

## Alkoholfreie Getränke

<b>Offenausschank</b>	<b>5 dl</b>	<b>Liter</b>
Gletscherwasser natur	6.—	9.50
Gletscherwasser mit Co2	6.—	9.50

<b>Flaschen</b>	<b>5 dl</b>	
Gletscherwasser grün (Co2)	6.50	
Gletscherwasser blau (natur)	6.50	
Coca Cola, Coca Cola Zero	6.50	
Sprite, Fanta, Apfelschorle	6.50	
Rivella rot, - blau, Eistee lemon	6.50	
Tonic water	2 dl	5.50
Orangenjus	3.3 dl	6.50

## Biere

Rugenbräu Spez. hell / dunkel	3.3 dl	5.90
Feldschlösschen Panaché	3.3 dl	5.90
Rugenbräu alkoholfrei	3.3 dl	5.90
Rugenbräu Lager	5 dl	7.—

## Aperitifs

Campari 23°, Cynar 16.5°	4 cl	7.—
Campari mit Orangenjus	4 cl	9.50
Martini weiss 15°, Pastis 45°	4 cl	7.—
Appenzeller 29°, Fernet 42°	4 cl	7.—

Gespritzter Weisswein	2.5 dl	7.50
-----------------------	--------	------

Swiss Vodka Xellent 40°	4 cl	9.—
Vodka Smirnoff 40°	4 cl	8.—
Vodka Orangenjus	4 cl	10.50
Gordon's Gin 37.5°	4 cl	8.—
Gin Tonic	4 cl	11.—

### Château de Breuil

Vieille Prune 41°	2 cl	10.—
-------------------	------	------

Bailey's Irish Cream 17°	4 cl	7.—
--------------------------	------	-----

## Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Schale, Tee	4.50
Cappuccino, Apfelpunsch	5.—
Kaffee mit einem Glas Wasser	5.—
Latte macchiato	6.—

### Kaffee Eigerspitzli

mit hausgemachtem Praline	6.80
---------------------------	------

Schokolade, Ovomaltine	4.50
Milch kalt oder warm	3.50
Kaffee -, Schokolade mélange	6.—
Doppelter Espresso	6.80
Coretto Grappa	7.—
Kaffee fertig, Kaffee Luz	2 cl 7.—
Kaffee Bailey's	2 cl 9.50
Irish Coffee	2 cl 9.50
Glühwein, Jagatee	2 dl 7.50

### Kaffee Jungfrau

mit Hausmischung & Rahm	2 cl 9.50
-------------------------	-----------

### Schokolade Mönch

mit Rum & Rahm	2 cl 9.50
----------------	-----------

## Spirituosen

Kirsch Dettling 41°	2 cl	6.50
Williamine Morand 43°	2 cl	6.50
Vogelbeerbrand 45° 2004	2 cl	11.—
Grappa Elisi, Berta 43°	2 cl	8.—
Ballantines 40°	4 cl	9.—
Chivas regal 12 yrs old 40°	4 cl	13.—

### Swiss Highland Single malt Whisky

"Ice label" 59° 2010	2 cl	14.—
----------------------	------	------

Cognac Courvoisier VSOP 40°	2cl	9.—
-----------------------------	-----	-----

Cognac Fontpinot XO 41°	2 cl	13.—
-------------------------	------	------

### Château de Breuil

Calvados Hors d'age 41°	2 cl	10.—
-------------------------	------	------

## Unsere Hausweine „Top of Europe“

Mit Vinojet qualitätsgeschützt		1 dl	2.5 dl	5 dl	7.5 dl
<b>Weiss</b>	Fendant Valais AOC, Caves Orsat, Martigny	14	5.50	13.30	26.50 37.50
<b>Rot</b>	Dôle Valais AOC, Caves Orsat, Martigny	13	5.60	13.50	27.— 38.50
<b>Rosé</b>	Rosé de Goron VdP, Caves Orsat, Martigny	14	5.30	12.80	25.50 35.50

