



**Wirtshaus**  
**StadtAlp**

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

Menu in English:



W24/25



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



StadtAlp Outfit powered by

ARTIGIANO *Gränicher*

URBAN FASHION



ASONI

# Herzlich Willkommen



« Wie oft fragt man sich,  
ob man auf dem richtigen Weg ist?  
Der Weg zur StadtAlp  
ist bestimmt nicht der falsche. »



**Dass es auch mal gesagt ist:**

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



## Salotigs + 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

### Wintersalat

Grüner Blattsalat mit Orangen, Granatapfe, Randenwürfel und Nüssen an Original-Hausdressing

15.00



VEGETARIAN



100% VEGAN

bestellbar



LACTOSE FREE

bestellbar

### Hüttensalat

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

16.00



LACTOSE FREE

bestellbar

### GitziChäs-Salat

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

18.00

### Soppä

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

15.00



VEGETARIAN



100% VEGAN

bestellbar

Kürbiscrème-Suppe

15.00



## Vorspiise



### Flammkuchen Chalet Art

Flammkuchen mit Crème Fraîche, Speckwürfel, Schnittlauch und Röstzwiebeln



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



### Rindscarpaccio

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

24.00

### Tatar Klassisch

Zartes Rindstatar – wie man es kennt.

Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky

Vorspeise Hauptgang

24.00 35.00

5.00 5.00

### Tatar Heuboden

Zartes Rindstatar mit Feigensenf und Nüssen.

Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky

25.00 37.00

5.00 5.00

### Tatar de Luxe

Zartes Rindstatar exklusiv mit Trüffel und Crème Fraîche.

Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky

28.00 39.00

5.00 5.00



## ChäsFondue



### **Moitié Moitié**

Fondue-Mischung aus Vacherin Fribourgeois und Gruyère,  
sehr sämiges und geschmackvolles Fondue mit würzig-rezentem Aroma **37.00**

### **Ricola**

Fondue mit Alpenkräutern. Wer hät's erfunde? **39.00**

### **Abendrot**

Fondue mit Tomaten **39.00**

### **Alpenglühn**

Fondue mit Peperoncini **39.00**

### **Enzian**

Fondue mit Blauschimmelkäse **39.00**

### **Äpler**

Fondue mit Speck und Zwiebeln **39.00**

### **Morchel**

Fondue mit Morcheln und Lauchstreifen **41.00**

### **Moitié Excellence**

Fondue ohne Wein nur mit Champagner **44.00**

### **Chalet de Luxe**

Fondue mit Trüffeln und Champagner **48.00**

Veganes Fondue nur auf Vorbestellung.



## ChäsFondue



### Renzo's würziges 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.

44.00

### Renzo's Excellence

Würzige Fondue Mischung von Renzo Blumenthal ohne Wein nur mit Champagner

48.00

### 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



Mit dem ChäsChalet-Öfeli am Tisch vom ChäsLaib gestrichen.

### 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**

### Raclette von Renzo Blumenthal

Vella GR

Der 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.

**43.00**

### 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!

**43.00**

### 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!

**44.00**



## Raclette Spezialität



### Trüffel Raclette

Oberried 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.

48.00

### 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 Spezialitäté



### **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 Krokette

**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**

### **Billage à part**

zusätzlich Gemüsebouquet

**6.00**

Krokette

**6.00**

Pommes

**4.00**

Salat

**6.00**



## Schwiizer Spezialitate



### Schwiizer Cordonbleu

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

Dieses Gericht dauert einen kleinen Moment, da es frisch und schonend gebraten wird.

### Pouletflugeli

Fein marinierte Pouletflugeli mit Guggelisauce la Bernaise und Sweet&Chili Sauce, dazu Pommes Frites oder Salatbouquet **32.00**

### 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**



### Randenkuchlein

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



Fleischdeklaration:

Kalb, Schwein, Poulet CH | Rind CH und Inland | Lamm Australien und Neuseeland | Fisch CH und übrige Welt

Allergene und besondere Ernahrungsvormen:

Die weitverbreiteten Allergene wie Gluten und Laktose und besondere Ernahrungsvormen wie vegetarisch und vegan sind in unserer Speisekarte erwähnt.

Für weitere Allergene Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter\*Innen.



för üsi liebe Chinder



Für Kinder bis 10 Jahren

### Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

20.00

### Magronen

mit Butter und Reibkäse

18.00



... 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.





