

Liebe Gäste

Herzlich willkommen bei uns im Berghaus Horneggli.
Wir möchten Sie täglich mit Gutem aus Küche und Keller überraschen. Wir geben unser Bestes Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und Sie nach «Strich und Faden» zu verwöhnen.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihres Ausfluges oder einem anderen Event.
Zögern Sie nicht und lassen Sie uns Ihr individuelles Angebot zusammenstellen.

Wir freuen uns, Sie zu begrüßen und wünschen
Ihnen viel Vergnügen auf dem Horneggli.

Alexandra Dimitriadou
Küchenchef

Diana Wülser
Betriebsleiterin

und das Horneggli-Team

BERGHAUS HORNEGGLI
by *Hüttenzauber*☆

Fleisch & Fisch Herkunftsdeklaration

Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von Lieferanten, welche unseren Qualitätsnormen gerecht werden und welchen wir unser vollstes Vertrauen schenken können. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen guten Appetit und einen tollen Aufenthalt im Berghaus Horneggli.

Poulet	Schweiz	Poulet Crack Nuggets	Schweiz, nach Hausrezept
Rindfleisch	Schweiz	Hobelkäse	Schweiz
Schwein	Schweiz	Eier	Familie Zeller, Grund bei Gstaad
Kalb	Schweiz		

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranz auslösen können, informiert Sie unser Team auf Anfrage gerne.



Auch vegetarisch erhältlich (gleicher Preis)
végétarien (même prix) / vegetarian (same price)



Auch vegan erhältlich (gleicher Preis)
végétalien (même prix) / vegan (same price)



Auch glutenfrei erhältlich (gleicher Preis)
sans gluten (même prix) / gluten-free (same price)

Preise in Schweizer Franken inklusive MwSt.
Tous les prix en francs suisses statutaire TVA incluse
All prices in Swiss francs statutory VAT included

Apéro Crostinis mit / avec / with

Italienische Vorspeise mit geröstetem, belegtem Brot

Tomaten und Basilikumpesto tomates et pesto de basilic <i>tomato and basil pesto</i>	pro Stück	6.00
Hüttenkäse, Tomaten und Gurke fromage cottage, tomates et concombre <i>cottage cheese, tomatoes and cucumber</i>	pro Stück	6.00
Senfmousse und Rohschinken Mousse de moutarde et jambon <i>Mustard mousse and dry ham</i>	pro Stück	6.50

Hüttenzauber Plättli	31.50
mit Hobelkäse, Käse, Rohschinken, Trockenfleisch, Trockenwurst mit Essiggemüse und Basilikumpesto	
Plat froid avec de fromage à rebibes, fromage, jambon, viande séchée, saucisse sèche, légumes au vinaigre et pesto de basilic	
<i>Cold plate with sliced cheese, cheese, cured ham, dried meat, dried sausage, pickles vegetables and basil pesto</i>	
Portion Hobelkäse	26.00
serviert mit Salathouquet, Essiggemüse und Chutney	
Portion de fromage à rebibes servi avec un bouquet de salade et légumes au vinaigre et chutney	
<i>Portion of sliced cheese with salad bouquet, pickled vegetables and chutney</i>	

Salate / Salades / Salads

klein gross

Gemischter Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen Salade verte avec croûtons et graines grillées <i>Mixed leaf salad with croutons and roasted seeds</i>	9.50	14.50
Gemischter Gartensalat mit Croûtons und gerösteten Kernen Salade mêlée avec croûtons et graines grillées <i>Mixed vegetable salad with croutons and roasted seeds</i>	11.50	16.50
Salatteller «Horneggli»  Salatvariationen mit gebratenen Pouletbruststreifen und Hüttenkäse Salade mêlée avec emincé de poulet grillé et fromage cottage <i>Mixed salad with grilled chicken breast strips and cottage cheese</i>	22.50	26.50

