



Wirtshaus
StadtAlp

ChäsChalet
Heubode
Alpengarten

Menu in English:



W25/26



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



Öffnungszeiten und Eventkalender Winter Frühling 2025/26

Im Dezember haben wir für Gruppen ab mind. 30 Personen auch montags geöffnet

Heilig Abend	Mi 24.12.2025 geschlossen
Weihnachtstag	Do 25.12.2025 offen von 17:00 bis 24:00
Stephanstag	Fr 26.12.2025 offen von 17:00 bis 24:00
Silvester	Mi 31.12.2025 geschlossen
Neujahr	Do 01.01.2026 geschlossen
Berchtoldstag	Fr 02.01.2026 geschlossen
Kreative Pause Saisonende	Mo 30.03. bis Mi 01.04.2026
CordonBleu Festival	Freitag, 3. bis Sonntag, 26. April 2026
Kreative Pause Sommer	Mo 13.07. bis Mo 03.08.2026

Herzlich Willkommen



« Manchmal wünsche ich mir
den Winter von früher zurück –
als Sorgen kleiner und
Schneemänner grösser waren. »



Dass es auch mal gesagt ist:
Schön, Sie als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen.



Bunti Chalet-Salotschüssel

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



Wintersalat

Grüner Blattsalat mit Orangen, Granatapfel, Randenwürfel und Nüssen an Original-Hausdressing 15.00



Hüttensalat

Bunter Blatt- und Nüsslisalat mit Speck und Ei an Original-Hausdressing 16.00



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



Kürbiscrème-Suppe 15.00



Flammkuchen Chalet Art

Flammkuchen mit Crème Fraîche, Speckwürfel, Schnittlauch und Röstzwiebeln 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 gehobelem Säumerhartkäse und etwas Rucola 24.00

Tatar Klassisch

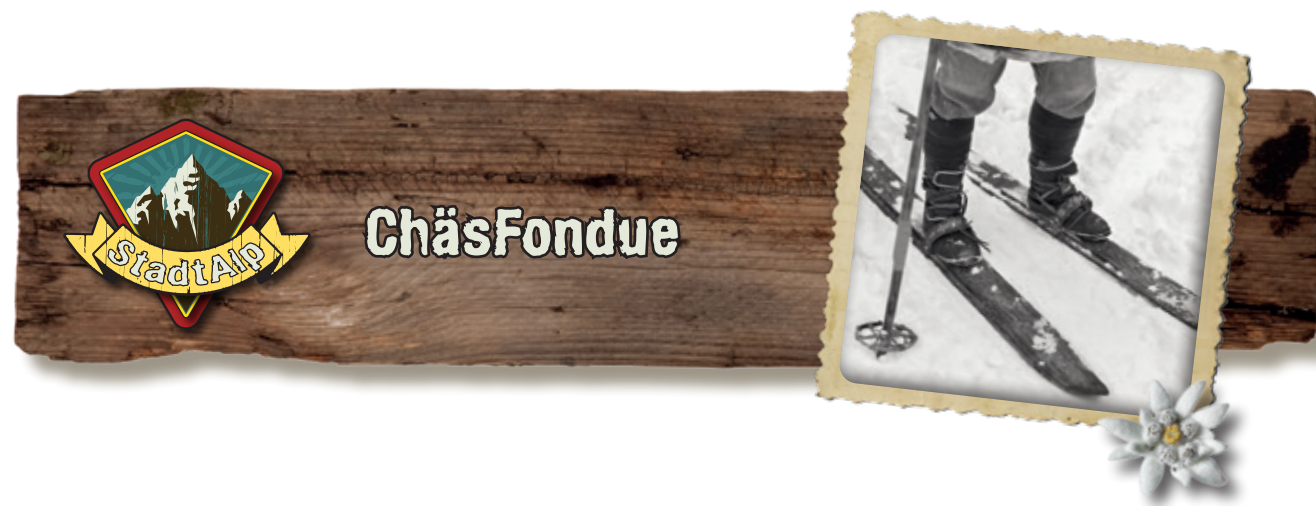
Zartes Rindstatar – wie man es kennt.	24.00	35.00
Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky	5.00	5.00

