

Wirtshaus

# StadtAlp

ChäsChalet Heubode Alpengarten



S23



Herzlichen Dank für Ihre Bewertung auf Tripadvisor.  
Folgen Sie uns auch auf Facebook und Instagram.

# Herzlich Willkommen

« Der Frühe Vogel  
kann den Wurm behalten,  
ich nehme den Kaffee! »



**Dass es auch mal gesagt ist:**

Schön, Sie als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen.



## Salotigs ond Soppä



### Bunti Chalet-Salotschüssel

Bunt gemischter Blattsalat mit Gemüse-Rohkost mit knusprigen ChnoblilKräuterCroûtons und Kernen an Original-Hausdressing  
mitten auf den Tisch, ab 2 Personen, pro Pers.

12.00



VEGETARIAN 100% VEGAN LACTOSE FREE  
bestellbar bestellbar

### Alpengartensalat

Grüner Blattsalat mit Melonen, Trauben und Kernen an Original-Hausdressing

15.00



VEGETARIAN 100% VEGAN LACTOSE FREE  
bestellbar bestellbar

### ToMoz

Tomaten Mozzarella mit Baslikumcreme und confitiertem Alceto Balsamico

18.00



VEGETARIAN

### CaesarSalat

Bunter Blattsalat mit gebackenen Pouletstreifen und den gewohnten Caesar-Zutaten wie Hartkäse, Ei und Speck an unserem bekannten Hausdressing

21.00

### Sommer Soppä

Kokos-Curry-Mango-Suppe - ned typisch schwiizerisch aber uh Fein ...

15.00



VEGETARIAN 100% VEGAN  
bestellbar



## Vorspiise



### Flammkuchen Chalet Art

Flammkuchen mit Crème Fraîche, Speckwürfel, Schnittlauch und Röstzwiebeln



bestellbar

24.00

### Chaletteller

Schweizer Trockenfleisch und Rohschinken mit gebackenen  
MiniWeichchäsli - tönt einfallslos, ist jedoch sehr originell

26.00

### Champignon Hausart

XL-Campignon gefüllt mit Meerrettich-Frischkäse und Kräuern gratiniert  
mit grillierten Zuchetti und gegarten Randenwürfeln.

19.00



### Rindscarpaccio

vom Weiderind mit gehobeltem Säumerhartkäse und  
etwas Rucola (Garten-SenFrauke-Pflanze)

23.00

### Tatar Klassisch

Zartes Rindstatar – wie man es kennt.

Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky

Vorspeise Hauptgang

21.00 31.00

4.00 4.00

### Tatar Heuboden

Zartes Rindstatar mit Feigensenf und Nüssen.

Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky

23.00 33.00

4.00 4.00

### Tatar de Luxe

Zartes Rindstatar exklusiv mit Trüffel und Crème Fraîche.

Spirituosenzusatz: Cognac, Calvados oder Whisky

24.00 34.00

4.00 4.00

Weitere Tatar-Variationen vom Weid bis zum See - vom Rind bis zum Fisch  
Finden Sie auf unserer separaten Tatarkarte.



## urchig ond bekömmlech



### Äplermagronen

Magronengericht mit Röstzwiebeln  
und Apfelmus

29.00



### Randenküchlein

auf Karotten-Linsen-Püree mit Grillgemüse  
Beilage Portion Pommes Frites

29.00

4.00



### Pouletflügeli

Fein marinierte Pouletflügeli mit Guggelisauce la Bernaise  
dazu Pommes Frites oder Salatbouquet

30.00

### Fischchnoschperli

Eglifilet gebacken im Bierteig mit Sauce Tartar und Salatbouquet

32.00

## Huus-Spezialität



### Sennenburger

Saftiger Rindsburger Hausart mit Brat-Speck,  
Röstzwiebeln und Pommes Frites

31.00

### Plantbased Burger

von Soja, Weizeneiweiss, Randen und Peperoni und Rüeblì mit pikanter  
Barbecuenote, grillierten Zuchetti und Röstzwiebeln mit Veganer  
Hausgrillsauce und Pommes

31.00



### Gemüseröschi

Mit Gemüse und mit Käse überbacken

28.00



### Schwiizer Cordonbleu

Schweins Cordonbleu mit Gemüsebouquet und Pommes Frites

39.00

### Cordonbleu de Luxe

Kalbs Cordonbleu mit Bündnerfleisch und Trüffelkäse  
dazu Gemüsebouquet und Pommes Frites

54.00

Fleischdeklaration:

Kalb, Schwein, Poulet CH

Rind CH und Irland

Lamm Australien und Neuseeland

Fisch CH und übrige Welt

Allergene und besondere Ernährungsformen:

Die weitverbreiteten Allergene wie Gluten und Laktose und besondere Ernährungsformen wie vegetarisch und vegan sind in unserer Speisekarte erwähnt.

