

◆◆◆ Getränkekarte ◆◆◆

◆✱ Kaffee / Tee / warme Getränke ✱◆

<i>Kaffee, Espresso</i>	<i>4.10</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>4.30</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.50</i>
<i>Kaffee Melange</i>	<i>5.30</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>5.00</i>
<i>Caffè Corretto</i>	<i>7.50</i>
<i>Ovomaltine / Caotina</i>	<i>4.20</i>
<i>Ovomaltine / Caotina mit Rahm</i>	<i>5.70</i>
<i>Tee (diverse Sorten)</i>	<i>4.10</i>
<i>Rumpunsch (Apfel oder Orange)</i>	<i>4.50</i>

◆✱ Kaffee Luz / Fertig / Diverses ✱◆

<i>Träsch, Kirsch, Williams, Apricot, Chrüter</i>	<i>7.00</i>
<i>Zwetschga, Pflümli, Pomme</i>	<i>7.00</i>
<i>Teerum / Rumpunch mit Alkohol</i>	<i>7.00</i>
<i>Jägertee</i>	<i>7.00</i>
<i>Kaffee Baileys mit Rahm</i>	<i>9.50</i>
<i>Kaffee Amaretto mit Rahm</i>	<i>9.50</i>
<i>Heisse Schokolade mit Rum und Rahm</i>	<i>9.50</i>
<i>Glühwein</i>	<i>6.00</i>

◆✱ Mineral offen ✱◆

	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Mineral mit & ohne Kohlensäure</i>	<i>3.40</i>	<i>4.10</i>	<i>5.00</i>
<i>Citro, Rivella rot, Coca-Cola, Sinalco</i>	<i>3.40</i>	<i>4.10</i>	<i>5.00</i>
<i>Apfelschorle, Eistee</i>	<i>3.40</i>	<i>4.10</i>	<i>5.00</i>
<i>Orange Jus</i>	<i>4.00</i>	<i>4.70</i>	

◆ ✦ Mineral / Süssmineral Flaschen ✦ ◆

<i>Mineral mit / ohne Kohlensäure (50cl)</i>	6.00
<i>Mineral mit / ohne Kohlensäure (1 Liter)</i>	9.00
<i>Mineral mit / ohne Kohlensäure (1.5 Liter)</i>	11.00
<i>Süssmineral (1.5 Liter)</i>	12.00
<i>Hahnenwasser pro dl</i>	0.50

◆ ✦ Diverse Flaschen ✦ ◆

<i>Schweppes Tonic (20cl)</i>	4.50
<i>Schweppes Bitterlemon (20cl)</i>	4.50
<i>Sanbitter (10cl)</i>	4.50
<i>Rivella blau (33cl)</i>	4.50
<i>Coca-Cola Zero (33cl)</i>	4.50
<i>Red Bull (25cl)</i>	5.00

◆ ✦ Bier ✦ ◆

	2dl	3dl	5dl
<i>Bier offen / Panache</i>	4.10	4.50	6.00
<i>Stange Martini Rosso</i>		6.00	
<i>Flasche Feldschlösschen (33cl)</i>			5.00
<i>Bügel</i>			7.00
<i>Alkoholfreies Feldschlösschen 0.5% (33cl)</i>			5.00
<i>Weizenbier (50cl)</i>			7.00

◆ ✦ *Spirituosen* ✦ ◆

Schnaps (2cl)

<i>Träsch, Kirsch, Pomme, Chrüter, Zwetschga, Pfümüli</i>	<i>7.00</i>
<i>Williams, Apricot</i>	<i>8.00</i>
<i>Grappa</i>	<i>7.00</i>
<i>Calvados</i>	<i>9.00</i>
<i>Alte Zwetschge</i>	<i>9.00</i>
<i>Alte Birne</i>	<i>9.00</i>
<i>Nardini</i>	<i>9.00</i>
<i>Cognac</i>	<i>10.00</i>

