

herzlich willkommen

Liebe Gäste, liebe Freunde des Genusses

Inspiziert durch die Produkte unserer Heimat, vereint mit hervorragendem Service und Gastfreundschaft, freuen wir uns darauf, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

All unsere Speisen werden mit Liebe zur Regionalität, Saisonalität und Qualität ausgesucht, von unserem Küchenteam mit viel Leidenschaft zubereitet und vom Serviceteam serviert.

Wir beziehen all unser Fleisch von lokalen Produzenten aus der Schweiz und auch unser Fisch kommt aus der Schweizer Region.

Die frische Zubereitung unserer Gerichte ist für uns selbstverständlich. Für die dadurch bedingten Wartezeiten bitten wir um Ihr Verständnis.

Wir freuen uns, wenn Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen und wir Sie auf eine kleine Auszeit vom Alltag entführen dürfen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Vergnügen bei Ihrer kleinen Entdeckungsreise in unserer Speisekarte.

Wir wünschen Ihnen eine entspannte und genussvolle Zeit bei uns im iheimisch!

Larissa Christoph Toni Damian Heike Julia
Christian Uliane Gabriel Eva
Cyrill Anett Sabrina Carmen Tamera
Kermina Anne Jennifer Najwa
Elia Megan Aidas Sarah Anita
Janine

aperitif

ROSÉ SPUMANTE DEL TICINO DOC CHARME

10cl | 8.00

BEERENZAUBER

beerig & herb im Geschmack

Manzoni gespritzt mit Prosecco

12.50

Manzoni gespritzt mit Citro (alkoholfrei)

9.50

MARITO

zitronig & frisch mit Schweizer Kräutern

Marito gespritzt mit Soda 27% vol.

12.50

TAUSENDSASSA

Honig-Thymian-Sirup gespritzt mit Prosecco

11.50

AMICERO

Orange & Ingwer im Geschmack

Amicero gespritzt mit Weisswein & Soda

11.50

Amicero gespritzt mit Orangensaft & Soda (alkoholfrei)

9.50

HUGO

Holunderblütensirup gespritzt mit Prosecco

11.50

Holunderblütensirup gespritzt mit Tonic (alkoholfrei)

9.50

APERITIVO SPRITZ

12.50

Isola Verde Aperitivo gespritzt mit Prosecco & Soda

WEISSWEIN GESPRITZT

8.50

süss | sauer

ABBACELLA

Abbacella «Ananas» mit Orangensaft 11% vol.

12.50

Abbacella «Minze» mit Tonic 11% vol.

12.50

Abbacella «Orange» mit Prosecco 11% vol.

12.50

MARTINI BIANCO 15% vol.

4cl | 7.50

CYNAR 16.5% vol.

4cl | 8.50

CAMPARI 23% vol.

4cl | 8.50

SANBITTER

1dl | 6.00

ORANGENSAFT

1dl | 2.00

3dl | 5.50

TOMATENSAFT





2dl | 5.50

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren.
Spirituosen und Mixgetränke verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

genussvoll beginnen

KALT

BLATTSALAT IHEIMISCH   	13.50
Fein geschnittene Rotkohlstreifen Birnen Baumnusskerne	
CARPACCIO VOM RIND	23.50
Sbrinzspäne schwarze eingelegte Baumnüsse Sakura Honigdressing Blattsalat	
FEIGE-ZIEGENKÄSE-RANDE 	17.50
Im Ofen gebackene Feige mit Ziegenkäse Bienenhonig Randen Panna Cotta im Pfännli marinierter Sellerie-Apfelsalat Thymiancracker	

ÜSI DRESSING

Hausdressing  | Saisondressing | Dijondressing  

US EM SUPPENTOPF

SUPPE VOM GERÖSTETEN WINTERKÜRBIS 	12.50
Sauerrahm Kürbiskernöl	
CAPPUCCINO VOM RÄBELIECHTLI 	11.50
Rohschinken-Crissini	
Suppe «Gluschtportion»	6.50

