

Die Gerichte mit folgendem Symbol sind vegetarisch.



Kalte Vorspeisen

Blattsalat

Fr. 9.00 

Gemischter Salat

Fr. 10.00 

Wählen Sie zwischen französischer, italienischer oder Himbeer-Balsamico Salatsauce.

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten

Fr. 16.00 

an Basilikum Vinaigrette und Sonnenblumenkernen

gross: Fr. 22.00

Lattichsalat mit Savogniner Ziegenkäse

Fr. 16.00 

mit Himbeer-Balsamicosauce und Weizenkeimen

gross: Fr. 22.00

Bündner Trockenfleischteller

Fr. 15.00

mit Bündnerfleisch und Rohschinken

Suppen

Kürbis-Kokoscrèmesuppe

Fr. 9.00 

mit Süsskartoffel-Croûtons

Rindskraftbrühe mit Flädli

Fr. 8.00

Bündner Gerstensuppe

Fr. 9.00

mit Bündner Trockenfleisch und Gemüse

Hauptgerichte

Rindsfilet vom Grill Fr. 52.00

Kalbsschnitzel vom Grill Fr. 38.00

Schweinsschnitzel vom Grill Fr. 28.00

Pouletbrust vom Grill Fr. 28.00

Bei diesen Gerichten können Sie wählen zwischen:
Kräuterbutter, Rahmsauce mit Champignons oder tomatisierter Cognac-Pfeffersauce.

Wienerschnitzel

vom Kalb Fr. 38.00

vom Schwein Fr. 28.00
schwimmend gebacken

Cordon Bleu

vom Kalb Fr. 39.00

vom Schwein Fr. 29.00
schwimmend gebacken, gefüllt mit Schinken und Bergkäse

Pouletbrust Fr. 28.00

in Cornflakes Panade mit Curry-Aprikosen Mayonnaise

Fisch

Saiblingsfilet Fr. 36.00
gebraten, mit Kräuterbutter

Felchen Fischknusperli Fr. 28.00
gebacken, dazu Sauce Tartar

Crevetten Fr. 34.00
vom Grill, mit Petersilien-Gremolata

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine Gemüse garnitur sowie eine
Beilage nach Wahl: Pommes frites, Salzkartoffeln, Rösti,
Pizokels, Reis oder Nudeln.

Auf Wunsch auch als Fitnesssteller mit reichhaltiger Salat- oder Gemüsebeilage.

Bündner Gerichte

Bündner Pizokels mit Bergkäse, Petersilien-Gremolata, Karottenstroh und Weizenkeime	Fr. 22.00 Vorspeise: Fr. 14.00	✓
Rindsbrustspitz gedünstet, mit Veltlinersauce, Maluns und Gemüse	Fr. 36.00	
Maluns Bündner Kartoffelgericht mit Apfelmus und Bergkäse am Stück	Fr. 24.00	✓
Surseser Capuns Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig, Landjäger und Rohschinkenwürfel an einer Milchbouillon mit Bergkäse und Rostzwiebeln	Fr. 26.00 Vorspeise: Fr. 18.00	

Folgende Produkte stammen von einem Produzenten
aus dem Parc Ela:

Ziegenkäse: Hof Rudolf Balestra, Savognin

Gerste/Weizenkeime: Gran Alpin, Tiefencastel

Bergkäse: Bergkäserei Savognin



Kartoffelrösti mit...

Swiss Rauchlachs aus Misox mit Honig-Dill-Senf	Fr. 34.00	
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Champignons und Gemüse	Fr. 37.00	
Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce	Fr. 21.00	
Spiegelei und Gemüse	Fr. 16.00	✓
Spiegelei und Speck	Fr. 18.00	



Vegetarische Gerichte

(können auch vegan zubereitet werden)

Soja Tätschli mit Schnittlauchsauce, Rösti und Gemüse	Fr. 27.00	✓
Süsskartoffel-Curry mit Reis	Fr. 24.00	✓

Pasta

Spaghetti „Napoli“ mit Tomatensauce	Fr. 17.00	✓
Spaghetti „Bolognese“ mit Rindshackfleischsauce	Fr. 19.00	

