

Bankettkarte KARTE



DEIN ANLASS BEI UNS

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT EIGERNORDWAND

RESTAURANT

BIS ZU 110 SITZPLÄTZE / 200 STEHPLÄTZE

GALLERIE

BIS ZU 160 SITZPLÄTZE / 300 STEHPLÄTZE

NISCHEN ABTEIL

BIS ZU 50 SITZPLÄTZE / 80 STEHPLÄTZE

TERRASSE LINKS

BIS ZU 100 SITZPLÄTZE / 200 STEHPLÄTZE

TERRASSE RECHTS

BIS ZU 300 SITZPLÄTZE / 600 STEHPLÄTZE

WIR VERFÜGEN ÜBER EINE SOUNDANLAGE UND MIKROFON.

WIR BERATEN DICH SEHR GERNE BEI DEINEM INDIVIDUELLEN ANLASS BEI UNS IM RESTAURANT EIGERNORDWAND.

EIGERNORDWAND@HUETTENZAUBER.CH

Banquetkarte KARTE



DEIN ANLASS BEI UNS

MENÜVORSCHLÄGE RESTAURANT EIGERNORDWAND

SUPPEN:

KOKOSSUPPE (TOM KHA GAI) MIT REIS 14.50

GRÜNERBSENSUPPE MIT SPECKWÜRFEL UND CROUTONS 12.50

GERSTENSUPPE MIT WURST 13.50

TAGESSUPPE 10.50

VORSPEISEN:

BLATTSALAT 9.50

GEMISCHTER SALAT 12.50

RINDSTATAR – SALATBOUQUET – ESSIGGEMÜSE – TOAST 19.50

RUCOLA MIT RAUHLACHS – HONIGSENF DRESSING .HOBEL KÄSE 21.50

3 STÜCK FRÜHLINGSROLLEN, SWAET CHILLI SAUCE, COLESLAW SALAT 13.50

Bankettkarte KARTE



DEIN ANLASS BEI UNS

MENÜVORSCHLÄGE RESTAURANT EIGERNORDWAND

HAUPTGÄNGE:

SAUTIÈRTE POULETBRUST – PROVENZALISCHE-SAUCE – REIS 30.50
WIENER KALBSRAHMGULASCH – SEMMEL KNÖDEL L – ROTKRAUT 36.50
SCHWEIN BRATEN MIT TYMIAN SAUCE – SPÄTZLE – SPECK BOHNEN 29.50
SCHWEINSRAHMSCHNITZEL – MANDELBROCCOLI – NUDELN 32.50
LACHSSTEAK GRILLIERT – WEISSWEINSAUCE - ASIAGEMÜSE – REIS 38.50
HAUSGEMACHTE RAVIOLI CHF 27.50
GREEN MONTAIN BURGER MIT POMMES CHF 28.50
HAUSGEMACHTE GNOCCHI CHF 26.50

DESSERT:

PANNA COTTA 12.50
CREMESCHNITTEN 10.50
BAYERISCHE CREME 10.50
FRUCHTWÄHEN MIT RAHM 8.50

MENÜ 1

GEMISCHTER SALAT

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL

NUDELN

MANDELBROCCOLI

COUPE MAISON

CHF 45.50

MENÜ 2

3 STÜCK FRÜHLINGSROLLEN

SAUTIÈRTE POULETBRUST AN PROVONZALISCHER SAUCE

REIS

SAISONALES TIRAMISU

CHF 44.50

Bankettkarte KARTE



DEIN ANLASS BEI UNS

MENÜVORSCHLÄGE RESTAURANT EIGERNORDWAND

MENÜ 3

RUCCOLA SALAT MIT RAUHLACHS AN HIMBEER-BAUMUSS-DRESSING

RINDSFILET VOM GRILL
LIMETTEN-ROSMARIN-BUTTER
BRATKARTOFFEL
GEMÜSEBOUQUET

ROSMARIN PANNA COTTA MIT BEERENCOUILIS
CHF 70.00

SPECIAL MENÜ:

GROSSES SALATBUFFET (KAROTTEN, GURKEN, MAIS, ROTKRAUT, 2
HAUSDRESSINGS, TOPPINGS

GULASCHSUPPE, GERSTENSUPPE

BRATWURST, PANIERTESSNITZEL, CHICKEN NUGGETS, SCHÜBLIG,
ÄPLERMAGGRONEN, SPAGHETTI MIT DREI VERSCHIEDENEN SAUCEN,
GRILLGEMÜSE, KARTOFFELGRATIN, POMMES, KÄSELAUCHKUCHEN,
ZWIEBELSAUCE, APFELMUUS, TOMATENSAUCE, BOLOGNAISESAUCE,
PILZRAHMSAUCE