WARME VORSPEISEN

CAPUNS IHEIMISCH STYLE	21.50	33.50
Käsebechamel Bündnerfleischwürfeli		

VEGI | VEGAN

SCHWARZE RICOTTA – SBRINZRAVIOLI		
VON ESSENZ AUS NOTTWIL	18.50	32.50
Gebratene Champignons grobes Zwiebelstroh		
KNUSPRIGER SELLERIE  		29.50
Zweierlei vom Rüebli geröstete Haselnüsse Kräutersalat		



Diese Gerichte können gluten- und/oder laktosefrei oder vegan bestellt werden.
Bei Fragen zu Allergenen können Sie sich jederzeit an unsere ServicemitarbeiterInnen wenden.
Unsere Backwaren sowie Brot beziehen wir aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

hauptspeisen

US EM WASSER


GEBRATENER SWISS ALPIN LACHS   38.50
Mascarpone Polenta | Rotkabissalat | Sauerrahm-Limettendip

FELCHENFILETS AUS INNERSCHEIZER SEEN  36.50
Spinat- Alpkäseknödel huusgmacht | Haselnussbutter | süss-saurer Kürbis

FLEISCH

KALBSGESCHNETZELTES IHEIMISCH  38.50
Rahmsauce | Trauben | Wauwiler Champignons | Röstisticks | gebratene Rüebli

ROSA GEBRATENES SEETALER RINDSENTRECÔTE 200g  47.00
Geschmorte ganze Caramell-Schalotten | getrüffelt Sellerie-Petersilienpüree
Rosmarinjus | frischer schwarzer Trüffel aus der Region

POULETROULADE   36.50
Kräuterjus | Kernotto der Müli aus Geensee | glasierte Randen

UNSER GEROLLTES KALBSCORDONBLEU 44.50
Pilatusblickkäse | Krustenschinken | Regio Frites | Wintergemüse

ZWEIERLEI VOM SÄULI 35.50
Rosa gebratenes Schweinefilet | gezupfte Schweineschulter | Schmorjus
Würzige Petersilienwaffel | caramellisierte Birnenspalten

MER FINDE IMMER E LÖSIG

Falls Allergien vorhanden sind und dadurch gluten-/laktosefrei gewünscht wird, kann nach Rücksprache auch etwas umgeplant werden, wir finden immer eine Lösung.

Bitte den Service darauf hinweisen und wir können Änderungen vornehmen.



Diese Gerichte können gluten- und/oder laktosefrei oder vegan bestellt werden.
Bei Fragen zu Allergenen können Sie sich jederzeit an unsere ServicemitarbeiterInnen wenden.
Unsere Backwaren sowie Brot beziehen wir aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

dessert

Unsere Patisserie zaubert hausgemachte Desserts «versuechs eifach»

CARAMELKÖPFLI IHEIMISCH

Aus dem Weckglas | frische Früchte | Schlagrahm

9.50

ÜBERRASCHUNG IM GLÄSLI

Fragen Sie unser Servicepersonal, was gerade aktuell ist.

7.50

ZARTBITTER SCHOKOLADE-SAFRAN BIRNE

Schokoladenmousse Glace | Safrangewürzbirne
Birnenkompott | süsse Crumble | Popcorn

16.50

GLACÉ

Fragen Sie nach unserer Coupe Karte mit Glacé von der Kalten Lust

GLACÉ AROMEN

Pistazie | Haselnuss | Joghurt | Vanille | Kafi | Schokolade
Beschwipste Irin | Magenbrot

4.50

SORBET AROMEN

Mango | Passionsfrucht | Limette

4.50

PORTION SCHLAGRAHM

1.50

GLUTENINTOLERANT

LAUWARMER GEWÜRZKUCHEN

Joghurt | saisonales Früchtekompott

13.50



Diese Gerichte können gluten- und/oder laktosefrei oder vegan bestellt werden.
Bei Fragen zu Allergenen können Sie sich jederzeit an unsere ServicemitarbeiterInnen wenden.
Unsere Backwaren sowie Brot beziehen wir aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF inkl. MWST



weinkarte



BEGINNE DEN TAG MIT EINEM LÄCHELN
UND BEENDE IHN MIT EINEM GLAS WEIN UNTER FREUNDEN

Liebe Gäste, liebe Weinliebhaber

iheimisch – der Name ist Programm und zieht sich auch durch unsere Weinkarte.

