AOC

Bordeaux, St. Emilion. 100% Merlot

Ein grosser Wein von Silvio 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.

7,5 dl **85.00**  
3,75 dl **49.00**



**Mer näme no eis ...**



## Spirituosen

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

## Grappa

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



**Verriesserli**



## **Rochelt**

|                                                                |     |     |      |              |
|----------------------------------------------------------------|-----|-----|------|--------------|
| Wachauer Marille                                               | 50% | vol | 2 cl | <b>18.00</b> |
| Roter Williamsbrand                                            | 50% | vol | 2 cl | <b>18.00</b> |
| Inntaler - Edler Obstler<br>aus Quitten, Williams und Himbeere | 50% | vol | 2 cl | <b>18.00</b> |
| Quitten                                                        | 50% | vol | 2 cl | <b>18.00</b> |
| Kriecherl Brand, wilde Pflaume                                 | 50% | vol | 2 cl | <b>18.00</b> |

## **Cognac**

|                          |     |     |      |              |
|--------------------------|-----|-----|------|--------------|
| Meukow V.S.O.P. Superior | 40% | vol | 4 cl | <b>16.00</b> |
| Hennessy XO              | 40% | vol | 4 cl | <b>24.00</b> |

## **Landtwing Premium Destillate Willisau**

|               |     |     |      |              |
|---------------|-----|-----|------|--------------|
| Vieille Prune | 40% | vol | 2 cl | <b>15.00</b> |
| Vielle Poiré  | 40% | vol | 2 cl | <b>15.00</b> |
| Vieille Pomme | 40% | vol | 2 cl | <b>15.00</b> |
| Himbeergeist  | 40% | vol | 2 cl | <b>15.00</b> |



## Mer näme no eis ...



### Whisky

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

### Rum

|                             |     |     |      |              |
|-----------------------------|-----|-----|------|--------------|
| Opthimus 15 Años Dominicana | 38% | vol | 4 cl | <b>15.00</b> |
| Zacapa XO Gran Reserva      | 40% | vol | 4 cl | <b>21.00</b> |

### Gin

|                             |     |     |      |              |
|-----------------------------|-----|-----|------|--------------|
| Bombay                      | 40% | vol | 4 cl | <b>13.00</b> |
| Xellent Swiss Edelweiss Gin | 40% | vol | 4 cl | <b>13.00</b> |
| Frakmont Lucerne Dry Gin    | 40% | vol | 4 cl | <b>14.00</b> |
| Hendrick's                  | 41% | vol | 4 cl | <b>14.00</b> |
| Monkey 47                   | 47% | vol | 4 cl | <b>15.00</b> |

Zusatzgetränk Für Longdrink **3.00**

### Longdrinks

|                     |     |     |      |              |
|---------------------|-----|-----|------|--------------|
| Vodka Lemon         | 40% | vol | 4 cl | <b>14.00</b> |
| Gin Tonic           | 40% | vol | 4 cl | <b>14.00</b> |
| Cuba Libre          | 40% | vol | 4 cl | <b>14.00</b> |
| Whisky Cola         | 40% | vol | 4 cl | <b>14.00</b> |
| Havana Club Cola 7J | 40% | vol | 4 cl | <b>15.00</b> |



Herzlichen Dank für Ihre Bewertung auf Tripadvisor.  
Folgen Sie uns auch auf Facebook und Instagram.

Speisekarten in der Schweiz gedruckt.



## kalt ond heiss



### 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:<br>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 RÖSTEREI



|                             |      |
|-----------------------------|------|
| 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                                    | 5.50 |
| Pfefferminz   Schwarz   Grün  <br>Fruchtschale   Kamille   Verveine |      |

|                |      |      |
|----------------|------|------|
| Cucumber Sirup | 3 dl | 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 |
| Coretto Grappa                | 8.00 |