Für weitere Allergene Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter\*Innen.

# Schwiizer Fleisch Spezialitäten



## Zürich Geschnetztes

Unser beliebtes Zürich Geschnetztes ist ein wahrer Hochgenuss. Leckeres Weide-Kalbfleisch in Butter angebraten, abgerundet mit Rahmsauce und Champignons, mit Rösti

52.00

## Geschnetzte Kalbsleberli Provencale

mit Rösti – richtig schwiizerisch. Qualitätsbedingt nur beschränkt verfügbar - Fragen Sie danach

47.00

## Entrecôte

Swiss Premium Angus Weiderind Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüsebouquet und Kroketten

56.00

## RiFi Madagaskar

Rindsfiletmedaillon vom Irischen Weidevieh an Pfeffer-Rahm-Sauce vom grünen Madagaskarpfeffer mit Champagner-Mascarpone-Risotto

62.00

## Rindsfiletgulasch Stroganoff

Würzig - deftig - fein.

Feinste Rindsfiletspitzen sautiert an einer geschmeidigen Rotwein-Rahmsauce mit Langkornreis von Onkel B

54.00

## Billage á part

zusätzlich Gemüsebouquet

6.00

Kroketten

6.00

Pommes

4.00

Salat

6.00



## Gluschtigi Sommer Fondues



### **ChäsFondue klassisch**

Fondue Moitié-Moitié

Excellente Mischung aus Vacherin Fribourgeois und Gruyère

**34.00**



### **Äpler Fondue**

Fondue mit Speck und Zwiebeln

**38.00**

### **Fondue – Chalet de Luxe**

Fondue mit Trüffeln und Champagner

**44.00**



Preis pro Person, das Fondue wird serviert ab 2 Personen.

Glutenfreies Brot zum Fondue Zuschlag 4.00







för üsi liebe Chinder



Für Kinder bis 10 Jahren

### **Chicken Nuggets**

mit Pommes Frites

19.00

### **Magronen**

mit Butter und Reibkäse

16.00



... oder die Kids dürfen auch à la Carte ein Gericht aussuchen und wir servieren eine kleinere Portion mit einem Kinder-Rabatt.

Für Kinder haben wir Mengen und Spezialkonditionen, welche nicht für Erwachsene gelten.





## Zom Abschluss



### **Erdbeerragout**

Erdbeerragout mit Vanilleglace – ganz originell

17.00

### **Coupe Dänemark**

klein oder Portion

14.00

17.00

### **PannaCotta**

Rahmchöppli Chalet Art mit konfitierten Himbeeren und garniert mit gebackenem und cremigen Pfefferminzduett

18.00

### **Apfelstrudel**

Apfelstrudel mit Vanilleglace

16.00

### **Eiskaffee**

Nach Grossmutter Art aufgeschlagen mit / ohne Kirsch

17.00

14.00

### **Sorbetriologie**

Sorbets von Lime-Lemon, Mango und Erdbeer-Himbeer  
Hübsch im Glas serviert und mit Früchten ausgarniert

15.00



### **Schokkoküchlein**

Warmes Schokkoküchlein mit Flüssigkern und Vanilleglace  
(Wartezeit mind. 15.min)

