Wirtshaus

StadtAlp

ChäsChalet Heubode Alpengarten

Menu in English:

S24

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

© gekodesign.ch

Herzlich Willkommen

« Das schläckt kei Geiss wäg!»

(Da kannst du nichts machen, das ist eben so!)

Dass es auch mal gesagt ist:

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

Salotigs ond Soppä

Bunti Chalet-Salotschüssel

Bunt gemischter Blattsalat mit Gemüse-Rohkost
mit knusprigen ChnobliKräuterCroûtons und Kernen
an Original-Hausdressing
mitten auf den Tisch, ab 2 Personen, pro Pers. **13.00**

VEGETARIAN · 100% VEGAN bestellbar · LACTOSE FREE bestellbar

Alpengartensalat

Grüner Blattsalat mit Melonen, Trauben und Kernen
an Original-Hausdressing **15.00**

VEGETARIAN · 100% VEGAN bestellbar · LACTOSE FREE bestellbar

ToMoz

Tomaten Mozzarella mit Baslikumcreme und
confitiertem Alceto Balsamico **18.00**

VEGETARIAN

CaesarSalat

Bunter Blattsalat mit gebackenen Pouletstreifen und
den gewohnten Caesar-Zutaten wie Hartkäse, Ei und Speck
an unserem bekannten Hausdressing **21.00**

Sommer Soppä

Kokos-Curry-Mango-Suppe - ned typisch schwiizerisch aber uh fein ... **15.00**

VEGETARIAN · 100% VEGAN bestellbar

Vorspiise

Flammkuchen Chalet Art

Flammkuchen mit Crème fraîche, Speckwürfel, Schnittlauch und Röstzwiebeln

VEGETARIAN

bestellbar

25.00

Chaletteller

Schweizer Trockenfleisch und Rohschinken mit gebackenen MiniWeichchäsli - tönt einfallslos, ist jedoch sehr originell **28.00**

Randen Carpaccio

Randen hauchdünn geschnitten, ausgarniert mit Ziegenkäse, Nüssen und Rucola, mit Himbeer-Balsamico beträufelt **19.00**

VEGETARIAN

Rindscarpaccio

vom Weiderind mit gehobeltem Säumerhartkäse und etwas Rucola (Garten-Senfrauke-Pflanze) **24.00**

	Vorspeise	Hauptgang
Tatar Klassisch		
Zartes Rindstatar – wie man es kennt.	**24.00**	**35.00**
Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky	**5.00**	**5.00**
Tatar Heuboden		
Zartes Rindstatar mit Feigensenf und Nüssen.	**25.00**	**37.00**
Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky	**5.00**	**5.00**
Tatar de Luxe		
Zartes Rindstatar exklusiv mit Trüffel und Crème fraîche.	**28.00**	**39.00**
Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky	**5.00**	**5.00**

Weitere Tatar-Variationen vom Weid bis zum See - vom Rind bis zum Fisch finden Sie auf unserer separaten Tatarkarte oder via QR-Code.

urchig ond bekömmlech

Älpiermagronen

Magronengericht mit Röstzwiebeln
und Apfelmus **32.00**

VEGETARIAN

Randenküchlein

auf Karotten-Linsen-Püree mit Grillgemüse **32.00**
Beilage Portion Pommes Frites **4.00**

VEGETARIAN 100% VEGAN

Pouletflügeli

Fein marinierte Pouletflügeli mit Güggelisauce la Bernaise und
Sweet&Chili Sauce, dazu Pommes Frites oder Salatbouquet **32.00**

Fischchnoschperli

Eglifilet gebacken im Bierteig mit Sauce Tartar und Salatbouquet **34.00**

StadtAlp Outfit powered by Gränicher URBAN FASHION

Huus-Spezialitäte

Sennenburger

Saftiger Rindsburger Hausart mit Brat-Speck,
Röstzwiebeln und Pommes Frites **33.00**

