

noosa

carta dals menüs

Schorta's Restorant Alveterm

Lieber Gast

Schön, dass Sie heute bei uns im Restaurant Alveterm sind.

Unsere Philosophie

All unsere Gerichte werden mit regionalen Produkten täglich frisch zubereitet und saisonal ausgerichtet.

Angebot

Unser Angebot ist von 12.00 - 14.30 Uhr und ab 18.15 - 20.45 Uhr erhältlich. Nachmittags bieten wir Ihnen verschiedene Kuchen an. Abends servieren wir Ihnen ein täglich wechselndes 3- oder 5-Gang Auswahlmenü.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Fast alle Gerichte können Sie Gluten oder Laktosefrei bestellen.

Jeden Donnerstag
(in der Saison)

Traditionelles Pasta Italiana Buffet à Diskretion.

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservation. Auch online!



Aus dem Suppentopf

Unsere Suppen werden ausschliesslich hausgemacht. Zum Teil werden alte, einheimische Rezepte verwendet

Schoppa da giuotta - Bündner Gerstensuppe	10.50
Schoppa da canödels Tirolais - Tiroler Speckknödelsuppe	10.50
Schoppa da zücha - Hausgemachte Kürbiscremesuppe	10.50
Schoppa da verdüra «Valdostana» - Klare Gemüsesuppe «Valdostana»	9.50
Schoppa dal di - Tagessuppe	8.50
⊕ Alle Suppen sind auch in klein bestellbar	-2.00

Knackige Salate

Pitschna salata masdada - Kleiner Menüsalat	7.00
Üna coppa salata verda - Blattsalatschüssel mit gerösteten Kernen und Ei	9.50
Üna coppa salata masdada - Bunt gemischte Salatschüssel mit gerösteten Kernen	11.00
Salata Grischuna - Diverse Blattsalate garniert mit Bündnerfleisch und Bergkäsestreifen	18.00
Rasada da chaschöl „Alveterne“ Lauwarme Käsewähe „Alveterne“, garniert mit einem Salatbouquet	17.00
Salata d'inviern - Bunter Wintersalat mit gebackener Camembert Suisse, Karameläpfel, Baumnüsse und Randenwürfel. Garniert mit Himbeerdressing	18.00
Salata dal büfè - Salat vom Buffet (nur abends)	9.50

Als Salatsaucen stehen Ihnen eine französische, eine italienische oder ein Oliven- Balsamico Dressing zur Auswahl.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Fast alle Gerichte können Sie Gluten oder Laktosefrei bestellen.

Unsere Preise verstehen sich Fr. inkl. 7.7% MwSt

Unsere kalten Spezialitäten

Bündner Spezialitäten mit Trockenfleisch / Salsiz von der Metzgerei Hatecke aus Scuol

Salata da servulas e chaschöl – Wurst- Käsesalat mit Ei, einfach garniert 14.50

Platta grischunaisa cun chaschöl (120gr)
Verschiedene Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten mit Käse 19.00

Salsiz da paur – Unterengadiner Bauernsalsiz 12.00

Traditionelle Gerichte

Bizocals d'Ardez cun verdüra
Ardezer Pizokels mit frischem Wirsing, geröstetem Speck und einheimischem Bergkäse 24.00

Flöchets cun bulais, panzetta e verdüra
Spätzlipfanne Jäger Art mit Pilzen, Speckwürfel und frischem Gemüse überbacken mit Bergkäse 23.00

Capuns fats in chasa „Alvetern“
In Mangoldblätter eingewickelte Capuns an einer delikaten Bouillon-, Rahmsauce mit Bündnerfleisch garniert 25.00

Polenta naira cun spinat
Polentaschnitte „Florentiner Art“ mit Blattspinat, Parmesan, überbacken mit Bergkäse, garniert mit einem Gemüsebouquet (Gluten frei) 23.00

⊕ Alle traditionellen Gerichte sind auch in klein bestellbar -3.00

Alle Traditionellen Gerichte können Sie fleischlos bestellen. Die Spätzlipfanne und die Polenta gibt es auch glutenfrei.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Fast alle Gerichte können Sie Gluten oder Laktosefrei bestellen.