16.00

### **Coupe Colonel**

Zitronensorbet mit Wodka

16.00

Mövenpick Glace siehe separate Karte



## Spritzigs zom Starte



### Apéro

Pink Flamingo Pink Grapefruitlikör, Bitterlemon. 17% vol		Glas	12.00
Blue Ice Brombeerlikör Spritz		Glas	12.00
Martini Fiero Spritz Zitrus-Orangen-Wermuth, Prosecco, Soda		Glas	12.00
Hugo mit / ohne Alkohol		Glas	12.00 / 9.00
Aperol Spritz mit Prosecco mit / ohne Alkohol		Glas	12.00 / 9.00
Gespritzter Weisswein süss / sauer		Glas	8.00
Prosecco Goccia d'Oro	Flûte 9.00	Fl. 7.5dl	62.00
Prosecco Hibiskus mit Blüte	Flûte 12.00		
Champagner Veuve Cliquot	Fl. 3.7dl 56.00	Fl. 7.5dl	96.00
Champagner Dom Pérignon		Fl. 7.5dl	276.00
Weisswein offen:			
Monatswein	Glas		8.00
Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg	Glas		8.50
Petite Arvine AOC l'Opaline	Glas		9.50
St. Saphorin AOC Roches Brûlées	Glas		9.00
Rosé Wein offen:			
Petula AOC Côte d'Azur, F		Glas	8.00
Rotwein offen:			
Monatswein		Glas	8.00
Cuvée Dunkelrot VdP Luzern Heidegg		Glas	8.50
Dogaia Rosso DOC Ticino		Glas	9.50
Marito Kräuterlikör mit Prosecco und Soda	27% vol	Glas	12.00
Campari	23% vol	4cl	8.00
Campari Orange	23% vol	Glas	10.00
Martini bianco / rosso	15% vol	4cl	8.00
Cynar	16.5% vol	4cl	8.00
Averna	29% vol	4cl	8.00
Sanbitter alkoholfrei		10cl	6.00
Sanbitter Orange, alkoholfrei		Glas	9.00
Ginger Beer organics Bio		Glas	8.00

# WiissWij



## Weisswein

	Glas 1dl	Flasche
<b>Cuvée „Hellgelb“ VdP Luzern, Heidegg</b> Weingut Schloss Heidegg, Riesling Silvaner: Herrlich Frisch mit Feiner Fruchtenote und doch angenehm Füllig - toller Apérowein.	<b>7.50</b>	<b>52.00</b>
<b>Petite Arvine AOC l'Opaline</b> Cave Emery, Ayent   Aromen von getrockneten Aprikosen und weissen Trauben. Vollmundig und leicht salzig im lang anhaltenden Abgang.	<b>8.50</b>	<b>59.00</b>
<b>St. Saphorin AOC Roches Brûlées</b> Erfrischende und Fruchtige Aromen von Ananas und Zitrusfrüchten, blumig, vom Terroir geprägte mineralische Note (Feuerstein).	<b>8.00</b>	<b>54.00</b>
<b>Dézaley AOC Chemin de Fer Grand Cru, Luc Massy</b> Lage Dézaley in der Gemeinde Puidoux, Lavaux, Waadt   Kräftig und körperreich, reiche und nachhaltige Geschmacksnoten mit einem charakteristischen Röstton.		<b>62.00</b>
<b>Pinot Gris, Heidegger</b> Grauburgunder   B. & P. Schuler; Weingut Heidegg   Weicher und langer Auftakt, harmonische Gaumenstruktur mit vollmundigem, kräftigem Körper, geschmeidiger und nachhaltiger Abgang. <b>Hitverdächtig!</b>		<b>61.00</b>
<b>Heida AOC Valais Le Zéphir</b> Cave Emery, Ayent   Duftnoten von Birnen und Zitronenkraut sowie Zitrusfrüchten im Bouquet. Im Geschmack üppig und reichhaltig sowie einem anhaltenden Abgang.		<b>59.00</b>
<b>Prà Bianco DOC Ticino</b> Guido Brivio, Sauvignon Blanc, Sémillion, Chardonnay und Bianco di Merlot Intensiv anhaltender Gaumen, elegant und ausgewogen, primäre Fruchtaromen von exotischen Früchten. Ganz Feine Sache!		<b>56.00</b>
<b>Ticino DOC Bianco di Merlot Rovere</b> Fruchtige Aromen von exotischen Früchten und Williamsbirnen, mit eingebundenen Rösttönen, wie Vanille und dezenten Gewürznoten.		<b>69.00</b>
<b>Johannisberg Domaine de Ravanay AOC Valais</b> Vollmundiger und milder Wein mit Aromen von reifen Früchten, begleitet von einer rauchigen Spitze; Feine, typische Bitterkeit im Finale.		<b>54.00</b>
<b>Assemblage Coeur de Domaine Blanc AOC Valais</b> Rubine   Intensive Aromatik nach Zitrus- und exotischen Früchten. Im Gaumen eröffnet sich eine vollmundige und ausgewogene Struktur mit mineralischen Noten.		<b>58.00</b>



## Rosé ond Champagner



### Roséwein

#### Oeil-de-Perdrix AOC Château d'Auvernier

Erfrischender, lebhafter Auftakt, Fruchtig und geschmeidig, anhaltender Abgang mit herber Note.