Whisky

<i>Tullamore Dew (4cl)</i>	<i>11.00</i>
<i>Jack Daniels (4cl)</i>	<i>12.00</i>
<i>Four Roses (4cl)</i>	<i>12.00</i>
<i>Mini Whisky Cola</i>	<i>8.00</i>

Gin (4cl)

<i>Gordons Gin</i>	<i>11.00</i>
<i>Bombay Sapphire Gin</i>	<i>12.00</i>
<i>Hendrick's Gin</i>	<i>13.00</i>

Vodka (4cl)

<i>Vodka weiss</i>	<i>10.00</i>
<i>Vodka rot</i>	<i>10.00</i>
<i>Vodka grün</i>	<i>10.00</i>
<i>Vodka pink</i>	<i>10.00</i>
<i>Vodka blue</i>	<i>10.00</i>
<i>Vodka black</i>	<i>10.00</i>
<i>Vodka orange</i>	<i>10.00</i>

◆ ✦ *Aperitif* ✦ ◆

<i>Pastis (4cl)</i>	<i>6.00</i>
<i>Appenzeller (4cl)</i>	<i>8.00</i>
<i>Jägermeister (4cl)</i>	<i>6.00</i>
<i>Limoncello (2cl)</i>	<i>6.00</i>
<i>Cynar (4cl)</i>	<i>6.00</i>
<i>Cynar Orange</i>	<i>6.00</i>
<i>Campari (4cl)</i>	<i>6.00</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>6.00</i>
<i>Martini Bianco (4cl)</i>	<i>6.00</i>
<i>Martini Bianco siphon</i>	<i>6.00</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>9.00</i>
<i>Limonello Spritz</i>	<i>9.00</i>
<i>Campari Spritz</i>	<i>9.00</i>
<i>Hugo Spritz</i>	<i>9.00</i>
<i>Passoa Spritz</i>	<i>9.00</i>
<i>Prosecco (1dl)</i>	<i>7.00</i>



*Glück ist das einzige, das sich verdoppelt,
wenn man es teilt.*

(Albert Schweitzer)

◆◆◆ *Weinkarte* ◆◆◆

◆ *✱ Weine offen ✱* ◆

<i>Weisswein</i>	<i>1dl</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Fendant</i>	<i>4.20</i>	<i>8.40</i>	<i>12.60</i>	<i>21.00</i>
<i>Johannisberg</i>	<i>4.40</i>	<i>8.80</i>	<i>13.20</i>	<i>22.00</i>
<i>Blanc de désirs</i>	<i>7.50</i>	<i>15.00</i>	<i>22.50</i>	<i>37.50</i>
<i>Optimo weiss</i>	<i>7.50</i>	<i>15.00</i>	<i>22.50</i>	<i>37.50</i>
<i>Roséwein</i>	<i>1dl</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Dôle Blanche</i>	<i>4.20</i>	<i>8.40</i>	<i>12.60</i>	<i>21.00</i>
<i>Chapeau blanc</i>	<i>5.00</i>	<i>10.00</i>	<i>15.00</i>	<i>25.00</i>
<i>Rotwein</i>	<i>1dl</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Dôle</i>	<i>4.20</i>	<i>8.40</i>	<i>12.60</i>	<i>21.00</i>
<i>Pinot Noir</i>	<i>4.50</i>	<i>9.00</i>	<i>13.50</i>	<i>22.50</i>
<i>Merlot</i>	<i>4.70</i>	<i>9.40</i>	<i>14.10</i>	<i>23.50</i>
<i>Hauswein</i>	<i>6.00</i>	<i>12.00</i>	<i>18.00</i>	<i>30.00</i>
<i>Optimo rot</i>	<i>7.50</i>	<i>15.00</i>	<i>22.50</i>	<i>37.50</i>

(Offenweine auch als «Gespritzter Wein» mit Citro oder Mineral möglich)

*Das Leben ist viel zu kurz,
um schlechten Wein zu trinken.*

(Johann Wolfgang von Goethe)

◆◆◆◆ *Flaschenweine* ◆◆◆◆

◆✱ *Weissweine / Roséweine* ✱◆

Chapeau blanc (Leukersonne) **5dl** **25.00**

Zartschmelzender Wein mit einer knackigen Frische und spannendem Süsse-Säure-Spiel.

