



Wirtshaus  
**StadtAip**

**ChäsChalet**  
**Heubode**  
**Alpengarten**

**English Edition**

W22/23



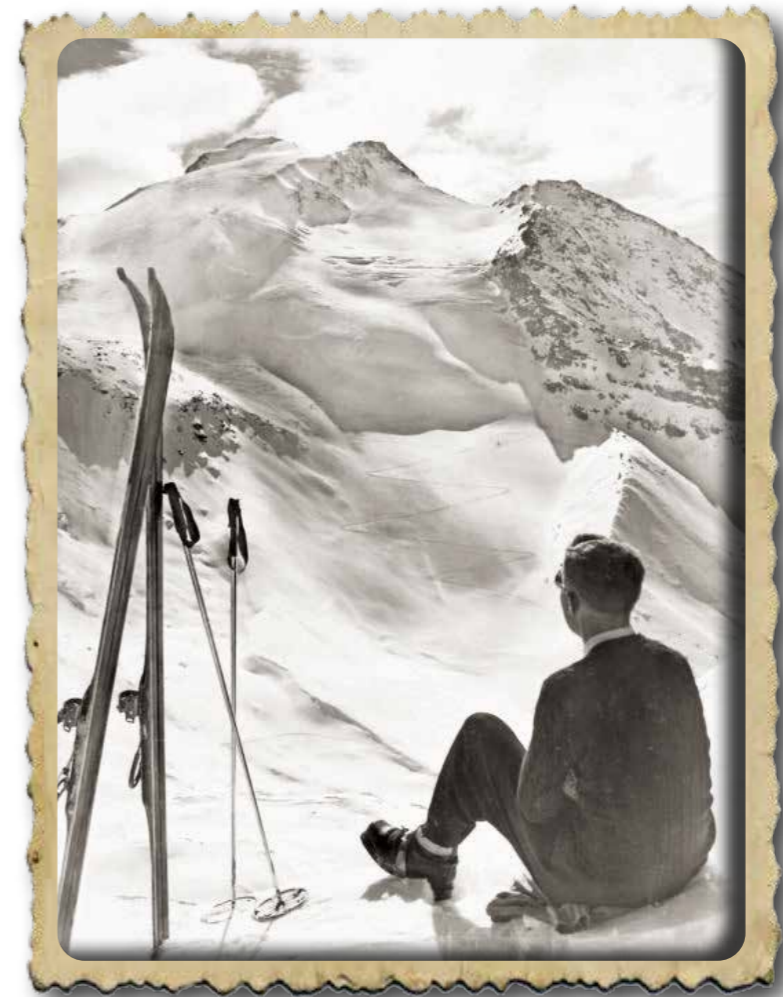
Thank you for your review on Tripadvisor.  
Also Follow us on Facebook and Instagram.



# Welcome

« Temptations  
should you give in.  
Who knows if they come back.»

OSCAR WILDE



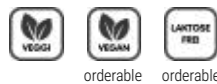
Nice to welcome you as a guest in our house.



### 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

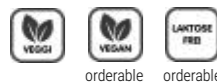
12.00



### Wintersalat

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

14.00



### Hüttensalat

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

15.00



### 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 yummy ...

14.00

Pumpkin soup

14.00



### Flammkuchen Chalet Art

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



24.00

### Tatar Klassisch – Tatar Classic

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

Starter Main Course

23.00 33.00

4.00 4.00

### Tatar Heuboden

Tender beef with fig mustard and nuts.  
Additional Spirits, cognac, calvados or whisky

24.00 35.00

4.00 4.00

### Tatar de Luxe

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

26.00 37.00



4.00 4.00



<b>Moitié Moitié</b>	Fondue-Mixture made of Vacherin Fribourgeois and Gruyère. It is a really creamy and tasteful Fondue with an aromatic, Full-Flavoured cheese	<b>35.00</b>
<b>Ricola</b>	Fondue with alpine herbs.	<b>37.00</b>
<b>Abendrot</b>	Fondue with tomato	<b>38.00</b>
<b>Alpenglühn</b>	Fondue with chilli	<b>38.00</b>
<b>Enzian</b>	Fondue with blue cheese	<b>39.00</b>
<b>Äpler</b>	Fondue with bacon and onions	<b>39.00</b>
<b>Morchel</b>	Fondue with Morel and Allium	<b>40.00</b>
<b>Moitié Excellence</b>	Instead of wine we prepare this Fondue with champagne.	<b>41.00</b>
<b>Chalet de Luxe</b>	Fondue with truffles and champagner	<b>46.00</b>

Vegan Fondue only on pre-order.