Gemeinsam mit René Lerch vom WYHUS Belp haben wir unser «iheimisch» – Weinkonzept erarbeitet, mit Produzenten ausgetauscht und mit dem Essensangebot abgeglichen. Bei der Darstellung der Weine sind wir der geografischen Eigenheit der Schweiz gefolgt, welche unseren Wert (Philosophie / Ideologie) unterstreicht und auch Parallelen im Weinbau findet. Die Alpenregion, das Mittelland und der Juragürtel.



Die Alpen erstrecken sich über 750km von Ungarn, Österreich bis ins Südfranzösische-Rhône-Delta. Nachbarn, die bei uns in «Soorsi» gern gesehen sind und so auch auf unserer Weinkarte ihren Platz finden.

Diese regionalen Spezialitäten und ihre Produzenten sind unsere Gäste, sie bereichern unser Angebot zu thematischen oder auch saisonalen Gelegenheiten.

Falls Sie bei der Weinauswahl weitere Informationen oder Hilfe benötigen, so fragen Sie bitte unsere ServicemitarbeiterInnen.

Für den Genuss «dehei» verkaufen wir – zu fairen Ladenpreisen – unsere Weine auch über die Gasse.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Vergnügen bei Ihrer kleinen Entdeckungsreise in unserer Weinkarte.



flaschenweine offen

	1dl	70cl 75cl
SCHAUMWEIN		
SPARKLING DRY RED Farinet by Albert Mathier & Söhne Salgesch VS	8.00	57.00
WEISSWEIN		
RIESLING SYLVANER «IHEIMISCH» Weingut Bisang Dagmersellen LU	7.50	52.00
IL CHARDONNAY TICINO DOC Vini e Distillati Angelo Delea Losone TI	8.50	59.00
BLANC DE NOIR RAETIA PRIMA AOC Raetia Prima in Partnerschaft mit Von Salis GR	8.00	56.00
ONYX BLANC AOC Cave Emery VS	7.70	54.00
ROTWEIN		
PINOT NOIR ZWEIGELT «IHEIMISCH» Weingut Bisang Dagmersellen LU	7.50	52.00
ROSSO DI LUNA TICINO DOC Vini e Distillati Angelo Delea Losone TI	7.70	54.00
CARMENERE PIÙ IGT Az. Agr. Inama Veneto	9.00	63.00
PINOT NOIR NEUCHÂTEL AOC BARRIQUE Chateau d'Auvernier NE	8.50	59.00

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren.
Spirituosen und Mixgetränke verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

schaumweine

70cl | 75cl

CUVÉE EXCELLENCE BRUT 2016

Maison Mauler Môtiers | NE
Méthode Traditionelle

89.00

weissweine

SCHWEIZER MITTELLAND

EICHBERG AUXERROIS

Brunner Weinmanufaktur Eich | LU

61.00

PINOT GRIS

Brunner Weinmanufaktur Eich | LU

54.00

SAUVIGNON BLANC AOC ZÜRICH

Weingut Bachmann Stäfa | ZH

58.00

PANORAMA WEISS AOC

Weingut Bachmann Stäfa | ZH

53.00

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Müller-Thurgau, Riesling x Sylvaner

