



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEIN

Spumante Giove, Italien 1 dl 8.00

WEISSWEINE

Brunner Müller Thurgau, Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern 1 dl 7.50

Cuvée blanche, Gebrüder Kumin, Freienbach, Schweiz 1 dl 6.50

St. Saphorin AOC, Montfalcon, Lavaux, Schweiz 1 dl 7.00

Chardonnay Domaines Astruc, Pays d'Oc, Frankreich 1 dl 7.50

ROSÉWEIN

Oeil de Perdrix Grillette Neuchâtel AOC, 1 dl 7.00

Grillette Domaine De Cressier, Neuenburg, Schweiz

ROTWEINE

TAVOLA Rosso, Emilia Romagna, Italien 1 dl 6.50

Pinot Noir, Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Schweiz 1 dl 7.50

Merlot di Gudo, Merlot del Ticino, Schweiz 1 dl 7.50

Rioja El Capitàn Reserva DOCa, Bodegas Burgo Viejo, Spanien 1 dl 7.50

Diamant Humagne Rouge, Caves Saint-Valentin Sa, Sion 1 dl 7.50

Big John Cuvée Reserve, Erich Scheibelhofer, Burgenland 1 dl 8.00

WINTER SPECIAL

Hugo alkoholfrei 6.50

Ginger Mojito alkoholfrei 6.50

Wir bereiten für Sie immer noch einen saisonalen Apéro vor.
Mit und ohne Alkohol. Erkundigen Sie sich bei unseren Service Mitarbeitern.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate
nicht an Gäste unter 18 Jahren. Jahrgangsänderungen unter Vorbehalt.





WEISSWEINE

SCHWEIZ

Weisser Schwyz Gebrüder Kümin, Freienbach, Schwyz	2013/2014	5.0 dl	18.00
Cuvée Blanche Gebrüder Kümin, Freienbach, Schwyz	2016	7.5 dl	43.00
St. Saphorin AOC Montfalcon, Lavaux	2016	7.0 dl	46.00
Merlot bianco Chiar di Luna Vini Distillati Angelo Delea, Tessin	2014/2016	7.5 dl	50.00
Compleo Pinot Gris Staatskellerei Zürich, Rheinau	2015	7.5 dl	52.00
Brunner Müller-Thurgau Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern	2016	7.5 dl	53.00
Sauvignon Blanc Maiefeld AOC Cottinelli, Graubünden	2015/2016	7.5 dl	54.00
Petite Arvine AOC Hurlevent Valais AOC Ch. Favre, Wallis	2015/2016	7.5 dl	55.00
Sauvignon Blanc, Johanniterkommende Reiden Weingut Bisang, Dagmersellen	2014	7.5 dl	57.00
Carato Bianco del Ticinio Vini Distillati Angelo Delea, Tessin	2013	7.5 dl	69.00
Solaris Sitenrain, Meggen, Luzern	2015	7.5 dl	75.00



FRANKREICH

Chardonnay Domaines Astruc Domaines Astruc, Pays d'Oc	2015	7.5 dl	49.00
Château de Nages Blanc AOC  Vieilles Vignes, Costières de Nîmes	2013	7.5 dl	52.00
Chablis AOC  Vrignaud, Burgund	2013/2014	7.5 dl	53.00

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

ITALIEN

Spumante Giove Brut Consorzio Appennino Romagnolo, Emilia Romagna	7.5 dl	56.00
--	--------	-------

FRANKREICH

Pol Roger Champagne Brut Réserve Pol Roger, Champagne	7.5 dl	85.00
--	--------	-------

ROSÉWEIN

SCHWEIZ

Oeil de Perdrix Grillette Neuchâtel AOC Grillette Domaine De Cressier, Neuenburg Schweiz	7.5 dl	49.00
---	--------	-------



ROTWEINE

SCHWEIZ

Roter Schwyzer Gebrüder Kümin Freienbach, Schwyz	2013	5.0 dl	18.00
Merlot di Gudo, Merlot del Ticino Delea Vini, Losone, Tessin	2014	7.5 dl	51.00
Compleo Cuvée Noir Staatskellerei Zürich, Rheinau, Zürich	2015	7.5 dl	52.00
Pinot Noir Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Luzern	2015	7.5 dl	52.00
Megger Barrique Weingut Letten Meggen, Luzern	2013	7.5 dl	55.00
Männlich Barrique Weingut Bisang, Luzern	2014	7.5 dl	55.00
AMBE Schloss Salenegg, Maienfeld, Graubünden		7.5 dl	60.00
Maréchal-Foch Sitenrain, Meggen, Luzern	2012	7.5 dl	75.00
Merlot Quattromani Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini, Tessin	2011/2012	7.5 dl	88.00
Electus AOC Valais Mundi, Wallis, Schweiz	2011	7.5 dl	170.00
Diamant Humagne Rouge Caves Saint-Valentin SA, Sion	2016	7.5 dl	52.00



ROTWEINE

ÖSTERREICH

Big John Cuvée Reserve Erich Scheiblhofer, Burgenland	2015	7.5 dl	56.00
Schwarz Rot Neusiedlersee Johann Schwarz, Burgenland	2014/2015	7.5 dl	99.00