*Hausgemachte Salatsaucen: Französisch, Italienisch, Essig & Öl

Sauce à salade fait maison: Française, Italienne, vinaigre & huile

Homemade salad sauce: French, Italian, vinegar & oil

Suppen & Vorspeise / Potages & Entrée / Soups & Starters

	klein	gross
Hausgemachte Tagessuppe Soupe du jour fait à la maison <i>Homemade soup of the day</i>	7.00	12.50
Bündner Gerstensuppe nach Grossmutter's Rezept  mit Bündnerfleisch, Sellerie, Karotten und Rollgerste Soupe à l'orge des Grisons avec viande séchée des Grisons, céleri, carottes and orge perlé <i>Grisonian barley soup with Grisons air-dried meat, celery, and carrots pearl barley</i>	9.00	14.50
«Hüttenzauber» Rindstatar 70 g. / 140 g. serviert mit Zwiebelringe, Cornichons, Oliven, Toastbrot und Butter Tartare de bœuf façon «Hüttenzauber» servi avec rondelles d'oignons, cornichons, olives toast et beurre, <i>Beef tartare «Hüttenzauber» served with onion rings, gherkins, olives, toast and butter</i>	21.50	31.50

Flammkuchen / Tarte flambée

Vegi Flammkuchen mit mediterranem Ratatouillegemüse avec légumes ratatouille méditerranéées <i>with mediterranean ratatouille vegetables</i>	23.00
Äpler Flammkuchen Crème fraîche, Speck und Zwiebeln Crème fraîche, lardons et oignons <i>Crème fraîche, bacon and onions</i>	25.00

Ravioli

Hausgemachte Kürbis-Mascarponeravioli  mit in Butter geschwenkten Feigen und Walnüssen <i>Raviolis à la citrouille et au mascarpone, figues et noix enrobées de beurre</i> <i>Pumpkin-mascarponeravioli with figs and walnuts tossed in butter</i>	25.00
--	-------


Fondue & Käse / Fondue & fromage / Fondue & cheese

Käsefondue à discrétion	pro Person	26.00
Hüttenzauber Käsefondue gemischt nach Hausrezept		
Fondue au fromage à discrétion		
<i>All you can eat cheese fondue</i>		
«Kräuterfee» mit Swiss Alpine Herbs aus Därstetten	pro Person	27.50
avec herbes alpines suisses		
<i>with swiss alpine herbs</i>		
mit Lauch und Speck	pro Person	28.00
avec poireau et lard		
with leek and bacon		

Unser Fondue wird mit frischem Brot und gekochten, jungen Kartoffeln serviert.



Notre fondue est servie avec du pain et pommes de terre en robe de chambre.

Our fondue is served with fresh bread and cooked potatoes in their skin.

Alp Horneggli Käseschnitte  25.50
mit geröstetem Brot mit Weisswein-Kräuterpesto dazu Vorderschinken,
Käse von der Alp Horneggli, Spiegelei und Essiggemüse, Röstzwiebeln
*Croûte au fromage avec pesto des herbes et de vin blanc, avec jambon, fromage de Alp Honeggli, œuf
sur plate, légumes au vinaigre et oignons frits*
*Cheese crust with white wine-pesto, ham, cheese from Alp Horneggli, fried egg, mixed pickles
and fried onions*



Die Alp Horneggli befindet sich 500 Meter unterhalb vom Restaurant Horneggli und wird von Tanja und Toni von Siebenthal bewirtschaftet. Es sömmern 29 Kühe und 23 Rinder auf der Alp Horneggli. Aus der frischen Milch produzieren von Siebenthals täglich den würzigen Käse für die Alp Horneggli Käsemischung.

Rösti


Power Rösti   25.00
mit gekochtem Gemüse, Crème fraiche, Feta, Spiegelei, Röstzwiebeln
Rösti avec légumes, crème fraiche, fêta, un œuf sur le plat et oignons frits
Rösti with vegetables, crème fraiche, fêta, fried egg and fried onions

Gourmet Rösti   28.50
mit Käse von der Alp Horneggli, Rohschinken, Spiegelei und Röstzwiebeln
Rösti au fromage, jambon, œuf sur le plat, et oignons frits
Rösti with cheese, cured ham, fried egg and fried onions