Unsere Preise verstehen sich Fr. inkl. 7.7% MwSt

Zeitlose Klassiker

Cordonbleu cun chaschöl d'alp

Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Bergkäse aus Val Müstair und Schinken, serviert mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet 32.00

⊕ Cordon Bleu vom Kalb +11.00

Entrecôte da bouv

Entrecôte vom Rind an einer rassigen Pfeffersauce, serviert mit Kroketten und einem Gemüsebouquet 42.00

S-chalpetta da chucal panada

Schweinsschnitzel paniert serviert mit Pommes frites 24.00

Plat da verdüra

Gemüseteller mit frischem Marktgemüse, serviert mit Pouletbrust 19.00

⊕ mit Kalbsplätzli +7.00

∅ ohne Fleisch - 3.00

Lebensmitteldeklaration

Geflügel, Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch, Rindfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Schweiz, Neuseeland
Hirschfleisch:	Schweiz, Europa
Fisch:	Schweiz, Europa, Asien, Zucht

Unser Fleisch beziehen wir von den Metzgereien Hatecke und Traitafina.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Fast alle Gerichte können Sie Gluten oder Laktosefrei bestellen.

Unsere Preise verstehen sich Fr. inkl. 7.7% MwSt

Süsse Versuchungen

Coupe Danemark

Vanilleglace serviert mit lauwarmer Schokoladensauce garniert mit Rahm 9.50

Café Glace

Spezialität des Hauses mit Rahm garniert 10.50

Coupe Maison

Ananas-, Apfel- und Traubensorbet auf frischem Fruchtsalat, garniert 9.50

Le Colonel

Zitronensorbet mit Wodka parfümiert 10.50

Einzelne Glacekugel

Ananassorbet, Traubensorbet, Zitronensorbet, Apfelsorbet, Preis pro Kugel 2.50
Banane, Mocca, Vanille, Erdbeer, Schokolade Rahmzuschlag 1.00

Lauwarme Nusstorte aus Lavin mit Vanilleglace und Rahm garniert 10.50

Hausgemachter **Toblerone-Schokoladenmousse** mit Rahm und Früchten garniert 10.50

Hausgemachtes **Amaretti Halbgefrorenes** mit Rahm und Amaretto garniert 10.50

⊕ Alle Desserts sind auch in klein bestellbar -2.00

Affogato al caffè - Kugel Vanilleeis mit heissem Espresso übergossen 5.50

Karamelköppli mit Rahm garniert 7.00

noSSa

carta da bavrondas

Unsere Weissweine

Schweiz - Graubünden

Maienfelder Riesling-Silvaner AOC	50cl	28.00
Jürg Obrecht	10cl	6.50

Wunderbar typische und klare Muskatnoten mit feinem Blütenduft und einer dezenten Steinfrucht. Im Gaumen unaufdringlich, elegant und mit einer wohltuenden Frische ausgestattet, das leicht salzige Finale verleiht dem durch und durch typischen Riesling Silvaner Rasse und eine enorme Trinkfreudigkeit. Traubensorte: Riesling-Silvaner

Fläscher Sauvignon Blanc 2016 / 2017	75cl	53.00
Christian Marugg		

Dieser kräftige, sehr sortentypische und fruchtige Weisswein mit exotischen Früchten hat eine feine Säure und leichte Röstaromen. Die Trauben reifen in der Fläscher Halde an bester Lage. Der Wein passt zu Apéro, Käse, leichte Gerichte, Fisch und Meeresfrüchte

Chardenoir, AOC Graubünden	75cl	47.00
Weinbau Cottinelli	10cl	7.50

Die elegante Cuvée aus dem Bündner Rheintal ist ein ausgezeichneter Sommerweisswein, der aus der Assemblage von Pinot Noir und Chardonnay gewonnen wird: Ein gelungenes Blend mit einem Geschmack, der in perfektem Gleichgewicht zwischen der Süsse seiner fruchtigen Noten und der angenehmen Säure am Gaumen steht. Traubensorte: Chardonnay, Pinot Noir

Bündner Schiller (Rosé)	50cl	Fr. 28.00
Von Salis	10cl	Fr. 6.50

Es dominieren die typischen Aromen des Pinot Noirs mit roten Beeren, Grenadine und einer feinen Würzigkeit. Im Gaumen elegant und rund fliessend, wiederum rotbeerig mit einem schmelzigen Körper, dicht in der Struktur mit einer Herben Note im Finale. Traubensorte: Pinot Noir und Pinot Gris.

Schweiz – Lavaux / Wallis

Epesses	50cl	25.00
Testuz	10cl	6.00

Starkes, fruchtiges Bouquet, eine reichhaltige, den Gaumen ausfüllende Struktur. Anhaltende Präsenz im Abgang. Traubensorte: Chasselas

Italien – Friuli Grave

Pinot Grigio Grave del Friuli DOC	50cl	27.00
Traubensorte: Pinot Grigio	10cl	6.40

Das Bouquet ist intensiv und klar, erinnert an Noten von Muskat und Akazie. Am Gaumen zart, trocken, eine gute Säure-Bitterkeit-Balance mit grasigem Geschmack.

