



Wirtshaus
StadtAlp

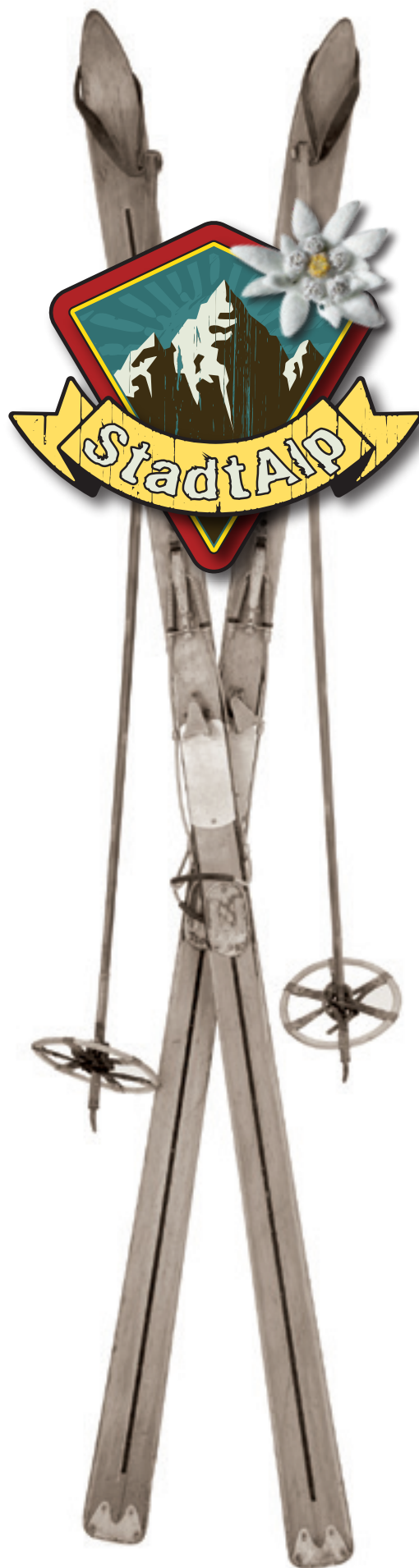
ChäsChalet
Heubode
Alpengarten

English Edition

W24/25



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



StadtAlp OutFit powered by
ARTIGIANO *Gränicher*
 URBAN FASHION
ASONI

Welcome



« How often do you ask yourself
whether you are on the right path?
The path to StadtAlp
is definitely not the wrong one. »



Nice to welcome you as a guest in our house.



Starter



Bunti Chalet-Salotschüssel

Colorful mixed salad bowl with crispy garlic-cROUTONS and nuts served with our very own House Dressing

For a minimum of 2 Persons. Per Person

13.00



VEGETARIAN



100% VEGAN
orderable



LACTOSE FREE
orderable

Wintersalat

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

15.00



VEGETARIAN



100% VEGAN
orderable



LACTOSE FREE
orderable

Hüttensalat

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

16.00



LACTOSE FREE
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



VEGETARIAN



100% VEGAN
orderable

Pumpkin soup

15.00



Flammkuchen Chalet Art

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



VEGETARIAN
orderable

25.00

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



Rindscarpaccio

From pasture-fed beef with shaved hard cheese and
some rocket (garden rocket plant)

24.00

Tatar Klassisch – Tatar Classic

Tender beef with Brioche Toast

Starter Main Course

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 tasteFul Fondue with an aromatic, Full-Flavoured cheese **37.00**

Ricola

Fondue with alpine herbs. **39.00**

Abendrot

Fondue with tomato **39.00**

Alpenglühn

Fondue with chilli **39.00**

Enzian

Fondue with blue cheese **39.00**

Äpler

Fondue with bacon and onions **39.00**

Morchel

Fondue with Morel and Allium **41.00**

Moitié Excellence

Instead of wine we prepare this Fondue with champagne. **44.00**

Chalet de Luxe

Fondue with truFFles and champagner **48.00**

Vegan Fondue only on pre-order.



Cheese Fondue



Renzo's würziges Fondue

The unique aromatic mixture contains alpine cheese
From Grisons and organic Vacherin cheese

44.00

Renzo's Excellence

The unique aromatic mixture contains alpine cheese
From Grisons and organic Vacherin cheese
Instead of wine we prepare this Fondue with champagne.

48.00

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
Patatoes	5.00
raw egg	2.00
Smoked baconstrips	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).

GlutenFree bread 4.00



Raclette specialties



With exquisite cheese and with our special “ChäsChalet Raclette-Oven”

Gourmet Raclette vom Seiler

Sarnen OW

Excellent raclette with the Force 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 diary according to old custom.

Raclette

43.00

Geräuchertes Raclette vom Seiler

Sarnen OW

The smoked cheese is made in a traditional cheese diary.

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. A Pleasure

44.00



Raclette specialties



Trüffel Raclette

The truffles cheese is made in a traditional cheese dairy.

Oberried SG

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.

Visitors with lactose intolerance are able to enjoy a 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).