Glas 1dl      Flasche  
**56.00**

#### Petula AOC Côte d'Azur, F

Sympathische lachsfarbige Fülle und Frische. Ausdrucksvoll Fruchtig mit angenehmer Säure

**8.00**      **54.00**

### Champagner und Prosecco

Prosecco Goccia d'oro

Fl. 7.5dl      **56.00**

Champagner Veuve Clicquot

Fl. 3.7dl      **56.00**

Fl. 7.5dl      **96.00**

Champagner Dom Pérignon

Fl. 7.5dl      **276.00**



## Rotwein Schweiz

	Glas 1dl	Flasche
<b>Cuvée Dunkelrot VdP Luzern Heidegg</b> Weingut Schloss Heidegg, Blauburgunder Zweigelt In der Nase Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Im Gaumen wirkt der Wein Frisch und Fruchtig.	<b>8.50</b>	<b>59.00</b>
<b>Dogaia Rosso DOC Ticino</b> Guido Brivio, 67% Gamaret 33% Merlot Ein exklusiver Cuvée mit viel Wärme und Harmonie	<b>9.50</b>	<b>65.00</b>
<b>Assemblage Coeur de Domaine Rouge AOC Valais</b> Rubine   Cornalin, Humagne Rouge, Syrah Schönes Zusammenspiel von Sauenkirschen- und Cassisaromen mit einer subtilen Note von milden Gewürzen. Im Gaumen wirkt er delikat, vielschichtig und harmonisch.		<b>69.00</b>
<b>Maienfelder Schloss Salenegg, Graubünden</b> Blauburgunder Einladender Auftakt mit eindrücklicher Harmonie; komplexes Finale mit gehaltvollen Tanninen.		<b>65.00</b>
<b>RiFlessi d'Epoca</b> Guido Brivio   Merlot   Ticino DOC 7, Barrique ausgebaut Schöne Fruchtaromatik von Kirschen und Pflaumen, strukturierte Noten von Gewürzen und schwarzem Pfeffer; harmonisch und anhaltend. Ein echtes Genusserelebnis!		<b>79.00</b>
<b>Platinum DOC Ticino</b> Guido Brivio   Merlot   Ticino Das Excellenteste von Brivio, wenn nicht sogar aus dem ganzen Tessin!		<b>151.00</b>

## Rotwein Österreich

<b>Blauer Zweigelt Rudolf Rabl</b> In der Nase intensive Noten von Weichsel und Schwarzkirschen, sowie Waldbeeren und Cassis. Im Gaumen geschmeidig, vollmundig, mit samtigen Tanninen.		<b>59.00</b>
<b>Cuvée No 3 &lt;&lt;RR&gt;&gt;Rudolf Rabl</b> Üppige Fruchtaromen von roten Waldbeeren und Kirschen, unterlegt mit einem Hauch von Edelholz. Im Gaumen saftige, elegante Textur.		<b>66.00</b>



## Rotwein Italien

	Flasche
<b>Valpolicella Classico DOC Ripasso Montresor</b>	<b>66.00</b>
Im Geschmack rund, warm und mit einer konzentrierten Beerigkeit nach reifen Brombeeren. Im Abgang mit subtilen und anhaltenden Röstnoten.	
<b>LIANO Sangiovese Cabernet Umberto Cesari</b>	<b>72.00</b>
Intensiv, mit Noten von reifer Frucht und Gewürzen.	Magnum <b>144.00</b>
Eine feine Eichenholznote rundet diesen harmonischen Wein ab.	
<b>Millepassi Superiore Donna Olimpia 1898</b>	<b>89.00</b>
Bolgheri DOC Italia   Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot	Magnum <b>178.00</b>
Ein ganz ausgewogenes und exklusives Tröpfchen. Parker 92P	
<b>Bricco dell'Uccellone DOCG, Giacomo Bologna</b>	<b>106.00</b>
Barbera, Piemont. Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität und Umfang. Langes und sehr harmonisches Finale.	Fl. 3.7dl <b>59.00</b>
<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC, Italia</b>	<b>112.00</b>
Der kleine Exklusive vom grossen Ornellaia – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	
<b>Sassicaia Tenuta San Guido, DOC Bolgheri</b>	<b>265.00</b>
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc   Toscana. Gradliniger Charakter mit viel Rasse und Würzigkeit. Ein Sassicaia mit viel Eleganz. Wine Spectator 94P	



