



Wirtshaus
StadtAip

ChäsChalet
Heubode
Alpengarten

W22/23



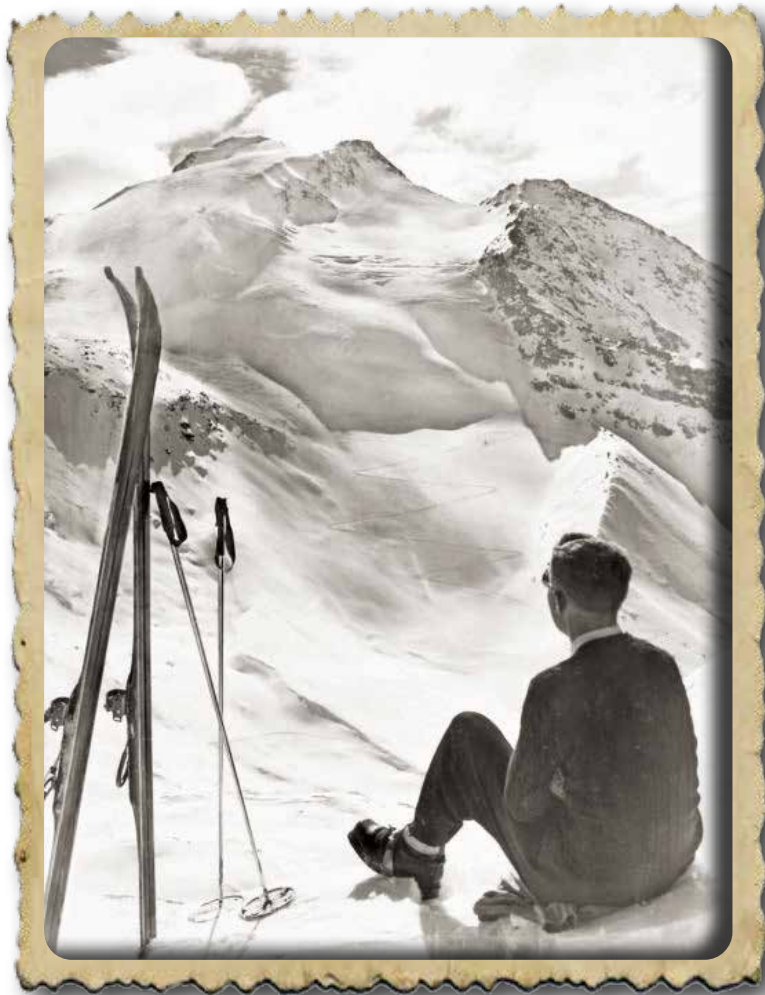
Herzlichen Dank für Ihre Bewertung auf Tripadvisor.
Folgen Sie uns auch auf Facebook und Instagram.



Herzlich Willkommen

« Versuchungen
sollte man nachgeben.
Wer weiss, ob sie wiederkommen.»

OSCAR WILDE



Dass es auch mal gesagt ist:

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



Salotigs ond Soppä



Bunti Chalet-Salotschüssel

Bunt gemischte Salatschüssel
mit knusprigen ChnobliKräuterCroûtons und Kernen
an Original-Hausdressing
mitten auf den Tisch, ab 2 Personen, pro Pers.

12.00



bestellbar

bestellbar

Wintersalat

Grüner Blattsalat mit Orangen, Granatapfel und Nüssen
an Original-Hausdressing

14.00



bestellbar

bestellbar

Hüttensalat

Bunter Blatt- und Nüsslisalat mit Speck und Ei
an Original-Hausdressing

15.00



bestellbar

GitziChäs-Salat

Lauwarmer ZiegenFrischkäse im gebratenen Kräuterspeckmantel
auf Eisberg-Rucolasalat mit Feigenbalsamico.

18.00

Soppä

Curry-Kokos-Mango-Suppe *

14.00

*ned typisch schwiizerisch aber uh Fein...

Kürbiscrème-Suppe

14.00



Vorspiise



Flammkuchen Chalet Art

Flammkuchen mit Crème Fraîche, Speckwürfel, Schnittlauch und Röstzwiebeln



bestellbar

24.00

Tatar Klassisch

Zartes Rindstatar – wie man es kennt.

Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky

Vorspeise Hauptgang

23.00 33.00

4.00

Tatar Heuboden

Zartes Rindstatar mit Feigensenf und Nüssen.

Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky

24.00 35.00

4.00

Tatar de Luxe

Zartes Rindstatar exklusiv mit Trüffel und Crème Fraîche.

Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky

26.00 37.00

4.00



ChäsFondue



Moitié Moitié

Fondue-Mischung aus Vacherin Fribourgeois und Gruyère,
sehr sämiges und geschmackvolles Fondue mit würzig-rezentem Aroma **35.00**

Ricola

Fondue mit Alpenkräutern. Wer hät's erfunde? **37.00**

Abendrot

Fondue mit Tomaten **38.00**

Alpenglühn

Fondue mit Peperoncini **38.00**

Enzian

Fondue mit Blauschimmelkäse **39.00**

Äpler

Fondue mit Speck und Zwiebeln **39.00**

Morchel

Fondue mit Morcheln und Lauchstreifen **40.00**

Moitié Excellence

Fondue ohne Wein nur mit Champagner **41.00**

Chalet de Luxe

Fondue mit Trüffeln und Champagner **46.00**

Veganes Fondue nur auf Vorbestellung.



ChäsFondue



Renzo's würziges BIO Fondue

Die einmalige, unvergleichliche und würzige Fondue Mischung von Renzo Blumenthal bestehend aus Bündner Bio Bergkäse und Bio Vacherin sorgt mit dem aromatischen Geschmack für strahlende Gesichter.



42.00

Renzo's Excellence

Würzige BIO Fondue Mischung von Renzo Blumenthal ohne Wein nur mit Champagner



46.00

Beilage Schäleli

Extra Portion hausmarinierte Binnen-Stückli	9.00
Frisch aufgeschnittene Ananas Stückli	9.00
Gemüsebouquet	8.00
Saunes - Silberzwiebeli, Essiggurken und Maisköbli.	6.00
Kartoffeln	5.00
Rohes Ei	2.00
Geräucherte Speckstreifen	10.00
Bündner Rohschinken	12.00
Landjäger	11.00

Preis pro Person, das Fondue wird serviert ab 2 Personen.

Glutenfreies Brot zum Fondue Zuschlag 4.00



Raclette Spezialität



Gourmet Raclette vom Seiler

Sarnen OW

Ursprung prägt den Charakter!

In jedem Stück Seiler Käse steckt die natürliche Kraft der Berge. Tief im Giswiler-Stollen lagert und reift dieser legendäre Raclette 6 Monate im eigenen Höhlenkeller. Seine hervorragende Schmelzbarkeit, die feine, cremige Konsistenz und der typische Geschmack machen den Seiler Raclette zum exzellenten Käse, der bereits mehrfach mit dem Swiss Cheese Award ausgezeichnet wurde.

39.00

BIO Raclette von Renzo Blumenthal

Vella GR

Der BIO-Raclettekäse wird mit viel Fingerspitzengefühl verarbeitet und während mind. 3 Monaten gehegt und gepflegt. Ein besonderer Raclette-Genuss aus dem Bündnerland vom sympathischen Mister Schweiz 2005.



41.00

Geräuchertes Raclette vom Seiler

Sarnen OW

Der Käse wird in der Käserei Seiler in Sarnen, nach alter Tradition und überliefertem Wissen hergestellt. Feinstes Raucharoma zeichnet diesen grossartigen Raclette aus. Dank der traditionellen Räucherung dringen die Aromen tief in den Käse. Der Geschmack des Raclettes wird dadurch verstärkt und ist besonders in der Kombination mit Kartoffeln ein Genuss! Unser Geheimtipp, den Sie auf keinen Fall verpassen sollten!

