

## WEINE AUS DEM HAUBELI

<b>WEISS</b>	<b>2 dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
<b>Féchy AOC Riem, Daep Kiesen</b>	<b>7.60</b>	<b>11.40</b>	<b>19.00</b>
<b>Yvorne Blanc AOC Chablais Vennerhus</b>	<b>9.20</b>	<b>13.80</b>	<b>23.00</b>
<b>Chardonnay AOC Wallis Vennerhus</b>	<b>8.40</b>	<b>12.60</b>	<b>21.00</b>
<b>Johannisberg AOC Wallis Niklaus Wittwer</b>	<b>8.80</b>	<b>13.20</b>	<b>22.00</b>

<b>ROT</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
<b>Rosé Oeil de Perdrix AOC Wallis Riem, Daep Kiesen</b>	<b>7.60</b>	<b>11.40</b>	<b>19.00</b>
<b>Dôle du Valais AOC Riem, Daep Kiesen</b>	<b>7.60</b>	<b>11.40</b>	<b>19.00</b>
<b>Luins Rouge AOC La Côte Vennerhus</b>	<b>7.60</b>	<b>11.40</b>	<b>19.00</b>
<b>Maienfelder Blauburgunder Martin Enderlin</b>	<b>9.60</b>	<b>14.40</b>	<b>24.00</b>
<b>Merlot del Ticino (Carlo Tamborini)</b>	<b>7.80</b>	<b>11.70</b>	<b>19.50</b>
<b>Humagne AOC Wallis Niklaus Wittwer</b>	<b>10.40</b>	<b>15.60</b>	<b>26.00</b>
<b>Primitivo DOC</b>			<b>19.50</b>
<b>Cornalin AOC Wallis Niklaus Wittwer</b>			<b>26.00</b>
<b>La Golette Valais AOC Riem, Daep Kiesen</b> (Merlot, Pinot, Humagne rouge, Syrah, Diolinoir)			<b>23.00</b>

## WEIN AUS DER FLASCHE

<b>WEISS</b>		
<b>Aigle Royal AOC MO Waldvogel</b>	<b>70cl</b>	<b>42.00</b>
<b>Dézaley Grand Cru, Jean-Francois Neyroud-Fonjallaz</b>	<b>70cl</b>	<b>45.00</b>

<b>ROT</b>		
<b>Epesses rouge Selection Vennerhus</b>	<b>70cl</b>	<b>39.00</b>
<b>Humagne Rouge du Valais, Niklaus Wittwer</b>	<b>70cl</b>	<b>54.00</b>
<b>3x3 Rouge du Valais, Niklaus Wittwer</b>	<b>70cl</b>	<b>55.00</b>
<b>Rioja DOC Crinzana Bodegas Tobia</b>	<b>75cl</b>	<b>44.50</b>
<b>Pinot noir Spätlese Aagne Wyschopf, Fam. Gysel Schaffhausen</b>	<b>75cl</b>	<b>42.00</b>
<b>Spezialität aus Österreich</b>		
<b>Zweigelt Weingut Heinrich Burgenland</b>	<b>75cl</b>	<b>36.00</b>

## BIER

	20cl	30cl	50cl
Feldschlösschen vom Fass	3.30	3.80	5.30
Appenzeller vom Fass	3.30	3.80	5.30
Feldschlösschen Lager, Alkoholfrei			5.50
Appenzeller Quöllfrisch			5.60
Appenzeller Alkoholfrei		33cl	4.50

## MINERAL

### IM OFFENAUSSCHANK

	20cl	30cl	50cl
Quellwasser mit Kohlensäure versetzt	3.30	3.80	5.00
Coca Cola, Rivella rot, IceTea	3.30	3.80	5.00
Elmer Citro, Grapefruit	3.30	3.80	5.00
Sinalco, Apfelschorle	3.30	3.80	5.00
Hahnenwasser	1.70	2.30	3.30

### FLASCHEN

	½ Lt.	Lt.	1 ½ Lt.
Elmer Mineralwasser mit Kohlensäure	5.80	9.50	12.00
Elmer Mineralwasser ohne Kohlensäure	5.80	9.50	
Coca Cola, Rivella rot, Sinalco,			12.00
Elmer Citro, Grapefruit, IceTea, Apfelschorle			12.00

### FLÄSCHLI

Elmer Mineralwasser mit Kohlensäure	33cl	4.50
Coca Cola, Cola Zero	33cl	4.50
Ramseier Süssmost	33cl	4.50
Rivella rot, Rivella blau	33cl	4.50
Orangenjus, Tomatenjus	20cl	4.50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20cl	4.50
Ramseier Bügelmost mit Alkohol	50cl	5.50
Ramseier Bügelmost ohne Alkohol	50cl	5.50

## WARME GETRÄNKE

Kaffee crème		4.00
Kaffee Hag		4.00
Espresso		4.00
Kaffee Melange		4.70
Cappuccino		4.40
Latte Macchiato		5.20
Latte Macchiato mit Baileys		7.20
Latte Macchiato mit Haselnussaroma		6.20
Kaffee fertig		5.50
Kräuter Luz		5.50
Zwetschgen Luz		5.50
Wacholder Luz		5.50
Pflümli Luz		5.50
Kirsch Luz		5.50
Marc Luz		5.50
Apfel Punch		4.00
Rum Punch		4.00
Waldbeeren Punch		4.00
Warme Ovo	25cl	4.20
Warme Schoggi	25cl	4.20
Schoggi Melange		5.20

## SPEZIALKAFFEE MIT RAHM

Blapbach- Kaffee (Hausmischung)		7.00
Jodler- Kaffee mit Cointreau		7.00
Baileys- Kaffee		7.00
Amaretto-Kaffee		7.00
Hegenloch-Kaffee (Pflümli, Bätzi, Amaretto)		7.00

## APÉRO

<b>Cynar</b>	<b>16,5% vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Martini weiss</b>	<b>15 % vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Campari</b>	<b>23 % vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Appenzeller</b>	<b>29 % vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Bündner Röteli</b>	<b>22 % vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Baileys</b>	<b>17 % vol.</b>	<b>4cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Richard</b>	<b>45 % vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>6.00</b>

## SPIRITUOSEN

<b>Kernobst</b>	<b>50% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4.00</b>
<b>Kräuter</b>	<b>40% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4.00</b>
<b>Zwetschgen</b>	<b>40% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4.00</b>
<b>Rum</b>	<b>37.5% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4.00</b>
<b>Wacholder</b>	<b>43% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4.00</b>
<b>Halb Halb</b>	<b>44% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4.00</b>
<b>Marc du valais</b>	<b>40% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4.00</b>
<b>Kirsch</b>	<b>40% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4.00</b>
<b>Pflümüli</b>	<b>37.5% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>4.00</b>
<b>Calvados</b>	<b>40% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Williams</b>	<b>40% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>7.00</b>
<b>Vieille Poire Williams</b>	<b>40% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Vieille Prune</b>	<b>42% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Vieille Gravensteiner</b>	<b>36% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Remy Martin</b>	<b>40% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>8.50</b>
<b>Grappa -Moscato</b> Bepi Tosolini	<b>41% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Grappa - Chardonnay</b> Bepi Tosolini	<b>41% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>8.00</b>
<b>Grappa - Rovere</b> Bepi Tosolini	<b>42% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>9.00</b>
<b>Grappa - Smoked</b> Bepi Tosolini	<b>40% vol.</b>	<b>2cl</b>	<b>14.00</b>