Traubensorte: Pinot Grigio (Grauburgunder)

Italien – Abruzzen

Spinalba, 2017 / 2018	75cl	43.00
Venea	10cl	6.00

Sehr fruchtiger Wein, frisch und lebendig. Besteht aus einer Cuvée aus Trebbiano und Sauvignon.

Passt zu Grilladen aller Arten – Gemüse – Fleisch & Fisch. Apéro ganz klar.

Einfach so wenn Sie Lust auf ein guten Schluck Wein haben

Traubensorte: Cuvée aus Trebbiano und Sauvignon

Schaumwein

Prosecco di Conegliano AOC		
Canella	75cl	49.00
	10cl	7.50

Unsere Rotweine

Schweiz - Graubünden

Maiefelder Merlot Barrique 2016 / 2017

Möhr-Niggli	75cl	66.00
-------------	------	-------

Von Hand gelesen und sortiert, werden die Trauben in offenen Holzbottichen während rund 4 Wochen vergoren. Der Ausbau erfolgt in zu 30% neuen Barriques. Schwarze Frucht, gepaart mit einer so typischen, etwas grünlichen Würze eines Merlots aus kühlem Klima vereinen sich mit einer guten Dosis Röstaromen. Kräftiges Tannin, schön belegend und dazu eine dezente Fruchtsüsse bei einem mittleren bis grossen Körper.

Traubensorte: Merlot

Maiefelder Pinot Noir, 2018 / 2019

Matthias Gubler	75cl	54.00
-----------------	------	-------

Dieser „Basiswein“ vom Weingut Möhr-Niggli überrascht bereits in der Nase mit einer ungewöhnlichen dichten Aromatik nach blauen Beeren und süssen Gewürzen; am Gaumen ist der Wein breit angelegt mit einem angenehmen Fluss, wiederum sehr kräftig, strukturbetont und zieht sich lang in das Finale. Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

Malanser Spätlese Barrique, 2017 / 2018

Von Salis	75cl	55.00
	50cl	35.00

Würziges Bouquet mit leichten Röstaromen geprägt durch den Ausbau von 6 Monaten in gebrauchten Eichenholzfässern, harmonisch und gehaltvoll im Abgang.

Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

Malans Pinot Noir, AOC Graubünden

Cottinelli	50cl	26.00
	10cl	6.00

Der Malans Pinot Noir hat eine rubinrote Farbe und einen verführerischen Himbeerduft. Der Gaumen zeigt eine grosse Weichheit und eine feine Struktur, mit Noten von frischen Früchten und würzigen Akzenten. Traubensorte: Pinot Noir

Jeninser Pinot Noir 2016 / 2017 - Weingut Eichholz

Irene Grünenfelder 75cl 61.00

Das Gut Eichholz ist ein historischer Ort der bereits vor 2000 Jahren erste Verwendung als Pferde- wechselstation der Römer fand. 1995 wurde es von Irene Grünenfelder als Einfrau-Weingut neu aufgebaut. Traditionelle Maischengärung, Stahltankausbau mit Abrundung von ein paar Monaten im gebrauchten Barrique. Beeriges Pinot-Aroma unterlegt mit Düfte von Dörrfrüchten und Gewürz- nelken, schmeicheld und doch intensiv. Gut strukturierter Wein, feingliedrige Tannine, wiederum fruchtiges Gesamtbild mit harmonischem Finale. Traubensorte: Pinot Noir

Fläscher Pinot Noir Grond, 2017 / 2018

Andrea Davaz 37.5cl 29.00

Die anspringende Burgunderfrucht ist klar und frisch. Am Gaumen wirkt der Grond intensiv, würzig mit gut eingebundenen Röstaromen vom Barrique. Ein wunderbarer Wein mit einem eleganten, anhaltenden Finale. Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

Fläscher Blauburgunder, 2017 / 2018

Andrea Davaz 75cl 52.00

Sattes Rubinrot, beeriges Burgunderaroma, gehaltvoll mit feinen Tanninen. Ein Wein, der vorzüglich zu Fleisch- und Wildgerichten, einer kalten Platte, Bündnerspezialitäten und gereiftem Käse passt. Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

Fläscher Blauburgunder, 2017 / 2018

Christian Marugg 50cl 34.00
10cl 7.50

Ein Wein mit einer kräftigen roten Farbe, der in der Nase beerig ist und ein feines Kirschenaroma entfaltet. Der Abgang ist geprägt von weichen Tanninen. Der Wein passt zu Fleischgerichten, Wildspezialitäten, Trockenfleisch und Käse. Traubensorte: Pinot Noir (Blauburgunder).