<b>Renzo's würziges BIO Fondue</b>	The unique aromatic mixture contains organic alpine cheese From Grisons and organic Vacherin cheese with cater for a happy faces.	 <b>42.00</b>
<b>Renzo's Excellence</b>	The unique aromatic mixture contains organic alpine cheese From Grisons and organic Vacherin cheese Instead of wine we prepare this Fondue with champagne.	 <b>46.00</b>
<b>Extra Side Dishes:</b>		
	Portion of house made, marinated pears	<b>9.00</b>
	Freshly sliced pineapple pieces	<b>9.00</b>
	vegetable bouquet	<b>8.00</b>
	Pearl onions, gherkin pickles and corncobs	<b>6.00</b>
	Patatoes	<b>5.00</b>
	raw egg	<b>2.00</b>
	Smoked baconstrips	<b>10.00</b>
	Smoked ham From Graubünden	<b>12.00</b>
	Smoked sausage	<b>11.00</b>

We can only serve Fondue for at least two persons (veganFondue for one person).

GlutenFree bred 4.00



## Raclette specialties



### Gourmet Raclette vom Seiler

Excellent raclette with the force of the Swiss mountains, six months matured in a mountain cave. Rewarded with the Swiss Cheese Award.

Sarnen OW

**39.00**

### BIO Raclette von Renzo Blumenthal

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

Organic Raclette

Vella GR



**41.00**

### Geräuchertes Raclette vom Seiler

The smoked cheese is made in a traditional cheese dairy.

Sarnen OW

**41.00**

### BIO Bergchäs Raclette mit Rosa Pfefferbeeren von Rosalie

A special taste experience

Delicate Raclette with pink pepper berries from BIO production in Swiss alps. Rewarded with the Swiss Cheese Award.

Gais AA



**41.00**

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



## Raclette specialties



### Steinpilz Raclette aus dem Entlebuch

A Raclette from our region in Entlebuch from the family Renggli-Vogel.

Schüpfheim LU

Refined with fine Porcini mushrooms. A pleasure

**43.00**

### Trüffel Raclette

The truffles cheese is made in a traditional cheese dairy.

Oberried SG

**46.00**

### Extra Side Dishes:

Vegetable bouquet

**8.00**

Portion of house made, marinated pears

**9.00**

Freshly sliced pineapple pieces

**9.00**

Smoked bacon strips

**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 corn cobs.

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).



**Zürich Geschnetzeltes \***

Delicious sliced swiss pasture veal roasted in butter with a mushroom cream sauce and thinly sliced Fried potatoes **49.00**

**Schwiizer Cordonbleu \***

Cordon bleu (Pork) with a bouquet of vegetables and French Fries (wait at least 20min) **39.00**

**Cordonbleu de Luxe \***

Excellent: veal cordonbleu Filled with smoked beef and trufffle raclette with a bouquet of vegetables and French Fries **54.00**

**Entrecôte**

Swiss premium Angus Entrecôte with Café de Paris, potatoe croquettes and a bouquet of vegetables **55.00**

**RiFi Madagaskar**

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 **59.00**

\* These dishes take a little while because they are Freshly and gently cooked or Fried.

Meat declaration:  
Veal, Beef, Pork, Chicken CH



**Pouletflügeli**

Delicious marinated chicken wings with sauce la Bernaise, Fries or a green bouquet of salad. **27.00**

**Sennenburger**

Juicy beefburger with roasted bacon, Roasted onions and French Fries **31.00**

**Sennenburger Vegi**

Juicy cottage cheese burger with cranberries, apples, roasted onions and French Fries or salad **29.00**



**Randenküchlein**

Beetroot muffin on a carrot-lentil-puree and grilled vegetables Served with a Portion of French Fries **28.00**  
**4.00**





## for children



For children up to 10 years

### Chicken Nuggets

with Fries

19.00

### Magronen Pasta

with butter and grated cheese

16.00



... 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.

Allergies 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.