SOLARIS

Bio-Weingut Lenz Uesslingen | TG

58.00

MERVEILLE DES ROCHES GRAND CRU AIGLE AOC

Les Celliers du Chablais Aigle | VD

55.00

DÉZALEY-MARSENS DE LA TOUR AOC

Les Frères Dubois Cully | VD

59.00

ST. SAPHORIN DOMAINE DES FAVERGES AOC LAVAUX – BIO

L'Etat de Fribourg | VD

52.00

SCHWEIZER JURA-GÜRTEL

PINOT GRIS NEUCHÂTEL AOC

Château d'Auvernier Neuchâtel | NE

54.00

STEINER CHARDONNAY RÉSERVE AOC

GVS Weinkellerei Schaffhausen | SH

56.00

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren.
Spirituosen und Mixgetränke verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

SCHWEIZER ALPENREGION

FLÄSCHER CHARDONNAY	75.00
Christian Hermann Fläsch GR	
BIANCO DI MERLOT TICINO DOC MOCUCO	52.00
Weingut Mocuco Gordola TI	
IL CHARDONNAY TICINO DOC	59.00
Vini e Distillati Angelo Delea Losone TI	
BIANCO DEL TICINO DOC SASSI GROSSI	66.00
Gialdi Vini Mendrisio TI	
IL SAUVIGNON TICINO DOC	56.00
Vini e Distillati Angelo Delea Losone TI	
BLANC DE VÉTROZ AOC ^{FENDANT}	52.00
Belle Vallée In Zusammenarbeit mit Jean-René Germanier VS	
PAÏËN AOC VALAIS COEUR DU CLOS – BIO ^{Heida}	79.00
Domaine Cornulus, Reynard & Varone VS	
PETITE ARVINE L'OPALINE AOC VALAIS	63.00
Cave Emery Ayent VS	

UNSERE NACHBARN AUS DER ALPENREGION

GRÜNER VELTLINER KREMSTAL DAC RIED WEINZIERLBERG	53.00
Weingut Stadt Krems Kremstal	
ROERO ARNEIS DOCG VINO BIOLOGICO	53.00
Azienda Agricola Malvirà Canale Piemont	
CONDRIEU AC 2021	77.00
E. Guigal Château d'Ampuis Rhône 91 Pkte. Robert Parker, 93 Pkte. James Suckling	
<i>roséweine</i>	
ROSÉ IM STEINKRUG VDP	52.00
Zweifel Weine ZH	
OEIL DE PERDRIX AOC	58.00
Château d'Auvernier Neuchâtel NE	

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren.
Spirituosen und Mixgetränke verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

rotweine

SCHWEIZER MITTELLAND

EICHBERG MERLOT	63.00
Brunner Weinmanufaktur Eich LU	
Merlot 90 Pkte. Falstaff	
PANORAMA AOC ZÜRICH	53.00
Weingut Bachmann Stäfa ZH	
Regent, Garanoir, Cabernet Dorsa	
PINOT NOIR RESERVE AOC ZÜRICH	76.00
Weingut Bachmann Stäfa ZH	
LEON MILLOT	54.00
Bioweingut Lenz Uesslingen TG	
ST. SAPHORIN ROUGE AOC CUVÉE LOUIS	64.00
Domaine Louis Bovard Cully VD	
Syrah, Merlot, Pinot Noir 92 Pkte. Falstaff	
SYRAH D'AIGLE CHABLAIS AOC BARRIQUE	63.00
Les Celliers du Chablais Aigle VD	

SCHWEIZER ALPENREGION

MOCUCO MERLOT TICINO DOC BARRIQUE	52.00
Weingut Mocuco Gordola TI	
150cl 96.00	
TIZIANO	57.00
Vini e Distillati Angelo Delea Losone TI	
Merlot, Arinarnoa, Petit Verdot	
ESTRO ROSSO DEL TICINO DOC 2021	73.00
Gialdi SA TI	
Bordeaux Blend mit CS, CF, M, PV	
QUATTROMANI 2022	97.00
Vini e Distillati Angelo Delea Losone TI	
150cl 205.00	
MERLOT DEL TICINO AOC SASSI GROSSI 2022	85.00
Gialdi Vini Mendrisio TI	
150cl 179.00	
SASSICAYAS VDP SUISSE 2022	149.00
Feliciano Gialdi & Jean – René Germanier TI & VS	
CORNALIN ANTICA 2022	84.00
Domaine Cornulus, Reynard & Varone VS RP 94	
CAYAS SYRAH AOC 2021	81.00
Jean-René Germanier VS	

