



Wirtshaus
StadtAlp

ChäsChalet
Heubode
Alpengarten

English Edition

W25/26



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



Opening hours and Event Calendar Winter Spring 2025/26

In December, we are also open on Mondays for groups of 30 or more (by reservation).

Christmas Eve	Wed, 24 Dec 2025: Closed
Christmas Day	Thu, 25 Dec 2025: Open From 5:00 PM to 12:00 AM
St. Stephen's Day	Fri, 26 Dec 2025: Open From 5:00 PM to 12:00 AM
New Year's Eve	Wed, 31 Dec 2025: Closed
New Year's Day	Thu, 1 Jan 2026: Closed
Berchtold's Day	Fri, 2 Jan 2026: Closed
Creative break Winter	Mon, 30 March to Wed, 1 April 2026
Cordon Bleu Festival	Friday, 3 April to Sunday, 26 April 2026
Creative break Summer	Mon, 13 July to Mon, 3 August 2026

Welcome



« Sometimes I wish
For the winters of the past –
when worries were smaller
and snowmen were taller. »



Nice to welcome you as a guest in our house.



Bunti Chalet-Salotschüssel

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



Wintersalat

Green mixed salad with oranges, pomegranate, beetroot and nuts served with our delicious house dressing 15.00



Hüttensalat

Green mixed salad and lamb's lettuce with bacon and egg served with our delicious house dressing 16.00



GitziChäs-Salat

Warm goat's cream cheese in Fried bacon with herbs on iceberg rocket salad with Fig balsamic vinegar 18.00

Soppä

Curry-Coconut-Mango Soup – not typically Swiss but tasty 15.00



Pumpkin soup 15.00



Flammkuchen Chalet Art

Tarte Flambée with crème Fraîche, diced bacon, chives and roasted onions 25.00



Chaletteller

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's cheese, nuts and rocket, drizzled with raspberry balsamic vinegar 19.00



Rindscarpaccio

From pasture-fed beef with shaved hard cheese and some rocket 24.00

Tatar Klassisch – Tatar Classic

	Starter	Main Course
Tender beef with Brioche Toast	24.00	35.00
Additional Spirits, cognac, calvados or whisky	5.00	5.00

Tatar Heuboden

Tender beef with Fig mustard and nuts	25.00	37.00
Additional Spirits, cognac, calvados or whisky	5.00	5.00

Tatar de Luxe

Tender beef exclusively with truffle and crème Fraîche	28.00	39.00
Additional Spirits, cognac, calvados or whisky	5.00	5.00



Moitié Moitié

Fondue-Mixture made of Vacherin Fribourgeois and Gruyère. It is a really creamy and tasteful Fondue with an aromatic, Full-Flavoured cheese **37.00**

Ricola

Fondue with alpine herbs **39.00**

Abendrot

Fondue with tomato **39.00**

Bergfeuer

Fondue with chilli and Harissa  **39.00**

Enzian

Fondue with blue cheese **39.00**

Äpler

Fondue with bacon and onions **39.00**

Umami Asian Style

Fondue with Wasabi and Miso – a Fifth dimension of Flavour  **40.00**

Morchel

Fondue with Morel and Allium **41.00**

Moitie Excellence

Instead of wine we prepare this Fondue with champagne **44.00**

Chalet de Luxe

Fondue with truffles and champagner **48.00**



Renzo's würziges Fondue

The unique aromatic mixture contains alpine cheese From Grisons and organic Vacherin cheese **44.00**

Renzo's Excellence

The unique aromatic mixture contains alpine cheese From Grisons and organic Vacherin cheese
Instead of wine we prepare this Fondue with champagne **48.00**

Extra Side Dishes:

Portion of house made, marinated pears	9.00
Freshly sliced pineapple pieces	9.00
vegetable bouquet	8.00
Pearl onions, gherkin pickles and corncobs	6.00
Patatoes	5.00
raw egg	2.00
Smoked baconstrips	10.00
Smoked ham From Graubünden	12.00
Smoked sausage	11.00

We can only serve Fondue for at least two persons (veganFondue for one person).
GlutenFree bred 4.00
Vegan Fondue only on pre-order



With exquisite cheese and with our special “ChäsChalet Raclette-Oven”

Gourmet Raclette vom Seiler

Excellent raclette with the Force of the Swiss mountains, six months matured in a mountain cave. Rewarded with the Swiss Cheese Award

Sarnen OW

39.00

Raclette von Renzo Blumenthal

The cheese is made in a traditional cheese diary according to old custom.