## sweet and ice cream



### Erdbeerragout – Strawberry ragout

Strawberry ragout with vanilla ice cream - very original

16.00

### Coupe Dänemark

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce small or normal portion 12.00 16.00

### Caramelchöpfli – Caramel pudding

refined with rosemary with / without cream 11.00 10.00

### Apfelstrudel – Apple strudel

Apple strudel with vanilla ice cream 16.00

### Eiskaffee – Iced Caffee

with / without cherry 15.00 13.00

### Citron Tartlette

Citron Meringuée Tartlette with marinated berries and blueberry cheesecake ice cream 16.00

### Schokkoküchlein – Warm Chocolate Cake

Warm chocolate cake with liquid core and Vanilla ice cream (wait at least 15min) 16.00

### Coupe Colonel

Lemon Sorbet with vodka 16.00

Mövenpick ice cream see separate map



## Sparkling to start



### Apéro

Blue Ice Brombeerlikör Spritz - Hausspezialität	Glas	12.00
Pink Flamingo Pink Grapefruitlikör, Bitterlemon. 17% vol	Glas	12.00
Martini Fiero Spritz Zitrus-Orangen-Wermuth, Prosecco, Soda	Glas	12.00
Hugo mit / ohne Alkohol	Glas	12.00 / 9.00
Aperol Spritz mit Prosecco mit / ohne Alkohol	Glas	12.00 / 9.00
Gespritzter Weisswein süss / sauer	Glas	8.00

Prosecco Goccia d'Oro	Flûte	9.00	Fl. 7.5dl	62.00
Prosecco Hibiskus mit Blüte	Flûte	12.00		
Champagner Lanson Brut	Fl. 3.7dl	49.00	Fl. 7.5dl	96.00
Champagner Lanson Brut			Magnum	198.00
Champagner Dom Pérignon			Fl. 7.5dl	276.00

Weisswein offen:

Monatswein weiss – Eine Empfehlung nach Gusto vom Hüttenwart Roger Jenni;				
Fragen Sie ungeniert nach deren Aktualität	1dl	8.00		
Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg	1dl	7.50		
Petite Arvine AOC l'Opaline	1dl	8.50		
St. Saphorin AOC Roches Brûlées	1dl	8.00		

Roséwein offen:

Pedula AOC Côte d'Azur, F	1dl	7.50		
Marito Kräuterlikör mit Prosecco und Soda	27% vol Glas	12.00		

Campani	23% vol	4cl	8.00
Campani Orange	23% vol	Glas	10.00
Martini bianco / rosso	15% vol	4cl	8.00
Cynar	16.5% vol	4cl	8.00
Averna	29% vol	4cl	8.00

Sanbitter alkoholfrei	1dl	6.00
Sanbitter Orange, alkoholfrei	Glas	9.00
Ginger Beer organics Bio	Glas	8.00



## White Wine



### White Wine

Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg	7.5dl	52.00
Weingut Schloss Heidegg, Riesling Silvaner. Herrlich Frisch mit Feiner Früchtenote und doch angenehm Füllig - toller Apérowein.	1dl	7.50

Petite Arvine AOC l'Opaline	7.5dl	59.00
Cave Emery, Agent   Aromen von getrockneten Aprikosen und weissen Trauben. Vollmundig und leicht salzig im lang anhaltenden Abgang.	1dl	8.50

St. Saphorin AOC Roches Brûlées	7.5dl	54.00
Erfrischende und fruchtige Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten, blumig, vom Terroir geprägte mineralische Note (Feuerstein).	1dl	8.00

Dézaley AOC Chemin de Fer Grand Cru, Luc Massy	7.5dl	62.00
Lage Dézaley in der Gemeinde Puidoux, Lavaux, Waadt   Kräftig und körperreich, reiche und nachhaltige Geschmacksnoten mit einem charakteristischen Röstton.		

Pinot Gris, Heidegger	7.5dl	61.00
Grauburgunder   B. & P. Schuler, Weingut Heidegg   Weicher und langer Auftakt, harmonische Gaumenstruktur mit vollmundigem, kräftigem Körper, geschmeidiger und nachhaltiger Abgang. <b>Hitverdächtig!</b>		

Heida AOC Valais Le Zéphir	7.5dl	59.00
Cave Emery, Agent   Duftnoten von Birnen und Zitronenkraut sowie Zitrusfrüchten im Bouquet. Im Geschmack üppig und reichhaltig sowie einem anhaltenden Abgang.		

Prà Bianco DOC Ticino	7.5dl	56.00
Guido Brivio, Sauvignon Blanc, Sémillion, Chardonnay und Bianco di Merlot Intensiv anhaltender Gaumen, elegant und ausgewogen, primäre Fruchtaromen von exotischen Früchten. Ganz Feine Sache!		