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren.
Spirituosen und Mixgetränke verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

ONYX NOIR AOC VALAIS 55.00
Cave Emery Ayent | VS
Humagne Rouge, Cornalin, Gamaret

ELECTUS ASSEMBLAGE ROUGE VALAIS AOC 2010 155.00
Valais Mundi | VS
Syrah, Cornalin, Diolinoir, Humagne Rouge
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

MAIENFELDER PINOT NOIR AOC PILGRIM 2022 79.00
Möhr-Niggli Weingut Maienfeld | GR

SCHWEIZER JURA - GÜRTEL

PINOT NOIR CLOS MARTHA MAISPRACH 2022 81.00
Möhr - Niggli Weinbau Maisprach | BL

CABERNET DORSA RÉSERVE AOC 54.00
GVS Weinkellerei | SH

dessertwein

KOMMENDE HITZKIRCH RIESLING SÜSS 2022 37.5cl | 59.00
Riesling Beerenauslese | Brunner Weinmanufaktur | LU

unsere nachbarn im alpenraum



TERRE DI SAN LEONARDO DOLOMITI ROSSO IGT 2020	54.00
Tenuta San Leonardo Trentino IT	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère	
91 Pkte. Galloni, 91 Pkte. Suckling	
MANICOR IL CONTE 2022	65.00
Manicor, Südtirol IT	
Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon	
BRICCO MANZONI LANGHE DOC 2018	68.00
Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba IT	
Nebbiolo, Barbera	
CARMENERE PIÙ IGT 2022	63.00
Az. Agr. Inama, Veneto IT	
BAROLO DOCG MARIONDINO 2019 / 2020	88.00
Armando Parusso Monforte d'Alba IT	
Nebbiolo 96 Pkte. Suckling	
94 Pkte. Robert Parker, 93 Pkte. Galloni	
BARBARESCO DOCG VALEIRANO 2021	159.00
La Spinetta Castagnole delle Lanze IT	
Nebbiolo 95+ Pkte. Robert Parker	
95+ Pkte. Galloni, 94 Pkte. Suckling	
SAINT-JOSEPH AC VIGNES DE L'HOSPICES 2021	98.00
E. Guigal Château d'Ampuis FR	
Syrah 96 Pkte. Robert Parker, 95 Pkte. Suckling	
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC CLOS DES PAPES 2020	106.00
Paul Avril Châteauneuf-du-Pape FR	
Syrah, Grenache, Mourvedre	
96 Pkte. Robert Parker, 94 Pkte. Wine Spectator	

schweizer winger im ausland

FRANKREICH

CHÂTEAU FAUGÈRES 2019	79.00
Silvio Denz Bordeaux, St. Emilion FR	
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	
CHÂTEAU LAFON ROCHET, 4 ^E CRU CLASSÉ 2018	95.00
Jacky Lorenzetti, St – Estèphe AC FR	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	
LE MERLE DE PÉBY FAUGÈRES 2020	85.00
St. Emilion, Grand Cru FR	
Cabernet Sauvignon, Merlot	
TERRE À TERRE GERS IGP 2017	64.00
Jan Schürmann, Domaine de Gensac, Gers / Armagnac FR	
Tannat, Malbec, Merlot	

ITALIEN

A QUO 2021	61.00
Silvio Denz, Maremma, Toskana IT	
Cabernet Sauvignon, Malvasia, Sangiovese	
CHIANTI CLASSICO DOCG, BIO 2021	69.00
Castello La Leccia, Toskana IT	
Sangiovese	
GRATTAMACCO BOLGHERI SUPERIORE DOC 2020	125.00
Podere Grattamacco Biologico, Toskana IT	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	
MONTECUCCO ROSSO DOC RISERVA 2020	58.00
Castello Colle Massari, Toskana IT	
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cilieggiolo	

