

Mineral und Säfte

Mineral	5,00
Coca Cola/Light/Zero, Rivella rot/blau/grün, Apfelschorle	
„Schweppes“ Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	5,00
„Thomas Henry“ 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	6,00
Sellerie, Apfel und Ingwer	6,00
Rote Bete, Karotten, Apfel und Ingwer	6,00
Apfel, Orange, Birne, Banane, Zimt und Rum	8,00

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
Cider <irisches Apfelbier>		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		
Fernet Branca/Menta		
Porto rot/weiss		
Sherry rot/weiss		
Appenzeller, Ramazotti, Averna		
Pastis Henri Bardouin, Pernod, Riccard		
Sanbitter, Crodino <alkoholfrei>		5,00
Sanbitter mit Orangensaft/Mineral		6,50
Aperitifs mit Orangensaft/Mineral		9,50

Kaffee

Kaffee, Espresso	4,50
Cappuccino, Latte Macchiato	5,50
Latte Macchiato mit Aroma	6,00
<i><Vanille, Karamell, Schoggi, Haselnuss, Mandel></i>	
Corretto Grappa	7,50
Kaffee Fertig <i><Kernobstschnaps></i>	8,00
Kaffee Lutz <i><Zwetschgenschnaps></i>	8,00
Biedermeier <i><Aprikosenlikör, Kaffee, Rahm></i>	13,00
Mexican Coffee	13,00
<i><Kaffeelikör, brauner Zucker, Kaffee, Rahm></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><Ayurveda Herbs & 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 ></i>	
Tee im Glas	4,50
Glühwein	7,00
Heiße Schoggi/mit Rahm	5,00 / 6,00
Schoggi mit Rum und Rahm	9,50

Whiskies

Scotch:	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
Single	Glenfiddich, Glenlivet		15,00
Malt:	Glenmorangie, Macallan		17,00
	Talisker, Caol Ila, Dalwhinnie		17,00
	Oban, Glenkinchie, Gragganmore		17,00
	Laphroaig, Lagavulin, Arran		17,00
Bourbon:	Four Roses, Jim Beam		12,00
Specials:	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		
Bas Armagnac V.S.O.P.		

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	4 cl	8,50
Amaretto, Kahlua, Cointreau		
Haselnussliqueur Frangelico		
Sambuca, Weisse Erdbeere		
Swiss Whisky Liqueur		
Swiss Chocolate Liqueur		

Limoncello, Arancello,	2 cl	6,50
Fragola, Genepi		

Rum

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		
White Cream <weisse Erdbeere>		
Saure Zunge <grüner Wodka, Zitronensaft, Sirup>		

Long Drinks

Gin*	Gordon`s	4 cl	15,00
	Beefeater		15,00
	Bombay Sapphire		16,00
	Tanqueray		16,00
	Swiss Crystal		18,00
	Hendrick`s		18,00
	Mombasa Club		18,00
	Monkey 47		19,00
	Mare		19,00
	The Botanist		19,00
	* mit „Thomas Henry“ Tonic		+1,00
Rum	Bacardi black/white		15,00
	Havana white/Reserva		15,00
Wodka	Trojka red/black		13,00
	Smirnoff, Absolut		15,00
	Xellent <Schweizer Wodka>		15,00
	Grey Goose		19,00
Whisky	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

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
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
Fresh Tanqueray <Tanqueray, Tonic, Apfel>	17,00
Perfect Gin by Bombay <Bombay, Zitrusfrucht, Honig>	17,00
Basil Smash <Gin Mare, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum, Angostura>	18,00

Rum Cocktails:

Fire on Ice <Cointreau, Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine>	14,00
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
Mojito Mediterraneo <Wodka, Limette, Basilikum, Zucker, Cherrytomaten, Ginger Ale>	18,00

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

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 <i><süßlich></i>	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	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
Pergolaia, Caiarossa, Toskana, Italien <i>Aromen von roten Beeren, ausgewogene Struktur, lang und fruchtig im Abgang</i>			1 dl	7,00
			7,5 dl	43,00
La Revilla, Ribera del Duero Spanien <i>Aromen von Pflaumen, schwarzen Kirschen und Brombeeren, feingliedrig und harmonisch</i>			1 dl	7,50
			7,5 dl	46,00
Cabernet Sauvignon, Kalifornien <i>Am Gaumen saftig, lebhaft, geschmeidig und mit samtigen Tanninen</i>			1 dl	6,00
			7,5 dl	41,00

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
Bols Sprizz: <Prosecco, Bols>	
Bols Triple Sec	9,00
Bols Banana	
Bols Peach	
Bols Red Orange	
Bols Blue Curacao	
Bols Abricot 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
<i>Assiette valaisanne</i>		
Mixed cheese & meat plate		
Trockenfleischteller		27,00
<i>Assiette de viande sechée</i>		
Dried meat plate		
Rindstatar mit Kräutersalat	1/2 (75g)	18,00
und Belper Käse	1/1 (150g)	31,00
<i>Tartare de bœuf,</i>		
<i>salade aux herbes</i>		
<i>et fromage de Belp</i>		
Beef tartar with herb salad		
and cheese from Belp		
Haus-Fries mit Cocktail- und		9,00
Tatarsauce		
<i>Pommes frites maison avec cocktail-</i>		
<i>et sauce tartare</i>		
Home-made fries with cocktail- and		
Tartare sauce		