DESSERTGEBÄCKE WIE; MUFFINS, DONATS, BERLINER, HAUSGEMACHTE
FRÜCHTEKUCHEN, APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE, VANILLEEIS
CHF 94.50

Banquetkarte KARTE



DEIN ANLASS BEI UNS

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN:

BIS 14 TAGE VOR DEM ANLASS KANN IHRE RESERVATION KOSTENFREI ANNULLIERT WERDEN. BEI ANNULLATIONEN DIE SPÄTER ERFOLGEN, BEHALTEN WIR UNS VOR, IHNEN UNSERE BISHERIGEN VORBEREITUNGEN UND ARBEITEN ZU 100% IN RECHNUNG ZU STELLEN. BESTEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS.

BITTE TEILEN SIE UNS EINE WOCHE, FALLS NICHTS ANDERES VEREINBART WURDE MIT, WELCHES MENÜ SIE GERNE FÜR IHRE GRUPPE HÄTTE UND WIEVIEL WELCHES MENÜ NEHMEN WÜRDEN. PRO GRUPPE EIN FLEISCH- UND EIN VEGETARISCHES- MENÜ.

EXKLUSIVITÄT UND MITTERNACHT:

MINDESTKONSUMMATION

SOMMER: CHF 15'000.00 MAI - NOVEMBER

WINTER: CHF 30'000 DEZEMBER - APRIL

ÜBERZEITZUSCHLAG:

AB 22:00 UHR

CHF 250.00 PRO ANGEBROCHENE STUNDE/MITARBEITER

UNSERE PARTNER FÜR DEINEN UNVERGESSLICHEN TAG:

FOTOGRAPHIE

SANDRA WÜTHRICH WWW.SANDRA-PHOTOGRPHY.CH

HAARE MAKEUP

NATHALIE BENKERT

[NATHALIE.BENKERT\(AT\)OUTLOOK.COM](mailto:NATHALIE.BENKERT(AT)OUTLOOK.COM)

BLUMEN UND DEKORATION LARISSA SCHWEIZER WWW.NATUREART-

LAARISSA-SCHWEIZER-JIMDOSEITE.COM



Wein KARTE

LEGENDE



EIN GAST SITZT IM RESTAURANT, BEKOMMT SEIN GLAS ROTWEIN UND BEGINNT SOFORT, MIT HOCHGEZOGENER AUGENBRAUE ZU SCHNUPPERN WIE EIN TRÜFFELHUND AUF MISSION. DER KELLNER FRAGT FREUNDLICH: „UND, WAS SAGEN IHRE FEINEN SINNE?“

DER GAST RUNZELT DIE STIRN: „HM... ICH SPÜRE AROMEN VON KIRSCHEN, ETWAS EICHE... UND EIN HAUCH VON... ÄH... ENTSCHEIDUNGSSCHWIERIGKEITEN?“

DER KELLNER NICKT ERNST: „JA, DAS KOMMT HIN. DER WEIN IST VOM WINZER, DER NIE WUSSTE, OB ER LIEBER LEHRER ODER ROCKSTAR WERDEN SOLL. AM ENDE WURDE ER EINFACH WINZER – UND HAT SEINE MIDLIFE-CRISIS IN DIE BARRIQUE-FÄSSER GELEGT.“ DER GAST NIMMT EINEN SCHLUCK, GRINST UND SAGT: „SCHMECKT SO, ALS HÄTTE ER DIE RICHTIGE ENTSCHEIDUNG GETROFFEN.“


DER KELLNER:
„DEFINITIV. UND SIE ÜBRIGENS AUCH.“


Wein KARTE




HAUSWEIN SCHWEIZ

GRAUBÜNDEN

- **BLANC DE NOIR AOC FLISCHFLISCH - WEINGUT SCHNELL 6.50 / 44.00** 
 - REBSORTE: BLANC DE NOIR
 - BESCHREIBUNG: ANANAS | APRIKOSE | ANGENEHME SÄURE
 - FRUCHTBETONTER, SPRITZIGER BLANC DE NOIR MIT LEBENDIGER FRISCHE UND FEINER FRUCHT. IDEAL ALS TERRASSENWEIN ODER ZU LEICHTEN VORSPEISEN.