SPANIEN | PORTUGAL

CLOS D'AGON 2021	85.00
Silvio Denz, Catalunya ES	
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah	
8 VENTS «Gran» 2021	69.00
Atlan & Artisan, Mallorca ES	
Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro, Merlot	
TINTO DO OVO 2021	72.00
Quinta das Marias, Dão PT	
Alfrocheiro	

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren.
Spirituosen und Mixgetränke verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

alkoholfrei

«GANSgutes-WASSER» energetisiert & gekühlt

Für unser Brunnenwasser verrechnen wir einen pauschalen Unkostenbeitrag von CHF 2.50 pro Person. Das erste Wasser wird von uns serviert. Danach haben Sie die Möglichkeit, unser Brunnenwasser weiterhin kostenlos aufzufüllen.

pro Person

2.50

«GANSgutes-WASSER» serviert

3dl

5dl

10dl

mit Kohlensäure

3.00

5.00

7.00

ohne Kohlensäure

5.00

7.00

HUUSGMACHT

«IS-TEE»

6.50

9.50

«DAMIANS» INGWER DRINK

5.50

MINERAL & SÜSSGETRÄNKE

ELMER MINERALWASSER still & laut

33cl

5.00

SINALCO COLA | COLA ZERO

33cl

5.00

ELMER CITRO | SINALCO ORANGE

33cl

5.00

APFELSCHORLE

33cl

5.00

PEPITA Grapefruit

33cl

5.00

RIVELLA BLAU | ROT

33cl

5.00

ZÄMÄ Getränk aus Schweizer Bergkräutern

33cl

6.00

GENTS

TONIC | BITTER LEMON | GINGER ALE

20cl

5.50

SIRUP

3dl

TAUSENDSASSA Honig & Thymian

4.00

EWIGI LIEBI Himbeer- & Lavendelblüten

4.00

SCHMUNZEL MINZ SIRUP Minze & Birne

4.00

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren.
Spirituosen und Mixgetränke verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

bier

APPENZELLER BIER VOM FASS

	2dl	3dl	5dl
QUÖLLFRISCH LAGER HELL	4.00	5.00	7.00
Mild, leicht fruchtig			
QUÖLLFRISCH NATURTRÜB	4.00	5.00	7.00
Fruchtig, hefiger Charakter			

APPENZELLER BIER AUS DER FLASCHE

LEERMOND (alkoholfrei)	33cl	5.50
Malzig, süsslich, leicht		
GINGER BEER (alkoholfrei)	33cl	6.50
Unverwechselbarer Geschmack mit angenehmer Schärfe		
WEIZENBIER 5.2% vol.	50cl	7.50
Bananen-Nelkenaroma (hefig), würzig, frisch-fruchtig		
SCHWARZER KRISTALL 5.5% vol.	33cl	6.50
Vollmundig, Röstaromen, leicht melassig, schwarze Schokolade		
INDIAN PALE ALE IPA 6.0% vol.	33cl	6.50
Vollmundig, hopfenaromatisch mit einem Duft von Zitrusnoten und exotischen Früchten		
GINGER BEER 2.4% vol.	33cl	6.50
Unverwechselbarer Geschmack mit angenehmer Schärfe		
VINTAGE SOUR BEER 4.0% vol.	75cl	15.00
Dieses nach traditionellem Rezept gebraute Bier besticht durch milde Säure und die Veredelung mit frischem Himbeersaft. Ein Erlebnis für jeden Bierliebhaber!		