Klassiker / Classiques / Classics

	klein	gross
Äplermakkaroni 	19.50	23.50
Makkaroni mit Kartoffeln und Speck an Käserahmsauce serviert mit Röstzwiebeln, Apfelmus und einem Rindswürstli «Hüttenzauberli»		
<i>Makkaroni avec pommes de terre, lardons, une sauce au fromage à la crème servi avec d'oignons frits, purée de pommes et saucisse de bœuf</i>		
<i>Makkaroni with potatoes and bacon on cream cheese sauce, served with roasted onions, applesauce and a beef sausage</i>		
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites serviert mit Zitronenschnitz		24.50
<i>Escalope de porc panée avec frites servie avec un quartier de citron</i>		
<i>Breaded pork schnitzel with fries served with a lemon wedge</i>		
Käse Spätzli Pfanne 		23.50
Käserahmsauce, Röstzwiebeln und Cherrytomaten		
<i>Spaetzli avec sauce au fromage à la crème servie avec oignons frits et tomates cerises</i>		
<i>Spaetzli with cream cheese sauce served with fried onions and cherry tomatoes</i>		

Fleisch / Viande / Meat

Lammkotelett mit Bergkräuterkruste auf einem Bett aus grünen Bohnen an jungen Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes de montagne sur lit de haricots verts avec jeunes pommes de terre au romarin sorties du four <i>Lamb chops crusted with mountain herbs on a bed of green beans with young rosemary potatoes from the oven</i>	32.50
Kalbsrahmschnitzel  Natur gebratenes Kalbsschnitzel 180 gr. an Pilzrahmsauce mit Gartengemüse und Beilage nach Wahl* Escalope de veau servie avec sauce crème aux champignons, légumes et une garniture au choix* <i>Veal escalope with mushroom cream sauce, vegetable with a side of your choice*</i>	29.50

Oberländer gemischte Grillbratwurst 180 g 🌾 an Zwiebelsauce mit Beilage nach Wahl*	21.50
<i>Saucisse de veau et porc servie avec une sauce aux oignons et une garniture au choix*</i> <i>Veal-Pork sausage served with an onion sauce, with a side of your choice*</i>	
Gebratenes Rindsentrecôte 200g 🌾	41.50
<i>Entrecôte de bœuf à la fleur de sel, légumes et garniture au choix*</i> <i>Sirloin steak with fleur de sel, vegetables and a side dish of your choice*</i>	
Gebratenes Rindsfilet 180g 🌾	46.50
<i>filet de bœuf sur lit de roquette avec éclats de fromage à rebibes et une garniture au choix*</i> <i>fillet of beef bedded on rocket with slivers of sliced cheese and with a side of your choice*</i>	

* Beilagen: gekochte kleine Kartoffeln, Rösti, Pommes frites
Garniture au choix: petites pommes de terre bouillies, Rösti, frites
Side dish of your choice: boiled small potatoes, Rösti, fries

Burger

- Horneggli Pulled Pork Burger 29.50
Niedergegartes Schweinefleisch mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Alpenkäse
an hausgemachter BBQ Sauce dazu Pommes
Burger de porc avec laitue, concombre, tomates, oignons et fromage des alpes avec sauce barbecue et frites
Pulled Pork Burger with lettuce, cucumber, tomatoes, onions and alp cheese with barbecue sauce and fries
- Horneggli Chicken Burger 28.50
mit gegrillter Pouletbrust, Salat, Gurke, Tomate und Zwiebeln an
hausgemachter Cocktailsauce dazu Pommes
Burger Poulet Horneggli avec laitue, concombre, tomate et oignon dans
une sauce fait à la maison du cocktail avec frites
Horneggli Chicken Burger with lettuce, cucumber, tomato and onion
in homemade cocktail sauce with fries
- Green Mountain Burger  29.50
mit saftigem Bio Soja Burgerpatty, Halloumikäse, Antipasti und Guacamole dazu Pommes
avec fromage halloumi, antipasti et guacamole avec frites
with halloumi cheese, antipasti and guacamole with fries

Dessert

Hausgemachte Fruchtwähe	7.50
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot Tartes aux fruits fait maison - demandez de notre offre du jour <i>Homemade fruit tarts - ask for our daily offer</i>	
mit Rahm	8.50
avec crème <i>with whipped cream</i>	
Horneggli Kaiserschmarren mit Rosinen an Apfelkompott	12.50
Sorte de crêpe en morceau avec raisin et compote de pommes <i>Shredded pancake with raisins and apple compote</i>	
Hausgemachtes Tagesdessert	6.00
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	

Hüttenzauber[☆]

Hüttenzauber Eiskaffee	10.50
<i>Café glacé</i> <i>Iced coffee</i>	
mit Highlander cream	13.50
<i>avec highlander cream</i> <i>with highlander cream</i>	
mit Zimtlikör	13.50
<i>avec liqueur de cannelle</i> <i>with cinnamon liqueur</i>	
mit Eiercognac	13.50
<i>avec cognac aux oeufs</i> <i>with eggnog</i>	