Seleczium 2016 / 2017

Grendelmeier – Weingut im Tschalär 75cl 49.00
50cl 34.00

Rubinroter, komplexer Rotwein, schöne Balance zwischen intensiven Waldbeeren und samtigen Tanninen. Harmonie zwischen weichen Tanninen, feiner Säure und typischer Frucht. Bei Zimmer- temperatur genossen passt dieser Wein bestens zu klassischen Fleischspeisen oder Bündner Spezi- alitäten, wie zum Beispiel „plain in pigna“. Traubensorte: Pinot Noir von alten Reben, Holz- ausbau (Blauburgunder).

Tremune, AOC Graubünden	50cl	29.00
Cottinelli	10cl	7.00

Fünf verschiedene Traubensorte tragen zum ausgewogenen Geschmack dieses modernen Weins bei, der das Ergebnis einer sorgfältigen Vinifikation und Reifung im Eichenfass ist: Cabernet und Zweigelt geben dem Tremune Körper und Fülle, während Pinot Noir ihm seine angenehme Weichheit verleiht. Ein Wein, der Schluck für Schluck siegt. Traubensorte: Cabernet Dorsa, Diolinoir, Merlot, Pinot Noir, Zweigelt

Schweiz - Wallis

Cornalin AOC Valais, 2016 / 2017		
Albert Mathier et fils	75cl	52.00

Es erstaunt, dass dieses Feuerwerk der Aromen von einer einzigen Traubensorte herkommt. An der Nase erinnert er an wilde Beeren, gepaart mit leichtem Vanilletönen und unterstrichen vom idealen Salgescher Terroir. Traubensorte: Cornalin

Salconio AOC, 2016 / 2017	75cl	52.00
Albert Mathier et fils	50cl	32.00

Der SALCONIO ist in den besten Rebhängen des Salgescher Amphitheater gross geworden. Dieses jüngste „Weinkind“ der Weinfamilie Albert Mathier & Söhne hat eine leicht wilde Note und wirkt trotzdem sehr elegant, er ist charakterfest und weist einen schönen Pinot Noir-Struktur auf. Salconio war der Name von Salgesch im 11.Jh. Traubensorte: Pinot Noir, Syrah, Dionlinoir

Italien - Veltlin

Sforzato Corte di Cama, 2014 / 2015 🍷	75cl	66.00
Mamete Prevostini	37.5cl	34.00

Intensive Aromen nach Fruchtkonfitüre, etwas Rhumtopf, getrockneten Kräutern, frisch aufgebrochenen Vanillestängeln, würzigem Pfeifentabak und einem Touch Minze. Im Gaumen warm, voll und kräftig im opulenten Körper, dichte und eingekochte Fruchtaromen belegen den Gaumen, Rosinen, Pflaumen, Lebkuchen und etwas dunkle Schokolade, enorm anhaltendes Finale. Traubensorte: Nebbiolo.

Cinquanta 50 - Alpi Retiche IGT	75cl	55.00
Plozza Vini	10cl	8.50

Wie der Name Cinquanta / 50 schon andeutet, ist diese Rotweinspezialität eine Assemblage aus Sforzato und einem klassischen Valtellina. Seine Reife erhält er in grossen Kastanienfässern. Ein fruchtbetonter Nebbiolo, der an rote Kirschen erinnert. Er passt zu traditioneller Hausmannskost ebenso wie zu aufwendigeren Gerichten. Traubensorte: Nebbiolo.

Botonero IGT Terrazze Retiche 2017	50cl	28.00
Mamete Prevostini	10cl	6.50

Dunkle Beerendaromatik, feine Frucht- und Veilchennoten, unterlegt mit etwas Leder und getrockneten Küchenkräutern. Runder und weicher Auftakt, gefolgt von einer feinen Struktur, kräftig, aber trotzdem sehr elegant am bis in das würzige Finale. Traubensorte: Nebbiolo.

