

Wirtshaus
StadtAlp

ChäsChalet Heubode Alpengarten



English

S25



Thank you For your rating on Tripadvisor.
Follow us on Facebook and Instagram.



Summer and Autumn 2025 Event Calendar

CordonBleu Festival	04.04. to 27.04.2025
Tatar Specials	06.06. to 29.06.2025
Grill & Musig	14.06.2025
ESAF Public Viewing of the Swiss Wrestling and Alpine Festival in Molis	Sunday, 31.08.2025
Company holidays	14.07. to 04.08.2025
Wine and Dine Gialdi e Brivio Vini Ticino	Thursday, 18.09.2025
Chateaubriand days	03.10. to 25.10.2025
Creative Break	27.10. to 29.10.2025
Start of the Winter Season with delicious cheese specialties	From thursday 30.10.2025



Prepared for emergencies!

With a defibrillator, people who have suffered cardiac arrest can be successfully resuscitated. For this reason, a defibrillator is available to everyone at StadtAlp for life-saving use in emergencies. Please help, because in an emergency, every second counts!

StadtAlp OutFit powered by

ARTIGIANO



ASONI

Gränicher

URBAN FASHION

Welcome

« If every woman wore a dirndl,
there would be no more
ugliness in the world! »

Vivienne Westwood



sitz zuechäi

Nice to welcome you as a guest in our house.



Starter



Bunti Chalet-Salotschüssel – Colorful mixed salad bowl

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



VEGETARIAN



VEGAN
orderable



LACTOSE FREE
orderable



GLUTEN FREE
orderable

Alpengartensalat – green mixed salad

Lettuce with melons, grapes and nuts served with our own house dressing

15.00



VEGETARIAN



VEGAN
orderable



LACTOSE FREE
orderable



GLUTEN FREE
orderable

ToMoz – Tomato mozzarella

Tomato and mozzarella with basil cream and confit Alceto Balsamic vinegar

18.00



VEGETARIAN



GLUTEN FREE
orderable

CaesarSalad

Colorful lettuce with baked chicken strips and the usual Caesar ingredients such as hard cheese, egg and bacon with our well-known house dressing

21.00

Sommer Soppä – Summer soups

Curry-coconut-mango soup – not typically Swiss but tasty

15.00



VEGETARIAN



VEGAN
orderable



GLUTEN FREE
orderable

Rüebli Soppä – Carrot soups

Carrot orange ginger soup with roasted hazelnut slivers

15.00



VEGETARIAN



GLUTEN FREE
orderable



Starter



Flammkuchen Chalet Art – Tarte flambée

Tarte Flambée with crème Fraîche, diced bacon, chives and roasted onions



VEGETARIAN
orderable

25.00

Chaletteller – Chalet plate

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 cheese and nuts
and arugula, drizzled with raspberry balsamic vinegar

19.00



VEGETARIAN



GLUTEN FREE
orderable

Rindscarpaccio – Beef Carpaccio

From Free-range beef with shaved hard cheese and
some rocket (garden mustard rocket plant)

24.00

Tatar Klassisch – Tatar Classic

Tender beef with Brioche Toast
Additional spirits, cognac, calvados or whisky

Appetizer Main Course

24.00 35.00

5.00 5.00

Tatar Heuboden

Tender beef with Fig mustard and nuts.
Additional spirits, cognac, calvados or whisky

25.00 37.00

5.00 5.00

Tatar de Luxe

Tender beef exclusively with truffle and crème Fraîche
Additional spirits, cognac, calvados or whisky

28.00 39.00

5.00 5.00

More tartare variations From pasture to lake - From beef to Fish
can be Found on our separate tartare menu or via QR code.





**traditional
and healthy**



Älpermagronen – Magrones Pasta Alpstyle

Dish with magrones pasta on a creamsauce,
with cheese, roasted onions and appleslices on the side

32.00



VEGETARIAN

Randenküchlein – Small beetroot cake

on carrot and lentil puree with grilled vegetables

32.00

Side dish portion of French Fries

4.00



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE
orderable

Pilzpastetli – Mushroom Pie

PuFF pastry pie with mushrooms in a herb cream sauce, risotto,
and an assorted vegetable bouquet

34.00



VEGETARIAN

Pouletflügeli – Chicken Wings

Marinated chicken wings with seasoned hollandaise
served with French Fries and green salad

32.00

Fischchnoschperli – Fish and chips

Fish and chips served with French Fries or green salad
and sauce Tartar

34.00

House specialities



Sennenburger – Mountain Burger

Our homemade beefburger with roasted bacon, roasted onions and French Fries

33.00

Plantbased 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



VEGETARIAN



VEGAN



LACTOSE FREE

Gemüseröschi – Vegetable hash browns

Hash browns with vegetables and topped with cheese

30.00



VEGETARIAN



VEGAN
orderable

Schwiizer Cordonbleu – Swiss Cordonbleu

Cordonbleu (pork) with a bouquet of vegetables and French Fries

41.00

Cordonbleu de Luxe

Veal Cordonbleu with dried meat (BündnerFleisch) and truffle cheese with vegetable bouquet and French Fries