Zum Apéro empfehlen wir

Hüttenzauber-Apéro ohne Alkohol	1 dl	6.00
Hüttenzauber-Apéro mit Alkohol	4 dl	9.50
Grüner Vodka / blauer Vodka / Campari / Aperol		
oder ein Glas Prosecco		
Prosecco Rosé Spumante DOP Millesimato, Montresor	1 dl	8.50

Weisswein

Aigle AOC Chablais	Cave des Moines	Schweiz	1 dl	6.00
Chasselas	Wallis		5 dl	25.50
Fruchtig blumig mineralisch				

Weisswein Flaschenqualität

Magico Bianco IGT Hüttenzauber	Tenuta Kornell	Italien	1 dl	6.00
Pinot Blanc	Südtirol		7.5 dl	42.00
Mineralisch angenehme Säure Aprikose				
Bündner Blanc de Noir FlischFlisch	Weingut Schnell AG	Schweiz	1 dl	7.00
Rebsorte: Pinot Noir	Maienfeld		3.75 dl	24.00
Saftiges Aroma von Ananas und Aprikosen und perfekt integrierter Säure			5 dl	32.00
			7.5 dl	46.00
			15 dl	92.00

Hüttenzauber[☆]

Bärgwy AOC Wallis	Riem	Schweiz	1 dl	6.00
Muscat Chasselas Amigne Marsanne Blanc	Kiesen		5 dl	27.00
Goldgelbe Farbe frische Frucht (Pfirsich) Langes und mundfüllendes Finale			7.5 dl	41.00
Johannisberg l'Alizé AOC	Cave Emery	Schweiz	1 dl	6.50
Sylvaner	Wallis		7.5 dl	45.00
Exotische Früchte Mandeln weich				
Petite Arvine de Fully AOC Domaine les Seilles	Domaine Rovinez	Schweiz	1 dl	9.50
Petite Arvine	Wallis		7.5 dl	65.00
Glyzinienblütenaroma Zitrusfrüchte satt und wuchtig				
Sauvignon Blanc Vinum Optimum	Rudolf Rabl	Österreich	1 dl	7.50
Sauvignon Blanc	Kamptal		7.5 dl	52.00
Holunderblüten Aromen von Paprika kraftvoll				

Hüttenzauber[☆]

Onyx Blanc AOC Valais Sélection d'anciens
Cépages

Chardonnay | Heida | Arvine | Malvoisie
Walnussaromen | Frische | gute Säurestruktur

Cave Emery
Wallis

Schweiz 1 dl 7.50
7.5 dl 52.00

Chardonnay Vaudois AOC Vignefol
Chardonnay
Rosen | Marzipan | harmonisches Finale

