

## Mineral und Säfte

Mineral	5,00
Coca Cola/Light/Zero, Rivella rot/blau, Apfelschorle	
„Schweppes“ Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	5,00
„Thomas Henry“ Tonic, “Le Tribute” Tonic, “Fever Tree” Tonic Light & Ginger Beer	6,00
Apfel-, Ananas-, Grapefruit-, Aprikosen-, Cranberry-, Trauben-, Passionsfrucht-, Tomaten- und Orangensaft	5,50
Virgin Mary <gewürzter Tomatensaft>	5,50
Red Bull	6,00

## Frisch gepresste Säfte

Karotten, Apfel und Orange	6,50
Sellerie, Apfel und Ingwer	6,50
Kiwi, Apfel und Minze	6,50

## Bier

Rugenbräu vom Fass	2 dl 3,50	3 dl	5,00
		5 dl	7,50
Hofbräu München vom Fass	3 dl 6,50	5 dl	9,00
Murphy's Bier		5 dl	8,50
Quöllfrisch		3 dl	5,50
Zermatter Bier		3 dl	5,50
Heineken		2,5 dl	5,00
Rugenbräu alkoholfrei		3 dl	5,00
Erdinger Weissbier alkoholfrei		3 dl	5,50
Corona		3 dl	7,00
Swiss Cider <Möhl>		3 dl	6,50
Irish Cider <Magners>		3 dl	7,50
Saurer Most <Möhl>		5 dl	7,00

## Aperitifs / Bitter

Campari, Aperol, Cynar	4 cl	6,50
Martini Bianco/Rosato/Rosso/Extra Dry		
Vermouth Santon		
Fernet Branca/Menta		
Porto rot/weiss		
Sherry rot/weiss		
Appenzeller, Ramazzotti, Averna		
Pastis Henri Bardouin, Pernod, Ricard		
Sanbitter, Crodino <alkoholfrei>		5,00
Sanbitter mit Orangensaft/Mineral		6,50
Aperitifs mit Orangensaft/Mineral		9,50

## Kaffee

Kaffee, Espresso	4,50
Kaffee Pollux	5,00
Cappuccino, Latte Macchiato	5,50
Latte Macchiato mit Aroma	6,00
<i>&lt;Vanille, Karamell, Schoggi, Haselnuss, Mandel&gt;</i>	
Corretto Grappa	7,50
Kaffee Fertig <i>&lt;Kernobstschnaps&gt;</i>	8,00
Kaffee Lutz <i>&lt;Zwetschgenschnaps&gt;</i>	8,00
Biedermeier <i>&lt;Aprikosenlikör, Kaffee, Rahm&gt;</i>	13,00
Mexican Coffee	13,00
<i>&lt;Kaffeelikör, brauner Zucker, Kaffee, Rahm&gt;</i>	
Kaffee Baileys mit Rahm	13,00
Kaffee Amaretto mit Rahm	13,00
Irish Coffee	15,00

## Tee und heiße Getränke

Tee im Kännchen	6,00
<i>&lt;Ayurveda Herbs &amp; Ginger, Refreshing Mint Rooibos Cream Orange, Sweet Berries, Verveine, Darjeeling Summer Gold, Bergkräuter, Earl Grey, English Breakfast, Assam Bari Irish Breakfast, Lemon Fresh, Grüntee mit Mango-Zitrusgeschmack, Greentea Classic, Wellness Kräutertee&gt;</i>	
Tee im Glas	4,50
Heiße Schoggi / mit Rahm	5,00 / 6,00
Schoggi mit Rum und Rahm	9,50
Hausgemachte heiße Schoggi	6,50
Glühwein	7,00

## Whiskies

<b>Scotch</b>	JW Red Label, Ballantines	4 cl	12,00
	J&B Rare Blend, Dimple 12 J.		12,00
	JW Black Label, Chivas Regal 12 J.		15,00
<b>Single</b>	Glenfiddich, Glenlivet		15,00
<b>Malt</b>	Glenmorangie, Macallan		17,00
	Talisker, Caol Ila, Dalwhinnie		17,00
	Oban, Glenkinchie, Gragganmore		17,00
	Laphroaig, Lagavulin, Arran		17,00
<b>Bourbon</b>	Four Roses, Jim Beam		12,00
<b>Specials</b>	Southern Comfort		12,00
	Canadian Club		12,00
	Jameson Irish Whisky		12,00
	Tullamore Dew Irish Whisky		12,00
	Jack Daniel`s		15,00
	Swiss Highland <Schweizer Single Malt>		18,00