ITALIEN

TAVOLA Rosso Villa Bagnolo, Castrocara, Emilia Romagna	2014	7.5 dl	43.00
	2013	150 dl	85.00
Cannonau di Sardegna Sella & Mosca, Sardegna	2012	7.5 dl	49.00
Ripasso Classico DOC Domini Veneti, Veneto	2014	7.5 dl	49.00
Camp du Rouss Barbera d`Asti, Coppo Canelli, Piemont	2014	7.5 dl	54.00
Amarone della Valpolicella DOC Classico Cantina Negrar, Veneto	2013	7.5 dl	69.00
Lucente della Vite IGT Luce della Vite, Toscana	2013	7.5 dl	69.00
Marchese di Villamarina, Alghero DOC Sella & Mosca, Sardegna	2009/2010	7.5 dl	82.00
Giusto di Notri Rosso, Toscana IGT Tua Rita, Toscana	2012/2014	7.5 dl	95.00
Lamaione Merlot di Castelgiocondo Marchesi de` Frescobaldi, Toscana	2009/2012	7.5 dl	96.00



ROTWEINE

FRANKREICH

Château de Nages Rouge AOC 	2013/2014	7.5 dl	50.00
Vieilles Vignes, Costières de Nîmes AOC			
Château Pey La Tour Réserve du Château	2009/2010	7.5 dl	56.00
Bordeaux Supérieur AOC, Bordeaux			
Duchesse Aurélie	2011	7.5 dl	68.00
Pomerol AOC, Bordeaux			
Château La Serre, Grand Cru Classé	2011	7.5 dl	89.00
Saint-Émilion, Bordeaux			

SPANIEN

Rioja El Capitán Reserva DOCa	2009	7.5 dl	53.00
Bodegas Burgo Viejo, Spanien			
Torremilanos Crianza 	2013	7.5 dl	55.00
Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez, Ribera del Duero			
ÀN/2	2014	7.5 dl	68.00
An Negra, Illes Balears, Mallorca			
Pintia Toro DO	2010/2011	7.5 dl	85.00
Bodegas y Viñedos Pintia, Vega Sicilia, Ribera del Duero			
Alión, Ribera del Duero DO	2012/2013	7.5 dl	98.00
Bodegas y Viñedos Pintia, Vega Sicilia, Ribera del Duero			



KAFFEE SCHNAPS IM GLAS AUS 100% SCHWEIZER FRÜCHTEN

Chrüter, Pflümüli, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch	40%	5.30
Tee Rum		5.30
Coretto Grappa		6.00
Kaffee Flämmli		7.00

BIER IM OFFENAUSSCHANK

Eichhof Lager / Panaché, Klosterbräu	3 dl	4.80
	5 dl	5.80
Eineinhalb-Liter Pitcher	15 dl	18.00
Zwei-Liter Stiefel	20 dl	25.00

FLASCHENBIER UND APFELWEIN

Urbräu	3 dl	4.50
Eichhof Alkoholfrei	3 dl	4.50
Erdinger Weissbier	5 dl	7.00
Ramseier Suure Moscht, naturtrüeb / alkoholfrei	5 dl	5.70

APÉRO UND SPIRITUOSEN

Apérol-Sprizz, Hugo mit Tessiner Fragolino		9.00
Campari	23% 4 cl	7.50
Cynar	16.5% 4 cl	7.50
Martini bianco	15% 4 cl	7.50
Skyy Vodka	40% 4 cl	7.50
Bombay Sapphire Gin	40% 4 cl	7.50
Rum Bacardi black	37.5% 4 cl	7.50
Whisky William Lawson's	40% 4 cl	7.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40% 2 cl	7.50
Vieille Prune	40% 2 cl	7.50
Appenzeller	29% 4 cl	6.00
Grappa La Bianca, Delea	40% 2 cl	7.50
Grappa La Bionda, Delea	40% 2 cl	8.50
Grappa La Bruna, Delea	40% 2 cl	9.50
Ricard	45% 4cl	7.50
Baileys	17% 4cl	7.50

ORIGINAL TAVOLA BRÄNDE AUS

100% Schweizer Früchten	40%	2 cl	5.00
Chrüter, Pflümüli, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch			

Longdrink-Zusatz + 3.00



GETRÄNKE IM OFFENAUSSCHANK

	3 dl	4.20	/	5 dl	5.50
Knutwiler Mineralwasser mit Kohlensäure, Elmer Citro, Sinalco Cola					
Hausgemachter Ice Tea	3 dl	4.20	/	5 dl	5.50
Sirup für unsere kleinen Gäste				2 dl	0.50
Gratis für Mattli-Club Mitglieder					



FLASCHEN

Rivella Rot, Blau oder Grün	3 dl	4.50
Sinalco Orange Original	3 dl	4.50
Sinalco Cola / Sinalco Cola zero	3 dl	4.50
Elmer Citro	3 dl	4.50
Ramseier Apfelschorle	3 dl	4.50
Ramseier Apfelsaft	3 dl	4.50
Gents Swiss Roots Tonic Water	2 dl	4.50
Gents Swiss Roots Bitter Lemon	2 dl	4.50
Gents Swiss Roots Ginger Ale	2 dl	4.50
Knutwiler Mineral mit / ohne Kohlensäure	5 dl	6.00
Orangensaft	2 dl	5.50
Tomatensaft	2 dl	5.50
Crodino	1 dl	5.00
Red Bull	2,5 dl	6.00

KAFFEE UND WARME GETRÄNKE

Kaffee crème, Espresso		4.50
Schale, Doppelter Espresso		5.50
Cappuccino		5.00
Latte Macchiato		5.50
Heisse oder kalte Schokolade / Ovomaltine	3 dl	4.20
Heisse oder kalte Milch	3 dl	3.80

TEE VON L'ART DU THÉ

		4.20
Darjeeling, English Breakfast, Medina Thé vert à la Menthe, Grüntee, Verveine, Jasmin, Hagebutten / Karkade, Kamille, Symphonie de Fruits		