J. & M. Dizerens
Waadt

Schweiz 1 dl 7.00
7.5 dl 49.00

ANTP Antichi Poderi DOC

Bianco di Merlot
Zitrus | mineralisch | frisch | saftig

Castello di Cantone
Ticino

Schweiz 1 dl 8.50
7.5 dl 61.00

Riviera Ligure di Ponente DOC Vigno Sori
Vermentino

Birne- und Apfelnoten | harmonisch | würzige
Geschmacksfülle

Poggio dei Gorberi
Ligurien

Italien 1 dl 7.50
7.5 dl 52.00

Magnum Flaschen Weisswein

Blanc de Noir

Pinot Noir

Ananas | Aprikose | angenehme Säure

Flisch Flisch
Maienfeld

Schweiz

15 dl

92.00

Rosé

Œil de Perdrix AOC

Pinot noir

Reifen roten Früchten | Erdbeeren | Johannisbeeren

Cave Emery
Ayent

Schweiz

1 dl

6.00

7.5 dl

42.00

Rotwein Flaschenqualität

Herzklopfa AOC «Selection Hüttenzauber»	Cottinelli	Schweiz	1 dl	8.50
Pinot Noir Diolinoir Zweigelt	Graubünden		7.5 dl	63.00
Reife Erdbeere sanfte Würze mineralisch			15 dl	116.00
Bündner Pinot Noir FleischFlisch	Weingut Schnell	Schweiz	1 dl	7.00
Rebsorte: Pinot Noir	AG Maienfeld		3.75 dl	27.00
Caramel Kirschen Tannine lange verleihende Säure			5 dl	38.00
			7.5 dl	53.00
			15 dl	99.00
Magico Rosso IGT Hüttenzauber	Cantina al	Italien	1 dl	6.00
Printivo	Pocchio Puglia		5 dl	27.00
Vanille Kirschen weicher Abgang			7.5 dl	41.00
Stelle di notte IGT Selezione Hüttenzauber	Tenuta Caparzo	Italien	1 dl	6.50
Sangiovese	Toscana		7.5 dl	44.00
Brombeeren erfrischende Säure jugendliche Tannine			15 dl	85.00

Hüttenzauber[☆]

Nez Noir AOC Valais

Merlot | Syrah | Gamaret

Johannisbeeren | würzig und zart geräuchert | voll im Mund

Domaines
Rouvinez Wallis

Schweiz

1 dl

7.50

7.5 dl

53.00

ANTP Antichi Poderi DOC

Merlot

Rote Früchte | Feilchen | elegant | samtige Tannine

Castello di
Cantone Ticino

Schweiz

1 dl

8.50

7.5 dl

61.00

Pinot Noir Lucifer

Pinot Noir

Rote Früchte | Süssholz | feiner Abgang

Adrian Mathier
Wallis

Schweiz

1 dl

7.00

7.5 dl

49.00

Le Secret d'Aphrodite AOC

Humagne Rouge

Wildbeeren | im Gaumen klar und lebendig | fruchtige Noten

Cave Emery
Wallis

Schweiz

1 dl

8.00

7.5 dl

57.00

Hüttenzauber[☆]

Barbera d'Asti DOCG La Lippa Barbera Rotbeerig- fruchtiger Duft sehr frisch schöne Fülle	La Gironda Piemont	Italien	1 dl 6.50 7.5 dl 45.00
Rioja Parcela N° 5 Tempranillo Rote Früchte Vanillenuancen langer Abgang	Luis Alegre Rioja	Spanien	1 dl 8.50 7.5 dl 61.00
5 Fincas Reserva Ampurdàn DOC Cabernet Sauvignon Grenache Merlot Syrah Samsó Cassis-aroma weicher Auftakt aromatischer Abgang	Castillo Perelada Ampurdàn	Spanien	1 dl 8.00 7.5 dl 58.00

Magnum Flaschen Rotwein

Herzklopf AOC «Selection Hüttenzauber» Pinot Noir Diolinoir Capernet Dorsa Reife Erdbeere sanfte Würze mineralisch	Cottinelli Graubünden	Schweiz	15 dl	116.00
Stelle di notte IGT Selezione Hüttenzauber Sangiovese Cabernet Sauvignon Merlot Syrah Brombeeren erfrischende Säure jugendliche Tannine	Tenuta Caparzo Toscana	Italien	15 dl	85.00
5 Fincas Reserva Ampurdàn DOC Cabernet Sauvignon Grenache Merlot Syrah Samsó Cassisaroma weicher Auftakt aromatischer Abgang	Castillo Perelada Ampurdàn	Spanien	15 dl	110.00
Pinot Noir AOC Pinot Noir Caramel Kirschen Tanine lange verleihende Säure	Flisch Flisch Maienfeld	Schweiz	15 dl	99.00

Schaumwein

Prosecco Rosé Spumante DOP Millesimato feine Perlage zarte Note nach Himbeeren, Zitrus, Akazienblüten	Montresor	Italien	1 dl	8.50
			7.5 dl	49.00
Prosecco Spumante DOC extra dry Glera Trocken sehr feine und beständige Perlage	Goccia d'Oro Treviso	Italien	1 dl	8.00
			3.75 dl	26.00
			7.5 dl	46.00

Champagne

Champagne Louis Roederer Collection 242 Rivière Montagne Côte Noten von weisssfleischigen Früchten ein hauch von Zitrusfrüchten und Akazienblüten	Champagne	Frankreich	3.75 dl	55.00
			7.5 dl	105.00