Italien - Venetien

Amarone Premium della Valpolicella, 2014 / 2015 DOC

Cami	50cl	38.00
------	------	-------

Reiffruchtige Noten nach getrockneten Zwetschgen, Rosinen und Zimt, dann auch etwas Süssholz, fein unterlegt mit einem balsamischen Touch. Fruchtsüßer Auftakt, übergehend in die kraftvolle Amarone-Aromatik, Erdbeerkonfitüre, Korinthen und getrocknete Aprikosen, weiche Malztöne ergänzen sich mit Röstaromen und Tabak. Traubensorte: Molinara, Corvina und Rondinella.

Ripasso Valpolicella classico DOC, 2017 / 2018

La Giaretta	75cl	53.00
-------------	------	-------

Die Besonderheit dieses Weins liegt in der traditionellen Nachgärung. Der Jungwein wird ein zweites Mal ungefähr Anfang März mit dem Trester des Amarone vereint, was ihm die kräftigere Farbe, Struktur und einen höheren Alkoholgehalt gibt. Die intensiven Aromen von dunklen sehr reifen Früchten, Kirschen, Feigen und Brombeeren, vereinen sich mit den Noten von Schwarztee und Kräuterwürze zu einem anregenden schönen Aromabild. Im Auftakt cremig weich, mit einer guten Fülle und einer präsenten aber harmonisch eingebauten Struktur. Der Abgang ist anregend und lebendig. Traubensorte: Corvina Veronese, Corvinone, Molinara

Italien – Toskana

Sasso Bucato 2016 / 2017

Azienda Agricola Russo 75cl 65.00

Diese Cuvée aus Cabernet-Sauvignon und Merlot ist der modernste Wein von Michele Russo. Ein-drücklich vermittelt er, warum sich die Trendregion Maremma immer grösserer Beliebtheit erfreut: Süsse, dunkle Früchte dominieren das Bouquet, fein unterlegt mit würzigen Kräutern; im Gaumen saftig, weich und harmonisch zugleich jedoch mit einem kräftigen Körper und wuchtiger Präsenz bis in das unendlich lange Finale. Ein grossartiger Wein. Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon und Petite Verdot.

Chianti Poggio al Sole

Davaz 50cl 31.00

Vielschichtige Frucht, Beeren, Vanille, würzige Kräuter, Leder und süsse Pflaumen. Im Gaumen fein strukturierter Körper mit präsender und tragender Säure von weichen Tanninen abgerundet. Traubensorte: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Italien – Abruzzen

Arbino Rosso Terre die Chieti IGT, 2016 / 2017 75cl 43.00
Nicola Paolucci 10cl 6.00

Ein junger und offener Rotwein. Das frische, fruchtige Bouquet entströmt dem Glas in feinen Wellen und umschmeichelt die Nase charmant mit dunklen Beeren und blumigen Aromen, dicht und einladend; am Gaumen ist er weich, füllig und rund bis in das Finale. Der Arbino vermittelt grossen Trinkspass zum z` Vieriplättli, Pasta, leichten Gerichten oder einfach zum „Sein“. Traubensorte: Reiner Montepulciano d'Abruzzo.

Montepulciano d'Abruzzo 50cl 21.00
Cave des Moines 10cl 4.50

Ein Wein, wie das Klima der Abruzzen; kräftig, robust, mit einer aromatisch reichen Würze. Traubensorte: Montepulciano

Italien – Apulien

Primitivo di Puglia	50cl	26.00
Cantina Pervini	10cl	5.50
Traubensorte: Primitivo		


Italien – Sicilien

Nero d'Avola	50cl	26.00
Cantina Bott	10cl	5.50
Traubensorte: Nero d'Avola		

Nero d'Avola IGT Sicilia, 2017		
Cusumano	75cl	44.00

Intensiv mit dunklen Noten nach schwarzen Kirschen, Lakritze, getrockneten Kräutern und einer Spur Minze. Weich und schmelzig mit feinem Fluss, dicht in der Frucht, elegantem Tannin, mundfüllend und nicht zu schwer fließend. Traubensorte: Nero d'Avola

Italien – Sardinien

Costera Cannonau di Sardegna 2016 RP90, 		
Argiolas	75cl	53.00

Ein warmer, intensiver Duft, nach Gewürzen, wilden Kräutern und roten Früchten. Intensiv dunkel-fruchtig beim Eintritt, aber ansonsten überrascht der Wein mit seiner weichen, zugänglichen Art, elegantes Tannin, eine weiche, warme Struktur und fein würzig ausklingend.

