

Mineral und Säfte

Mineral	5,00
Coca Cola/Light/Zero	
Vivi Kola	
Rivella rot/blau, Apfelschorle	
„Gents“ Tonic, Ginger Ale	5,00
„Swiss Mountain Spring“ Bitter Lemon	
Ginger Beer	
„Thomas Henry“ Tonic, „Le Tribute“ Tonic	6,00
„Fever Tree“ Tonic Light	
Ananas-, Cranberry-, Passionsfrucht- oder Orangensaft	5,00
Aprikosen-, Trauben-, Pfirsich- oder Tomatensaft	5,50
Virgin Mary <gewürzter Tomatensaft>	5,50
Red Bull	6,00

Frisch gepresste Säfte

Karotte, Apfel und Orange	7,00
Sellerie, Apfel und Ingwer	7,00
Kiwi, Apfel und Minze	7,00

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
White Frontier „Petite Lager“			3 dl	5,50
White Frontier „IPA“			3 dl	6,00
Rugenbräu alkoholfrei			3 dl	5,00
Schneider Weisse alkoholfrei			5 dl	6,00
Corona			3 dl	7,00
Swiss Cider <Möhl>			3 dl	6,50
Saurer Most <Möhl>			5 dl	7,00

Aperitifs

Campari, Aperol, Cynar	4 cl	6,50
Vermouth Bianco/Rosato/Rosso/Extra Dry		
Vermouth Santon		
Porto rot/weiss, Sherry rot/weiss		
Appenzeller, Ramazzotti, Averna		
Fernet Branca, Fernet Menta		
Pastis Henri Bardouin, Pernod, Ricard		
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
Irish Coffee	15,00

Tee und heiße Getränke

Tee im Glas	4,50
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, Wellness Kräutertee, Grüntee Classic, Grüntee mit Mango-Zitrusgeschmack></i>	
Heiße Schoggi / mit Rahm	5,00 / 6,00
Heiße Schoggi mit Rum und Rahm	9,50
Hausgemachte heiße Schoggi	6,50
Glühwein, Jägertee	7,00

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 Malt	Glenfiddich, Glenlivet	15,00
	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	18,00
	<Schweizer Single Malt>	

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 Réserve		
Rémy Martin V.S.O.P.	2 cl	13,00
Martell Cordon Bleu Extra Old		
Hennessy XO	2 cl	15,00

Liköre

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

Rum

Sailor Jerry <USA>	4 cl	13,00
1653 Old Barrel <Schweiz>		15,00
Diplomático Reserva <Venezuela>		15,00
Zacapa Solera 23 years <Guatemala>		17,00
Pyrat XO <Anguilla>		19,00
Plantation XO 20 years <Barbados>		19,00

Schnäpse

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

Gunzwiler Destillate im Barrique	2 cl	9,00
Grappa Ticino Merlot, Vieille Pomme		
Kirsch Teresa, Vieil Abricot		
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 Nonino		
Grappa di Sperss Gaja		

Shots

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

Longdrinks

Gin*	Gordon's	4 cl	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
	Monkey 47		19,00
	Mare		19,00
	Frakmont		19,00
	The Botanist		19,00
	* „Henry“ „Tribute“ Tonic		+ 1,00
Rum	Bacardi white/black		15,00
	Havana white/Reserva		15,00
Wodka	Trojka red/black/green		13,00
	Hanz <Schweiz>		14,00
	Xellent <Schweiz>		15,00
	Absolut		15,00
	Grey Goose		19,00
Whisky	Red Label, Ballantines		15,00
	Jack Daniel's, Black Label		18,00
	Passoã/Malibu mit Orangen-/Ananassaft		13,00
	Cuba Libre <Havana Reserva/Cola/Limette>		15,00

Alkoholfreie Aperitifs und Cocktails

Sanbitter, Crodino	5,00
Virgin Vermouth	6,00
Urs <Aperogetränk Limette und Vermouth>	6,00
Sanbitter mit Orangensaft/Mineral	6,50
Virgin Cuba <alkoholfreier Rum, Cola, Limette>	9,00
Bananen-/Erdbeer-/Himbeermilchshake	10,00
Cocos Kiss <Banane, Kokos, Erdbeermark, Rahm, diverse Säfte>	10,00
Tutti Frutti <Himbeeren, Banane, diverse Säfte>	10,00
Passion <Banane, Passionsfruchtsaft, Orangensaft>	10,00
Virgin Caipirinha <Limette, Rohrzucker, Ginger Ale>	10,00
Virgin Mojito <Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Minze>	10,00
Solero Passion <Passionsfruchtsaft, Orangensaft, Rahm, Vanillesirup>	10,00

Cocktails

Sours

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

Wodka Cocktails

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

Schaumcocktails

Rossini <Erdbeermark, Prosecco>	12,00
Passion Bellini <Passoã, Passionsfruchtsaft, Prosecco>	14,00
Pretty Woman <Erdbeermark, Ananassaft, Prosecco>	14,00

