

Wirtshaus  
**StadtAlp**

ChäsChalet Heubode Alpengarten



English

S24



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

# Welcome

« Das schläckt kei Geiss wäg! »

(Swiss quote: There's nothing you can do about it, that's just the way it is!)



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 100% VEGAN LACTOSE FREE  
orderable orderable

### **Alpengartensalat – green mixed salad**

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

**15.00**



VEGETARIAN 100% VEGAN LACTOSE FREE  
orderable orderable

### **ToMoz – Tomato mozzarella**

Tomato and mozzarella with basil cream and  
confit Alceto Balsamic vinegar

**18.00**



VEGETARIAN

### **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 100% VEGAN  
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

### 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**



### **Äplermagronen – 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



100% VEGAN

### **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 roast 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**



### **Gemüseröschi – Vegetable hash browns**

Hash browns with vegetables and topped with cheese

**30.00**



### **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 Zürich Geschnetzeltes is a real treat

Delicious willow veal seared in butter

Rounded with cream sauce and champignons, with Rösti

53.00

### Kalbshaxe

Veal shank, neatly 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

### 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

### 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

salad

6.00



## Delicious Summer Fondue



### **ChäsFondue klassisch – Classic Fondue**

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

**37.00**



VEGETARIAN

### **Äipler Fondue – Mountainmens Fondue**

Fondue with bacon and onions

**39.00**

### **Fondue Chalet de Luxe**

Fondue with truffels and champagne

**48.00**



VEGETARIAN

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



... 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



### **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 baked and creamy 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 Fruit.

15.00



### **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



Mövenpick ice cream see separate map



## Sparkling to start



### Apéro

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 / ohne Alkohol		Glass	13.00 / 10.00
Aperol Spritz	mit Prosecco mit / ohne Alkohol		Glass	13.00 / 10.00
Gespritzter Weisswein	süss / sauer		Glass	8.00
Prosecco Goccia d'Oro		Flûte	9.00	Botle 7.5dl 62.00
Prosecco Hibiskus mit Blüte		Flûte	12.00	
Champagner Veuve Cliquot		Botle 3.7dl	56.00	Botle 7.5dl 96.00
Champagner Dom Pérignon				Botle 7.5dl 276.00
Weisswein offen:				
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
Rosé Wein offen:				
Petula	AOC Côte d'Azur, F		Glass	8.00
Rotwein offen:				
Monatswein			Glass	8.00
Cuvée Dunkelrot	VdP Luzern Heidegg		Glass	8.50
Dogaia Rosso	DOC Ticino		Glass	9.50
Marito	Kräuterlikör mit Prosecco und Soda	27% vol	Glass	12.00
Campari		23% vol	4cl	8.00
Campari Orange		23%vol	Glass	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		10cl	6.00
Sanbitter	Orange, alkoholfrei		Glass	9.00
Ginger Beer	organics Bio		Glass	8.00

# White Wine



## White Wine

	Glass 1dl	Bottle
<b>Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg</b> Weingut Schloss Heidegg, Riesling Silvaner: Herrlich Frisch mit Feiner Fruchtenote und doch angenehm Füllig - toller Apérowein.	<b>8.50</b>	<b>52.00</b>
<b>Petite Arvine AOC l'Opaline</b> 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> Erfrischende und Fruchtige 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> Lage Dézaley in der Gemeinde Puidoux, Lavaux, Waadt   Kräftig und körperreich, reiche und nachhaltige Geschmacksnoten mit einem charakteristischen Röstton.		<b>62.00</b>
<b>Pinot Gris, Heidegger</b> 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> Cave Emery, Ayent   Duftnoten von Birnen und Zitronenkraut sowie Zitrusfrüchten im Bouquet. Im Geschmack üppig und reichhaltig sowie einem anhaltenden Abgang.		<b>59.00</b>
<b>Prà Bianco DOC Ticino</b> Guido Brivio, Sauvignon Blanc, Sémillion, Chardonnay und Bianco di Merlot 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> Fruchtige Aromen von exotischen Früchten und Williamsbirnen, mit eingebundenen Rösttönen, wie Vanille und dezenten Gewürznoten.		<b>69.00</b>
<b>Johannisberg Domaine de Ravanay AOC Valais</b> 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> Rubine   Intensive Aromatik nach Zitrus- und exotischen Früchten. Im Gaumen eröffnet sich eine vollmundige und ausgewogene Struktur mit mineralischen Noten.		<b>58.00</b>





## Rose and Champagner



### Rose Wine

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

### Champagner and 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>	





## Red Wine From Switzerland

	Glass 1dl	Bottle
<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.	<b>8.50</b>	<b>59.00</b>
<b>Dogaia Rosso DOC Ticino</b> Guido Brivio, 67% Gamaret 33% Merlot 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> Rubine   Cornalin, Humagne Rouge, Syrah Schönes Zusammenspiel von Sauenkirschen- und Cassisaromen mit einer subtilen Note von milden Gewürzen. Im Gaumen wirkt er delikat, vielschichtig und harmonisch.		<b>69.00</b>
<b>Maienfelder Schloss Salenegg, Graubünden</b> Blauburgunder Einladender Auftakt mit eindrucklicher Harmonie; komplexes Finale mit gehaltvollen Tanninen.		<b>65.00</b>
<b>RiPlessi d'Epoca</b> 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!		<b>79.00</b>
<b>Platinum DOC Ticino</b> Guido Brivio   Merlot   Ticino Das Excellenteste von Brivio, wenn nicht sogar aus dem ganzen Tessin!		<b>151.00</b>

## Red Wine From 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.		<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.		<b>66.00</b>