Traubensorte: Cannonau

Unsere Getränkeauswahl

Kaffee, Tee und warme Getränke

Kaffee Crème / Doppelcrème / Kaffee nature / Espresso		Fr.	4.00
Cappuchino / Milchkaffee		Fr.	4.50
Kaffee Mélange mit Sahne		Fr.	5.00
Doppelter Espresso		Fr.	5.00
Latte Macchiato (Doppelter Espresso)		Fr.	5.00
Kaffee Coretto (mit 10g Grappa)		Fr.	5.50
Tee (Beutel)		Fr.	3.90
Ovomaltine / Schokolade warm oder kalt		Fr.	4.50
Schokolade mit Rahm		Fr.	5.50
Milch warm oder kalt	2 dl	Fr.	3.00
Punsch (ohne Alkohol)		Fr.	4.00
Glühwein im Teeglas	2 dl	Fr.	6.50
Tee mit Alkohol (mit Rum oder Cognac)	40 g	Fr.	7.00
Kaffee fertig / Luz mit Obstbrandwein	40 g	Fr.	6.50
Kaffee Alvetern mit Amaretto	20 g	Fr.	7.50
Portion Tee / Kaffee		Fr.	6.50

Mineralwasser, Quellwasser und Hahnenwasser

Passugger	Flasche 47 cl	Fr.	5.50
	Flasche 77cl	Fr.	7.50
Mineralwasser mit Kohlensäure	Offen 20cl	Fr.	2.90
	Offen 30 cl	Fr.	4.00
	Offen 50 cl	Fr.	5.00
Quellwasser (für den Service)		Fr.	2.50

Tafelgetränke, Tafelwasser und Limonaden

Coca Cola, Rivella rot, Apfelschorle, Citro (Limonade), Eistee	Offen 30 cl	Fr.	4.00
	Offen 50 cl	Fr.	5.00
	Offen 100 cl	Fr.	9.00
Rivella rot / blau, Sinalco, Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella blau, Apfelsaft	Flasche 33 cl	Fr.	4.50
Schweppes Bitter lemon	Flasche 20 cl	Fr.	4.30
Apfelwein Bügelflasche Möhl (mit und ohne Alkohol)	Flasche 50 cl	Fr.	5.60

Biere

Calanda bräu, Lager BE Tschliner Bier (vom Fass)	Flasche 58 cl	Fr.	5.50
	Offen 50 cl	Fr.	5.80
	Offen 30 cl	Fr.	4.50
	Offen 20 cl	Fr.	3.50
Erdinger Weissbier / Erdinger Weissbier (ohne Alkohol) Calanda senza (ohne Alkohol)	Flasche 50 cl	Fr.	6.40
	Flasche 30 cl	Fr.	4.20

Apéritifs

Martini weiss / Martini rot / Campari / Cynar / Rossi	40% 4 cl	Fr.	6.50
Appenzeller	29% 4 cl	Fr.	6.50
Aperol Spritz (1dl Prosecco / 40cl Aperol)		Fr.	7.00
Sanbitter (ohne Alkohol)	10 cl	Fr.	5.00

Weinbrände

Remy Martin Cognac VSOP	40% 2 cl	Fr.	11.00
Hennessy Cognac VS	40% 2 cl	Fr.	9.00
Grappa Berta	40% 2 cl	Fr.	11.00
Grappa Cotinelli Speciale (Marc)	40% 2 cl	Fr.	8.50
Marc Morin Père et Fils	40% 2 cl	Fr.	9.00

Obstbrände

Kernobst / Kirsch Willisauer / Zwetschgenbrandwein / Pflümli / Williams	41% 2 cl	Fr.	5.00
La Vieille Prune Morin VSOP	41% 2 cl	Fr.	9.00
Calvados Pay d'Uge Morin	40% 2 cl	Fr.	9.00

Andere Brände und Destillate

Bacardi Carta Blanca light	37.5% 4 cl	Fr.	5.00
Rum	40% 4 cl	Fr.	5.00
Luzerner Chrüter	40% 2 cl	Fr.	5.00
Wodka Wyborowa	40% 4 cl	Fr.	7.50
Gordon's Gin	37.5% 4 cl	Fr.	7.50

Kornbrände /Whiskys

Macallan 12, Malt Whisky	43% 4 cl	Fr.	12.00
--------------------------	----------	-----	-------

Liköre

Grand Marnier	40% 2 cl	Fr.	8.50
Baileys	18% 4 cl	Fr.	6.00
Veille Prune Bourgogne	41% 2 cl	Fr.	9.00
Amaretto	28% 2 cl	Fr.	5.00