

Wirtshaus

StadtAlp

ChäsChalet Heubode Alpengarten



English

S26



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



Summer and Autumn 2026 Event Calendar

CordonBleu Festival	03.04. to 26.04.2026
Tatar Specials	05.06. to 28.06.2026
Company holidays	13.07. to 03.08.2026
Chateaubriand days	02.10. to 25.10.2026
Creative Break	26.10. to 28.10.2026
Start of the Winter Season with delicious cheese specialties	From thursday 29.10.2026



Prepared for emergencies!

With a defibrillator, people who have suffered cardiac arrest can be successfully resuscitated. For this reason, a defibrillator is available to everyone at StadtAlp for life-saving use in emergencies. Please help, because in an emergency, every second counts!

StadtAlp Outfit powered by

ARTIGIANO



ASONI

Gränicher

URBAN FASHION

Welcome

« In the sound of the alphorn lies home —
no matter where you are. »



sitz zuechäi

Nice to welcome you as a guest in our house.



Starter



Bunti Chalet-Salotschüssel – Colorful mixed salad bowl

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**



VEGETARIAN



VEGAN
orderable



LACTOSE FREE
orderable



GLUTEN FREE
orderable

Alpengartensalat – green mixed salad

Lettuce with melons, grapes and nuts served with our own house dressing **15.00**



VEGETARIAN



VEGAN
orderable



LACTOSE FREE
orderable



GLUTEN FREE
orderable

ToMoz – Tomato mozzarella

Tomato and mozzarella with basil cream and confit Alceto Balsamic vinegar **18.00**



VEGETARIAN



GLUTEN FREE
orderable

CaesarSalad

Colorful lettuce with baked chicken strips and the usual Caesar ingredients such as hard cheese, egg and bacon with our well-known house dressing **21.00**

Sommer Soppä – Summer soups

Curry-coconut-mango soup – not typically Swiss but tasty **15.00**



VEGETARIAN



VEGAN
orderable



GLUTEN FREE
orderable



Starter



Flammkuchen Chalet Art – Tarte flambée

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



VEGETARIAN
orderable

25.00

Chaletteller – Chalet plate

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 cheese and nuts and arugula, drizzled with raspberry balsamic vinegar

19.00



VEGETARIAN



GLUTEN FREE
orderable

Rindscarpaccio – Beef Carpaccio

From Free-range beef with shaved hard cheese and some rocket (garden mustard rocket plant)

24.00

Tatar Klassisch – Tatar Classic

Tender beef with Brioche Toast

Appetizer Main Course

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

More tartare variations From pasture to lake - From beef to Fish can be found on our separate tartare menu or via QR code.





Swiss Specialties Meat



Zürich Geschnetzeltes – Zurich sliced meat

Our popular Zurich-style sliced veal (Züricher Geschnetzeltes) is a true delight. Tender pasture-raised veal, sautéed in butter, complemented by a creamy sauce, mushrooms and served with Rösti (Swiss-style potato pancakes) **53.00**

Veal Paillard

Thinly pounded From premium Swiss sirloin, carefully grilled, served with Café de Paris butter, assorted vegetables, and pommes allumettes **53.00**

Fitness style - Side dish of mixed leaf salad with raw vegetables and seeds, served with our original house dressing **48.00**

Kalbshaxe

Veal shank, braised with steamed morels in port wine sauce on champagne mascarpone risotto with a bouquet of vegetables **58.00**

Entrecote

Swiss Entrecôte on a mushroom sauce, with a bouquet of vegetables and potatoe croquettes **57.00**



GLUTEN FREE
orderable

RiFi Madagaskar – Beef fillet Madagaskar

Beef Filet medallion From Irish grazing cattle with a pepper-cream sauce made From green Madagascar pepper with champagne mascarpone risotto **62.00**



GLUTEN FREE
orderable

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 left as is the rest as we know it – with Café de Paris and herbs, served with pommes allumettes **59.00**

House specialities



Sennenburger – Mountain Burger

Our homemade beefburger with roasted bacon, roasted onions and French Fries

33.00

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



VEGETARIAN



VEGAN



LACTOSE FREE

Gemüseröschi – Vegetable hash browns

Hash browns with vegetables and topped with cheese

30.00



VEGETARIAN



VEGAN
orderable

Schwiizer Cordonbleu – Swiss Cordonbleu

Cordonbleu (pork) with a bouquet of vegetables and French Fries

41.00

Cordonbleu de Luxe

Veal Cordonbleu with dried meat (BündnerFleisch) and truffle cheese with vegetable bouquet and French Fries

54.00

Additional sides

additional vegetable bouquet

6.00

croquettes

6.00

Fries

4.00

salad

6.00

Bakery product and Meat declaration: see restaurant notice

Allergens and special diets: The widespread allergens such as gluten and lactose and special diets such as vegetarian and vegan are mentioned in our menu. For other allergens, please ask our staff.



