

Wirtshaus
StadtAlp

ChäsChalet Heubode Alpengarten



Menu in English:



S26



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



Eventkalender Sommer Herbst 2026

CordonBleu Festival	03.04. bis 26.04.2026
Tatar Specials	05.06. bis 28.06.2026
Betriebsferien	13.07. bis 03.08.2026
Chateaubriand Tage	02.10. bis 25.10.2026
Kreative Pause Herbst	26.10. bis 28.10.2026
Start Wintersaison mit köstlichen Käsespezialitäten	ab Do 29.10.2026



Gerüstet Für den Notfall!

Mit einem Defibrillator können Menschen mit einem Herz-Kreislauf-Stillstand erfolgreich wiederbelebt werden. Aus diesem Grund steht in der StadtAlp ein Defibrillator Für den lebensrettenden Einsatz in Notfällen jedermann zur Verfügung.
Helfen Sie mit, denn im Notfall zählt jede Sekunde!

StadtAlp Outfit powered by

ARTIGIANO



ASONI

Gränicher

URBAN FASHION

Herzlich Willkommen

« Im Klang des Alphorns liegt Heimat –
egal, wo man gerade ist. »



gitz zuechä

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, knusprigen ChnoblKräuterCroûtons und Kernen an Original-Hausdressing mitten auf den Tisch, ab 2 Personen, pro Pers.

13.00



VEGETARISCH



VEGAN
bestellbar



LAKTOSE FREI
bestellbar



GLUTEN FREI
bestellbar

Alpengartensalat

Grüner Blattsalat mit Melonen, Trauben und Kernen an Hausdressing

15.00



VEGETARISCH



VEGAN
bestellbar



LAKTOSE FREI
bestellbar



GLUTEN FREI
bestellbar

ToMoz

Tomaten Mozzarella mit Basilikumcreme und conFitiertem Alceto Balsamico

18.00



VEGETARISCH



GLUTEN FREI
bestellbar

CaesarSalat

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

21.00

Sommer Soppä

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

15.00



VEGETARISCH



VEGAN
bestellbar



GLUTEN FREI
bestellbar



Vorspiise



Flammkuchen Chalet Art

Flammkuchen mit Crème Fraîche, Speckwürfel, Schnittlauch und Röstzwiebeln



VEGETARISCH
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



VEGETARISCH
GLUTEN FREI
bestellbar

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

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





Schwiizer Fleisch Spezialitäten



Zürich Geschnetzelt

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

53.00

Kalbpaillard

Vom exklusiven schweizerischen Nierstück dünn geklopft, sauberlich gegrillt, mit Café de Paris Butter, assortiertem Gemüse und Pommes Allumettes

53.00

Fitnessstyle - Beilage bunt gemischter Blattsalat mit Gemüse-Rohkost und Kernen an Original-Hausdressing

48.00

Kalbshaxe

Fein sauberlich 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



GLUTEN FREI
bestellbar

RiFi Madagaskar

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

62.00



GLUTEN FREI
bestellbar

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 Allumettes

59.00

Huus-Spezialitäten



Sennenburger

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

33.00

Plantbased Burger

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

31.00



VEGETARISCH



VEGAN



LAKTOSE FREI

Gemüseröschi

Mit Gemüse und Käse überbacken

30.00



VEGETARISCH



VEGAN
bestellbar



GLUTEN FREI
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

Biilage à part

zusätzlich Gemüsebouquet

6.00

Kroketten

6.00

Pommes

4.00

Salat

6.00

Fleisch- Backwarendecklaration siehe Aushang Restaurant

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



urchtig ond bekömmlech



Äplermagronen

Magronengericht mit Röstzwiebeln
und Apfelmus

32.00



VEGETARISCH

Randenküchlein

auF Karotten-Linsen-Püree mit Grillgemüse
Beilage Portion Pommes Frites

32.00

4.00



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTEN FREI
bestellbar

Pilzpastetli

Blätterteigpastetli mit Edelpilzen an Kräuterrahmsauce, Risotto
und assortiertem Gemüsebouquet

34.00



VEGETARISCH

Pouletflügeli

Fein marinierte Pouletflügeli mit Guggelisaucce a 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



Gluschtigi Sommer Fondues



ChäsFondue klassisch

Fondue Moitié-Moitié

Exzellente Mischung aus Vacherin Fribourgeois und Gruyère

37.00



VEGETARISCH



GLUTEN FREI
bestellbar

Äpler Fondue

Fondue mit Speck und Zwiebeln

39.00



GLUTEN FREI
bestellbar

Fondue – Chalet de Luxe

Fondue mit Trüffeln und Champagner

48.00



VEGETARISCH



GLUTEN FREI
bestellbar

Preis pro Person, das Fondue wird serviert ab 2 Personen.
GlutenFreies Brot zum Fondue Zuschlag 4.00



GLUTEN FREI



för üsi liebe Chinder



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.