Ticino DOC Bianco di Merlot Rovere	7.5dl	69.00
Fruchtige Aromen von exotischen Früchten und Williamsbirnen, mit eingebundenen Rösttönen, wie Vanille und dezenter Gewürznoten.		

Johannisberg Domaine de Ravanay AOC Valais	7.5dl	54.00
Vollmundiger und milder Wein mit Aromen von reifen Früchten, begleitet von einer rauchigen Spitze; Feine, typische Bitterkeit im Finale.		

Assemblage Coeur de Domaine Blanc AOC Valais	7.5dl	58.00
Rubine   Intensive Aromatik nach Zitrus- und exotischen Früchten. Im Gaumen eröffnet sich eine vollmundige und ausgewogene Struktur mit mineralischen Noten.		





## Rosé wine

<b>Oeil-de-Perdrix AOC Château d'Auvernier</b> Erfrischender, lebhafter Auftakt, Fruchtig und geschmeidig, anhaltender Abgang mit herber Note.	7.5dl	<b>56.00</b>
<b>Petula AOC Côte d'Azur, F</b> Sympathische lachsfarbige Fülle und Frische. Ausdrucksvoll Fruchtig mit angenehmen Säure	1dl	<b>54.00 8.00</b>

## Champagne and Prosecco

<b>Prosecco Goccia d'oro</b>	7.5dl	<b>56.00</b>
<b>Champagner Lanson Brut</b>	3.75dl 7.5dl Magnum	<b>49.00 96.00 190.00</b>
<b>Champagner Dom Pérignon</b>	7.5dl	<b>276.00</b>

Unsere Weine enthalten Sulfate



## Red Wine Swiss

<b>Cuvée Dunkelrot VdP Luzern Heidegg</b> Weingut Schloss Heidegg, Blauburgunder Zweigelt In der Nase Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Im Gaumen wirkt der Wein Frisch und Fruchtig.	7.5dl 1dl	<b>59.00 8.50</b>
<b>Dogaia Rosso DOC Ticino</b> Guido Brivio, 67% Gamaret 33% Merlot Ein exklusiver Cuvée mit viel Wärme und Harmonie	7.5dl 1dl	<b>65.00 9.50</b>
<b>Assemblage Coeur de Domaine Rouge AOC Valais</b> 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.	7.5dl	<b>69.00</b>
<b>Maienfelder Schloss Salenegg, Graubünden</b> Blauburgunder Einladender Auftakt mit eindrücklicher Harmonie; komplexes Finale mit gehaltvollen Tanninen.	7.5dl	<b>65.00</b>
<b>Riflessi d'Epoca</b> Guido Brivio   Merlot   Ticino DOC 7, Bannique ausgebaut Schöne Fruchtanomatik von Kirschen und Pflaumen, strukturierte Noten von Gewürzen und schwarzem Pfeffer; harmonisch und anhaltend. Ein echtes Genusserelebnis!	7.5dl	<b>79.00</b>
<b>Platinum DOC Ticino</b> Guido Brivio   Merlot   Ticino Das Excellenteste von Brivio, wenn nicht sogar aus dem ganzen Tessin!	7.5dl	<b>151.00</b>

## Red Wine Austria

<b>Blauer Zweigelt Rudolf Rabl</b> In der Nase intensive Noten von Weichsel und Schwarzkirschen, sowie Waldbeeren und Cassis. Im Gaumen geschmeidig, vollmundig, mit samtigen Tanninen.	7.5dl	<b>59.00</b>
<b>Cuvée No 3 &lt;&lt;RR&gt;&gt;Rudolf Rabl</b> Üppige Fruchtaromen von roten Waldbeeren und Kirschen, unterlegt mit einem Hauch von Edelholz. Im Gaumen saftige, elegante Textur.	7.5dl	<b>66.00</b>



## Red Wine Italy

**Valpolicella Classico DOC Ripasso Montresor** 7,5 dl **66.00**  
 Im Geschmack rund, warm und mit einer konzentrierten Beerigkeit nach reifen Brombeeren. Im Abgang mit subtilen und anhaltenden Röstnoten.