Familienplatte „Danilo“

für 2 Erwachsene und Kinder

Schweinsschnitzel vom Grill 150 g
Schweinsschnitzel paniert 150 g
Pouletbrust vom Grill 150 g
Kalbsbratwürste 150 g
8 Chicken - Nuggets
Pommes frites, Nudeln und Gemüse
Kräuterbutter und braune Sauce

Preis für die ganze Familie Fr. 84.00

Lieber Gast,

über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr DANILO PIANTA Team

Herkunftsbezeichnung:

**Kalb/Schwein/Geflügel/Rind/
Hackfleisch/Wurstwaren/Käse/Eier:
Schweiz**

**Saibling/Rauchlachs/Felchen:
Zucht Aquakultur Schweiz**

**Crevettenzucht Aquakultur ACC zertifiziert:
Vietnam (antibiotikafrei)**

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7 % MwSt.

CORDIAL BAVEGNA

HERZLICH WILLKOMMEN



www.parc-ela.ch

Ava digl Parc Ela Bergquellwasser 70cl für FR. 3.00

Mit 3 Franken pro Karaffe honorieren die Gäste die Dienstleistung des Restaurants und unterstützen zudem mit einem Drittel die Umwelt-Bildungsprojekte für die Kinder und Jugendliche des Vereins Parc Ela.

UNSERE WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE	10 CL	20 CL	50 CL
VON SALIS BLANC DE NOIR AOC GRAUBÜNDEN	FR. 7.00	FR. 14.00	FR. 32.00
LATTENBERGER RIESLING STÄFA-ZÜRICHSEE	FR. 3.80	FR. 7.60	FR. 19.00
EPESES ST. URBAIN AOC		FR. 10.40	FR. 26.00
CHARDONNAY DEL VENETO IGT « CARMINA »	FR. 3.50	FR. 6.80	FR. 17.00
GESPRITZTER WEISS		FR. 7.00	

ROSÉWEIN	10 CL	20 CL	50 CL
LATTENBERGER STÄFA-ZÜRICHSEE	FR. 3.80	FR. 7.60	FR. 19.00

ROTWEINE	10 CL	20 CL	50 CL
VON SALIS PINOT NOIR AOC GRAUBÜNDEN	FR. 6.00	FR. 12.00	FR. 28.00
«HAUSWEIN» VELTLINER PATRIZIERTRUNK		FR. 7.60	FR. 19.00
TRIACCA LA COLOMBAIA CHIANTI CLASSICO DOCG	FR. 4.00	FR. 8.00	FR. 20.00
MERLOT DEL VENTO	FR. 3.50	FR. 6.80	FR. 17.00

SCHAUMWEIN	10 CL
PROSECCO CÜPLI	FR. 7.00

UNSERE 5 DL WEINE

WEISSWEINE

VON SALIS BLANC DE NOIR AOC GRAUBÜNDEN	50 CL	FR. 32.00
LUZI BONER MALANSER COMPLETER BIO SUISSE	50 CL	FR. 28.00

ROTWEINE

MALANSER VON SALIS PINOT NOIR DELUXE AOC	50 CL	FR. 28.00
DAVAZ FLÄSCHER PINOT NOIR AOC	50 CL	FR. 33.00
LUZI BONER MALANSER BLAUBURGUNDER BIO SUISSE	50 CL	FR. 32.00
REBHALDE HOHL MEILENER CUBÉE CHÊNE NOIR AOC ZÜRICHSEE	50 CL	FR. 28.00
TRIACCA LA MADONNINA RISERVA CHIANTI CLASSICO DOCG	50 CL	FR. 28.00
LE CROSARE, VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC RIPASSO	50 CL	FR. 32.00

UNSERE SCHAUMWEINE

PROSECCO	75 CL	FR. 45.00
CHAMPAGNER TAITTINGER BRUT	75 CL	FR. 85.00
CHAMPAGNER TAITTINGER BRUT	35 CL	FR. 45.00

UNSERE SCHWEIZER ROTWEINE

SCHWEIZ, GRAUBÜNDEN

VON SALIS MALANSER PINOT NOIR 2017/18 75 CL FR. 49.00
SPÄTLESE BARRIQUE AOC

Leuchtende violett-rote Farbe, blumiges Bouquet, unterstützt von feinen Varielletönen, kräftig und komplex im Gaumen, sauber integriertes Holz, langer Abgang.