- **PINOT NOIR AOC FLISCHFLISCH - WEINGUT SCHNELL 6.50 / 44.00** 
 - REBSORTE: PINOT NOIR
 - BESCHREIBUNG: REIFES BUKETT | KARAMELL | KANDIERTE KIRSCHEN
 - KLASSISCHER GRAUBÜNDNER PINOT MIT WEICHEN TANNINEN UND VIEL CHARME. WUNDERBAR ZU WILD, KÄSE ODER EINFACH SOLO GENOSSEN.

WALLIS

- **BÄRGWY AOC - RIEM, DAEPP & CO. 6.00** 
 - REBSORTEN: MUSCAT | CHASSELAS | AMIGNE | MARSANNE BLANC
 - BESCHREIBUNG: GOLDGELBE FARBE | PFIRSICH | LANGES FINALE
 - EIN KOMPLEXES CUVÉE MIT FLORALEN NOTEN UND FRUCHTIGEM CHARAKTER. EIGNET SICH GUT ZU WÜRZIGEM KÄSE ODER FISCH.

Wein KARTE



HAUSWEIN ITALIEN

SÜDTIROL



- **MAGICO BIANCO IGT – TENUTA KORNELL** 6.00 / 42.00
 - REBSORTE: PINOT BLANC
 - BESCHREIBUNG: MINERALISCH | ANGENEHME SÄURE | APRIKOSE
 - EIN ELEGANTER WEISSWEIN MIT ALPINEM CHARAKTER. FRISCH, FEINGLIEDRIG UND HERVORRAGEND ZU VORSPEISEN ODER LEICHTEN PASTAGERICHTEN.

PUGLIA



- **MAGICO ROSSO IGT – CANTINA AL POCCHIO** 6.00 / 42.00
 - REBSORTE: PRIMITIVO
 - BESCHREIBUNG: VANILLE | KIRSCHEN | WEICHER ABGANG
 - SONNENVERWÖHNTER ROTWEIN AUS SÜDITALIEN MIT VOLLMUNDIGEM KÖRPER. PERFEKT ZU GEGRILLTEM UND MEDITERRANER KÜCHE.

TOSCANA



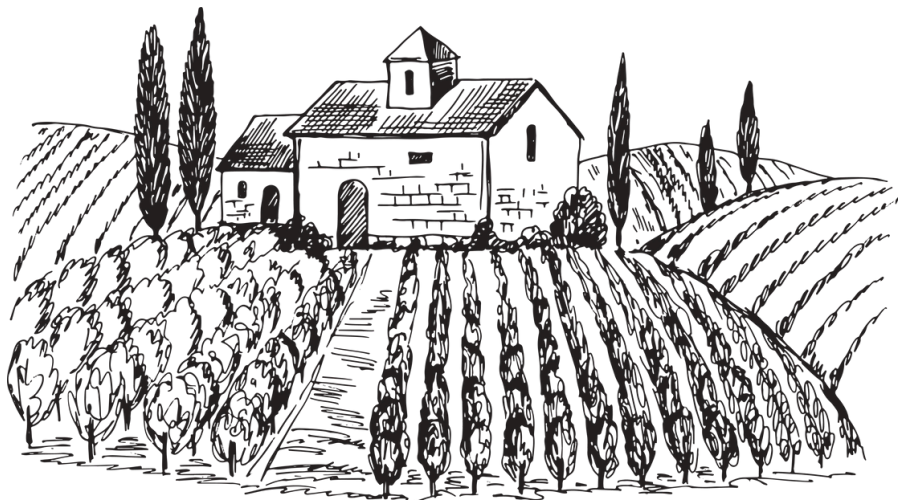
- **STELLE DI NOTTE IGT – TENUTA CAPARZO** 6.50 / 49.00
 - REBSORTE: SANGIOVESE
 - BESCHREIBUNG: BROMBEEREN | ERFRISCHENDE SÄURE | JUGENDLICHE TANNINE
 - FRISCHER TOSKANER MIT JUGENDLICHER STRUKTUR UND KNACKIGER FRUCHT. IDEAL ZU ANTIPASTI, PASTA ODER EINEM MILDEN PECORINO.