41.00

BIO Bergchäs Raclette mit Rosa Pfefferbeeren von Rosalie

Gais AA

Ein besonderes Geschmackserlebnis mit der pfeffrigen Note und den orientalisches anmutenden Duftnoten der Rosa Beere. Dieser besondere Raclettekäse zeichnet sich durch seine hervorragenden Schmelzeigenschaften und die besondere Würze aus. Mit dem Swiss Cheese Awards ausgezeichnete Raclettekäse. Umweltbewusste Produktion und die Herstellung hochwertiger Qualitätskäse prägen die Berg-Käserei Gais.



41.00

Wussten Sie? Rosa Pfeffer gehört nicht - wie oft gemeint - zu den Pfeffergewächsen, sondern zur selben Familie wie Mango und Pistazien.

Mit dem ChäsChalet-Öfeli am Tisch vom ChäsLaib gestrichen.



Raclette Spezialitäten



Steinpilz Raclette aus dem Entlebuch

Schüpfheim LU

Ein feiner, cremiger Raclette aus der Bergkäserei Oberberg Schüpfheim der Familie Renggli-Vogel. Aus hochwertigen natürlichen Rohstoffen mit feinen Steinpilzen verfeinert. Lassen Sie sich überraschen und begeistern, wie köstlich die Steinpilze im Käse schmecken. Ein exquisiter Genuss!

43.00

Trüffel Raclette

Oberriet SG

Unser Luxus Raclette mit würzigem Trüffel von der Rheintaler Dorfkäserei Oberriet ist Raclette-Genuss vom Feinsten. Aus hochwertigen natürlichen Rohstoffen haben die Käser die perfekte Mischung aus zartschmelzendem Käse- und edlem Trüffel-Geschmack geschaffen.

46.00

Beilage Schäleli

Gemüsebouquet	8.00
Extra Portion hausmarinierte Birnen-Stückli	9.00
Frisch aufgeschnittene Ananas Stückli	9.00
Geräucherte Speckstreifen „zum Bräteln“	10.00
Bündner Rohschinken	12.00
Landjäger	11.00

Preis pro Person, das Raclette wird serviert ab 2 Personen.

230g Raclette-Käse pro Portion mit Gschwellti, Silberzwiebeli, Essiggurken und Maisköbli.

Für Hungrige: zusätzlich 230g Raclette zum halben Portionenpreis

Auch **laktoseintolerante** Besucher können ein ChäsChalet Raclette genießen! Käse ab der Festigkeitsstufe „Halbhart“ sind laktosefrei, da der Milchzucker schon während dem Käse-Reifungsprozess verwertet wird. Auch laktosefreier Käse kann Laktose-Spuren von bis zu 0,1 g je 100 g (max. Grenzwert) enthalten.

Für Allergiker: Falls Ihren Wünschen auf der Karte noch nicht gerecht wurde, bitte wenden Sie sich vor der Reservierung an uns, damit wir Ihnen eine geeignete Alternative anbieten können.



Schwiizer Spezialitate



Zürich Geschnetzeltes *

Unser beliebtes Zürich Geschnetzeltes ist ein wahrer Hochgenuss.
Leckeres Schweizer Weide-Kalbfleisch in Butter angebraten, abgerundet
mit Rahmsauce und Champignons, mit Freiamter-Rösti **49.00**

Schwiizer Cordonbleu *

Schweins Cordonbleu mit Gemüsebouquet und Pommes Frites. **39.00**

Cordonbleu de Luxe *

Kalbs Cordonbleu mit Bündnerfleisch und Truffelkase
dazu Gemüsebouquet und Pommes Frites **54.00**

Entrecôte

Swiss Premium Angus Weidenrind Entrecôte mit Kräuterbutter,
Gemüsebouquet und Kroketten **55.00**

RiFi Madagaskar

Rindsfiletmedaillon vom Irischen Weidevieh
an Pfeffer-Rahm-Sauce vom grünen Madagaskarpfeffer
mit Champagner-Moscarpone-Risotto und Gemüsebouquet **59.00**

* Diese Gerichte dauern einen kleinen Moment, da sie frisch und schonend gegart oder gebraten werden.