DAVAZ FLÄSCHER PINOT NOIR DELUXE AOC 2017/18 50 CL FR. 33.00

Viel betörender Fruchtextrakt und weicher Schmelz verleihen dem Wein Sinnlichkeit und Wärme. Die Struktur ist trotz des jugendlichen Alters des Weines harmonisch eingebettet.

MALANSER VON SALIS PINOT NOIR DELUXE AOC 2017/18/19 50 CL FR. 28.00

In der charmanten Nase fruchtige Himbeernoten, etwas Würze und auch einige Wildkräuter; am Gaumen frisch, elegant fließend, Aromen von reifen Waldbeeren, Hagebutte und eine Spur Lakritze, sehr geschmeidig bis in das ausgeglichene Finale.

GREDELMEIER BANNWART IL RUBIN BARRIQUE AOC 2016/17/18 75 CL FR. 52.00
GREDELMEIER BANNWART IL RUBIN BARRIQUE AOC 2015 150 CL FR. 104.00

Tief rubinroter Wein aus Pinot Noir Trauben, 12 Monate im Barrique gereift, in der Nase entfaltet sich ein Bouquet aus reifen Kirschen, Vanille und feinen Röstaromen der französischen Alier-Eiche; fruchtiger, harmonischer Abgang. Aus Zizers.

GREDELMEIER BANNWART TRAIS COTSCHENS AOC 2017/18 75 CL FR. 54.00

Cuvée aus den drei roten Traubensorten Merlot, Cabernet Dorsa und Zweigel. Tiefschwarze rote Farbe, gehaltvoll und samtig mit schönem kräftigem Brombeer und Cassis im Abgang. Die Reifung in Barriques aus französischem und amerikanischem Holz vollendet die Komplexität und Harmonie der «drei Roten». Der Bordeaux aus Zizers.

von Salis


GREDELMEIER
WEINGUT IM TSCHALÄR



UNSERE SCHWEIZER ROTWEINE

SCHWEIZ, TESSIN

GIALDI BIASCA PREMIUM, MERLOT, TICINO DOC 2016/17 75 CL FR. 49.00

In der Nase intensive Frucht mit betonten Aromen von schwarzen Waldbeeren und würzigen Nuancen von Lakritz und weissem Pfeffer. Im Gaumen stoffig und vollmundig, ausgewogene kräftige Struktur sowie ein langer Abgang.

SCHWEIZ, ZÜRICH

REBHALDE HOHL MEILENER CUVÉE CHÊNE NOIR 2017/18 75 CL FR. 39.00

REBHALDE HOHL MEILENER CUVÉE CHÊNE NOIR 2018/19 50 CL FR. 28.00

Eine sehr spezielle Assemblage – hier wurden Shiraz Malbec und Grenache miteinander vermählt. Diese Cuvée ist sehr kräftig und mit feinem Tannin, das Bouquet besticht durch seine Röst- und Vanillearomen.

SCHWEIZ, WALLIS

ROBERT GILLARD SION DÔLE DES MONTS AOC 2017/18 37.5 CL FR. 27.00

ROBERT GILLARD SION DÔLE DES MONTS AOC 2017/18/19 75 CL FR. 47.00

Traubensorten: Pinot Noir / Gamay

Seine ganze Verführungskunst liegt in seiner Harmonie seiner Vornhemheit, seinen Aromen leckerer Frucht, seinen schön verschmolzenen Gerbstoffen. Kraftvoller, runder und harmonischer Wein.

UNSERE FRANZÖSISCHEN ROTWEINE

FRANKREICH, BURGUND

DOM. FAICELEY MERCUREY 2014/15/17 75 CL FR. 59.00

LA FRAMBOISEIÈRE MERCUREY AOC

Traubensorten: Pinot Noir

Im Bouquet finden sich bei diesem Pinot Noir intensive Aromen von dunklen Früchten, getrockneten Kräutern und Eichholz. Am Gaumen wird der Barrique-Ausbau in kräftiger Struktur spürbar, wiederum reife Früchte, üppiger Körper, der aber immer auf der kernigen Seite bleibt, dicht bis in das Finale.