Wein KARTE

HAUBELI 50CL

| | |
|---------------------|-------|
| JOHANNISBERG | 27.00 |
| FECHY | 24.50 |
| FENDANT | 24.50 |



Wein KARTE



SCHWEIZ

GRAUBÜNDEN

- **MAIENFELDER BLAUBURGUNDER AOC GRAUBÜNDEN - WEINGUT SCHLOSS SALENEGG 2020 69.00** 

BESCHREIBUNG: ELEGANTER PINOT NOIR MIT AROMEN VON ROTEN BEEREN UND FEINER WÜRZE. PASST GUT ZU WILD UND KÄSE.

LUZERN

- **AOC LUZERN BLAUBURGUNDER - WEINGUT BISANG 2024 54.00** 


BESCHREIBUNG: FRUCHTIGER PINOT NOIR MIT NOTEN VON KIRSCH UND EINEM HAUCH VON GEWÜRZEN. IDEAL ZU PASTA UND HELLEM FLEISCH.

WAADT

- **GAMARET AOC LA CÔTE - LES TROIS TERRES 2018 89.00** 

BESCHREIBUNG: REIFER GAMARET MIT DUNKLER FRUCHT, WÜRZIGEM ABGANG UND TIEF.

WALLIS

- **AOC VALAIS PINOT NOIR - CAVE FIN BEC 2023 50.00** 

BESCHREIBUNG: VALAISER PINOT MIT FRISCHER KIRSCHFRUCHT UND HARMONISCHER STRUKTUR.


ZÜRICH

- **DER BESONDERE - NADINE SAXER 2023 59.00** 

BESCHREIBUNG: FRUCHTIG, WÜRZIG UND AUSGEWOGEN - IDEAL FÜR DEN ALLTAG.

- **NOBLER BLAUER ZÜRICH - NADINE SAXER 2023 59.00** 

BESCHREIBUNG: VIELSCHICHTIGER PINOT MIT TYPISCHER ZÜRICH-CHARAKTERISTIK.

- **NOBLER ROSÉ AOC ZÜRICH - NADINE SAXER 2023 51.00** 

BESCHREIBUNG: FRISCHER, BEERIGER ROSÉ MIT FEINER FRUCHTSÜSSE UND GUTEM TRINKFLUSS.

BIEL

- **BIELERSEE AOC SCHAFISER PINOT NOIR** 

DOMAINE VITICOLE DE LA VILLE DE BERNE 2023 61.00

BESCHREIBUNG: SAFTIGER PINOT MIT FRISCHER FRUCHT UND ELEGANTER STRUKTUR.

Wein KARTE



DEUTSCHLAND

RHEINGAU

- **EINS-ZWEI-ZERO CHARDONNAY ALKOHOLFREI LEITZ** 39.00 

BESCHREIBUNG: EIN ALKOHOLFREIER CHARDONNAY MIT FRISCHEN ZITRUSNOTEN UND EINEM HAUCH VON GRÜNEM APFEL. IDEAL ALS APERITIF ODER ZU LEICHTEN VORSPEISEN.

MOSEL

- **RIESLING VDP GUTSWEIN - WEINGUT WWE. DR. H. THANISCH 2022** 48.00 

BESCHREIBUNG: KLASSISCHER MOSEL-RIESLING MIT FEINER SÄURESTRUKTUR, AROMEN VON PFIRSICH UND APRIKOSE. PASST HERVORRAGEND ZU FISCHGERICHTEN.

ÖSTERREICH

BURGENLAND

- **GEMISCHTER SATZ SHAKE ME - WEINGUT LEITNER 2022** 62.00 
- VIELSCHICHTIGER GEMISCHTER SATZ MIT FLORALEN UND FRUCHTIGEN KOMPONENTEN.

- **ZWEIFELT HEIDEBODEN - WEINGUT LEITNER 2021** 49.00 
- REIFER ZWEIFELT MIT WÜRZE UND DUNKLER BEERENFRUCHT.

Wein KARTE



FRANKREICH

BOURGOGNE

- **BOURGOGNE BLANC AOC CUVÉE EDMÉ - MAISON CHAMPY 2022** 54.00



BESCHREIBUNG: ELEGANTER CHARDONNAY MIT NOTEN VON WEISSEN BLÜTEN UND EINEM HAUCH VON VANILLE. IDEAL ZU GEFLÜGEL UND CREMIGEN SAUCEN.