**RotWii**



## Rotwein Spanien

<b>Perelada MO 5 Fincas Reserva, Ampurdàn DO Castillo</b>		<b>69.00</b>
Feines Cassisaroma mit Noten von Pfeffer und Holz. Angenehm weicher Auftakt, gute Struktur, harmonischer Abgang. Ein kräftiger Wein.	Magnum	<b>138.00</b>
<b>Aalto Ribera del Duero Bodegas</b>	7,5 dl	<b>92.00</b>
Am Gaumen dreidimensional mit konzentrierter reifer Frucht, Pflaumen mit Nuancen von Frischen Kräutern und einer perfekt eingebundenen Barrique Note. (*5 Liter Flasche: Ideal ab 15 Pers. = 7 Flaschen 7,5dl)	Magnum	<b>184.00</b>
	3 Liter	<b>368.00</b>
	5 Liter*	<b>632.00</b>
<b>Aalto PS Ribera del Duero Bodegas</b>		<b>146.00</b>
Komplex, kraftvoll, beerige Aromen, Note von Espresso, gut integrierte Tannine mit einem gehaltvollen, fruchtigen Finale. Grosses Potential! Parker 94 Pkt.		
<b>Hacienda Monasterio Reserva, Ribera del Duero</b>		<b>110.00</b>
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon. Undurchdringliches Purpur: In der Nase Beeren und Röstnoten. Perfekt ausgewogene Säure sowie kompakte Tanninstruktur.		
<b>Aliòn – Ribera del duero</b>	7,5 dl	<b>139.00</b>
Gemäss Vivino bei den Top 1% aller Weine weltweit von Tempos Vega Sicilia. Bester Tempranillo mit fast unendlichem Abgang, toller Farbe und angenehmer Intensivität		
<b>Flor de Pingus Tinto Cosecha, Ribera del Duero DO</b>		<b>159.00</b>
Tempranillo. Intensives Granatrot. Frucht, Marmelade, Holz und Schokolade. Aromatische Frucht, schöne integrierte Tannine, mit einem langen, intensiven Abgang.		

## Rotwein Frankreich

<b>Château Faugères, Grand Cru Classé AOC</b>	7,5 dl	<b>85.00</b>
Bordeaux, St. Emilion	3,75 dl	<b>49.00</b>
Ein grosser Wein von Silvio Denz in Zusammenarbeit mit Önologen Peter Sisseck, welcher sich einen grossen Namen mit Pingus aus dem Ribera del Duero gemacht hat. Ein exzellenter vollmundiger, gehaltvoller und fruchtiger Wein.		





Mer näme no eis ...



## Spirituosen

Kirsch Original Willisauer	37.5% vol	2 cl	<b>6.00</b>
Kirsch Original Willisauer, ab Tischflasche	37.5% vol	5 cl	<b>9.00</b>
Bündner Röteli	22% vol	4 cl	<b>7.00</b>
Appenzeller Alpenbitter	29% vol	4 cl	<b>7.00</b>
Jägermeister	35% vol	2 cl	<b>6.00</b>
Enzian	40% vol	2 cl	<b>6.00</b>
Williams	40% vol	2 cl	<b>7.00</b>
Walliser Marc	40% vol	2 cl	<b>7.00</b>
Vieille Prune Landtwing	40% vol	2 cl	<b>7.00</b>
Vieille Williams Landtwing	40% vol	2 cl	<b>7.00</b>
Carlos 1 Gran Reserva	40% vol	2 cl	<b>9.50</b>
Ramazotti	30% vol	4 cl	<b>7.00</b>
Sambuca Molinari	40% vol	4 cl	<b>7.00</b>
Amaretto Disaronno	28% vol	4 cl	<b>8.00</b>
Baileys	17% vol	4 cl	<b>8.00</b>

## Grappa

Grappa Amarone Paesanella	41% vol	2 cl	<b>9.00</b>
Grappa Brunello Paesanella	41% vol	2 cl	<b>9.00</b>
Grappa Moscato Paesanella	41% vol	2 cl	<b>9.00</b>
Grappa Berta Bric del Gaian, Moscato	43% vol	2 cl	<b>18.00</b>
Grappa Berta Tre Soli Tre	43% vol	2 cl	<b>18.00</b>
Grappa Berta Roccanivo 2009	43% vol	2 cl	<b>18.00</b>
Grappa Berta Magia 2004	44% vol	2 cl	<b>20.00</b>
Grappa Sassicaia Bariques 2008	40% vol	2 cl	<b>19.00</b>
Grappa Nonino Riserva 5Anni Bariques	43% vol	2 cl	<b>19.00</b>
Grappa Tignanello	42% vol	2 cl	<b>19.00</b>