FRANKREICH, BORDEAUX

CHÂTEAU MAUVINON GRAND CRU ST. EMILION AOC 2015/16 75 CL FR. 52.00

Traubensorte: Merlot, Cabernet Franc

Die feinen Aromen von Zedernholz lassen einen eleganten Wein erwarten. Tatsächlich präsentiert sich Frucht, Holz und Tannine sehr ausgewogen. Voll rund im Gaumen, beerig und mild im Abgang.

UNSERE ITALIENISCHEN ROTWEINE

ITALIEN - PIEMONTE

CANTINA VILLADORIA BARBARESCO DOCG 2013/15/16 75 CL FR. 54.00

Das reiche, angenehme Bouquet erinnert an Veilchen, süssen Tabak, Waldbeeren, Pflaumen, Leder und Gewürze. Im Gaumen reich, aromatisch und kräftig mit einem langen und präsenten Abgang.

CANTINA VILLADORIA BAROLO DOCG 2013/14 75 CL FR. 64.00

Aromen von roten Beeren und Früchtekompott, Leder und Tabak. Im Gaumen fleischig, warm und konzentriert mit angenehmen Säurespiel und einem präsenten und langen Abgang.

ROCCHÉ COSTAMAGNA NEBBIO D'ALBA 2015/16 75 CL FR. 50.00

Kräftige rubinrote Farbe mit leichten granatroten Reflexen. Ein feiner aber intensiver Duft, durchdrungen von blumigen und fruchtigen Noten, erinnert an Waldbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren. Der Nebbiolo von Luca Abrate zeigt sich entschieden trocken, besitzt einen ausgewogenen Tanningehalt.

ITALIEN - VALTELLINA

TRIACCA PRESTIGIO VALTELLINA DOCG 2013/14 75 CL FR. 54.00

Traubensorte: Nebbiolo

Ein Spitzenwein, hinter dem das ganze Prestige des Hauses Triacca steht. Er stammt von den aus Stock leicht eingetrockneten Trauben und wird in dem Barrique während 15 Monaten ausgebaut. Der Prestigio überrascht mit deklarerter Blume und leichtem, schönem Holzton, kräftig und rassistig aber zugleich harmonisch mit einem Hauch Vanille und deutlichen Dörrobstnoten.

TRIACCA SFORZATO SAN DOMENICO
VALTELLINA DOCG 2013/15 75 CL FR. 55.00

Traubensorte: Nebbiolo

Ausgesuchte Trauben werden sorgfältig geerntet und an der Herbstluft getrocknet. Durch diesen Vorgang steigt der Gehalt an Zucker und Aromen. In der Nase spürt man gebrannte Mandeln, auf der Zunge nachhaltige Weinbeeren-Aromen. Kräftiger, anhaltender Abgang mit schönen runden Tanninen.

TRIACCA GIOVANNI SEGANTINI DOCG 2014/15 75 CL FR. 47.00

Traubensorte: Nebbiolo

Während zwei Jahren behutsam im grossen Holzfass ausgebaut. Ein verführerisches Bouquet, geprägt von Aromen rotbeeriger Früchte, reich an Tanninen, elegant und ausgewogen.

ITALIEN – TOSCANA

TRIACCA LA MADONNINA RISERVA CHIANTI 2015/16 50 CL FR. 28.00
CLASSICO DOCG

Traubensorte: Sangiovese

Ausbau zwei Jahre im grossen Holzfass. Die Nase bietet Eindrücke von Waldfrüchten, Beeren und Pflaumen, abwechselnd mit aromatischen Kräutern und mineralischen Noten. Im Gaumen umhüllend, zeigt er eine schöne Dynamik. Das Finale ist von dauerhafter und angenehmer Beständigkeit.

LA GERLA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2012/13 75 CL FR. 73.00

Die besonders starke Auslese spiegelt sich in dem exakten und komplexen Wein wieder. Dichte, tiefe, dunkelrote Farbe und gewaltiges Aromaspiel in der Nase werden von einer wunderschönen Präsenz und Länge am Gaumen gekrönt.

MARCHESI VILLA ANTINORI TOSCANA IGT 2015/16 75 CL FR. 47.00

Komplex und elegant mit unglaublich ausgewogenen und weichen Tanninen. Eine herrliche Cuveée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah.