## Unser Flaschenwein des Monats im Offenausschank

## Flaschenweine, auch im Offenausschank

<b>Mit VINOJET qualitätsgeschützt</b>		<b>1 dl</b>	<b>2.5 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
<b>Prosecco</b>	<b>Prosecco di Valdobbiadene DOC Gemin</b>	8.—			47.50
<b>Champagne</b>	<b>Bollinger «Speciale Cuvée» Brut Epernay</b>				89.—
	<b>Louis Roederer "Cristal" Reims 2002</b>				390.—
<b>Weiss</b>	<b>Spiezer Riesling-Sylvaner AOC</b>				
CH	Regionale Spezialität 2014	6.—	14.50	29.—	41.—
	<b>Côteau de Vincy AOC, Grand Cru</b>				
	Dom. de Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly 11/14	5.40	13.—	26.—	36.50
	<b>Petite Arvine du Valais AOC "Primus classicus"</b>				
	Caves Orsat, Valais 13/14				42.—
	<b>Chardonnay de Genève AOC "La Nomade"</b>				
	La Cave de Genève 2014	5.80	14.—	28.—	39.50
	<b>Aigle AOC "Les Délices" Obrist, Vaud 2013</b>	6.—	14.50	29.—	41.—
	<b>St. Saphorin AOC "La Donjannaz"</b>				
	Les Terrasses du Lavaux, Vaud 2014				38.50
	<b>Dézaley AOC Grand Cru "Grottes des Moines"</b>				
	Georges Fonjallaz, Vaud 13/14				48.50
<b>Rot</b>	<b>Spiezer Blauburgunder AOC</b>				
CH	Regionale Spezialität 2014	6.50	15.80	31.—	45.—
	<b>Pinot-Gamay AOC "Cantabile"</b>				
	Dom. de Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly 12/14	5.50	13.30	26.50	37.50
	<b>Humagne rouge du Valais AOC "Primus classicus"</b>				
	Caves Orsat, Valais 13/14				42.—
	<b>Epresses rouge AOC "Les Fleurines"</b>				
	Obrist, Vaud 12/13				43.50
	<b>Malanser Pinot Noir</b>				
	Cottinelli, Graubünden 12/13				42.—
AT	<b>"Red" Blaufränkisch, Zweigelt &amp; St. Laurent</b>				
	Gernot Heinrich, Gols 11/12	5.60	13.50	27.—	38.50
IT	<b>Primitivo di Manduria DOCG</b>				
	Masseria Trajone, Salento 2014	6.—	14.50	29.—	41.—
	<b>Morellino di Scansana Riserva DOCG</b>				
	Poggia la Mozza, Grosseto, Toscana 2009				57.—
	<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>				
	Villa Poggio Salvi, Biondi Santi, Toscana 2005				96.—
FR	<b>Gevrey Chambertin AC Henri de Villamont, Côte de Nuits</b>			2007	59.50
	<b>Ch. Tronquoy-Lalande Cru bourgeois St. Estephe, Bordeaux</b>			2002	54.—
	<b>Château Siran Grand Cru exceptionnel Margaux, Bordeaux</b>			2000	95.—
	<b>Château Rol Valentin Grand Cru St. Emilion, Bordeaux</b>			1997	125.—
	<b>Château Cos d'Estournel 2<sup>eme</sup> Cru classé St. Estephe, Bordeaux</b>			2002	188.—
	<b>Château Margaux 1<sup>er</sup> Cru classé Margaux, Bordeaux</b>			1990	580.—
ESP	<b>Ribera del Duero "Resalte" Crianza DO</b>				
	Tempranillo 2009				57.—
	<b>Rioja Reserva DO "Las Flores"</b>				
	2009				48.—
ARG	<b>Malbec Reserva "Kaiken"</b>				
	Montes SA, Mendoza 2012				38.50