**traditional
and healthy**



Äiplermagronen – Magrones Pasta Alpstyle

Dish with magrones pasta on a creamsauce,
with cheese, roasted onions and appleslices on the side

32.00



VEGETARIAN

Randenküchlein – Small beetroot cake

on carrot and lentil puree with grilled vegetables

32.00

Side dish portion of French Fries

4.00



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE
orderable

Pilzpastetli – Mushroom Pie

Puff pastry pie with mushrooms in a herb cream sauce, risotto,
and an assorted vegetable bouquet

34.00



VEGETARIAN

Pouletflügeli – Chicken Wings

Marinated chicken wings with seasoned hollandaise
served with French Fries and green salad

32.00

Fischchnoscherli – Fish and chips

Fish and chips served with French Fries or green salad
and sauce Tartar

34.00

Delicious Summer Fondue



ChäsFondue klassisch – Classic Fondue

Fondue Moitié-Moitié, excellent mix Fondue
with Vacherin Fribougois and Gruyère cheese. Per person

37.00



VEGETARIAN



GLUTEN FREE
orderable

Äipler Fondue – Mountainmens Fondue

Fondue with bacon and onions

39.00



GLUTEN FREE
orderable

Fondue Chalet de Luxe

Fondue with truFFels and champagne

48.00



VEGETARIAN



GLUTEN FREE
orderable

We can only serve Fondue for at least two persons
IF requested we happily serve you glutenFree bread 4.00



GLUTEN FREE



for children



For children up to 10 years

Chicken Nuggets

with Fries

20.00

Magronen Pasta

with butter and grated cheese

18.00



VEGETARIAN

Alternatively, the kids can choose a dish from the à la carte menu, and we serve a smaller portion with a children's discount.

For children we have quantities and special conditions, which do not apply to adults.





sweet and ice cream



Erdbeerragout – Strawberry ragout



Strawberry ragout with vanilla ice cream - very original

18.00

Coupe Dänemark

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce small or large

14.00

17.00

PannaCotta



PannaCotta Chalet Art with confit raspberries and garnished with peppermint duet

18.00

Alpenzauber

Apple–rhubarb compote refined with lemon, served with sour cream ice cream on a traditional “grandma-style” crumble

16.00

Eiskaffee – Iced Caffee



In grandmother’s way

with / without kirsch

17.00

14.00

Affocato al Caffè



A scoop of vanilla ice cream topped with a Freshly brewed hot espresso

9.00

Sorbettriologie – sherbet trilogy



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



15.00

Schokoküchlein – warm Chocolate Cake

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

17.00

Chalet Mousse



Maracuja and passion Fruit mousse in a duet with Toblerone mousse and a little bit of tonka beans

18.00

Mövenpick ice cream, see the separate menu



Cocktails Drinks and 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 Holundersirup 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
Gespritzter Weisswein	süß / sauer	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 alkFree Prosecco	Glas	11.00
Aperol Spritz	mit alkFree Aperol und alkFree Prosecco	Glas	11.00
Basil Lime Spritz	mit alkFree Basilikum Limetten Likör, Soda	Glas	11.00
Virgine Passion	mit alkFree Martini, Lemon, Passionssirup, Cassis	Glas	11.00
Blue Lagoone	mit alkFree Blue Curacao, alkFree Prosecco	Glas	11.00
Ginger Beer organics Bio		Glas	8.00



a taste to begin



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 Cliquot	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 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



Rose and Champagne



Rosé Wine

Oeil-de-Perdrix AOC Château d'Auvernier

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

Glass 1dl Bottle

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**



Red Wine



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 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

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



Red Wine Italy

	Bottle
<p>LIANO Sangiovese Cabernet Umberto Cesari Intensiv, mit Noten von reifer Frucht und Gewürzen. Eine feine Eichenholznote rundet diesen harmonischen Wein ab.</p>	<p>72.00 Magnum 144.00</p>
<p>Millepassi Superiore Donna Olimpia 1898 Bolgheri DOC Italia Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot Ein ganz ausgewogenes und exklusives Tröpfchen. Parker 92P</p>	<p>89.00 Magnum 178.00</p>
<p>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</p>	<p>3.75 dl 52.00 7.5 dl 89.00 Magnum 178.00 3 Lt 356.00</p>
<p>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</p>	<p>188.00</p>
<p>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.</p>	<p>66.00</p>
<p>Bricco dell'Uccellone DOCG, Biacomio Bologna Barbera, Piemont. Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität und Umfang. Langes und sehr harmonisches Finale.</p>	<p>106.00</p>
<p>Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC, Italia Der kleine Exklusive vom grossen Ornellaia – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</p>	<p>112.00</p>
<p>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</p>	<p>265.00</p>



Red Wine



Red Wine Spain

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, 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
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.		

Red Wine France

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.		



Spirits



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 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



Spirits



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
Vielle Pomme	40%	vol	2 cl	15.00
Himbeergeist	40%	vol	2 cl	15.00



**we will take
one more ...**



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

Mixers & More For Long Drinks **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



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

Menus printed in Switzerland.



hot and cold



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

homemade Lemonade:

Cucumber	5 dl	9.00
Strawberry	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 non alcoholic	3.3 dl	6.00
Erdinger Weissbier	5.0 dl	8.50
non alcoholic	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
non alcoholic	4.9 dl	7.00

Hot drinks



RAST KAFFEE
GOURMET RÖSTEREI

Coffee		5.50
Espresso	 	5.50
Double Espresso (Doppio)		7.00
Ristretto		5.00
Cappuccino, Cup		6.00
Latte Macchiato		6.50
Coffee Melange		7.50
Hot Chocolate		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	3dl	4.00
----------------	-----	-------------

Kaffee Zwetschge, Luz, Träsch	7.00
Glühwein, Holdrion, Jagertee	7.00
ChaletKafi, das Spezielle	9.00
StadtAlpKafi Melange Baileys	9.00
Kafi Flämmli	9.00
Coretto Grappa	8.00