## Verriesserli



### Rochelt

Wachauer Marille	50%	vol	2 cl	<b>18.00</b>
Roter Williamsbrand	50%	vol	2 cl	<b>18.00</b>
Inntaler - Edler Obstler aus Quitten, Williams und Himbeere	50%	vol	2 cl	<b>18.00</b>
Quitten	50%	vol	2 cl	<b>18.00</b>
Kriecherl Brand, wilde Pflaume	50%	vol	2 cl	<b>18.00</b>

### Cognac

Meukow V.S.O.P. Superior	40%	vol	4 cl	<b>16.00</b>
Hennessy XO	40%	vol	4 cl	<b>24.00</b>

### Urs Hecht Destillate Gunzwil

Vieille Prune	40%	vol	2 cl	<b>14.00</b>
Vielle Williams	40%	vol	2 cl	<b>14.00</b>
Vieille Pomme	40%	vol	2 cl	<b>14.00</b>
Kirsch Teresa	40%	vol	2 cl	<b>14.00</b>



## Mer nāme no eis ...



### Whisky

Whisky Jack Daniel's Old N°7	43%	vol	4 cl	<b>12.00</b>
Seven Seals Single Malt	40%	vol	4 cl	<b>15.00</b>
Chivas Regal Scotch 12Years	40%	vol	4 cl	<b>13.00</b>
GlenFarclas Malt Whisky 15 Years	40%	vol	4 cl	<b>14.00</b>

### Rum

Ophimus 15 Años Dominicana	38%	vol	4 cl	<b>15.00</b>
Zacapa XO Gran Reserva	40%	vol	4 cl	<b>21.00</b>

### Gin

Xellent Swiss Edelweiss Gin	40%	vol	4 cl	<b>12.00</b>
Bombay Sapphire	40%	vol	4 cl	<b>13.00</b>
Hendrick's	41%	vol	4 cl	<b>14.00</b>
Monkey 47	47%	vol	4 cl	<b>15.00</b>

Zusatzgetränk Für Longdrink **3.00**

### Longdrinks

Vodka Lemon	40%	vol	4 cl	<b>14.00</b>
Gin Tonic	40%	vol	4 cl	<b>14.00</b>
Cuba Libre	40%	vol	4 cl	<b>14.00</b>
Whisky Cola	40%	vol	4 cl	<b>14.00</b>
Havana Club Cola 7J	40%	vol	4 cl	<b>15.00</b>



## kalt ond heiss



### Softdrinks

Valser Classic	3.3 dl	5.50
	7.5 dl	9.00
Valser Silence	3.3 dl	5.50
	7.5 dl	9.00
Coca-Cola	3.3 dl	5.50
Coca-Cola zero	3.3 dl	5.50
Sprite	3.3 dl	5.50
Rivella Rot od. Blau	3.3 dl	5.50
Tonic Water	2.0 dl	5.50
Bitter Lemon	2.0 dl	5.50
Trojka Energy	2.5 dl	6.00
Orangensaft	2.0 dl	6.00
Apfelschorle	3.3 dl	5.50
Fanta	3.3 dl	5.50

### Limonade hausgemacht

Passionsfrucht	5 dl	9.00
Erdbeer	5 dl	9.00

### Bier

Eichhof Lager offen	3.0 dl	5.00
Eichhof Lager offen	5.0 dl	7.00
Bügelbräu	4.0 dl	8.00
Eichhof Alkoholfrei	3.3 dl	6.00
Erdinger Weissbier	5.0 dl	8.50
Alkoholfrei	5.0 dl	8.50
Eichhof Hubertus: Das Dunkle	3.3 dl	8.00
Corona Extra	3.5 dl	8.00

### Ramseier Moscht

Suure Moscht 4.0%VOL	4.9 dl	7.00
Alkoholfrei	4.9 dl	7.00

### Heissgetränke

Kaffee	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso (Doppio)	7.00
Ristretto	5.00
Cappuccino, Schale	5.00
Latte Macchiato	6.50
Kafi Melange	7.50

Heisse Schoggi	5.00
----------------	------

Punsch Orange, Apfel, Rum, alk.frei	5.00
Glas Tee div. Aromas	5.00

Cucumber Sirup	4.00
----------------	------

Kaffee Zwetschge, Luz, Träsch	7.00
Glühwein, Holdrio, Jagertee	7.00
ChaletKafi, das Spezielle	9.00
StadtAlpKafi Melange Baileys	9.00
Kafi Flämmli	9.00
Coretto Grappa	8.00