Swiss Specialities



Zürich Geschnetzeltes *

Delicious sliced swiss pasture veal roasted in butter with a mushroom cream sauce and Rösti

52.00

Schwiizer Cordonbleu *

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

41.00

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

Entrecôte at least 200 gr

Swiss premium Angus Entrecôte with Café de Paris, potatoe 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

Side dish

additional vegetable bouquet	6.00
Croquettes	6.00
French Fries	4.00
Salad	6.00



Swiss Specialities



Pouletflügeli

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

30.00

Sennenburger

Juicy beefburger with roasted bacon,
Roasted onions and French Fries

32.00

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



Randenküchlein

Beetroot muffin on a carrot-lentil-puree and grilled vegetables
Served with a Portion of French Fries

30.00

4.00



Meat declaration:

Veal, pork, chicken CH | Beef CH and Ireland | Lamb Australia and New Zealand | Fish 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

Magronen Pasta

with butter and grated cheese

18.00



... or the kids are also allowed to have a dish à la carte choose 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



Sorbettrilogie – Sherbet trilogy

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



15.00

Coupe Dänemark

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce small or normal portion 14.00 17.00

Apfelstrudel – Apple strudel

Apple strudel with vanilla ice cream 16.00

Eiskaffee – Iced Caffee

with / without cherry 17.00 14.00

Schokkoküchlein – Warm Chocolate Cake

Warm chocolate cake with liquid core and Vanilla ice cream 17.00
(wait at least 15min)

Mousse duet

Gingerbread mousse in a duet Pomegranate sour cream mousse
garnished with pickled 18.00

Coupe Nesselrode

Vermicelles, vanilla ice cream, meringues with cream 17.00

Meringues

Meiringer meringues with vanilla ice cream and cream 17.00

Coupe Prune

Premium plum sorbet with Vieille Prune



17.00

Mövenpick Ice Cream see separate menu



Cocktails Drinks and Mocktails



Cocktails

Pink Flamingo Pink Grapefruitlikör, Bitterlemon.	17% vol	Glas	13.00
Blue Ice Brombeerlikör 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	27% vol	Glas	12.00
Gespritzter Weisswein süß / sauer		Glas	10.00
Campani Orange oder Soda	23%vol	Glas	12.00

Mocktails alcoholFree

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



Sparkling to start



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 Cliquot	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



White Wine

	Glas 1dl	Flasche
Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg Weingut Schloss Heidegg, Riesling Silvaner. Herrlich Frisch mit feiner Früchtenote und doch angenehmer Fülligkeit - 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 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 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, geschmeidiger und nachhaltiger Abgang. Hitverdächtig!		61.00
Heida AOC Valais Le Zéphir Savagnin. Cave Emery, Ayent Duftnoten von Birne, Zitronenkräutern und Zitrusfrüchten im Bouquet. Im Geschmack üppig und reichhaltig sowie einem anhaltenden Abgang.		59.00
Prà Bianco DOC Ticino Guido Brivio, Sauvignon Blanc, Sémillon, 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 Fruchtige Aromen von exotischen Früchten und Williamsbirnen, mit eingebundenen Rösttönen, wie Vanille und dezenter Gewürznote.		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, Petite Arvine, Savagnin Rouvinet Intensive Aromatik nach Zitrus- und exotischen Früchten. Im Gaumen eröffnet sich eine vollmundige und ausgewogene Struktur mit mineralischen Noten.		58.00



Rosé Wine

	Glas 1dl	Flasche
Oeil-de-Perdrix AOC Château d'Auvernier		56.00
Pinot Noir. Erfrischender, lebhafter Auftakt, fruchtig und geschmeidig, anhaltender Abgang mit herber Note.		
Petula AOC Côte d'Azur, F	8.00	54.00
Grenache. Sympathische lachsfarbige Fülle und Frische. Ausdrucksvoll fruchtig mit angenehmer Säure		

Champagne and Prosecco

Prosecco Goccia d' oro			Fl. 7.5dl	56.00
Champagner Veuve Cliquot	Fl. 3.7dl	56.00	Fl. 7.5dl	96.00
Champagner Dom Pérignon			Fl. 7.5dl	276.00

Our wines contain sulfates



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
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
Maienfelder 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 Genusserlebnis!		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 From 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 Whine



Red Wine From Italy

	Glass 1dl	Bottle
Valpolicella Classico DOC Ripasso Montresor		66.00
Corvina. Im Geschmack rund, warm und mit einer konzentrierten Beerigkeit nach reifen Brombeeren. Im Abgang mit subtilen und anhaltenden Röstnoten.		
LIANO Sangiovese Cabernet Umberto Cesari		72.00
Intensiv, mit Noten von reifer Frucht und Gewürzen.	Magnum	144.00
Eine feine Eichenholznote rundet diesen harmonischen Wein ab.		
Millepassi Superiore Donna Olimpia 1898		89.00
Bolgheri DOC Italia Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot	Magnum	178.00
Ein ganz ausgewogenes und exklusives Tröpfchen. Parker 92P		
Bricco dell'Uccellone DOCG, Biacomio Bologna		106.00
Barbera, Piemont. Reicher, vielpältiger Duft von bemerkenswerten 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 From Spain

Perelada MO 5 Fincas Reserva, Ampurdà DO Castillo **69.00**
 Merlot, Shiraz, Cabernet Franc, Grenache, Cabernet Sauvignon **Magnum 138.00**
 Feines Cassisaroma mit Noten von Pfeffer und Holz. Angenehm weichen
 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 Granatrof. 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



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
Ramazotti	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	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

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
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 handmade:		
Cucumber	5 dl	9.00
Erdbeer	5 dl	9.00
Passion	5 dl	9.00

Beer

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 Cider

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

Hot drinks



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
Zuschlag laktosefrei/vegan		1.50
(Hafermilch Barista)		
Heisse Schoggi		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		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