Vella GR

43.00

Geräuchertes Raclette vom Seiler

The smoked cheese is made in a traditional cheese diary

Sarnen OW

43.00

Steinpilz Raclette aus dem Entlebuch

A Raclette From our region in Entlebuch From the Family Renggli-Vogel Refined with Fine Porcini mushrooms.

Schüpfheim LU

44.00



Trüffel Raclette

The truffles cheese is made in a traditional cheese diary

Oberried SG

48.00

Extra Side Dishes:

Vegetable bouquet	8.00
Portion of house made, marinated pears	9.00
Freshly sliced pineapple pieces	9.00
Smoked baconstrips	10.00
Smoked ham From Graubünden	12.00
Smoked sausage	11.00

It is possible to scrape your portion off the loaf of cheese. (Minimum 2 people)
 Per portion 230g of cheese with potatoes, pearl onions, pickled gherkin and corncobs.
 We would like to serve our Raclette From two to many.
 Price per person/ portion (230g). Supplement: 230g of Raclette for the half of the normal price.
 Visitors with lactose intolerance are able to enjoy a Raclette. Every cheese with the consistency “half hard” is lactose-free this because the milk sugar is already used during the cheese maturation process. But also this kind of cheese may contain traces of lactose (up to 0.1g per 100g).



Zürich Geschnetzeltes

Delicious sliced swiss pasture veal roasted in butter with a mushroom cream sauce and Rösti **52.00**

Kalbshaxe

Braised Veal Shank – delicately cooked with steamed morels in a port wine sauce, served on Champagne-Mascarpone risotto and a bouquet of vegetables **58.00**

Entrecôte

at least 200 gr

Swiss premium Angus Entrecôte with CaFé de Paris, potatoe croquettes and a bouquet of vegetables **57.00**

RiFi Madagaskar

at least 200 gr

Premium Beef Fillet medallion From Irish grazing cattle with a pepper-cream sauce made From green Madagascar pepper with champagne moscarpone risotto and a bouquet of vegetables **61.00**

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 leave the rest as we know it – with CaFé de Paris and herbs. Served with Fries **59.00**

Side dish

additional vegetable bouquet **6.00**
 Croquettes **6.00**
 French Fries **4.00**
 Salad **6.00**



Schwiizer Cordonbleu

Cordon bleu (Pork) with a bouquet of vegetables and French Fries (wait at least 20min) **41.00**

Pouletflügeli

Delicious marinated chicken wings with sauce la Bernaise, Fries or a green bouquet of salad **30.00**

Sennenburger

Juicy beefburger with roasted bacon, Roasted onions and French Fries **32.00**

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**



Randenküchlein

Beetroot muffin on a carrot-lentil-puree and grilled vegetables **30.00**
 Served with a Portion of French Fries **4.00**



Meat declaration:

Veal, pork, chicken CH | Beef CH and Ireland | Lamb Australia and New Zealand | Fish CH and the rest of the world

Allergens and special diets:

The common allergens such as gluten and lactose and special dietary options such as vegetarian and vegan are mentioned in our menu. For other allergens, please ask our staff.



For children up to 10 years

Chicken Nuggets

with Fries 20.00

Magronen Pasta

with butter and grated cheese 18.00



VEGETARISCH

... 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.



