

# herzlich willkommen

Liebe Gäste, liebe Freunde des Genusses

Inpiriert 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.

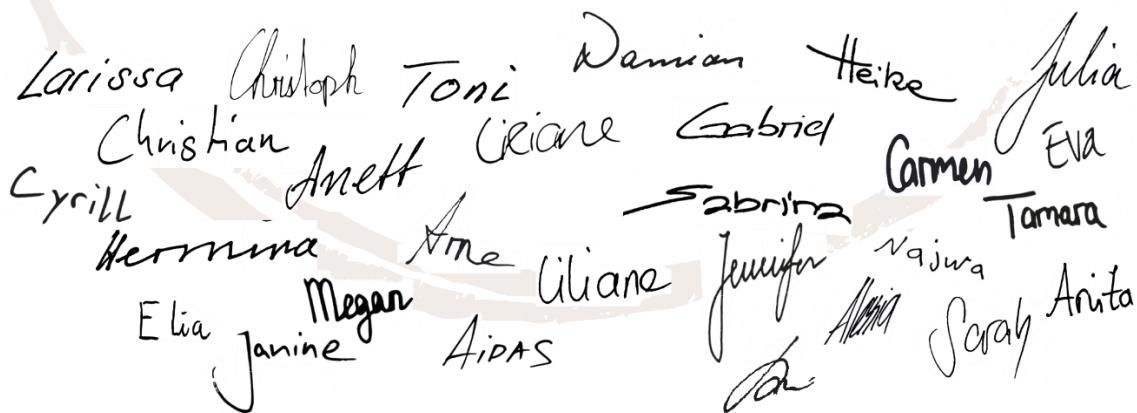
Wir beziehen all unser Fleisch von lokalen Produzenten aus der Schweiz und auch unser Fisch kommt aus der Schweizer Region.

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, Uriane, Gabriel, Eva  
Cyrill, Anett, Carmen, Tamara  
Kerminna, Anne, Sabrina, Najwa  
Elia, Megan, Liliiane, Jennifer  
Janine, Aidas, Sarah, Anita



# 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

12.50

Marito gespritzt mit Soda 27% vol.

## TAUSENDSSASSA

Honig-Thymian-Sirup gespritzt mit Prosecco

11.50

## AMICERO

Orange & Ingwer im Geschmack

11.50

Amicero gespritzt mit Weisswein & Soda

9.50

Amicero gespritzt mit Orangensaft & Soda (alkoholfrei)

## HUGO

Holunderblüten sirup gespritzt mit Prosecco

11.50

Holunderblüten sirup gespritzt mit Tonic (alkoholfrei)

9.50

## APERITIVO SPRITZ

Isola Verde Aperitivo gespritzt mit Prosecco & Soda

12.50

## 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

# genussvoll beginnen

## KALT

BLATTSALAT IHEIMISCH	VG	13.50
Fein geschnittene Rotkohlstreifen   Birnen   Baumnusskerne		
CARPACCIO VOM RIND	VG	23.50
Sbrinzspäne   schwarze eingelegte Baumnüsse   Sakura Honigdressing   Blattsalat		
FEIGE-ZIEGENKÄSE-RANDE	VG	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	VG	12.50
Sauerrahm   Kürbiskernöl		
CAPPUCCINO VOM RÄBELIECHTLI	VG	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	VG		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.

# hauptspeisen

## US EM WASSER

GEBRATENER SWISS ALPIN LACHS	38.50
Mascarpone Polenta   Rotkabissalat   Sauerrahm-Limettendip	
FELCHENFILETS AUS INNER SCHWEIZER SEEN	36.50
Spinat- Alpkäseknoedel 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   geträufeltes Sellerie-Petersiliengemüse Rosmarinjus   frischer schwarzer Trüffel aus der Region	
POULETROU LADE	36.50
Kräuterjus   Kernotto der Müli aus Geuensee   glasierte Ränder	
UNSER GEROLLTES KALBSCORDONBLEU	44.50
Pilatusblickkäse   Krustenschinken   Regio Frites   Wintergemüse	
ZWEIERLEI VOM SÄULI	35.50
Rosa gebratenes Schweinefilet   gezupfte Schweineschulter   Schmorjus Würzige Petersiliengemüse   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.

# dessert

Unsere Patisserie zaubert hausgemachte Desserts «versuechs eifach»

## CARAMELKÖPFLI IHEIMISCH



9.50

Aus dem Weckglas | frische Früchte | Schlagrahm

## ÜBERRASCHUNG IM GLÄSLI

7.50

Fragen Sie unser Servicepersonal, was gerade aktuell ist.