54.00

Bakery product and Meat declaration:
see restaurant notice

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

Swiss Specialties Meat



Zürich Geschnetzeltes – Zurich sliced meat

Our popular Zurich-style sliced veal (Züricher Geschnetzeltes) is a true delight. Tender pasture-raised veal, sautéed in butter, complemented by a creamy sauce, mushrooms and served with Rösti (Swiss-style potato pancakes)

53.00

Kalbshaxe

Veal shank, braised with steamed morels in port wine sauce on champagne mascarpone risotto with a bouquet of vegetables

58.00

Entrecôte

Swiss Entrecôte on a mushroom sauce, with a bouquet of vegetables and potatoe croquettes

57.00



GLUTEN FREE
orderable

RiFi Madagaskar – Beef fillet Madagaskar

Beef Filet medallion From Irish grazing cattle with a pepper-cream sauce made From green Madagascar pepper with champagne mascarpone risotto

62.00



GLUTEN FREE
orderable

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 left as is the rest as we know it – with Café de Paris and herbs, served with Fries

59.00

Additional sides

additional vegetable bouquet

6.00

croquettes

6.00

Fries

4.00



Delicious Summer Fondue



ChäsFondue klassisch – Classic Fondue

Fondue Moitié-Moitié, excellent mix Fondue
with Vacherin Fribougois and Gruyère cheese. Per person

37.00



VEGETARIAN



GLUTEN FREE
orderable

Äipler Fondue – Mountainmens Fondue

Fondue with bacon and onions

39.00



GLUTEN FREE
orderable

Fondue Chalet de Luxe

Fondue with truFFels and champagne

48.00



VEGETARIAN



GLUTEN FREE
orderable

We can only serve Fondue for at least two persons
If requested we happily serve you glutenFree bread 4.00



GLUTEN FREE



for children



For children up to 10 years

Chicken Nuggets

with Fries

20.00

Magronen Pasta

with butter and grated cheese

18.00



VEGETARIAN

Alternatively, the kids can choose a dish from the à la carte menu, and we serve a smaller portion with a children's discount.

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





sweet and ice cream



Erdbeerragout – Strawberry ragout



Strawberry ragout with vanilla ice cream - very original

18.00

Coupe Dänemark

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce small or large

14.00 17.00

PannaCotta



PannaCotta Chalet Art with confit raspberries
and garnished with peppermint duet

18.00

Apfelstrudel – Apple strudel

Apple strudel with vanilla ice cream

16.00

Eiskaffee – Iced Caffee



In grandmother's way

with / without kirsch 17.00 14.00

Sorbettrilogie – sherbet trilogy



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

15.00



VEGAN

Schokoküchlein – warm Chocolate Cake

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

17.00

Chalet Mousse



Maracuja and passion Fruit mousse in a duet with Toblerone mousse
and a little bit of tonka beans

18.00

Coupe Colonel



Lemon Sorbet with vodka

17.00



VEGAN

Mövenpick ice cream, see the separate menu



Cocktails Drinks and Mocktails



Cocktails

Pink Flamingo Pink Grapefruitlikör, Bitterlemon.	17% vol	Glass	13.00
Blue Ice Brombeerlikör Spritz		Glass	13.00
Martini Fiero Spritz Zitrus-Orangen-Wermuth, Prosecco, Soda		Glass	13.00
Hugo mit Holundersirup und Prosecco		Glass	13.00
Aperol Spritz mit Prosecco		Glass	13.00
Marito Kräuterlikör mit Prosecco und Soda	27% vol	Glass	12.00
Gespritzer Weisswein süß / sauer		Glass	10.00
Campari Orange oder Soda	23%vol	Glass	12.00

Mocktails non alcoholic

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



**a taste
to begin**



Apéro

Prosecco and Champagne:

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

Open White Wine Selection:

Monatswein	Glass	8.00
Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg	Glass	8.50
Petite Arvine AOC l'Opaline	Glass	9.50
St. Saphorin AOC Roches Brûlées	Glass	9.00

Open Rosè Wine Selection:

Petula AOC Côte d'Azur, F	Glass	8.00
---------------------------	-------	-------------

Open Red Wine Selection:

Monatswein	Glass	8.00
Cuvée Dunkelrot VdP Luzern Heidegg	Glass	8.50
Dogaia Rosso DOC Ticino	Glass	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		Glass	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 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 Fruchttige 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 Kräftig und körperreich, reiche und nachhaltige Geschmacksnoten mit einem charakteristischen Röstton.		62.00
Pinot Gris, Heidegger Grauburgunder B. & P. Schuler; Weingut Heidegg Weicher und langer Auftakt, harmonische Gaumenstruktur mit vollmundigem, kräftigem Körper; geschmeidigen und nachhaltiger Abgang. Hitverdächtig!		61.00
Heida AOC Valais Le Zéphir Savagnin. Cave Emery, Ayent DuPtnoten von Birne, Zitronenkraut und Zitrusfrüchten im Bouquet. Im Geschmack üppig und reichhaltig sowie einem anhaltenden Abgang.		59.00
Prà Bianco DOC Ticino Guido Brivio, Sauvignon Blanc, Sémillion, Chardonnay und Bianco di Merlot Intensiv anhaltender Gaumen, elegant und ausgewogen, primäre Fruchtaromen von exotischen Früchten. Ganz Feine Sache!		56.00
Ticino DOC Bianco di Merlot Rovere Fruchttige Aromen von exotischen Früchten und Williamsbirnen, mit eingebundenen Rösttönen, wie Vanille und dezenten Gewürznoten.		69.00
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
Assemblage Coeur de Domaine Blanc AOC Valais Marsanne, Petit Arvine, Savagnin Rouvinez Intensive Aromatik nach Zitrus- und exotischen Früchten. Im Gaumen eröffnet sich eine vollmundige und ausgewogene Struktur mit mineralischen Noten.		58.00