## Red Wine From Italy

	Glass 1dl	Bottle
<b>Valpolicella Classico DOC Ripasso Montresor</b> Im Geschmack rund, warm und mit einer konzentrierten Beerigkeit nach reifen Brombeeren. Im Abgang mit subtilen und anhaltenden Röstnoten.		<b>66.00</b>
<b>LIANO Sangiovese Cabernet Umberto Cesari</b> Intensiv, mit Noten von reifer Frucht und Gewürzen. Eine feine Eichenholznote rundet diesen harmonischen Wein ab.	Magnum	<b>72.00</b> <b>144.00</b>
<b>Millepassi Superiore Donna Olimpia 1898</b> Bolgheri DOC Italia   Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot Ein ganz ausgewogenes und exklusives Tröpfchen. Parker 92P	Magnum	<b>89.00</b> <b>178.00</b>
<b>Bricco dell'Uccellone DOCG, Giacomo Bologna</b> Barbera, Piemont. Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität und Umfang. Langes und sehr harmonisches Finale.		<b>106.00</b>
<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC, Italia</b> Der kleine Exklusive vom grossen Ornellaia – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot		<b>112.00</b>
<b>Sassicaia Tenuta San Guido, DOC Bolgheri</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc   Toscana. Gradliniger Charakter mit viel Klasse und Würzigkeit. Ein Sassicaia mit viel Eleganz. Wine Spectator 94P		<b>265.00</b>



## Red Wine From Spain

<b>Perelada MO 5 Fincas Reserva, Ampurdàn DO Castillo</b>		<b>69.00</b>
Feines Cassisaroma mit Noten von Pfeffer und Holz. Angenehm weicher Auftakt, gute Struktur, harmonischer Abgang. Ein kräftiger Wein.	Magnum	<b>138.00</b>
<b>Aalto Ribera del Duero Bodegas</b>	7,5 dl	<b>92.00</b>
Am Gaumen dreidimensional mit konzentrierter reifer Frucht, Pflaumen mit Nuancen von frischen Kräutern und einer perfekt eingebundenen Barrique Note. (*5 Liter Flasche: Ideal ab 15 Pers. = 7 Flaschen 7,5dl)	Magnum	<b>184.00</b>
	3 Liter	<b>368.00</b>
	5 Liter*	<b>632.00</b>
<b>Aalto PS Ribera del Duero Bodegas</b>		<b>146.00</b>
Komplex, kraftvoll, beerige Aromen, Note von Espresso, gut integrierte Tannine mit einem gehaltvollen, fruchtigen Finale. Grosses Potential! Parker 94 Pkt.		
<b>Hacienda Monasterio Reserva, Ribera del Duero</b>		<b>110.00</b>
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon. Undurchdringliches Purpur: In der Nase Beeren und Röstnoten. Perfekt ausgewogene Säure sowie kompakte Tanninstruktur.		
<b>Aliòn – Ribera del duero</b>	7,5 dl	<b>139.00</b>
Gemäss Vivino bei den Top 1% aller Weine weltweit von Tempos Vega Sicilia. Bester Tempranillo mit fast unendlichem Abgang, toller Farbe und angenehmer Intensivität		
<b>Flor de Pingus Tinto Cosecha, Ribera del Duero DO</b>		<b>159.00</b>
Tempranillo. Intensives Granatrot. Frucht, Marmelade, Holz und Schokolade. Aromatische Frucht, schöne integrierte Tannine, mit einem langen, intensiven Abgang.		

## Red Wine From France

<b>Château Faugères, Grand Cru Classé AOC</b>	7,5 dl	<b>85.00</b>
Bordeaux, St. Emilion	3,75 dl	<b>49.00</b>
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.		



## Spirits



### Spirits

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>
Ramazotti	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>





## Rochelt

Wachauer Marille	50%	vol	2 cl	<b>18.00</b>
Roter Williamsbrand	50%	vol	2 cl	<b>18.00</b>
Inntaler - Edler Obstler 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>

## Urs Hecht Destillate Gunzwil

Vieille Prune	40%	vol	2 cl	<b>15.00</b>
Vielle Williams	40%	vol	2 cl	<b>15.00</b>
Vieille Pomme	40%	vol	2 cl	<b>15.00</b>
Kirsch Teresa	40%	vol	2 cl	<b>15.00</b>





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



## 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

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

## Gin

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>



# 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 dl	<b>9.00</b>
Erdbeer	5 dl	<b>9.00</b>

## 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



RAST KAFFEE  
GOURMET RÖSTERE



Kaffee		<b>5.50</b>
Espresso		<b>5.50</b>
Doppelter Espresso (Doppio)		<b>7.00</b>
Ristretto		<b>5.00</b>
Cappuccino, Schale		<b>6.00</b>
Latte Macchiato		<b>6.50</b>
KaFi Melange		<b>7.50</b>
Lactose-free/vegan surcharge (Oat Milk Barista)		<b>1.50</b>
Heisse Schoggi		<b>6.00</b>
Punsch Orange, Apfel, Rum, alk.frei		<b>5.50</b>
Eilles-Tee in der Aroma-Pyramide		<b>5.50</b>
Pfefferminz   Schwarz   Grün   Fruchtschale   Kamille   Verveine		
Cucumber Sirup		<b>4.00</b>
Kaffee Zwetschge, Luz, Träsch		<b>7.00</b>
Glühwein, Holdrio, Jagente		<b>7.00</b>
ChaletKaFi, das Spezielle		<b>9.00</b>
StadtAlpKaFi Melange Baileys		<b>9.00</b>
KaFi Flämmli		<b>9.00</b>