**LIANO Sangiovese Cabernet Umberto Cesari** 7,5 dl **72.00**  
 Intensiv, mit Noten von reifer Frucht und Gewürzen. Eine feine Eichenholznote rundet diesen harmonischen Wein ab.  
 3 Liter Flasche: ideal ab 10 Personen **Magnum 144.00**  
 9 Liter Flasche: ideal ab 30 Personen **3 Liter 288.00**  
**9 Liter 864.00**  
 Magnum (1.5 Liter), Doppel Magnum (3 Liter), Jeroboam (5 Liter), Salmanasar (9 Liter)

**Millepassi Superiore Donna Olimpia 1898** 7,5 dl **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, Giacomo Bologna** 7,5 dl **106.00**  
 Barbera, Piemont. Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität und Umfang. Langes und sehr harmonisches Finale. **Fl. 3.7dl 59.00**

**Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC, Italia** 7,5 dl **112.00**  
 Der kleine Exklusive vom grossen Ornellaia – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

**Sassicaia Tenuta San Guido, DOC Bolgheri** 7,5 dl **265.00**  
 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | Toscana. Gradliniger Charakter mit viel Klasse und Würzigkeit. Ein Sassicaia mit viel Eleganz. Wine Spectator 94P



## Red Wine Spain

**Perelada MO 5 Fincas Reserva, Ampurdà DO Castillo** 7,5 dl **69.00**  
 Feines Cassisaroma mit Noten von Pfeffer und Holz. Angenehm weicher Auftakt, gute Struktur, harmonischer Abgang. Ein kräftiger Wein. **Magnum 138.00**

**Aalto Ribera del Duero Bodegas** 7,5 dl **92.00**  
 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 **Magnum 184.00**  
**3 Liter 368.00**  
**5 Liter\* 632.00**  
 Magnum (1.5 Liter), Doppel Magnum (3 Liter), Jeroboam (5 Liter), Salmanasar (9 Liter)

**Aalto PS Ribera del Duero Bodegas** 7,5 dl **146.00**  
 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** 7,5 dl **110.00**  
 Tinto Fino, Cabernet Sauvignon. Undurchdringliches Purpur. In der Nase Beeren und Röstnoten. Perfekt ausgewogene Säure sowie kompakte Tanninstruktur.

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

**Flor de Pingus Tinto Cosecha, Ribera del Duero DO** 7,5 dl **159.00**  
 Tempranillo. Intensives Granatrot. Frucht, Marmelade, Holz und Schokolade. Aromatische Frucht, schöne integrierte Tannine, mit einem langen, intensiven Abgang.

## Red Wine France

**Château Faugères, Grand Cru Classé AOC** 7,5 dl **85.00**  
 Bordeaux, St. Emilion **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.



## Open wines and small bottles



### Open wines and exclusive small bottles 37.5cl

White:

Monatswein weiss – Eine Empfehlung nach Gusto vom Hüttenwart Roger Jenni; Fragen Sie ungeniert nach deren Aktualität	1dl	<b>8.00</b>
Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg	1dl	<b>7.50</b>
Petite Arvine AOC l’Opaline	1dl	<b>8.50</b>
St. Saphorin AOC Roches Brûlées	1dl	<b>8.00</b>

Rosé:

Pedula AOC Côte d’Azur F	1dl	<b>7.50</b>
--------------------------	-----	-------------

Red:

Monatswein rot EU – Eine Empfehlung nach Gusto vom Hüttenwart Roger Jenni; Fragen Sie ungeniert nach deren Aktualität	1dl	<b>9.00</b>
Cuvée Dunkelrot VdP Luzern Heidegg	1dl	<b>8.50</b>
Dogaia Rosso DOC Ticino	1dl	<b>9.50</b>
Bricco dell’Uccellone IT	Flasche 3,75dl	<b>59.00</b>
Château Faugères FR	Flasche 3,75dl	<b>49.00</b>



## Spirits



### Spirits

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

### Grappa

Grappa Amarone Paesanella	41% vol	2cl	<b>9.00</b>
Grappa Brunello Paesanella	41% vol	2cl	<b>9.00</b>
Grappa Moscato Paesanella	41% vol	2cl	<b>9.00</b>
Grappa Berta Bric del Gaian, Moscato	43% vol	2cl	<b>16.00</b>
Grappa Berta Tre Soli Tre	43% vol	2cl	<b>16.00</b>
Grappa Berta Roccanivo 2009	43% vol	2cl	<b>16.00</b>
Grappa Berta Magia 2004	44% vol	2cl	<b>18.00</b>
Grappa Sassicaia Bariques 2008	40% vol	2cl	<b>17.00</b>
Grappa Nonino Riserva 5Anni Bariques	43% vol	2cl	<b>17.00</b>
Grappa Tignanello	42% vol	2cl	<b>17.00</b>