Süsswein

Moscato d'Asti DOCG La Gironda

Moscato

Fruchtiges Bouquet | harmonisches Gleichgewicht von
Süsse und Säure

La Gironda
Piemont

Italien

1 dl

8.50

7.5 dl

59.00

Heisse Getränke ohne Alkohol

Kaffee, Espresso, Kaffee Hag	4.70
Espresso Macchiato	5.50
Swissalp (Milchkaffee)	5.50
Cappuccino/Latte Macchiato	5.70
Doppelter Espresso / Kaffee	6.20
Ovomaltine / Schokolade warm / kalt	5.30
Punsch Apfel, Orange, Waldbeeren	5.50
Tee Sirocco (verschiedene Sorten)	5.00
Tee Swiss Alpine Herbes Därstetten (Bio Alpenglanz, Winterbrise, Kamille)	5.00
Milch warm / kalt	4.00
Zuschlag Melange	1.00

Heisse Getränke mit Alkohol

Hüttenzauberkafee mit VieillePoire-Hausmischung	4 cl	9.00
Huuskaffee Horneggli mit Haselnusslikör	4 cl	9.00
Winterzauberkafee mit Zimtlükör	4 cl	9.00
Schümli Pflümli	4 cl	9.00
Kaffee Amaretto / Baileys	4 cl	9.00
Corretto Grappa		7.00
Kaffee Fertig, Kaffee Luz, Fröschli	4 cl	7.00
Holdrio, Jägertee, Minze Zwätschge	4 cl	7.00

Mineral, Tafelwasser & Fruchtsäfte

Valsерwasser mit / ohne Kohlensäure	Flasche	33 cl	5.00
	Flasche	100 cl	9.00
Coca Cola, Sprite, Apfelschorle, Eistee	Offen	20 cl	3.50
	Offen	30 cl	5.00
	Offen	50 cl	6.50
Sirup Himbeer	Offen	20 cl	2.00
Cola Zero, Fanta, Rivella Blau	Flasche	33 cl	5.00
Thomas Henry Tonic, Lemon und Ginger	Flasche	20 cl	5.00
Bio Rhabarberschorle	Flasche	33 cl	6.00
Ramseier Orangensaft, Multivitaminsaft	Offen	20 cl	5.00
Kinder Sirup (bis 12 Jahre)	1 Glas		Gratis
Horneggli-Wasser mit oder ohne Kohlensäure		20 cl	3.00
		42.5 cl	5.00
		75 cl	7.00

Bier & Apfelwein

Vom Fass:

Horneggli Trüb	5.2 Vol.%	20 cl	4.50
Naturtrübes Keller Bier, passt zu jeder Gelegenheit	5.2 Vol.%	30 cl	5.50
	5.2 Vol.%	50 cl	7.50
Eichhof Lager Hell	4.9 Vol.%	20 cl	4.00
	4.9 Vol.%	30 cl	5.00
	4.9 Vol.%	50 cl	7.00

Flaschen:

Eichhof alkoholfrei	0.0 Vol.%	33 cl	6.00
Erdinger alkoholfrei mit Grapefruit	0.2 Vol.%	33 cl	6.00
Eichhof Radler	2.0 Vol.%	33 cl	6.00
Erdinger Schneeweisse	5.6 Vol.%	50 cl	8.50
Eichhof Bügelbier	4.9 Vol.%	40 cl	7.00
Rugenbräu Amber Oberland	5.2 Vol.%	33 cl	6.00
Bschorle: Malz trifft auf Birne und Apfel	0.1 vol.%	33 cl	6.00
Möhl Most trüb mit / ohne Alkohol	4.8 Vol.%	50 cl	7.00

Aperitifs & Spirituosen

Martini bianco / rosso, Campari, Cynar	15%, 25%, 18 Vol.%	4 cl	7.00
Ramazotti	30 Vol.%	4 cl	7.00
Aperol	11 Vol.%	4 cl	7.00
Bitter des Diablerets	25 Vol.%	4 cl	7.00
Suze	21 Vol.%	2 cl	7.00
Zwetschgen, Williams, Chrüter, Pflümli, Kernobst, Kirsch	37 Vol.%	2 cl	6.00
Vieille Prune / Poire	40 Vol.%	2 cl	8.00
Zusatz Mineral			2.00

Digestif

Grappa Monovitigno Paesanella, Amarone, Brunello, Moscato	41 Vol.%	2 cl	8.00
---	----------	------	------

Brandy & Cognac

Brandy Baronet	40 Vol.%	2 cl	5.50
Rémy Martin VSOP	40 Vol.%	2 cl	8.50