BORDEAUX

- **CÔTES DE BOURG AOP LE ROC DE CHÂTEAU PUYBARBE - CHÂTEAU PUYBARBE 2020** 42.00



BESCHREIBUNG: KRÄFTIGER ROTWEIN MIT AROMEN VON DUNKLEN BEEREN UND WÜRZIGEN NOTEN. PASST GUT ZU ROTEM FLEISCH.

LOIRE

- **SANCERRE AOC ROUGE - DOMAINE ROGER & DIDIER RAIMBAULT 2022** 51.00



BESCHREIBUNG: PINOT NOIR MIT FEINER FRUCHT UND ELEGANTER STRUKTUR. HERVORRAGEND ZU GEFLÜGEL UND MILDEM KÄSE.

Wein KARTE



ITALIEN

PIEMONTE

- **GAVI DOCG TERRAROSSA - LA ZERBA 2023** 51.00



BESCHREIBUNG: FRISCHER WEISSWEIN MIT NOTEN VON ZITRUSFRÜCHTEN UND WEISSEN BLÜTEN. IDEAL ALS APERITIF ODER ZU MEERESFRÜCHTEN.

VENETIEN

- **LUGANA DOC CAMPOVALENTINO - GIACOMO MONTRESOR 2024** 45.00



BESCHREIBUNG: AROMATISCHER WEISSWEIN MIT AROMEN VON PFIRSICH UND MANDELN. PASST GUT ZU FISCH UND HELLEM FLEISCH.

APULIEN

- **PRIMITIVO DI MANDURIA DOP - ARE - CAMPI DEANTERA 2022** 46.00



BESCHREIBUNG: VOLLMUNDIGER ROTWEIN MIT INTENSIVEN FRUCHTAROMEN UND WÜRZIGEN NOTEN. IDEAL ZU GEGRILLETEM FLEISCH.

EMILIA-ROMAGNA

- **COSTA DI ROSE SANGIOVESE RUBICONE IGT - UMBERTO CESARI 2024** 8.50 / 62.00



BESCHREIBUNG: EIN ELEGANTER UND FRUCHTBETONTER SANGIOVESE AUS DEM GEBIET RUBICONE MIT AROMEN VON KIRSCHEN, VEILCHEN UND EINEM HAUCH GEWÜRZ. GUT STRUKTURIERT MIT SANFTEN TANNINEN UND FRISCHER SÄURE – EIN VIELSEITIGER ESSENSBEGLEITER, BESONDERS ZU PASTA, PIZZA UND ANTIPASTI.

TOSKANA

- **CHIANTI CLASSICO DOCG - FATTORIA DI VALIANO 2021** 65.00



TYPISCHER CHIANTI MIT SAUERKIRSCHEN, KRÄUTERN UND SANFTEM TANNIN.

Wein KARTE



SPANIEN

RUEDA

- **RUEDA DO SAUVIGNON LIAS FINCA TRESOLMOS - BODEGAS GARCIAREVALO 2023** 40.00



BESCHREIBUNG: FRISCHER SAUVIGNON BLANC MIT AROMEN VON ZITRUSFRÜCHTEN UND TROPISCHEN NOTEN. PERFEKT ALS APERITIF.

VALENCIA

- **VALENCIA DO RESERVA MEGALA - BODEGAS ENGUERA 2021** 45.00



BESCHREIBUNG: KOMPLEXER ROTWEIN MIT AROMEN VON DUNKLEN FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN. PASST GUT ZU KRÄFTIGEN GERICHTEN.

PORTUGAL

DOURO

- **DOURO DOC ALTANO BRANCO - SYMINGTON FAMILY ESTATES 2023** 36.00



BESCHREIBUNG: FRISCHER WEISSWEIN MIT ZITRUSNOTEN UND MINERALISCHER ELEGANZ. IDEAL ZU FISCHGERICHTEN.

- **DOURO DOC ALTANO TINTO - SYMINGTON FAMILY ESTATES 2022** 37.00



BESCHREIBUNG: FRÜCHTIGER ROTWEIN MIT AROMEN VON ROTEN BEEREN UND FEINEN TANNINEN. PASST GUT ZU PASTA UND FLEISCHGERICHTEN.

Wein KARTE



USA

KALIFORNIEN

- **CHARDONNAY CALIFORNIA WOODHAVEN - WOODHAVEN CELLARS 2023** 34.00



BESCHREIBUNG: WEICHER CHARDONNAY MIT NOTEN VON TROPISCHEN FRÜCHTEN UND VANILLE. GUT ZU GEFLÜGEL UND CREMIGEN GERICHTEN.