APFELWEIN

RAMSEIER SUURE MOSCHT KLAR 4% vol.	49cl	7.50
RAMSEIER SUURE MOSCHT KLAR (alkoholfrei)	49cl	7.50

spirituosen

GIN TONIC

	4cl
MUH GIN 40% vol.	8.00
GIN 27 43% vol.	8.50
GIN 27 WOODLAND 43% vol.	9.00
XELLENT SWISS EDELWEISS GIN 40% vol.	8.00
EDELWHITE GIN 42% vol.	9.00
PINKE VRENI Gin gespritzt mit Pink Grapefruit Soda	14.00
GENTS TONIC Aufpreis pro Flasche	5.00

VODKA | WHISKY

	4cl
XELLENT SWISS VODKA 40% vol.	8.00
VODKA ORANGE	12.50
GOLDWÄSCHER PURE RYE WHISKY 43% vol.	9.00

LIKÖR

	4cl
RAHMLIKÖR 9050 18% vol.	8.50
RAHMLIKÖR 18% vol.	8.50
TSCHINSCHA INGWER 25% vol.	8.50
NOCINO TICINESE 30% vol.	8.50
NUSSELER - WALNUSSLIKÖR 28% vol.	8.50
MARILLEN-APRIKOSEN 30% vol.	8.50
WILLIAMSBRAND Urs Hecht 32% vol.	8.50
ALPENBITTER 29% vol.	8.50
HASELNUSSLIKÖR 21% vol.	8.50

FRUCHTBRÄNDE BARRIQUE 40% Urs Hecht

	2cl
VIEILLE ABRICOT	9.00
VIEILLE WILLIAMS	9.00
VIEILLE PRUNE	9.00
KIRSCH TERESA	9.00
BERNERROSEN APFEL	9.00

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren.
Spirituosen und Mixgetränke verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

GRAPPA

2cl

GRAPPA ELISI 43% vol. (Berta Distillerie)

9.00

SASSI GROSSI 42% vol. (Gialdi Vini SA)

8.00

MERLOT TICINO BARRIQUE 41% vol. (Urs Hecht)

9.00

GRAPPA (Angelo Delea)

VECCHIA ISABELLA 43% vol.

7.50

LA BIONDA 40% vol.

10.00

LA BIANCA 40% vol.

9.00

LA BRUNA 40% vol.

11.00

SÄNTIS MALT WHISKY

2cl

EDITION KAMOR 48% vol.

14.00

Begeistert mit feinen Rauchnoten, Vanille und Toffee Aromen.

Vollmundig, mit Anklängen von torfiger Blumenerde und Virginia-Tabak.

Der lange, ausgewogene Abgang verbindet Rauch und malzige Süsse.

Ein Whisky für Freunde charaktervoller Eleganz.

«HIMMELBERG» 43% vol.

11.00

Leicht und fruchtig, welcher im Gaumen sein wahres Gesicht mit würzigen und holzigen Aromen zeigt." Das Geheimnis liegt in der Umlagerung vom Bierfass in verschiedene Weinfässer.

«GOLFER'S» BIRDIE WATER, 6 years 45% vol.

13.00

Ein schönes Spiel - würzig süsse Noten aus jahrzehntealten Bierfässern

vereinen sich in diesem Single Malt mit fruchtigen Akzenten aus ehemaligen

Sherryfässern zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

«ALPSTEIN 19» SHERRY FINISH 48% vol.

17.00

Eine präzente Malzigkeit wird von weinigen Sherryaromen umwoben, Rosinen und etwas dunkle Schokolade runden das Bouquet ab.

Der Abgang ist weich und rund, etwas schwarzer Pfeffer und Gewürznelke mit deutlichen Sherrynoten die bis zum Schluss präsent bleiben.

SMOKE & PEAT - COGNAC CASK 50.3% vol.