TRIACCA IL MANDORLO IGT 2014/15 75 CL FR. 45.00

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Der Wein wird 12 Monate in Barriques ausgebaut. Ein Wein mit fruchtigen und pflanzlichen Duftstoffen, sowie einem aromatischen, ausgewogenen Geschmack nach Cassis und Vanille.

CANTUCCI VINO NOBILE DI MONTEPULICIANO DOCG 2012/13 75L FR. 49.00

In der Nase Salbei, Nusstöne, Heuduft, Lakritz, Johannisbeeren. Fein strukturiert, elegant, würzig mit komplexem Aromaspiel nach reifen Früchten, Tabak und Leder. Fein und gut integrierte Tannine.

MARCHESI ANTINORI TIGNANELLO 2015/16 75 CL FR. 125.00
ROSSO TOSCANA IGT

Aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon-Trauben gewonnen und während 18 Monaten zur Reife in neuen Barriques gegeben. Der Tignanello ist intensiv fruchtig und komplex im Bouquet, im Geschmack zeigt er eine optimale Struktur, ausgewogen mit sanften Tanninen und langem Nachhall.

ITALIEN – VENETO

LE CROSARE VALPOLLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC 2016/17 50 CL FR. 32.00

LE CROSARE VALPOLLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC 2016/17 75 CL FR. 45.00

Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

Rispasso – der kleine Amarone. Im Januar / Februar wird der Wein nach der Ripasso-Methode auf der Amarone-Maische nachgegärt. Einwirklich charaktvoller, fruchtbetonter Tropfen mit langem Finale.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2015/16 50 CL FR. 40.00
LA GIARETTA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2014/15/16 75 CL FR. 59.00

Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

Dieser Top-Amarone wird ohne jegliche Pressung gewonnen, was ihm sein so typisches Bouquet von überreifen Kirschen und Sultaninen vermittelt. Im Geschmack ist der Wein voll samtig, sowie warm im Abgang.

MASI CAMPOFIORIN, ROSSO VERONESE IGT 2015/16 75 CL FR. 47.00

Traubensorte: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Rossignola

Ein kräftiges Rubinrot mit dunklem Kern, in der Nase komplexe Aromen und Düfte, reife Kirschen, etwas Schokolade, sowie Himbeermarmelade am Gaumen gute Struktur mit kräftigem Körper, gut integrierte Tannine, angenehme Säure, lang und würzig im Abgang.

ITALIEN – PUGLIA

VINICOLA MIALI PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 2013/14 75 CL FR. 39.00

Traubensorte: Primitivo

Tiefrote Farbe. Kräftiger, charaktvoller Rotwein mit intensivem Bouquet nach Gewürzen und Marmelade. Am Gaumen weich, rund und fruchtig, wird aus 40-jährigem Reben gekeltert, klassische Maischegärung. Ausbau im Stahlbehälter und im Eichenfass.

ITALIEN – SICILIA

MORGANTE NERO D'ALVA DI SICILIA IGT 2016/17 75 CL FR. 43.00

Der Wein reift während acht Monaten in Eichenfässern und etwa drei Monate in der Flasche. Intensives, lebendiges Granatrot. Delikate Beeraromen, Duft nach reifen Kirschen und Minzgewürzen.

ITALIEN – SARDINEN

SANTADI ROCCA RUBIA 2016/17 75 CL FR. 45.00
CARIGNANO DEL SULCIS RISERVA DOC

Traubensorte: Carignano

Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein in kleine französische Eichfässer in erster oder zweiter Belegung umgefüllt, in denen er über 10-12 Monaten ausreift. Tief rubinrot, fast undurchsichtig. Intensive fruchtige Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Vanille, Myrte, Leder und Lakritze. Weich und samtig, grosse Struktur, anhaltendes Aroma, ein körperreicher Wein.

CANNONAU DI SARDEGNA « LILLOVÉ » 2017/18 75 CL FR. 47.00

GIUSEPPE GABBAS

Typisches Aroma der Traubensorte Cannonau, nach reifen Brombeeren und Waldbeeren, vollfruchtiger Geschmack und sehr schmeichelnder, intensiver Abgang.