Sorbettrilogie – Sherbet trilogy

Sorbets of lime-lemon, mango and strawberry-raspberry
Nicely served in a glass and garnished with Fruit



VEGAN

15.00

Coupe Dänemark

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce small or normal portion 14.00 17.00

Alpenzauber Chalet Art

Apple conFit with lemon, vanilla sugar and cinnamon,
on classic grandma-style crumble 18.00

Eiskaffee – Iced Caffee

with / without cherry 17.00 14.00

Schokkoküchlein – Warm Chocolate Cake

Warm chocolate cake with liquid core and Vanilla ice cream
(wait at least 15min) 17.00

Mousse duet

Gingerbread mousse in a duet Pomegranate sour cream mousse
garnished with pickled pomegranate seeds 18.00

Coupe Nesselrode

Vermicelles, vanilla ice cream, meringues with cream 17.00

Meringues

Meiringer meringues with vanilla ice cream and cream 17.00

Grand Marnier Parfait StadtAlp

As you remember it From the past, presented with a creative twist 18.00



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	10.00
Campari Orange	oder Soda	Glas	12.00

Mocktails alcoholFree

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



Apéro

Cava and champagne:

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

Open White Wine Selection:

Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg	Glas	8.50
Petite Arvine AOC l'Opaline	Glas	9.50
St. Saphorin AOC Roches Brûlées	Glas	9.00

Open Rose Wine Selection:

Petula AOC Côte d'Azur, F	Glas	8.00
---------------------------	------	------

Open Red Wine Selection:

Cuvée Dunkelrot VdP Luzern Heidegg	Glas	8.50
Rimerlot Merlot Ticino	Glas	9.50

To start: Drinks for all preferences:

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 non alcoholic		10cl	6.00
Ginger Beer organics Bio		Glas	8.00



White Wine

	Glass 1dl	Bottle
Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg Weingut Schloss Heidegg, Riesling Silvaner. Herrlich Frisch mit feiner Früchtenote und doch angenehmer 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 Röstiton.		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, Zitronenkräutern 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



Rosé Wine

	Glass 1dl	Bottle
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

Champagne and 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

Our wines contain sulfates



Red Wine From Switzerland

	Glass 1dl	Bottle
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
Maiefelder 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. Tiefröt 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

Red Wine From Austria

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



Red Wine From Italy

	Glass 1dl	Bottle
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.	Magnum	72.00 144.00
Millepassi Superiore Donna Olimpia 1898 Bolgheri DOC Italia I Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot Ein ganz ausgewogenes und exklusives Tröpfchen. Parker 92P	Magnum	89.00 178.00
Bricco dell'Uccellone DOCG, Biacomo 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



Red Wine From Spain

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, 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.

Alión – Ribera del duero **7,5 dl 139.00**
 Gemäss Vivino bei den Top 1% aller Weine weltweit von Tempus Vega Sicilia. Bester Tempranillo mit fast unendlichem Abgang, toller Farbe und angenehmer Intensität

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.

Red Wine From France

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.



Spirits

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
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



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 Poire 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
orange juice	2.0 dl	6.00
sparkling apple juice	3.3 dl	5.50
Fanta	3.3 dl	5.50
El Tony Mate&Guarana	3.3 dl	6.50

Limonade handmade:

Cucumber	5 dl	9.00
Erdbeer	5 dl	9.00
Passion	5 dl	9.00

Beer

Eichhof Lager darft	3.0 dl	5.00
Eichhof Lager draft	5.0 dl	7.00
Bügelbräu	4.0 dl	8.00
Eichhof non alcoholic	3.3 dl	6.00
Erdinger whitebeer	5.0 dl	8.50
non alcoholic	5.0 dl	8.50
Eichhof Hubertus: dark beer	3.3 dl	8.00
Corona Extra	3.5 dl	8.00

Ramseier Cider

Suure Moscht 4.0%VOL	4.9 dl	7.00
non alcoholic	4.9 dl	7.00

Hot drinks

		
RAST KAFFEE GOURMET RÖSTEREI		
caFFee		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, non alcoholic	5.50
Eilles-Tee Aroma-Pyramide	5.50
peppermint tea black tea green tea Fruit tee camomile tea 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