Fleischdeklaration:
Kalb, Rind, Schwein, Poulet CH



Schwiizer Spezialitate



Pouletflugeli

Fein marinierte Pouletflugeli mit Sauce la Bernaise
dazu Pommes Frites oder grünes Salatbouquet

27.00

Sennenburger

Saftiger Rindsburger Hausart mit Brat-Speck,
Röstzwiebeln und Pommes Frites

31.00

Sennenburger Vegi

Saftiger Huttenkaseburger mit Preiselbeeren, Äpfeln,
Röstzwiebeln und Pommes Frites oder Salat

29.00



Randenkuchlein

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

28.00

4.00





för üsi liebe Chinder



Für Kinder bis 10 Jahren

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

19.00

Magronen

mit Butter und Reibkäse

16.00



... 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.



Allergene und besondere Ernährungsformen:

Die weitverbreiteten Allergene wie Gluten  und Laktose 

und besondere Ernährungsformen wie vegetarisch  und vegan  sind in unserer Speisekarte erwähnt.

Für weitere Allergene fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter*Innen.



Süesses ond Gfornigs



Birnentraum mit Beeren

Caramelisierte Luise-Birne mit warmen Waldbeeren,
krokanten Nussplitter und Pistacheglance

16.00

Coupe Dänemark

klein oder Portion

12.00

16.00

Caramelchöpfli

verfeinert mit Rosmarin

mit/ohne Rahm

11.00

10.00

Apfelstrudel

Apfelstrudel mit Vanilleglace

16.00

Eiskaffee

mit / ohne Kirsch

15.00

13.00

Schokkoküchlein

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

16.00

Coupe Nesselrode

Vermicelles, Vanilleglace, Meringues mit Rahm

16.00

Meringues

Meiringer Meringues mit Vanilleglace und Rahm

16.00

Coupe Colonel

Zitronensorbet mit Wodka

16.00



Spritzigs zum Starte



Apéro

Blue Ice Brombeerenlikör 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

Roséwen offen:

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

Campari	23% vol		4cl	8.00
Campari 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



WiissWii



Weisswein

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, Ayent 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. Hitverdächtig!		
Heida AOC Valais Le Zéphir	7.5dl	59.00
Cave Emery, Ayent 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 dezente 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.		



Roséwein

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

Champagner und Prosecco

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



RotWii



Rotwein Schweiz

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.

7.5dl **59.00**
1dl **8.50**

Dogaia Rosso DOC Ticino

Guido Brivio, 67% Gamaret 33% Merlot
Ein exklusiver Cuvée mit viel Wärme und Harmonie

7.5dl **65.00**
1dl **9.50**

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 delikater, vielschichtig und harmonisch.

7.5dl **69.00**

Maienfelder Schloss Salenegg, Graubünden

Blauburgunder
Einladender Auftakt mit eindrücklicher Harmonie; komplexes Finale
mit gehaltvollen Tanninen.

7.5dl **65.00**

Riflessi 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!

7.5dl **79.00**

Platinum DOC Ticino

Guido Brivio | Merlot | Ticino
Das Excellenteste von Brivio, wenn nicht sogar aus dem ganzen Tessin!

7.5dl **151.00**

Rotwein Österreich

Blauer Zweigelt Rudolf Rabl

In der Nase intensive Noten von Weichsel und Schwarzkirschen, sowie Waldbeeren
und Cassis. Im Gaumen geschmeidig, vollmundig, mit samtigen Tanninen.

7.5dl **59.00**

Cuvée No 3 <<RR>>Rudolf Rabl

Üppige Fruchtaromen von roten Waldbeeren und Kirschen, unterlegt mit einem
Hauch von Edelholz. Im Gaumen saftige, elegante Textur.

7.5dl **66.00**



RotWii



Rotwein Italien

Valpolicella Classico DOC Ripasso Montresor

Im Geschmack rund, warm und mit einer konzentrierten Beerigkeit nach reifen Brombeeren. Im Abgang mit subtilen und anhaltenden Röstnoten.

7,5 dl **66.00**

LIANO Sangiovese Cabernet Umberto Cesari

Intensiv, mit Noten von reifer Frucht und Gewürzen.

Eine feine Eichenholznote rundet diesen harmonischen Wein ab.