### Rochelt

Wachauer Marille	50%	vol	2cl	<b>17.00</b>
Roter Williamsbrand	50%	vol	2cl	<b>17.00</b>
Inntaler - Edler Obstler aus Quitten, Williams und Himbeere	50%	vol	2cl	<b>17.00</b>
Quitten	50%	vol	2cl	<b>16.00</b>
Kriecherl Brand, wilde Pflaume	50%	vol	2cl	<b>17.00</b>

### Cognac

Meukow V.S.O.P. Superior	40%	vol	4cl	<b>15.00</b>
Hennessy XO	40%	vol	4cl	<b>24.00</b>

### Urs Hecht Destillate Gunzwil

Vieille Prune	40%	vol	2cl	<b>13.00</b>
Vielle Williams	40%	vol	2cl	<b>13.00</b>
Vieille Pomme	40%	vol	2cl	<b>13.00</b>
Kirsch Teresa	40%	vol	2cl	<b>13.00</b>



### Whisky

Whisky Jack Daniel's Old N°7	43%	vol	4cl	<b>12.00</b>
BuFFalo Trace Bourron	40%	vol	4cl	<b>13.00</b>
Chivas Regal Scotch 12Years	40%	vol	4cl	<b>13.00</b>
GlenFarclas Malt Whisky 15 Years	40%	vol	4cl	<b>14.00</b>

### Rum

Black Tears Cuban	35%	vol	4cl	<b>12.00</b>
Opthimus 15 Años Dominicana	38%	vol	4cl	<b>15.00</b>
Zacapa XO Gran Reserva	40%	vol	4cl	<b>21.00</b>

### Gin

Xellent Swiss Edelweiss Gin	40%	vol	4cl	<b>12.00</b>
Bombay Sapphire	40%	vol	4cl	<b>13.00</b>
Hendrick's	41%	vol	4cl	<b>14.00</b>
Fritschl's Gin, Zunft zu Safran	45%	vol	4cl	<b>14.00</b>
Monkey 47	47%	vol	4cl	<b>15.00</b>

Zusatzgetränk für Longdrink **3.00**

### Longdrinks

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



## hot and cold



### Softdrinks

Valsler Classic	3.3 dl	<b>5.50</b>
	7.5 dl	<b>9.00</b>
Valsler Silence	3.3 dl	<b>5.50</b>
	7.5 dl	<b>9.00</b>
Coca-Cola	3.3 dl	<b>5.50</b>
Coca-Cola zero	3.3 dl	<b>5.50</b>
Sprite	3.3 dl	<b>5.50</b>
Rivella Rot od. Blau	3.3 dl	<b>5.50</b>
Tonic Water	2.0 dl	<b>5.50</b>
Bitter Lemon	2.0 dl	<b>5.50</b>
Trojka Energy	2.5 dl	<b>6.00</b>
Orangensaft	2.0 dl	<b>6.00</b>
Apfelschorle	3.3 dl	<b>5.50</b>
Fanta	3.3 dl	<b>5.50</b>

### Lemonade Homemade

Passionsfrucht	5.0 dl	<b>8.50</b>
Erdbeer	5.0 dl	<b>8.50</b>

Thank you for your understanding regarding our Hahnenwasser philosophy:

We serve high-quality cuisine and this includes high-quality mineral water. So we can serve the still water just like the carbonated water perfectly at four degrees Celsius and in the analogous beautiful and hygienic reusable glass bottles. For these reasons we do not sell „tap water“.

### Beer

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

### Ramseier Cider

Suure Moscht 4.0%VOL	4.9 dl	<b>7.00</b>
Alkoholfrei	4.9 dl	<b>7.00</b>

### Hot drinks

Kaffee	<b>4.80</b>
Espresso	<b>4.80</b>
Doppelter Espresso (Doppio)	<b>6.50</b>
Ristretto	<b>4.50</b>
Cappuccino, Schale	<b>5.50</b>
Latte Macchiato	<b>6.00</b>
Kafi Melange	<b>7.00</b>
Heisse Schoggi	<b>5.00</b>
Punsch Orange, Apfel, Rum, alk.frei	<b>5.00</b>
Glas Tee div. Aromas	<b>5.00</b>
Kaffee Zwetschge, Luz, Träsch	<b>6.50</b>
Glühwein, Holdrio, Jagertee	<b>6.50</b>
ChaletKafi, das Spezielle	<b>9.00</b>
StadtAlpKafi Melange Baileys	<b>9.00</b>
Kafi Flämmli	<b>9.00</b>
Coretto Grappa	<b>8.00</b>