

G

GETRÄNKE | *BEVERAGES*

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

KAFFEE & TEE | COFFEE & TEA

Tasse Kaffee Creme <i>cup of coffee</i>	CHF 5.00
Tasse Kaffee Hag <i>cup of decaffeinated coffee</i>	CHF 5.00
Espresso	CHF 5.00
Doppelter Espresso	CHF 6.00
Ristretto	CHF 5.00
Espresso Macchiato	CHF 5.50
Milchkaffee / Schale <i>coffee with milk</i>	CHF 5.50
Cappuccino	CHF 5.50
Latte Macchiato	CHF 5.50
Tasse Tee von Ronnefeldt <i>cup of tea by Ronnefeldt</i> English Breakfast Earl Grey Verveine Ayurveda Herbs & Ginger Green Dragon Morgentau Refreshing Mint Rooibos Cream Orange Fruity Camomile Bergkräuter Sweet Berries Winter Harmony	CHF 6.00

MILCHGETRÄNKE | MILK DRINKS

Heisse oder Kalte Schoggi <i>cup of hot or cold chocolate</i>	CHF 6.00
Heisse oder kalte Ovo <i>cup of hot or cold Ovomaltine</i>	CHF 6.00

MINERAL & SOFTS

	40 cl	80 cl
Rhazünser (mit Kohlensäure/sparkling)	CHF 6.00	CHF 9.00
Arkina (ohne Kohlensäure/still)	CHF 6.00	CHF 9.00
	50 cl	100 cl
Hahnenwasser / Tapwater	CHF 3.00	CHF 6.00
Die Einnahmen kommen der Organisation „Wasser für Wasser“ zu Gute. <i>The proceeds go to the organization of "water for water".</i>		
		cl
Ramseier Süssmost	33	CHF 5.00
Michel Apfelschorle	33	CHF 5.00
Rivella rot I blau	33	CHF 5.00
Elmer Citro	33	CHF 5.00
Coca Cola I Coca Cola zero	33	CHF 5.00
Orangina	33	CHF 5.00
Gütsch Eistee (Hausgemachter Fruchttee)	30	CHF 6.00
Red Bull	20	CHF 7.00
Thomas Henry Tonic Water	20	CHF 6.00
Tonic Water I Cherry Blossom Tonic I Coffee Tonic I Bitter Lemon I Ginger Ale I Spicy Ginger I Ultimate Grapefruit I Mango I Mate Mate		
Fruchtsaft	20	CHF 5.00
Orange I Cranberry I Pink Grapfruit Ananas I Tomaten I Birne <i>orange I cranberry I pink grapefruit pineapple I tomato I pear</i>		

BIER | BEER

Fassbier / <i>Draft beer</i>	Herrgöttli / 0.2 l	Stange / 0.3 l
Eichhof Braugold	CHF 4.50	CHF 6.00
Eichhof Braugold Panachè	CHF 4.50	CHF 6.00
Flaschenbier / <i>Bottle beer</i>		
Bügelbräu	40 cl	CHF 8.00
Schneiders Weisse	50 cl	CHF 9.00
ChopfAb Dunkel	33 cl	CHF 7.00
Brew Dog IPA	33 cl	CHF 9.50
Leermond Bier alkoholfrei	33 cl	CHF 6.00

SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE

Prosecco dry	10 cl	75 cl
Glera Paladin Veneto	CHF 9.00	CHF 56.00
Laurent-Perrier Brut	CHF 21.00	CHF 130.00
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		

WEISSWEIN | *WHITEWINE*

OFFEN | BY THE GLASS

Epesses Réserve 2017	CHF 8.00
Chasselas, Dizers, Schweiz	
Riesling-Silvaner Rosenau 2017	CHF 9.50
Weinbau Ottiger, Luzern Schweiz	
Terre di tufi 2016	CHF 9.00
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Teruzzi & Puthod, Toscana IGT	
Juliette I.G.T 2017	CHF 9.50
Chardonnay, Friulli Colli Orientali Italien	
Rioja Hacienda 2014	CHF 7.00
Viura, Reserve du Patron, Cochesa Spanien	

ROSÈ WEIN | *ROSE WINE*

Merlot Gran Rosè 2017	CHF 9.00
Brivio, Tessin	
La Vie en Rose Senglar 2017	CHF 8.00
Merlot, Grenache, Puig de Guarda, Katalonien Spanien	

ROTWEIN | *REDWINE*

Pinot Noir VDP 2017	CHF 9.50
Weinbau Ottiger, Luzern Schweiz	
Terra di Monteverro	CHF 14.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot Le Mortelle, Maremma Toscana DOC	
Château Fourcas Borie 2012	CHF 13.50
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Listrac, Bordeaux Frankreich	
Romantica Crianza 2013	CHF 8.00
Tempranilo, Reserve du Patron, Cochesa Spanien	
Quinta de la Rosa 2016	CHF 10.00
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz Quinta de la Rosa, Douro Portugal	

APERITIF

	vol %	cl	
San Bitter		10	CHF 6.00
Campari	23	4	CHF 9.00
Cynar	16.5	4	CHF 9.00
Lillet Blanc	17	4	CHF 9.00
Pastis 51	45	4	CHF 9.00
Martini Bianco	15	4	CHF 9.00
Martini Rosso	15	4	CHF 9.00
Martini Dry	15	4	CHF 9.00
Noily Prat	18	4	CHF 9.00

APERITIF DRINKS

Aperol Spritz	CHF 13.00
Hugo	CHF 13.00
Campari Orange Soda	CHF 13.00/11.00
Cynar Orange Soda	CHF 13.00/11.00
Gespritzter Süss Sauer	CHF 11.00
Kir Royal (Champagner)	CHF 23.00
Kir (Wein)	CHF 13.00