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



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
Bergfeuer	
Fondue mit Peperoncini und Harissa 	40.00
Enzian	
Fondue mit Blauschimmelkäse	39.00
Äpler	
Fondue mit Speck und Zwiebeln	39.00
Umami Asian Style	
Fondue mit Wasabi und Miso, 5. Dimension des Geschmacks 	40.00
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



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 Birnen-Stückli	9.00
Frisch aufgeschnittene Ananas Stückli	9.00
Gemüsebouquet	8.00
Saures - 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
 Veganes Fondue nur auf Vorbestellung.



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



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 „zom 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 Gschwiltli, 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.



Zürich Geschnetztes

Unser beliebtes Zürich Geschnetztes 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

Beilage à part

zusätzlich Gemüsebouquet	6.00
Kroketten	6.00
Pommes	4.00
Salat	6.00



Schwiizer Cordonbleu

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

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

Pouletflügel

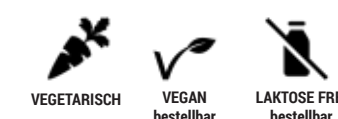
Fein marinierte Pouletflügel mit Guggelisauce la Bernaise und Sweet&Chili Sauce, dazu Pommes Frites oder Salatbouquet **32.00**

Sennenburger

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

Plantbased Burger

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



Randenküchlein

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



Für Kinder bis 10 Jahren

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

20.00

Magronen

mit Butter und Reibkäse

18.00



VEGETARISCH

... 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.



Sorbettrilogie



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

Alpenzauber Chalet Art

Apfel-Confit verfeinert mit Zitronensaft,
Vanillezucker und Zimt auf Crumble Omas Art

18.00

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 Granatapfelkernen

18.00

Coupe Nesselrode



Vermicelles, Vanilleglace, Meringues mit Rahm

17.00

Meringues



Meiringer Meringues mit Vanilleglace und Rahm

17.00

Grand Marnier Parfait StadtAlp



Wie man es von Früher kennt, originell präsentiert

18.00

Mövenpick Glace siehe separate Karte



Cocktails

Pink Flamingo	Pink Grapefruitlikör, Bitterlemon	Glas	13.00
Blue Ice	Brombeerlikör Spritz	Glas	13.00
Martini Fiero Spritz	Zitrus-Orangen-Wermuth, Cava, Soda	Glas	13.00
Hugo	mit Holundersirup und Cava	Glas	13.00
Aperol Spritz	mit Cava	Glas	13.00
Marito	Kräuterlikör mit Cava und Soda	Glas	12.00
Gespritzter Weisswein	süss / sauer	Glas	10.00
Campari Orange	oder Soda	Glas	12.00

Mocktails alkoholfrei

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



Apéro

Cava und Champagner:

Cava Vilarnau Brut Spain «Champagner»	Flûte	9.50	Fl. 7.5dl	66.00
Cava Hibiskus mit Blüte	Flûte	12.00		
Champagner Veuve Clicquot	Fl. 3.7dl	56.00	Fl. 7.5dl	96.00
Champagner Dom Pérignon			Fl. 7.5dl	276.00

Weisswein offen:

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:

Cuvée Dunkelrot VdP Luzern Heidegg	Glas	8.50
Rimerlot Merlot 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
Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg Weingut Schloss Heidegg, Riesling Silvanen. Herrlich Frisch mit feiner Früchtenote und doch angenehm Füllig - toller Apérowein.	8.50	52.00
Petite Arvine AOC l'Opaline Cave Emery, Ayent Aromen von getrockneten Aprikosen und weissen Trauben. Vollmundig und leicht salzig im lang anhaltenden Abgang.	9.50	59.00
St. Saphorin AOC Roches Brûlées Chasselas. 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 Chasselas. Lage Dézaley in Puidoux, Lavaux, Waadt Kräftig und körperreich, reiche und nachhaltige Geschmacksnoten mit einem charakteristischen Röstton.		62.00
Pinot Gris, Heidegger Grauburgunder B. & P. Schuler; Weingut Heidegg Weicher und langer Auftakt, harmonische Gaumenstruktur mit vollmundigem, kräftigem Körper; geschmeidiger und nachhaltiger Abgang. Hitverdächtig!		61.00
Heida AOC Valais Le Zéphir Savagnin. Cave Emery, Ayent Duftnoten von Birne, Zitronenkräut und Zitrusfrüchten im Bouquet. Im Geschmack üppig und reichhaltig sowie einem anhaltenden Abgang.		59.00
Colle d' Avra Bianco DOC Bianco di Merlot Ticino. Helles Strohgelb. In der Nase tropische Früchte wie Mango und Papaya, dazu feine florale Noten. Frisch am Gaumen mit harmonischer Säure.!		59.00
Vinattieri Bianco DOC Gold Expovina 2024 Bianco di Merlot Ticino. Spitzenweisswein mit brillanter strohgelber Farbe. Exotische Aromen von Papaya, Pfirsich und Ananas. Am Gaumen lebendig, vollmundig, salzig und mineralisch. Jung vertikal, mit Reifepotenzial zur komplexen Überraschung.		68.00
Johannisberg Domaine de Ravanay AOC Valais Chasselas. 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 Marsanne, Petit Arvine, Savagnin Rouvinez Intensive Aromatik nach Zitrus- und exotischen Früchten. Im Gaumen eröffnet sich eine vollmundige und ausgewogene Struktur mit mineralischen Noten.		58.00



Roséwein

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

Champagner und Cava

Cava Vilarnau Brut Spain «Champagner»	Flûte	9.50	Fl. 7.5dl	66.00
Champagner Veuve Clicquot	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
Rimerlot Vinattieri Merlot I Ticino. Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase Aromen von Waldbeeren, Gewürzen und leichte Holznoten. Am Gaumen mittlere Struktur und lange Persistenz.	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
Maierfelder Schloss Salenegg, Graubünden Blauburgunder Einladender Auftakt mit eindrücklicher Harmonie; komplexes Finale mit gehaltvollen Tanninen.		65.00
Ligornetto Merlot Ticino DOC Merlot I Ticino. Intensives Rot mit leuchtenden Reflexen. In der Nase Pflaumen, dunkle und rote Beeren, dazu feine Noten von Vanille, Leder und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, saftig und sanft mit eleganten Tanninen – typisch Merlot.		83.00
Vinattieri 811 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot Etwas vom Besten aus dem Tessin!		114.00
Vinattieri Merlot Ticino DOC Merlot I Ticino. Tiefrötlich mit purpurnen Reflexen. Intensiv und vielschichtig mit Noten von Leder, Tabak, süßen Gewürzen, Kaffee und balsamischen Anklängen. Am Gaumen Frisch, weich und harmonisch, mit langem, eindrucksvollem Abgang.		173.00

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 Shiraz, Merlot, Zweigelt. 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 Corvina. 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, Giacomo Bologna Barbera, Piemont. Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerten 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



Rotwein Spanien

Perelada MO 5 Fincas Reserva, Ampurdà 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, harmonischen 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 Fugères, 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.		



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	40% vol	2 cl	7.00
Vieille Williams	40% vol	2 cl	7.00
Carlos 1 Gran Reserva	40% vol	2 cl	9.50
Ramazotti	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



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

Landtwing Premium Destillate Willisau

Vieille Prune Landtwing	40%	vol	2 cl	15.00
Vielle Poiré Landtwing	40%	vol	2 cl	15.00
Vieille Pomme Landtwing	40%	vol	2 cl	15.00
Himbeergeist Landtwing	40%	vol	2 cl	15.00



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

Bombay	40%	vol	4 cl	13.00
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



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
El Tony Mate&Guarana	3.3 dl	6.50

Limonade hausgemacht:

Cucumber	5 dl	9.00
Erdbeer	5 dl	9.00
Passion	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 RÖSTEREI		
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
Heisse Schoggi		6.00

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

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