## Digestifs

Vieille Prune, Calvados	2 cl	11,00
Vecchia Romagna		
Marc de Bourgogne		
Fine de Bourgogne		
Armagnac 5 years		

## Cognac

Courvoisier V.S.O.P.	2 cl	11,00
Martell V.S.		
Hennessy Fine de Cognac		
Marmot Napoléon Grande Reserve		
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	13,00
Martell Cordon Bleu Extra Old		
Hennessy XO	2 cl	15,00

## Liqueurs

Baileys, Grand Marnier, Amaretto, Kahlua, Cointreau, Haselnussliqueur Frangelico, Sambuca, Swiss Whisky Liqueur Swiss Chocolate Liqueur	4 cl	8,50
Limoncello, Arancello, Fragola, Genepi	2 cl	6,50

## Rum

Sailor Jerry	4 cl	13,00
Diplomatico Reserva <Venezuela>	4 cl	15,00
Zacapa Solera 23 years <Guatemala>	4 cl	17,00
Pyrat XO <Anguilla>	4 cl	19,00
Plantation XO 20 years <Barbados>	4 cl	19,00

## Schnäpse

Pflümli, Kirsch, Kräuter, Fleur de Bière	2 cl	6,50
Morand Framboise	2 cl	7,50
Williams und Abricotine	2 cl	8,00

**Gunzwiler Destillate im Barrique** 2 cl 9,00

Grappa Ticino Merlot, Vieille Pomme,  
Kirsch Teresa, Vieille Abricots,  
Vieille Prune, Vieille Williams

## Grappa

Grappa di Brunello Gaja	2 cl	9,00
Grappa di Barolo Gaja		
Grappa di Amarone Campagnola		

Grappa di Tignanello Antinori	2 cl	11,00
Grappa di Moscato Via Roma		
Grappa di Sperss Gaja		

## Shots

Süsser oder saurer Apfel	2 cl	6,50
Jägermeister, Fisk, XUXU, Fragola		
Wodka red, black, caramel, pink, grün		
Tequila white oder gold		
Saure Zunge <grüner Wodka, Zitronensaft, Sirup>		

## Long Drinks

<b>Gin*</b>	Gordon`s	4 cl	15,00
	Beefeater		15,00
	Bosford Rosé		15,00
	Bombay Sapphire		16,00
	Tanqueray		16,00
	Citadelle Old Tom		17,00
	Swiss Crystal		18,00
	Hendrick`s		18,00
	Mombasa Club		18,00
	Monkey 47		19,00
	Mare		19,00
	Frakmont		19,00
	The Botanist		19,00
	* mit „Thomas Henry“ Tonic		+1,00
<b>Rum</b>	Bacardi black/white		15,00
	Havana white/Reserva		15,00
<b>Wodka</b>	Trojka red/black/green		13,00
	Smirnoff, Absolut		15,00
	Xellent <Schweizer Wodka>		15,00
	Grey Goose		19,00
<b>Whisky</b>	Red Label, Ballantines...		15,00
	Jack Daniels, Black Label...		18,00
	Passoã/Malibu mit Orangen-/Ananassaft		13,00
	Cuba Libre <Havana black, Cola, Limette>		15,00

## Alkoholfreie Cocktails

Bananen/Erdbeer/Himbeer Milchshake	10,00
Cocos Kiss <Banane, Kokos, Erdbeermark, Rahm, Säfte>	10,00
Tutti Frutti <Himbeeren, Banane, verschiedene Säfte>	10,00
Passion <Banane, Pfirsich-Maracujasaft, Orangensaft>	10,00
Alkoholfreier Caipirinha oder Mojito <Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale / Pfefferminze>	10,00
Solero Passion <Passionsfruchtsaft, Rahm, Vanillesirup, Orangensaft>	10,00