3 Liter Flasche: ideal ab 10 Personen

9 Liter Flasche: ideal ab 30 Personen

Magnum (1.5 Liter), Doppel Magnum (3 Liter), Jeroboam (5 Liter), Salmanasar (9 Liter)

7,5 dl **72.00**

Magnum **144.00**

3 Liter **288.00**

9 Liter **864.00**

Millepassi Superiore Donna Olimpia 1898

Bolgheri DOC Italia | Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot

Ein ganz ausgewogenes und exklusives Tröpfchen. Parker 92P

7,5 dl **89.00**

Magnum **178.00**

Bricco dell'Uccellone DOCG, Giacomo Bologna

Barbera, Piemont. Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität und Umfang. Langes und sehr harmonisches Finale.

7,5 dl **106.00**

Fl. 3.7dl **59.00**

Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC, Italia

Der kleine Exklusive vom grossen Ornellaia – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

7,5 dl **112.00**

Sassicaia Tenuta San Guido, DOC Bolgheri

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | Toscana. Gradliniger Charakter

mit viel Rasse und Würzigkeit. Ein Sassicaia mit viel Eleganz. Wine Spectator 94P

7,5 dl **265.00**



Rotwein Spanien

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 Barriquenote. 5 Liter Flasche: Ideal ab 15 Pers. = 7 Flaschen 7,5dl	Magnum	184.00
Magnum (1.5 Liter), Doppel Magnum (3 Liter), Jeroboam (5 Liter), Salmanasar (9 Liter)	3 Liter	368.00
	5 Liter*	632.00
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.		
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	7,5 dl	159.00
Tempranillo. Intensives Granatrot. Frucht, Marmelade, Holz und Schokolade. Aromatische Frucht, schöne integrierte Tannine, mit einem langen, intensiven Abgang.		

Rotwein Frankreich

Château Fugères, 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.		



Offe Wii ond chlini Fläsche



Offen Weine und exklusive Kleinflaschen 37.5cl

Weiss:

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

Rosé:

Pedula AOC Côte d'Azur F	1dl	7.50
--------------------------	-----	-------------

Rot:

Monatswein rot EU – Eine Empfehlung nach Gusto vom Hüttenwart Roger Jenni;

Fragen Sie ungeniert nach deren Aktualität	1dl	9.00
Cuvée Dunkelrot VdP Luzern Heidegg	1dl	8.50
Dogaia Rosso DOC Ticino	1dl	9.50
Bricco dell'Uccellone IT	Flasche 3,75dl	59.00
Château Faugères FR	Flasche 3,75dl	49.00



Mer näme no eis ...



Spirituosen

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

Grappa

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



Verriesserli



Rochelt

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

Cognac

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

Urs Hecht Destillate Gunzwil

Vieille Prune	40%	vol	2cl	13.00
Vielle Williams	40%	vol	2cl	13.00
Vieille Pomme	40%	vol	2cl	13.00
Kirsch Teresa	40%	vol	2cl	13.00



Mer näme no eis ...



Whisky

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

Rum

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

Gin

Xellent Swiss Edelweiss Gin	40%	vol	4cl	12.00
Bombay Sapphire	40%	vol	4cl	13.00
Hendrick's	41%	vol	4cl	14.00
Fritschi's Gin, Zunft zu Safran	45%	vol	4cl	14.00
Monkey 47	47%	vol	4cl	15.00
Zusatzgetränk für Longdrink	3.00			

Longdrinks

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



kalt ond heiss



Softdrinks

Valsler Classic	3.3 dl	5.50
	7.5 dl	9.00
Valsler 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

Limonade Hausgemacht

Passionsfrucht	5.0 dl	8.50
Erdbeer	5.0 dl	8.50

Wir danken für Ihr Verständnis betreffend unserer Philosophie Hahnenwasser:

Wir servieren hochwertige Kulinarik und dazu gehört auch hochwertiges Mineralwasser. So können wir das stille Wasser analog dem kohlenstoffhaltigen Wasser perfekt bei vier Grad Celsius und in den analogen schönen und hygienischen Mehrweg-Glas-Flaschen servieren. Aus diesen Gründen verkaufen wir kein «Hahnenwasser».

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:		
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

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