Plantbased Burger

von Soja, Weizeneiweiss, Randen und Peperoni und Rüebli mit pikanter Barbecuenote, grillierten Zuchetti und Röstzwiebeln mit Veganer Hausgrillsauce und Pommes **31.00**

VEGETARIAN 100% VEGAN LACTOSE FREE

Gemüseröschti

Mit Gemüse und mit Käse überbacken **30.00**

VEGETARIAN 100% VEGAN
bestellbar

Schwiizer Cordonbleu

Schweins Cordonbleu mit Gemüsebouquet und Pommes Frites **41.00**

Cordonbleu de Luxe

Kalbs Cordonbleu mit Bündnerfleisch und Trüffelkäse
dazu Gemüsebouquet und Pommes Frites **54.00**

Fleisch- Backwarendeklaration:
Siehe Aushang Restaurant

Allergene und besondere Ernährungsformen: Die weitverbreiteten Allergene wie Gluten nd Laktose und besondere Ernährungsvormen wie vegetarisch und vegan sind in unserer Speisekarte erwähnt. Für weitere Allergene fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter*Innen.

Schwiizer Fleisch Spezialitäten

Zürich Geschnetzeltes

Unser beliebtes Zürich Geschnetzeltes ist ein wahrer Hochgenuss.
Leckeres Weide-Kalbfleisch in Butter angebraten, abgerundet mit
Rahmsauce und Champignons, mit Rösti **53.00**

Kalbshaxe

Fein säuberlich geschmort mit gedünsteten Morcheln an Portweinsauce
auf Champagner-Moscarpone-Risotto und Gemüsebouquet **58.00**

Entrecôte

Swiss Premium Angus Weiderind Entrecôte mit Kräuterbutter,
Gemüsebouquet und Kroketten **57.00**

RiFi Madagaskar

Rindsfiletmedaillon vom Irischen Weidevieh
an Pfeffer-Rahm-Sauce vom grünen Madagaskarpfeffer
mit Champagner-Mascarpone-Risotto **62.00**

Falsche Schnecken Surf & Turf * mind. 150 + 60 gr

Verzichten wir auf Weinbergschnecken und ersetzen diese mit
feinstem Premium Rindsfilet und Riesen-Crevetten und belassen
den Rest wie wir es kennen – mit Café de Paris und Kräutern.
Serviert mit Pommes. **59.00**

Biilage á part

zusätzlich Gemüsebouquet	**6.00**
Kroketten	**6.00**
Pommes	**4.00**
Salat	**6.00**

Gluschtigi Sommer Fondues

ChäsFondue klassisch

Fondue Moitié-Moitié

Excellente Mischung aus Vacherin Fribourgeois und Gruyère **37.00**

VEGETARIAN

Älpler Fondue

Fondue mit Speck und Zwiebeln **39.00**

Fondue – Chalet de Luxe

Fondue mit Trüffeln und Champagner **48.00**

VEGETARIAN

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

Glutenfreies Brot zum Fondue Zuschlag 4.00

GLUTEN FREE

för üsi liebe Chinder

Für Kinder bis 10 Jahren

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites **20.00**

Magronen

mit Butter und Reibkäse **18.00**

VEGETARIAN

... 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.

Zom Abschloss

Erdbeerragout
Erdbeerragout mit Vanilleglace – ganz originell **18.00**

Coupe Dänemark
klein oder Portion **14.00** **17.00**

PannaCotta
Rahmchöpfli Chalet Art mit konfitierten Himbeeren und garniert
mit gebackenem und cremigen Pfefferminzduett **18.00**

Apfelstrudel
Apfelstrudel mit Vanilleglace **16.00**

Eiskaffee
Nach Grossmutter Art aufgeschlagen mit / ohne Kirsch **17.00** **14.00**

Sorbettriologie
Sorbets von Lime-Lemon, Mango und Erdbeer-Himbeer
Hübsch im Glas serviert und mit Früchten ausgarniert **15.00**

100% VEGAN

Schokoküchlein
Warmes Schokkoküchlein mit Flüssigkern und Vanilleglace **17.00**
(Wartezeit mind. 15.min)