Gin Cocktails

Negroni <Campari, Vermouth 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 <Rum, Cointreau, Zitronensaft, Mandelsirup, Limette, Zucker>	16,00
Piña Colada <Rum, Malibu, Ananassaft, Kokos, Rahm>	16,00
Mojito <Rum, Limette, Minze, Zucker, Mineral>	16,00
Strawberry Mojito <Rum, Limette, Minze, 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	16,00
<Tequila, Passoã, Himbeersirup, Passionsfruchtsaft>	

Diverse Cocktails

Martini Dry <Gin, Wodka, Martini>	14,00
Negroni Sbagliato <Campari, Vermouth Rosso, Prosecco>	14,00
Old Fashioned <Bourbon, Zuckerwürfel, Angostura>	14,00
Manhattan <Canadian Club, Vermouth Rosso, Angostura>	15,00
Caipirinha <Cachaça, Limette, Rohrzucker>	16,00
Strawberry Caipirinha <Cachaça, Limette, Rohrzucker, Erdbeermark>	17,00
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>		5 dl 30,00 7,5 dl 41,00
Petite Arvine, Henri Valloton		1 dl 7,00
<i>Bouquet von exotischen Früchten wie Pampelmuse und Limone; Wein von grosser Komplexität; kräftiger salziger Abgang</i>		5 dl 35,00 7,5 dl 44,00
Heida, Visperterminen, Johanneli Fi		1 dl 8,00
<i>Bouquet von Zitrusfrüchten, Melone und Ananas; am Gaumen schöne Lebhaftigkeit und lang anhaltender Abgang</i>		5 dl 38,00 7,5 dl 49,00
Dôle Blanche	1 dl 4,50	5 dl 22,00
Wein gespritzt		1 dl 5,00
Kir <Fendant mit Cassis de Bourgogne>		1 dl 5,00

Schaumweine

Prosecco Villa Sandi	1 dl 8,00	7,5 dl 49,00
Moscato d'Asti <süsslich>	1 dl 8,50	3,75 dl 29,00
Schaumwein « Au 7ème Ciel » rosé		1 dl 9,00 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, J. Vocat	1 dl	6,00		
<i>Rassiger Körperbau mit eleganten</i>	5 dl	29,00		
<i>Tanninen; harmonischer Abgang</i>	7,5 dl	41,00		
Parkwein, A. Mathier	1 dl	7,00		
Wallis, Schweiz	5 dl	35,00		
<Syrah, Humagne Rouge, Cabernet Franc>	7,5 dl	41,00		
<i>Intensives Rot; Geruch nach roten Beeren;</i>				
<i>langanhaltender Abgang</i>				
Nero d'Avola Bio, Funaro	1 dl	7,00		
Sizilien, Italien	5 dl	35,00		
<i>Bouquet von Kirschen und Brombeeren;</i>	7,5 dl	43,00		
<i>langer Abgang</i>				
Merlot, Les Fils de René Favre	1 dl	7,50		
Wallis, Schweiz	5 dl	37,50		
<i>Leicht würzige Note und Geschmacks-</i>	7,5 dl	53,00		
<i>nuancen wilder Früchte</i>				

**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
Ingwer Sprizz	<Prosecco, Ingwerlikör, frischer Ingwer, Mineral>	14,50
Flavoured Sprizz	Triple Sec <mit Prosecco>	9,00
	Banana	
	Peach	
	Blue Curaçao	

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
Dom Pérignon			7,5 dl	290,00

Für den kleinen Hunger zwischendurch...

Kleine Speisekarte <bis 22 Uhr>

Croque Monsieur *Pollux* 8,50

Walliserteller 27,00

Assiette valaisanne

Mixed cheese and meat plate

Trockenfleischteller 27,00

Assiette de viande séchée

Dried meat plate

Mezze-Teller 1 pax 17,00

Assiette Mezze 2 pax 24,00

Mezze plate

mit hausgemachtem Hummus, Tabouleh,
Kräuterkäse mit Feigen-Senfkonfitüre, Oliven,
Muhammara (Peperoni-Baumnußdip) und Naanbrot
*avec houmous fait maison, Taboulé, fromage aux herbes
avec confiture de figues au miel, olives,
Muhammara (dip aux poivrons et noix) et pain Naan*
with home-made hummus, Tabouleh, herb cheese
with fig and mustard jam, olives, Muhammara
(red pepper and walnut dip) and Naan bread

Gemüsetatar mit Kräutergarnitur
und hausgemachtem Naanbrot 17,00

*Tartare de légumes avec garniture aux herbes
et pain Naan fait maison*

Vegetable tartar with herb garnish
and home-made Naan bread

Rindstatar $1/2$ (75g) 18,00

mit Kräutersalat und Belper Käse $1/1$ (150g) 31,00

Tartare de bœuf

avec salade aux herbes et fromage de Belp

Beef tartar

with herb salad and cheese from Belp

Hausfries 9,00

mit Cocktail- und Tatarsauce

Pommes frites maison

avec sauce cocktail et sauce tartare

Home-made fries

with cocktail and tartar sauce