15.00

Schon der erste Schluck taucht den Gaumen in einen süss-würzigen Rauch,

der alles umfängt. Eine diskrete Traubigkeit mit blumigen Anklängen vom Cognac

schwingt mit. Mächtiger, ewiger Abgang der einem in einer feinen Erinnerung

an ein erlöschendes Lagerfeuer über Rauch sinnieren lässt.

warmer genuss

KAFFEE

Alle Getränke sind auch koffeinfrei erhältlich

KAFFEE CREME ESPRESSO RISTRETTO	4.70
ESPRESSO DOPPIO	7.00
CAPPUCCINO LATTE MACCHIATO	5.80
ESPRESSO MACCHIATO	5.20
SCHALE	5.30
KAFFEE SCHNAPS (Urs Hecht)	
Pflümli Zwetschge Chrüter Kirsch Birnenbrand	6.80
CORRETTO GRAPPA	6.50

TEE

SIROCCO TEA	7dl
100% biologischer Tee – offen serviert in der Teekanne	7.80

MOROCCAN MINT – Bio-Minztee
GINGER LEMON DREAM – Bio-Kräutertee
ROOIBOS TANGERINE – Bio-Rotbusch-Tee mit Tangerine
JASMINE DRAGON PEARLS – handgerollter Bio-Grüntee mit Jasminduft
PIZ PALÜ – Bio-Kräutertee aus der Schweiz
JAPANESE SENCHA – Bio-Grüntee
RED KISS – Bio-Früchtetee
CEYLON SUNRISE – Bio-Schwarztee aus Ceylon
BLACK CHAI – Bio-Schwarztee mit Gewürzen
CAMOMILE ORANGE BLOSSOMS – Bio-Kamillentee mit Orange

MILCHGETRÄNKE

	3dl
OVI heiss kalt	4.80
CAOTINA heiss kalt	4.80

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren.
Spirituosen und Mixgetränke verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

woher kommen unsere produkte

FISCH

Fischerei Hofer, Oberkirch | Felchen
Swiss Lachs AG, Lostallo | Lachs

FLEISCH | WURST

Metzgerei Aerne, Sursee
Willimann Metzger, Dagmersellen
Traita fina, Lenzburg
Transgourmet Schweiz

VEGANE SPEISEN

Eggfield, Illnau

KERNOTTO

Müli, Geuensee

SBRINZRAVIOLI

Essenz, Nottwil

KÄSE

Käserei Kleinstein, Werthenstein

GEMÜSE | FRÜCHTE

Forster Früchte & Gemüse AG, Pfaffnau
Hofladen Thürig, Eich – Gemüse/Kürbis
Sonnhaldenhof, Wohlen

MILCHPRODUKTE

Forster Früchte & Gemüse AG, Pfaffnau

EIER

Blum Eier AG, Gunzwil

OLIVENÖL

CRI·MI·CRI Trade Streun Keller, Mollis

BACKWAREN | BROT

Bäckerei Koller, Sursee
Bäckerei Fischer, Sursee

HONIG

Von Imkereien aus der Zentralschweiz

GLACÉ

Kalte Lust, Olten

gut zu wissen

IHEIMISCH USSER HUUS

Gerne verwöhnen wir Sie auch ausser Haus mit unserem «iheimisch Catering» und sind Ihnen bei der Organisation Ihres Anlasses behilflich. Nach vielen Jahren Erfahrung verfügen wir über ein breites und gutes Know-How.

Ob Geburtstag, Hochzeit, Firmen- oder Weihnachtsfeiern wir zelebrieren, was Ihnen wichtig ist. Mit einem guten Essen lässt sich vieles gebührend feiern. Jedes Event wird individuell zusammen mit Ihnen geplant.

Wir beraten Sie gerne persönlich und finden gemeinsam nach den passenden Lösungen, um den Anlass perfekt zu machen.

Wir schenken Ihnen einzigartige Wohlfühlmomente, weil wir täglich unser Bestes geben und tun, was uns Spass macht.

Was uns auszeichnet:

- 🌿 Herzlichkeit
- 🌿 Professionalität
- 🌿 Gastfreundschaft
- 🌿 Regionale und saisonale Küche
- 🌿 Persönliche Beratung & gemeinsame Ausführung

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und verbringen Sie durch uns eine unbeschwerte und genussreiche Zeit.

Seien Sie der Gastgeber, wir machen den Rest.

Wir freuen uns auf Ihre unverbindliche Anfrage.

Das gesamte Team vom