## Süesses ond Gfornigs



### Sorbettriologie

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



15.00

### Coupe Dänemark

klein oder Portion 14.00 17.00

### Apfelstrudel

Apfelstrudel mit Vanilleglace 16.00

### Eiskaffee

mit / ohne Kirsch 17.00 14.00

### Schokkoküchlein

Warmes Schokkoküchlein mit Flüssigkern und Vanilleglace  
(Wartezeit mind. 15 Min.) 17.00

### Duett vom Mousse

Lebkuchen-Mousse im Duett mit Granatapfel-Sauerrahm-Mousse  
garniert mit eingelegten 18.00

### Coupe Nesselrode

Vermicelles, Vanilleglace, Meringues mit Rahm 17.00

### Meringues

Meiringer Meringues mit Vanilleglace und Rahm 17.00

### Coupe Prune

Premium Zwetschgensorbet mit Vielle Prune



17.00

Mövenpick Glace siehe separate Karte



## Cocktails Drinks ond Mocktails



### Cocktails

<b>Pink Flamingo</b> Pink Grapefruitlikör; Bitterlemon.	17% vol	Glas	<b>13.00</b>
<b>Blue Ice</b> Brombeerlikör Spritz		Glas	<b>13.00</b>
<b>Martini Fiero Spritz</b> Zitrus-Orangen-Wermuth, Prosecco, Soda		Glas	<b>13.00</b>
<b>Hugo</b> mit Holundersirup und Prosecco		Glas	<b>13.00</b>
<b>Aperol Spritz</b> mit Prosecco		Glas	<b>13.00</b>
<b>Marito</b> Kräuterlikör mit Prosecco und Soda	27% vol	Glas	<b>12.00</b>
<b>Gespritzter Weisswein</b> süß / sauer		Glas	<b>10.00</b>
<b>Campari Orange oder Soda</b>	23%vol	Glas	<b>12.00</b>

### Mocktails alkoholfrei

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



## Spritzigs zom Starte



### 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



## Weisswein

	Glas 1dl	Flasche
<b>Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg</b> Weingut Schloss Heidegg, Riesling Silvaner. Herrlich Frisch mit feiner Früchtenote 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> Chasselas. 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> Chasselas. Lage Dézaley in 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> Savagnin. Cave Emery, Ayent   Duftnoten von Birne, Zitronenkraut und 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 dezenter Gewürznoten.		<b>69.00</b>
<b>Johannisberg Domaine de Ravanay AOC Valais</b> Chasselas. 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> Marsanne, Petite Arvine, Savagnin Rouvinez   Intensive Aromatik nach Zitrus- und exotischen Früchten. Im Gaumen eröffnet sich eine vollmundige und ausgewogene Struktur mit mineralischen Noten.		<b>58.00</b>



## Roséwein

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

## Champagner und 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>



## Rotwein Schweiz

	Glas 1dl	Flasche
<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 Sauerkirschen- und Cassisaromen mit einer subtilen Note von milden Gewürzen. Im Gaumen wirkt er delikate, 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>RiFlessi 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 Genusserelebnis!		<b>79.00</b>
<b>Vinattieri 811</b> 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot Etwas vom Besten aus dem Tessin!		<b>114.00</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>

## Rotwein Österreich

<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> Shiraz, Merlot, Zweigelt. Üppige Fruchtaromen von roten Waldbeeren und Kirschen, unterlegt mit einem Hauch von Edelholz. Im Gaumen saftige, elegante Textur.		<b>66.00</b>



## Rotwein Italien

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



## Rotwein Spanien

**Perlada MO 5 Fincas Reserva, Ampurdàn DO Castillo** **69.00**  
 Merlot, Shiraz, Cabernet Franc, Grenache, Cabernet Sauvignon Magnum **138.00**  
 Feines Cassisaroma mit Noten von Pfeffer und Holz. Angenehm weicher  
 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 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. 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.



**Mer näme no eis ...**



## **Spirituosen**

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>



## Verriesserli



### 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>

### Landtwing Premium Destillate Willisau

Vieille Prune	40%	vol	2 cl	<b>15.00</b>
Vielle Poire	40%	vol	2 cl	<b>15.00</b>
Vieille Pomme	40%	vol	2 cl	<b>15.00</b>
Himbeergeist	40%	vol	2 cl	<b>15.00</b>



**Mer näme no eis ...**



## 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

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

## Gin

Bombay	40%	vol	4 cl	<b>13.00</b>
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>



# kalt ond heiss



## 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>
El Tony Mate&Guarana	3.3 dl	<b>6.50</b>
Limonade hausgemacht:		
Cucumber	5 dl	<b>9.00</b>
Erdbeer	5 dl	<b>9.00</b>
Passion	5 dl	<b>9.00</b>

## Bier

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 Moscht

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

## Heissgetränke



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>
Zuschlag laktosefrei/vegan (Hafermilch 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, Jagertee		<b>7.00</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>