## Cocktails

### **Sours**

Amaretto Sour <Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft>	14,00
Aperol Sour <Aperol, Zitronensaft, Orangensaft>	14,00
Hemingway Sour <Gin, Zitronensaft, Zuckersirup>	14,00
Frangelico Sour <Frangelico, Zitronensaft, Orangensaft>	14,00
Ramazotti Sour <Ramazotti, Zitronensaft, Zuckersirup>	14,00
Whisky Sour <Bourbon, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker>	16,00

### **Wodka Cocktails**

White Russian <Wodka, Kaffeelikör, Rahm>	14,00
Bloody Mary <Wodka, Tomatensaft, Gewürze>	15,00
Moscow Mule <Wodka, Limetten, Ginger Beer, Gurke>	15,00
Solero <Wodka, Passoa, Passionsfruchtsaft, Rahm, Vanillesirup, Orangensaft>	16,00
Cosmopolitan <Wodka, Cointreau, Cranberry, Limejuice>	16,00
Espresso Martini <Espresso, Kaffeelikör, Wodka>	16,00
Caipiroshka <Wodka, Limette, Rohrzucker>	16,00
Strawberry Caipiroshka <Wodka, Limette, Rohrzucker, Erdbeermark>	17,00



## Schaumcocktails

Rossini <Erdbeermark, Prosecco>	12,00
Passion Bellini <Passoa, Maracujasaft, Prosecco>	14,00
Pretty Woman <Erdbeermark, Ananassaft, Prosecco>	14,00

## Gin Cocktails

Negroni <Campari, Martini Rosso, Gin>	14,00
Gin Fizz <Gin, Zitronensaft, Mineral>	16,00
Basil Smash <Gin Mare, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum, Angostura>	18,00

## Rum Cocktails

Fire on Ice <Cointreau, Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine>	14,00
Dark 'n' Stormy <Sailor Jerry Rum, Ginger Beer, Angostura>	15,00
Daiquiri <Rum, Zitronensaft, Zuckersirup>	16,00
Strawberry Daiquiri <Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Erdbeermark> oder Frozen Strawberry Daiquiri	17,00
Mai Tai <Limette, Rum, Zitronensaft, Cointreau, Mandelsirup, Zucker>	16,00
Piña Colada <Rum, Ananassaft, Kokos, Malibu, Rahm>	16,00
Mojito <Rum, Limette, Pfefferminze, Zucker, Mineral>	16,00
Strawberry Mojito <Rum, Limette, Pfefferminze, Zucker, Mineral, Erdbeermark>	17,00

## Tequila Cocktails

Margarita <Tequila, Cointreau, Zitronensaft>	16,00
Strawberry Margarita <Tequila, Cointreau, Erdbeermark> oder Frozen Strawberry Margarita	17,00
El Monito <Passoa, Tequila, Himbeersirup, Maracujasaft>	16,00

## Diverse Cocktails

Martini Dry <Gin, Wodka, Martini>	14,00
Negroni Sbagliato <Campari, Martini Rosso, Prosecco>	14,00
Old Fashioned <Bourbon, Zuckerwürfel, Angostura>	14,00
Manhattan <Canadian Club, Martini Rosso, Angostura>	15,00
Tropicana	16,00
<Cachaça, Kokos, Bananenlikör, Säfte, Blue Curaçao>	
Caipirinha <Cachaça, Limette, Rohrzucker>	16,00
Strawberry Caipirinha	17,00
<Cachaça, Limette, Rohrzucker, Erdbeermark>	
Long Island Ice Tea	18,00
<Rum, Wodka, Gin, Triple Sec, Tequila, Zitronensaft, Cola>	