Gaumenschmeichler der zu vielfältigen Gelegenheiten passt.

Passt gut zu Sommergerichte, Fleischgerichte

Traubensorte: Blauburgunder

Pinot Grigio (Barisi Italien) **5dl** **29.00**

Hellgelbe Farbe, lebendige und frische Art, zarte Fruchtaromen in Nase und Gaumen.

Passt gut zu Apéro, Fisch und Spargeln

Traubensorte: Pinot Grigio

Petite Arvine (Cave St. Pierre) **5dl** **37.00**

Goldgelbe Farbe, elegante Aromen, die blumigen Düfte mit Noten von Zitrusfrüchten verbinden. Langer Abgang mit einer salzigen Spitze, rassig und prunkvoll.

Passt gut zu Apéro, Fisch und Krustentiere

Traubensorte: Petite Arvine

Blanc de désirs (Leukersonne) **7.5dl** **52.00**

Elegantes und vielschichtiges Bukett. Im Gaumen ein Spiel der besonderen Art.

Passt gut zu Aperitif, Crevettencocktail, Käsegerichte

Traubensorte: Heida, Pinot Blanc

Optimo weiss (Adrian & Diego Mathier) **7.5dl** **52.00**

Trocken, fruchtig, kräftig und harmonisch. Unterstützt mit feineingebundenem Barrique.

Passt zu Apéro, Vorspeisen, Fisch und Krustentiere

Traubensorte: Heida, Ermitage, Amigne & Sylvaner

Chardonnay Barrique (Germanier Cave du Tunnel) **7.5dl** **51.00**

Der Chardonnay ist ein sehr aromatischer, trockener Weisswein. In der Nase nimmt man Noten von Aprikosen, Marzipan und Haselnüssen wahr. Im Mund ist er voluminös und mineralisch mit langem Abgang.

Passt zu Vorspeisen, Krustentieren und Fisch

◆ ✦ *Walliser Rotweine* ✦ ◆

<i>Pinot Noir Lucifer (Adrian & Diego Mathier)</i>	<i>7.5dl</i>	<i>49.00</i>
	<i>1.5l</i>	<i>95.00</i>

Der Pinot Noir Lucifer ist von rubinroter, starker Farbe. Sein Bouquet erinnert an rote Früchte und Süssholz. Im Gaumen präsentiert er sich rund und harmonisch mit feinem Abgang.

Passt zu Kalb- und Schweinefleisch, Wild & Bergkäse

Traubensorte: Pinot Noir

<i>Optimo rot (Adrian & Diego Mathier)</i>	<i>7.5dl</i>	<i>52.00</i>
---	---------------------	---------------------

Eine tiefdunkle Farbe unterstützt mit feineingebundenem Barrique und massiver Tanninstruktur.

Passt zu Wildspezialitäten und rotem Fleisch

Traubensorte: Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon, Syrah

<i>Sherpa rouge (Domaines Chevaliers SA)</i>	<i>5dl</i>	<i>35.00</i>
---	-------------------	---------------------

Intensive, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromatische Palette von Holunder und kleinen, frischen Beeren, mit einer Note von Gewürznelken und einem leichten Hauch von Rauch.

Passt zu rotem Fleisch und Walliser Alpkäse

Traubensorte: Humagne Rouge, Pinot Noir

<i>Syrah (Les Fumerolles)</i>	<i>5dl</i>	<i>35.00</i>
--------------------------------------	-------------------	---------------------

Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen (schwarzen Pfeffer) sowie Himbeeren und Lakritze.