SPIRITUOSEN | *SPIRITS*

OBSTBRÄNDE & GRAPPA

	vol %	cl	
Bernerrosen Apfelbrand Barrique	40	2	CHF 10.00
Vieille Williams Barrique	40	2	CHF 10.00
Vieille Prune Barrique	40	2	CHF 10.00
Eichberg Kirschbrand	40	2	CHF 10.00
Die Plaume Jg. 2000	48	2	CHF 35.00
Die Williamsbirne Jg. 2000	48	2	CHF 35.00
Grappa Berta Elisi	40	2	CHF 13.00
Grappa Nonino 5years	40	2	CHF 8.00
Grappa Nonino 8years	40	2	CHF 10.00

SPIRITUOSEN

Vodka Smirnoff	37.5	4	CHF 10.00
Gin Tanqueray	43	4	CHF 10.00
Gin Hendricks	41	4	CHF 12.00

LIKÖRE

Amaretto Di Saronno	28	4	CHF 10.00
Grand Marnier	40	4	CHF 10.00
Cointreau	40	4	CHF 10.00
Baileys	17	4	CHF 10.00

CALVADOS

Coer de Lion VSOP	40	2	CHF 14.00
Coer de Lion 25 years	42	2	CHF 26.00

PORTWEIN & SHERRY

	vol %	cl	
Quinta de la Rosa Ruby	20	5	CHF 10.00
Quinta de la Rosa Tawny 10y	20	5	CHF 12.00
Quinta de la Rosa Tawny 20y	20	5	CHF 20.00
Tio Pepe	15	5	CHF 10.00
Sherry Pedro Ximenez	15	5	CHF 10.00

COGNAC

Albane A.E. Dor	40	4	CHF 20.00
Davidoff XO	40	4	CHF 32.00
Louis XIII	40	2	CHF 99.00

RUM

Havana Club Anejo 7 Anos	40	4	CHF 12.00
Mount Gay XO Reserve	43	4	CHF 16.00
Zacapa Centenario 23y	40	4	CHF 19.00

WHISK(E)Y

Monkey Shoulder	40	4	CHF 12.00
Auchentoshan Three Wood	43	4	CHF 24.00
Lagavulin 16 Years	43	4	CHF 21.00
Wild Turkey	40	4	CHF 12.00

KRÄUTER

Appenzeller Alpenbitter	29	4	CHF 9.00
Jägermeister	29	4	CHF 9.00
Ramazotti	30	4	CHF 9.00
Fernet Branca	39	4	CHF 9.00

G

SNACKS & DESSERT

VON 14:00 BIS 18:00

SERVED FROM 2PM TILL 6 PM

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

SNACKS

Caesar Salat (V)	CHF 18
mit Poulet / <i>with chicken</i>	CHF 22
mit Shrimps / <i>with tiger prawns</i>	CHF 26
Avocado-Poulet Salat	CHF 18
mit Mais und Popcorn	
<i>Avocado-chicken salad with corn and popcorn</i>	
Pilz Tarte Flambé (V)	CHF 18
<i>Mushroom tarte flambé</i>	
Z'vieri Plättli	CHF 26
<i>Selection of cold meats and cheese</i>	
Club Sandwich mit Pommes	CHF 24
Poulet, Salat, Tomaten, Spiegelei, Speck	
<i>Chicken, salad, tomatoes, fried egg, bacon and French fries</i>	
Château Gütsch Burger mit Pommes	CHF 33
Angus Rind Burger mit Käse, Zwiebeln, Tomaten und Speck	
<i>Angus beef burger with cheese, onions, tomatoes and bacon</i>	
Hausgemachte Pommes	CHF 11
mit Knoblauchmayonaise	
<i>Homemade French fries with garlic mayonnaise</i>	
Grana Padano Käse Bällchen	CHF 16
mit Saffran-Mayonaise	
<i>Grana Padano cheese balls with saffron-mayonnaise</i>	
Aubergine parmigiana (V)	CHF 24
<i>Aubergine parmigiana</i>	
Pikantes Poulet Calabrese	CHF 32
mit Kartoffelpüree und Peperoni	
<i>Spicy chicken calabrese with mashed potatoes and peppers</i>	
Kalbsleber im Venezianischem Stil	CHF 34
mit Kartoffelpüree	
<i>Veal liver Venetian style with mashed potatoes</i>	

DESSERT

Amaretto Tiramisu <i>Tiramisu with amaretto</i>	CHF 12
Yuzu Panna Cotta mit Brombeersauce und Nuss Crumble <i>Yuzu panna cotta with blackberry sauce and nuts crumble</i>	CHF 16
Marsala Zabaione <i>Marsala zabaione</i>	CHF 14
Toblerone Popart aus mousse, flace, crumble und beeren <i>Toblerone popart from mousse, ice-cream, crumble and berries</i>	CHF 14
Himbeeren Törtchen mit Schokoladen Sorbet <i>Raspberry tartlet with chocolate sherbet</i>	CHF 16

Hausgemachte Glacé und Sorbets

preis Pro Kugel price per scoop	CHF 4.50
Madagaskar Vanille <i>Madagascar vanilla</i>	Schokoladen Sorbet <i>Chocolate sorbet</i>
Salziges Karamell <i>Salty Caramel</i>	Zitronen-Sorbet <i>lemon-sorbet</i>
Amarena Kirsche <i>Amarena cherry</i>	Erdbeer-Rotwein Sorbet <i>strawberry-red wine sorbet</i>
Pistazien <i>Pistachio</i>	