## Weissweine

Fendant	1 dl 4,50	5 dl	22,00
Johannisberg	1 dl 5,00	5 dl	25,00
Sauvignon Blanc, J. Germanier		1 dl	6,00
<i>Echter, fruchtiger Weisswein mit schöner Aromatik</i>		7,5 dl	41,00
Petite Arvine, J. Gattlen		1 dl	7,00
<i>Bouquet von exotischen Früchten wie Pampelmuse und Limone, Wein von grosser Komplexität; kräftiger, salziger Abgang</i>		7 dl	44,00
Heida, Visperterminen, Johanneli Fi		1 dl	8,00
<i>Bouquet von Zitrusfrüchten, Melonen und Ananas, am Gaumen schöne Lebhaftigkeit und lang anhaltender Abgang</i>		5 dl	34,00
		7,5 dl	49,00
Dôle Blanche	1 dl 4,50	5 dl	22,00
Kir <Fendant mit Cassis de Bourgogne>		1 dl	5,00
Wein gespritzt		1 dl	5,50

## Schaumweine

Moscato d'Asti <süßlich>	1 dl	8,50	3,75 dl	29,00
Prosecco Villa Sandi	1 dl	8,00	7,5 dl	49,00
Flûte-Cüpli, Louis Roederer			1 dl	15,00

## Rotweine

Dôle, Gérald Besse	1 dl	4,50	5 dl	22,00
Pinot Noir de Sierre, Vocat <i>Rassiger Körperbau mit eleganten Tanninen, harmonischer Abgang</i>			1 dl	6,00
			5 dl	29,00
			7,5 dl	41,00
Cuvée Madame Rosmarie, A. Mathier, Wallis <i>Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Humagne Rouge und Syrah; fruchtiger Geschmack, leichte Pfeffernote, herbe Tannine</i>			1 dl	7,50
			7,5 dl	47,00
Nero d'Avola Bio, Funaro, Sizilien, Italien <i>Nero d'Avola; Bouquet von Kirschen und Brombeeren, langer Abgang</i>			1 dl	7,00
			7,5 dl	43,00
Las 75 Vendimias, Emilio Gonzalez, Spanien <i>Tempranillo, Garnacha; Aromen von Cassis, Kirschlikör und Vanille, kräftig mit wunderbarer Länge</i>			1 dl	7,50
			7,5 dl	46,00

Für Flaschenweine verlangen Sie  
bitte unsere Weinkarte.

## Sprizzer

Aperol Sprizz <Prosecco, Aperol>	14,50
Hugo Sprizz <Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette>	14,50
Limoncello Sprizz <Prosecco, Limoncello, Limette>	14,50
Fragola Sprizz <Prosecco, Erdbeerlikör, Weisswein>	14,50
<b>Bols Sprizz</b> <Prosecco, Bols>	
Bols Triple Sec	9,00
Bols Banana	
Bols Peach	
Bols Red Orange	
Bols Blue Curacao	
Bols Apricot Brandy	

## Flaschen Champagner

Louis Roederer Brut	3,75 dl	54,00	7,5 dl	92,00
Charles Heidsieck			7,5 dl	96,00
Veuve Cliquot			7,5 dl	98,00
Moët & Chandon Ice Impérial			7,5 dl	98,00
Ruinart Rosé			7,5 dl	125,00
Louis Roederer Rosé			7,5 dl	195,00
Louis Roederer Cristal			7,5 dl	270,00
Dom Perignon			7,5 dl	290,00

## Für den kleinen Hunger zwischendurch....

### Kleine Speisekarte <bis 22.00 Uhr>

Croque Monsieur \*Pollux\* 8,50

Walliserteller 27,00

*Assiette valaisanne*

Mixed cheese & meat plate

Trockenfleischteller 27,00

*Assiette de viande sechée*

Dried meat plate

Vegetarischer Apéroteller 15,00

(Gemüsesticks, Guacamole, Zermatter Bergkäse, Ei,  
Chutney, Früchtebrot, Mozzarella mit Balsamicocreme,  
Oliven und getrocknete Tomaten)

Rindstatar mit Kräutersalat *1/2 (75g)* 18,00

und Belper Käse *1/1 (150g)* 31,00

*Tartare de bœuf,*

*salade aux herbes*

*et fromage de Belp*

Beef tartar with herb salad

and cheese from Belp

Haus-Fries mit Cocktail- und 9,00

Tatarsauce

*Pommes frites maison avec cocktail-*

*et sauce tartare*

Home-made fries with cocktail- and

Tartare sauce