## ZARTBITTER SCHOKOLADE-SAFRAN BIRNE



16.50

Schokoladenmousse Glace | Safrangewürzbirne

Birnenkompott | süsse Crumble | Popcorn

## GLACÉ

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

### GLACÉ AROMEN

4.50

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

### SORBET AROMEN

4.50

Mango | Passionsfrucht | Limette

### PORTION SCHLAGRAHM

1.50

## GLUTENINTOLERANT

### LAUWARMER GEWÜRZKUCHEN



13.50

Joghurt | saisonales Früchtekompott



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.



# 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	8.00	57.00
Farinet by Albert Mathier & Söhne   Salgesch   VS		

## WEISSWEIN

RIESLING SYLVANER «IHEIMISCH»	7.50	52.00
Weingut Bisang Dagmersellen   LU		
IL CHARDONNAY TICINO DOC	8.50	59.00
Vini e Distillati Angelo Delea Losone   TI		
BLANC DE NOIR RAETIA PRIMA AOC	8.00	56.00
Raetia Prima in Partnerschaft mit Von Salis   GR		
ONYX BLANC AOC	7.70	54.00
Cave Emery   VS		

## ROTWEIN

PINOT NOIR ZWEIGELT «IHEIMISCH»	7.50	52.00
Weingut Bisang Dagmersellen   LU		
ROSSO DI LUNA TICINO DOC	7.70	54.00
Vini e Distillati Angelo Delea Losone   TI		
CARMENERE PIÙ IGT	9.00	63.00
Az. Agr. Inama   Veneto		
PINOT NOIR NEUCHÂTEL AOC BARRIQUE	8.50	59.00
Chateau d'Auvernier   NE		

# *schaumweine*

70cl | 75cl

## CUVÉE EXCELLENCE BRUT 2016

89.00

Maison Mauler Môtiers | NE

Méthode Traditionnelle

# *weissweine*

## SCHWEIZER MITTELLAND

### EICHBERG AUXERROIS

61.00

Brunner Weinmanufaktur Eich | LU

### PINOT GRIS

54.00

Brunner Weinmanufaktur Eich | LU

### SAUVIGNON BLANC AOC ZÜRICH

58.00

Weingut Bachmann Stäfa | ZH

### PANORAMA WEISS AOC

53.00

Weingut Bachmann Stäfa | ZH

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

### SOLARIS

58.00

Bio-Weingut Lenz Uesslingen | TG

### MERVEILLE DES ROCHES GRAND CRU AIGLE AOC

55.00

Les Celliers du Chablais Aigle | VD

### DÉZALEY-MARSENS DE LA TOUR AOC

59.00

Les Frères Dubois Cully | VD

### ST. SAPHORIN DOMAINE DES FAVERGES AOC LAVAUX – BIO

52.00

L'Etat de Fribourg | VD

## SCHWEIZER JURA-GÜRTEL

### PINOT GRIS NEUCHÂTEL AOC

54.00

Château d'Auvernier Neuchâtel | NE

### STEINER CHARDONNAY RÉSERVE AOC

56.00

GVS Weinkellerei Schaffhausen | SH

## 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	
PAÏEN 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	

## roséweine

ROSÉ IM STEINKRUG VDP	52.00
Zweifel Weine   ZH	
OEIL DE PERDRIX AOC	58.00
Château d'Auvernier Neuchâtel   NE	

# 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 winzer im ausland

## FRANKREICH

CHÂTEAU FAUGÈRES 2019	79.00
Silvio Denz Bordeaux, St. Emilion   FR Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	
CHÂTEAU LAFON ROCHE, 4 <sup>E</sup> 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, Ciliegiolo	

## 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	5.00	7.00	

## HUUSGMACHT

«IS-TEE»		6.50	9.50	
«DAMIAN» 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

TAUSENDSSASSA Honig & Thymian			4.00	
EWIGI LIEBI Himbeer- & Lavendelblüten			4.00	
SCHMUNZEL MINZ SIRUP Minze & Birne			4.00	

# bier

## APPENZELLER BIER VOM FASS

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

## APPENZELLER BIER AUS DER FLASCHE

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

## 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

## 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.

«ALPSTEIN19» SHERRY FINISH 48% vol.	17.00
-------------------------------------	-------

Eine präsente Malzigkeit wird von wenigen 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

100% biologischer Tee – offen serviert in der Teekanne

7dl  
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

# woher kommen unsere produkte

## FISCH

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

## FLEISCH | WURST

Metzgerei Aerne, Sursee  
Willimann Metzg, Dagmersellen  
Traitafina, 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 unbeschwerete und genussreiche Zeit.

Seien Sie der Gastgeber, wir machen den Rest.

Wir freuen uns auf Ihre unverbindliche Anfrage.

Das gesamte Team vom