Passt zu Rindfleisch, Wild und Käse

Traubensorte: Syrah

<i>Cornalin (Maison Gilliard)</i>	<i>5dl</i>	<i>39.00</i>
--	-------------------	---------------------

Kandierte Schwarzkirsche; Unterholz. Vollmundig, kräftig und ausgeglichen. Seidige Tannine, schöner langer Abgang.

Passt zu Fleischgerichten, Wild und Käse

Traubensorte: Cornalin

Pinot Noir Rhoneblut (Albert Mathier & Söhne AG) 7.5dl 47.00

Rubinrot mit blauvioletten Reflexen. Finesse, Würze, Feuer und die unverkennbare Charakternote. Das Aroma wirkt nicht aufdringlich, es unterstreicht diskret die feinen Beerenaromen und Fruchtigkeit dieser Rebsorte.

Passt zu Fleischgerichten, Wild und Walliser Käse

Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

Humagne Rouge (Cave Corbassière) 7.5dl 49.00

Farbe intensives rot mit violetten Reflexen. Gewürze, Weichheit, schwarze Johannisbeeren und Zimt. Seidiger Auftakt, geringe Säure, kräftige Tannine.

Passt zu Fleischgerichten, Wild und Käse

Traubensorte: Humagne Rouge

Diolinoir (Cave Emery SA) 7.5dl 57.00

Komplexer Wein, Aromen von schwarzen Beeren, Sauerklee. Viel Kraft und Fülle, mit einer präsenten Säure, die jedoch perfekt eingebettet ist. Robust.

Passt zu Fleischgerichten und Wild

Traubensorte: Diolinoir

Terra Forte (Weingut Seewer) 5dl 37.00

Kraftvoller und harmonischer Wein mit Aromen von dunklen Beeren, feinen Gewürzen und mediterranen Kräutern. Vollmundig und elegant im Abgang.

Passt zu jedem Mahl, hervorragend zu Pastagerichten und Pizza

Traubensorte: Assemblage aus Syrah, Merlot und Gamay

Positivo (Leukersonne) 7.5dl 49.00

Körperreich und gehaltvoll, mit einem fruchtig würzigen Bouquet.

Passt zu jedem gediegenen Mahl oder nur zum Geniessen.

Traubensorte: Gamaret und Merlot. Assemblage aus edlem teils getrocknetem Traubengut.

◆ ✦ *Italienische Rotweine* ✦ ◆

Chianti (Ruffino) 7.5dl 48.00

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase: Feine, doch anhaltende Veilchennoten, die für Sangiovese üblich sind. Dunkle Pflaumen mit intensiven Kirschenaroma und würzigem Abgang. Mittelschwer und trinkreif, frisch, harmonisch, mit langem Abgang.

Passt zu Pastagerichten und Pizza

Traubensorte: 70% Sangiovese, 30% Merlot und Cabernet Sauvignon

Ripasso Valpolicella Classico superiore (Villa Rocca) 7.5dl 46.00

Tiefes Rubinrot, elegantes Bouquet mit komplexen Aromen nach reifen Früchten. Im Gaumen ist der Ripasso geschmeidig, reich und mit schönem Abgang.

Passt zu Pasta- und Fleischgerichten, Charcuterie, Pizza und Käse

Traubensorte: Corvina, Molinara, Rondinella, Véronèse

Barbera d'Alba (Ada Nada) 7.5dl 49.00

Tiefes Karminrot mit violetten Reflexen. Charaktervoll mit sauberen Blumen und Fruchtnoten. Vollmundig und saftig, frisch mit geprägter Säure.

Passt zu Pasta, Pizza und herbstlichen Gerichten

Traubensorte: Barbera

Barolo (Marchesi di Barolo) 7.5dl 62.00

Der Barolo kommt mit rubinroten Reflexen des fast tiefschwarzen Rebensaftes ins Glas. Kirscharomen, Blaubeere, Himbeere, etwas Ginster, Minze und Zedernholz.

Passt zu Fleischgerichten

Traubensorte: Nebbiolo