UNSERE SPANISCHEN ROTWEINE

SPANIEN - RIOJA

RIOJA CRANZA LA MONTESA 2016/17 75 CL FR. 47.00
BODEGAS PALACIOS REMANDO

Intensiv leuchtende rubinrote Farbe mit guter Ablagerung. In seiner Nase frisch und ausgewogen mit Nuancen wilder Beeren, Konfitüre und Schokolade. Zudem sind für das Holz typische Röst- und Vanillearomen festzustellen. Am Gaumen offenbart sich dieser Rioja Crianza robust, grosszügig und mit einer optimalen Struktur.

FINCA ANTIGUA CRIANZA 2012/13 75 CL FR. 44.00

Traubensorten: 50% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot und 10% Syrah
12 Monate in amerikanischen und französischen Battiques. Kirschrote Farbe. Fruchtige Noten nach Orangen und Toastbrot. Weich im Antrunk, leicht würzig, verbunden mit gut integrierten Tanninen.- Am Gaumen seidig, samtig. Crémige Aromen, verbunden mit einer schönen Frische.

UNSERE KALIFORNISCHEN ROTWEINE

USA – KALIFORNIEN – NAPA VALLEY

CABERNET SAUVIGNON, FOUNDERS ESTATE 2015/16/17 75 CL FR. 49.00
BERINGER VINEYARDS, NAPA VALLEY

Ihrem hohen Qualitätsanspruch gemäss entstehen hier komplexe, rebsortentypische Weine, wie der wundervolle ausbalancierte Cabernet Sauvignon mit üppigen Aromen würzig-reifer Waldbeeren und zarter Vanille. Kleine Anteile von Syrah, Petit Syrah, Cabernet Franc und Merlot runden diesen «echten Kalifornien» perfekt ab.

GETRÄNKEKARTE

BIER

CALANDA STANGE « HERRGÖTTLI »	20 CL	FR.	2.90
CALANDA STANGE / PANACHÉ	30 CL	FR.	4.00
CALANDA KÜBEL / PANACHÉ	50 CL	FR.	5.60
CALANDA EDELBRÄU	33 CL	FR.	4.50
CALANDA LAGER HELL	58 CL	FR.	5.50
CALANDA SENZA ALKOHOLFREI	33 CL	FR.	4.40
ERDINGER WEISSBIER	50 C	FR.	6.80
HEINEKEN	33 CL	FR.	5.60

MINERALWASSER

VALSER NATURELLE (OHNE KOHLENSÄURE)	33 CL	FR.	4.20
VALSER NATURELLE (OHNE KOHLENSÄURE)	50 CL	FR.	5.50
VALSER CLASSIC	33 CL	FR.	4.20
VALSER CLASSIC	50 CL	FR.	5.50
VALSER MINERAL	100 CL	FR.	8.50
COCA COLA	33 CL	FR.	4.30
COCA COLA ZERO	33 CL	FR.	4.30
FANTA	33 CL	FR.	4.30
SPRITE	33 CL	FR.	4.30
RIVELLA ROT / BLAU	33 CL	FR.	4.30
TONIC WATER / BITTER LEMON	20 CL	FR.	4.30
SÜSSMOST	30 CL	FR.	4.30
APFELWEIN OHNE ALKOHOL	50 CL	FR.	5.60
APFELWEIN MIT ALKOHOL	50 CL	FR.	5.60
SIRUP	20 CL	FR.	1.00
APFELSCHORLE / EISTEE	30 CL	FR.	3.90
APFELSCHORLE / EISTEE	50 CL	FR.	5.00

FRUCHTSÄFTE

ORANGENSAFT		20 CL	FR.	4.20
TOMATENSAFT MICHEL		20 CL	FR.	4.30
MULTIVITAMIN MICHEL		20 CL	FR.	4.30
ANANASSAFT MICHEL		20 CL	FR.	4.30
TRAUBENSAFT MICHEL		20 CL	FR.	4.30

APERITIFS

MARTINI WEISS	15.5 %	4 CL	FR.	6.00
CAMPARI	23.0 %	4 CL	FR.	6.00
CAMPARI ORANGE		4 CL	FR.	8.00
CYNAR	16.5 %	4 CL	FR.	6.00
SHERRY TROCKEN	17.0 %	4 CL	FR.	6.00
APPENZELLER	29.0 %	4 CL	FR.	6.00
RAMAZOTTI	30.0 %	4 CL	FR.	6.00
FERNET BRANCA	42.0 %	2 CL	FR.	6.00
UNTERBERG	44.0%	2 CL	FR.	6.00
SAN BITTER ALKOHOLFREI		10 CL	FR.	5.00
PORTO ROT	20.0 %	4 CL	FR.	6.00
PERNOD	40.0 %	2 CL	FR.	5.50
CÜPLI PROSSECCO		10 CL	FR.	7.00