Rose and Champagne



Rosé Wine

Oeil-de-Perdrix AOC Château d'Auvergnier

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

Glass 1dl	Bottle
	56.00

Petula AOC Côte d'Azur, F

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

8.00	54.00
-------------	--------------

Prosecco and Champagne

Prosecco Goccia d'oro

Champagner Veuve Clicquot

Champagner Dom Pérignon

	Fl. 7.5dl	56.00
Fl. 3.7dl	56.00	Fl. 7.5dl 96.00
	Fl. 7.5dl	276.00



Red Wine 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
Dogaia Rosso DOC Ticino Guido Brivio, 67% Gamaret 33% Merlot Ein exklusiver Cuvée mit viel Wärme und Harmonie	9.50	65.00
Assemblage Coeur de Domaine Rouge AOC Valais Rubine Cornalin, Humagne Rouge, Syrah Schönes Zusammenspiel von Sauerkirschen- und Cassisaromen mit einer subtilen Note von milden Gewürzen. Im Gaumen wirkt er delikat, vielschichtig und harmonisch.		69.00
Maierfelder Schloss Salenegg, Graubünden Blauburgunder Einladender Auftakt mit eindrucksvoller Harmonie; komplexes Finale mit gehaltvollen Tanninen.		65.00
RiPlessi d'Epoca Guido Brivio Merlot Ticino DOC 7, Barrique ausgebaut Schöne Fruchtaromatik von Kirschen und Pflaumen, strukturierte Noten von Gewürzen und schwarzem Pfeffer, harmonisch und anhaltend. Ein echtes Genusserelebnis!		79.00
Vinattieri 811 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot Etwas vom Besten aus dem Tessin!		114.00
Platinum DOC Ticino Guido Brivio Merlot Ticino Das Excellenteste von Brivio, wenn nicht sogar aus dem ganzen Tessin!		151.00

Red Wine Austria

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



Red Wine Italy

Valpolicella Classico DOC Ripasso Montresor	Bottle	
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		72.00
Intensiv, mit Noten von reifer Frucht und Gewürzen. Eine feine Eichenholznote rundet diesen harmonischen Wein ab.	Magnum	144.00
Millepassi Superiore Donna Olimpia 1898		89.00
Bolgheri DOC Italia Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot Ein ganz ausgewogenes und exklusives Tröpfchen. Parker 92P	Magnum	178.00
Bricco dell'Uccellone DOCG, Biacomio Bologna		106.00
Barbera, Piemont. Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität und Umfang. Langes und sehr harmonisches Finale.		
Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC, Italia		112.00
Der kleine Exklusive vom grossen Ornellaia – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot		
Sassicaia Tenuta San Guido, DOC Bolgheri		265.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Toscana. Gradliniger Charakter mit viel Rasse und Würzigkeit. Ein Sassicaia mit viel Eleganz. Wine Spectator 94P		



Red Wine



Red Wine Spain

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

Red Wine France

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**



Spirits



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 Landtwing	40% vol	2 cl	7.00
Vieille Williams Landtwing	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 Tignanella	42% vol	2 cl	19.00



Spirits



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	40%	vol	2 cl	15.00
Vielle Poiré	40%	vol	2 cl	15.00
Vieille Pomme	40%	vol	2 cl	15.00
Himbeergeist	40%	vol	2 cl	15.00



**we will take
one more ...**



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

Mixers & More For Long Drinks **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



Thank you very much For your review on Tripadvisor.
Follow us on Facebook and Instagram.

Menus printed in Switzerland.



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

homemade Lemonade:

Cucumber	5 dl	9.00
Strawberry	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 non alcoholic	3.3 dl	6.00
Erdinger Weissbier	5.0 dl	8.50
non alcoholic	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
non alcoholic	4.9 dl	7.00

Hot drinks



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI



Coffee		5.50
Espresso		5.50
Double Espresso (Doppio)		7.00
Ristretto		5.00
Cappuccino, Cup		6.00
Latte Macchiato		6.50
Coffee Melange		7.50
Hot Chocolate		6.00

Punsch Orange, Apfel, Rum, alk.Frei	5.50
Eilles-Tee in der Aroma-Pyramide	5.50
Pfefferminz Schwarz Grün	
Fruchtschale Kamille Verveine	

Cucumber Sirup	3dl	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