Chalet Mousse
Maracuja-Passionsfrucht-Mousse im Duett mit Tobleronemousse
und einem Hauch von Tonka -Bohnen **18.00**

Coupe Colonel
Zitronensorbet mit Wodka **17.00**

100% VEGAN

Mövenpick Glace siehe separate Karte

Spritzigs zom Starte

Apéro

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 / ohne Alkohol			Glas	**13.00 / 10.00**
Aperol Spritz mit Prosecco mit / ohne Alkohol			Glas	**13.00 / 10.00**
Gespritzer 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 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**
Marito Kräuterlikör 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			10cl	**6.00**
Sanbitter Orange, alkoholfrei			Glas	**9.00**
Ginger Beer organics Bio			Glas	**8.00**

Weisswein

	Glas 1dl	Flasche
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 I Aromen von getrockneten Aprikosen und weissen Trauben. Vollmundig und leicht salzig im lang anhaltenden Abgang.	**9.50**	**59.00**
St. Saphorin AOC Roches Brûlées 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 Lage Dézaley in der Gemeinde Puidoux, Lavaux, Waadt I Kräftig und körperreich, reiche und nachhaltige Geschmacksnoten mit einem charakteristischen Röstton.		**62.00**
Pinot Gris, Heidegger Grauburgunder I B. & P. Schuler, Weingut Heidegg I Weicher und langer Auftakt, harmonische Gaumenstruktur mit vollmundigem, kräftigem Körper, geschmeidiger und nachhaltiger Abgang. **Hitverdächtig!**		**61.00**
Heida AOC Valais Le Zéphir Cave Emery, Ayent I Duftnoten von Birnen und Zitronenkraut sowie 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 Fruchtige Aromen von exotischen Früchten und Williamsbirnen, mit eingebundenen Rösttönen, wie Vanille und dezenten Gewürznoten.		**69.00**
Johannisberg Domaine de Ravanay AOC Valais 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 Rubine I Intensive Aromatik nach Zitrus- und exotischen Früchten. Im Gaumen eröffnet sich eine vollmundige und ausgewogene Struktur mit mineralischen Noten.		**58.00**

Rosé ond Champagner

Roséwein

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

Champagner und 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**

Rotwein Schweiz

	Glas 1dl	Flasche
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 I 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 eindrücklicher Harmonie; komplexes Finale mit gehaltvollen Tanninen.		**65.00**
Riflessi d'Epoca Guido Brivio I Merlot I 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**
Platinum DOC Ticino Guido Brivio I Merlot I Ticino Das Excellenteste von Brivio, wenn nicht sogar aus dem ganzen Tessin!		**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.	**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.	**66.00**

Rotwein Italien

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

Unsere Weine enthalten Sulfate

RotWii

Rotwein Spanien

Perelada MO 5 Fincas Reserva, Ampurdàn DO Castillo — **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**
3 Liter **368.00**
5 Liter* **632.00**

Aalto PS Ribera del Duero Bodegas — **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 — **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 Granatrot. Frucht, Marmelade, Holz und Schokolade. Aromatische Frucht, schöne integrierte Tannine, mit einem langen, intensiven Abgang.

Rotwein Frankreich

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.

Mer näme no eis ...

Spirituosen

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 Tignanello	42% vol	2 cl	**19.00**

Verriesserli

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**

Urs Hecht Destillate Gunzwil

Vieille Prune	40%	vol	2 cl	**15.00**
Vielle Williams	40%	vol	2 cl	**15.00**
Vieille Pomme	40%	vol	2 cl	**15.00**
Kirsch Teresa	40%	vol	2 cl	**15.00**

Mer näme no eis ...

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

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**

kalt ond heiss

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**

Limonade hausgemacht

Passionsfrucht	5 dl	**9.00**
Erdbeer	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 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

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 (Hafermilch Barista)	**1.50**
Heisse Schoggi	**6.00**

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

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**