SPIRITUOSEN

ZWETSCHGENWASSER	40.0 %	2 CL	FR.	4.00
CHRÜTER	40.0 %	2 CL	FR.	4.00
OBSTBRANNTWEIN	40.0 %	2 CL	FR.	4.00
WILLIAMS	43.0 %	2 CL	FR.	5.50
APRICOTINE	40.0 %	2 CL	FR.	4.00
KIRSCH	40.0 %	2 CL	FR.	4.50
PFLÜMLI	40.0 %	2 CL	FR.	4.50
GRAPPA FIORE VITA	40.0 %	2 CL	FR.	5.00
GRAPPA BRUNELLO DI MONTALCINO	43.0 %	2 CL	FR.	11.00
CALVADOS, MORIN	40.0 %	2 CL	FR.	8.50
VIELLE PRUNE, MORIN	40.0 %	2 CL	FR.	8.50
MARC DE BOURGOGNE, MORIN	40.0 %	2 CL	FR.	8.50
GRAPPA BAROLO	40.0 %	2 CL	FR.	11.00

WHISKIES

BALLANTINES	40.0 %	4 CL	FR.	8.50
JACK DANIEL'S	40.0 %	4 CL	FR.	12.50
FOUR ROSES	40.0 %	4 CL	FR.	8.50
CHIVAS REGAL	40.0 %	4 CL	FR.	13.00
JAMESON	40.0 %	4 CL	FR.	8.50

COGNACS

RÉMY MARTIN	40.0 %	2 CL	FR.	11.00
COURVOISIER	40.0 %	2 CL	FR.	11.00
BISQUIT	40.0 %	2 CL	FR.	10.00

LIQUEURS

RÖTELI	22.0 %	4 CL	FR.	5.00
BAILEY'S	18.0 %	4 CL	FR.	7.50
COINTREAU	40.0 %	2 CL	FR.	7.50
GRAND MARINER	40.0 %	2 CL	FR.	7.50
AMARETTO	28.0 %	4 CL	FR.	7.50

LONGDRINKS

GIN TONIC		4 CL	FR.	12.50
VODKA TONIC		4 CL	FR.	12.50
SCREW DRIVER		4 CL	FR.	12.50
CUBA LIBRE		4 CL	FR.	12.50
WHISKY COLA		4 CL	FR.	13.00

DIVERSE GETRÄNKE

GLAS MILCH KALT / WARM		FR. 3.50
OVOMALTINE KALT / WARM		FR. 4.20
SCHOGGI KALT / WARM		FR. 4.20
SCHOGGI MÉLANGE		FR. 5.50
CAFÉ CREME		FR. 4.00
CAFÉ MÉLANGE		FR. 5.20
CAPPUCCINO		FR. 4.50
CAFÉ HAG		FR. 4.00
ESPRESSO		FR. 4.00
DOPPELTER ESPRESSO		FR. 5.80
LATTE MACCHIATO		FR. 5.00
TEE, VERSCHIEDENE SORTEN		FR. 4.50
PUNSCH ALKOHOLFREI		FR. 4.00
CAFE LUTZ	4 CL	FR. 6.70
CAFÉ FERTIG	4 CL	FR. 6.70
CAFÉ PFLÜMLI	4 CL	FR. 6.70
CAFÉ SCHÜMLI PFLÜMLI	4 CL	FR. 8.00
CAFÉ CORETTO	1 CL	FR. 5.20
CAFÉ «PIANTA» MIT AMARETTO UND RAHM	4 CL	FR. 9.00
CAFÉ «DANILO» MIT APRICOTINE UND RAHM	4 CL	FR. 9.00
CAFÉ BAILEYS	4 CL	FR. 10.00
IRISH COFFEE	4 CL	FR. 11.00
JÄGER TEE	4 CL	FR. 6.70
TEE RUM	4 CL	FR. 6.70
GLÜHWEIN		FR. 6.00

DIE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 7.7 % MWST.