

# G

GETRÄNKE | *BEVERAGES*

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## KAFFEE & TEE | COFFEE & TEA

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

## MILCHGETRÄNKE | MILK DRINKS

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

# MINERAL & SOFTS

	47 cl	77 cl
<b>Passuger (mit Kohlensäure / sparkling)</b>	CHF 6.00	CHF 9.00
<b>Allegra (ohne Kohlensäure / still)</b>	CHF 6.00	CHF 9.00
	50 cl	100 cl
<b>Hahnenwasser / Tapwatter</b>	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
<b>Ramseier Süssmost</b>	33	CHF 5.00
<b>Ramseier Apfelschorle</b>	33	CHF 5.00
<b>Rivella rot I blau</b>	33	CHF 5.00
<b>Elmer Citro</b>	33	CHF 5.00
<b>Coca Cola I Coca Cola zero</b>	33	CHF 5.00
<b>Orangina</b>	33	CHF 5.00
<b>Gütsch Eistee (Hausgemachter Fruchttee)</b>	30	CHF 6.00
<b>Red Bull</b>	20	CHF 7.00
<b>Thomas Henry Tonic Water</b>	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		
<b>Fruchtsaft</b>	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>	cl	
Bügelbräu	40	CHF 8.00
Schneiders Weisse	50	CHF 9.00
ChopfAb Dunkel	33	CHF 7.00
Brew Dog IPA	33	CHF 9.50
Leermond Bier alkoholfrei	33	CHF 6.00

## SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE

	10 cl	37.5 cl	75 cl
Prosecco dry	CHF 9.00		CHF 56.00
Glera   Paladin   Veneto			
Bollinger Special Cuvée	CHF 21.00	CHF 80.00	CHF 130.00
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier			

## WEISSWEIN | *WHITEWINE*

### OFFEN | BY THE GLASS

<b>Epesses Réserve 2017</b>	CHF 8.00
Chasselas, Dizers, Schweiz	
<b>Riesling-Silvaner Rosenau 2017</b>	CHF 9.50
Weinbau Ottiger, Luzern Schweiz	
<b>Terre di tufi 2016</b>	CHF 7.50
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Teruzzi & Puthod, Toscana IGT	
<b>Juliette I.G.T 2017</b>	CHF 9.50
Chardonnay, Friulli Colli Orientali Italien	
<b>Rioja Hacienda 2014</b>	CHF 7.00
Viura, Reserve du Patron, Cochesa Spanien	

## ROSÈ WEIN | *ROSE WINE*

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

## ROTWEIN | *REDWINE*

<b>Pinot Noir VDP 2017</b>	CHF 9.50
Weinbau Ottiger, Luzern Schweiz	
<b>Romeo 2017</b>	CHF 13.00
Cabernet Sauvignon, Shyra, Petit Verdot, Primitivo Jayson Woodbridge, Rom / Lazio	
<b>Château Fourcas Borie 2012</b>	CHF 13.50
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Listrac, Bordeaux Frankreich	
<b>Romantica Crianza 2013</b>	CHF 8.00
Tempranilo, Reserve du Patron, Cochesa Spanien	
<b>Quinta de la Rosa 2016</b>	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 I Soda	CHF 13.00/11.00
Cynar Orange I Soda	CHF 13.00/11.00
Gespritzter Süss I 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

<b>Caesar Salat</b>	CHF 18
mit Poulet / <i>with chicken</i>	CHF 22
mit Shrimps / <i>with tiger prawns</i>	CHF 26
<i>Lettuce, parmesan and caesar dressing</i>	
<b>Avocado-Poulet Salat</b>	CHF 18
mit Mais und Popcorn	
<i>Avocado-chicken salad with corn and popcorn</i>	
<b>Z'vieri Plättli</b>	CHF 26
<i>Selection of cold meats and cheese</i>	
<b>Club Sandwich mit Pommes</b>	CHF 24
Poulet, Salat, Tomaten, Spiegelei, Speck	
<i>Chicken, salad, tomatoes, fried egg, bacon and French fries</i>	
<b>Château Gütsch Burger mit Pommes</b>	CHF 33
Angus Rind Burger mit Käse, Zwiebeln, Tomaten und Speck	
<i>Angus beef burger with cheese, onions, tomatoes and bacon</i>	
<b>Hausgemachte Pommes</b>	CHF 11
mit Knoblauchmayonaise	
<i>Homemade French fries with garlic mayonnaise</i>	
<b>Grana Padano Käse Bällchen</b>	CHF 16
mit Saffran-Mayonaise	
<i>Grana Padano cheese balls with saffron-mayonnaise</i>	
<b>Scharfe Lamm-Hackbällchen mit Joghurt Sauce</b>	CHF 25
<i>Spicy lamb meatballs with yoghurt sauce</i>	
<b>Kalbs Zürigeschnetzeles</b>	CHF 42
mit Röstli und Champignons	
<i>Slices veal Zurich style with roesti and mushrooms</i>	
<b>Peperoni Quiche</b>	CHF 22
mit Ziegenkäse und Creme Fraiche	
<i>Roasted peppers quiche with goat cheese and creme fraiche</i>	

## DESSERT

**Weisses Schokoladen Mousse** CHF 14

mit Toblerone Glace und Blaubeeren

*White chocolate mousse with toblerone ice-cream and blueberries*

**Portwein Parfait** CHF 14

mit Limoncellosauce und Waldbeeren Sponge

*Portwine parfait with Limoncello sauce and wild berry sponge*

**Glühwein-Quittenkompott** CHF 14

mit Schokoladen-Apfel Parfait und Haselnuss Crumble

*Mulled wine – quince compote*

*with chocolate-apple parfait and hazelnut crumble*

**Brombeeren Tarte** CHF 14

mit Tonkabohnen Eis und Johannisbeeren Schaum

*Blackberry tarte with tonka bean ice cream and currant foam*

**Marroni Mousse** CHF 14

mit Rotweibirnen Sauce und Bittermandeln

*Chestnut mousse with red wine – pear sauce and bitter almonds*

## Glacé und Sorbets

**preis Pro Kugel | price per scoop** CHF 4

Vanille

*vanilla*

Mangos-Sorbet

*mango-sorbet*

Schokolade

*chocolate*

Zitronen-Sorbet

*lemon-sorbet*

Erdbeer

*strawberry*

Himbeer-Sorbet

*raspberry-sorbet*

Mocca

*mocca*

Stracciatella

*stracciatella*