Süesses ond Gfornigs



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

Alpenzauber

Apfel-Rhabarber Confit verfeinert mit Zitrone dazu Sauerrahmglace auf Crumble Omas Art

16.00

Eiskaffee



Nach Grossmutter Art aufgeschlagen

mit / ohne Kirsch

17.00 14.00

Affocato al Caffè



Kugel Vanilleglace mit Frisch gebrühten, heissen Espresso übergossen

9.00

Sorbettriologie



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



15.00

Schokoküchlein

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

17.00

Chalet Mousse



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

18.00

Mövenpick Glace siehe separate Karte



Cocktails Drinks ond Mocktails



Cocktails

Pink Flamingo	Pink Grapefruitlikör, Bitterlemon	Glas	13.00
Blue Ice	Beeren Minze Spritz mit Goccia d'Oro	Glas	13.00
Martini Fiero Spritz	Zitrus-Orangen-Wermuth, Goccia d'Oro, Soda	Glas	13.00
Hugo	mit Holundensirup und mit Goccia d'Oro	Glas	13.00
Aperol Spritz	mit Goccia d'Oro	Glas	13.00
Marito	Kräuterlikör mit Goccia d'Oro und Soda	Glas	12.00
Gespritzer 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 Holundensirup 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, Passionsirup, Cassis	Glas	11.00
Blue Lagoone	mit alkoholfrei Blue Curacao, alkoholfrei Prosecco	Glas	11.00
Ginger Beer organics Bio		Glas	8.00



Spritzigs zom Starte



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 Cliquot	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:

Campani	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 Silvaner: Herrlich Frisch mit Feiner Fruchtennote 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, Zitronenkraut 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, Petite 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 und Champagner



Roséwein

Oeil-de-Perdrix AOC Château d'Auvernier

Pinot Noir; Erfrischender, lebhafter Auftakt, Fruchtig und geschmeidig, anhaltender Abgang mit herber Note.

Glas 1dl Flasche
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**



RotWii



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 delikate, vielschichtig und harmonisch.		69.00
Maienfelder 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. Tiefrot 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
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 Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot Ein ganz ausgewogenes und exklusives Tröpfchen. Parker 92P	89.00 Magnum 178.00
Terra di Monteverro IGT Italy Toscana Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot Strahlendes Rubinrot. Duft nach Beeren und feinen Gewürzen. Vollmundig, ausgewogen und angenehm weich im Finale. 94 Falstaff + Robert Parker: 93 James Suckling	3.75 dl 52.00 7.5 dl 89.00 Magnum 178.00 3 Lt 356.00
Monteverro (derjene welche!) IGT Italy Toscana Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot Farbe: Tiefes Schwarzkirnschrot mit violetten Reflexen. Nase: Elegant mit floralen Noten, Blaubeere, Kräutern sowie Zeder und Graphit. Gaumen: Samtig und frisch mit schwarzen Johannisbeere und Brombeere, Abgang mit Kirschkern und schwarzen Oliven. Ausbau: Separat vinifiziert, natürliche Gärung in Edelstahltanks und Barriques, 24 Monate in französischen Eichenbarriques (70% neu). Unfiltriert und ohne Schöpfung. 99 Decanter; 97 Falstaff + James Suckling, 95 Robert Parker	188.00
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
Bricco dell'Uccellone DOCG, Giacomo Bologna Barbera, Piemont. Reicher, vielpältiger 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 Toscana. Gradliniger Charakter mit viel Rasse und Würzigkeit. Ein Sassicaia mit viel Eleganz. Wine Spectator 94P	265.00



RotWii



Rotwein Spanien

Perelada 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 Barriquetnote. (*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 Tempus 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	3,75 dl	49.00
Bordeaux, St. Emilion. 100% Merlot	7,5 dl	85.00
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.		



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
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 Tignanella	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

Landtwing Premium Destillate Willisau

Vieille Prune	40%	vol	2 cl	15.00
Vielle Poire	40%	vol	2 cl	15.00
Vieille Pomme	40%	vol	2 cl	15.00
Himbeergeist	40%	vol	2 cl	15.00



Mer nāme 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

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



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

Speisekarten in der Schweiz gedruckt.



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
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	3 dl	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