- **CABERNET SAUVIGNON MVRK PASO ROBLES - THE HESS FAMILY ESTATES 2021** 90.00



BESCHREIBUNG: KRÄFTIGER ROTWEIN MIT AROMEN VON DUNKLEN BEEREN UND GEWÜRZEN. IDEAL ZU STEAK UND HERZHAFTEN GERICHTEN.

ARGENTINIEN

SALTA

- **AMALAYA VINO TINTO DE CORTE VALLE CALCHAQUÍ - BODEGA AMALAYA 2023** 42.00



BESCHREIBUNG: KRÄFTIGER PRIMITIVO MIT DUNKLER FRUCHT UND LEICHTER RESTSÜSSE.

SÜDAFRIKA

PAARL

- **CHARDONNAY WINE OF ORIGIN PAARL - GLEN CARLOU VINEYARDS 2022** 55.00



REIFER CHARDONNAY MIT NUANCEN VON HONIGMELONE UND EICHE.

Wein

KARTE



SCHAUMWEIN

ITALIEN

- **ROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC GOCCIA D'ORO, TREVISO**

7.00 / 48.00

BESCHRIEB: TROCKEN, SEHR FEINE UND BESTÄNDIGE PERLAGE



SÜSSWEIN

ITALIEN

- **MOSCATO D'ASTI DOCG AZIENDA AGRICOLA DEGIORGIS SERGIO,**
61.00

ORANGENBLÜTE | HARMONISCHES GLEICHGEWICHT VON SÜSSE UND SÄURE



Getränke KARTE



WARMES / GÜGS & SOFT

KAFFEE, ESPRESSO 4.70
LATTE MACCHIATO 5.50
SWISSALP (MILCHKAFFEE) 5.50
CAPPUCCINO 5.50
OVOMALTINE / SCHOKOLADE WARM / KALT 5.30
PUNSCH APFEL, ORANGE, WALDBEEREN 5.30
TEE SIROCCO (VERSCHIEDENE SORTEN) 5.30
MILCH WARM / KALT 30 CL 4.00
RAHMZUSCHLAG FÜR MÉLANGE 1.00
GLÜHWEIN 6.50

KAFFEE MIT GÜGS

HÜTTENZAUBERKAFFEE MIT VIEILLE POIRE 4 CL 8.50
KAFFEE EIGERNORDWAND MIT ZIMTLIKÖR 4 CL 8.50
KAFFEE WETTERHORN MIT HAUSMISCHUNG ZWETSCHGEN,
AMARETTO, RUM 4 CL 8.50
KAFFEE MÄTTENBERG MIT HASELNUSSLIKÖR 4 CL 8.50
SCHÜMLI-PFLÜMLI 4 CL 8.50
KAFFEE AMARETTO 4 CL 8.50
KAFFEE BAILEYS 4 CL 8.50
CORRETTO GRAPPA 4 CL 6.50
KAFFEE FERTIG | KAFFEE LUZ 4 CL 6.50
CARAJILLO 2 CL 6.50

OFFEN

EISTEE | COCA-COLA | SPRITE | FANTA | APFELSCHORLEY
20CL 3.50 30CL 5.00 50CL 6.50

HUUS ICETEA

20CL 5.00 30CL 6.50 50CL 7.30

FLASCHEN:

COCA COLA ZERO | RIVELLA ROT / BLAU 33 CL 5.00

TONIC WATER 20CL 5.00
ORANGENSAFT 20CL 5.00
TROJKA ENERGY 25CL 5.00
REDBULL 25CL 6.00

EIGERWASSER MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE

30CL 2.50
4.25CL 5.00
75CL 7.00

Getränke KARTE



APERERO / SCHNAPS

APERITIFS

MARTINI BIANCO, MARTINI ROSSO, CAMPARI, CYNAR 15%, 25%, 18
VOL.% 4 CL 7.00

RAMAZOTTI 30 VOL.% 4 CL 7.00

APPENZELLER ALPENBITTER 29 VOL.% 4 CL 7.00

ZUSATZ MINERAL, ORANGENSAFT 10 CL 2.00

GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS / SAUER 8.50

HUGO 12.50

APERITIVO SPRITZ 12.50



SPIRITUOSEN

OBSTLER, CHRÜTER, PFLÜMLI, KIRSCH, ZWETSCHGEN, WILLIAMS
37.5-40 VOL.% 2 CL 5.00

VIEILLE PRUNE / POIRE 37.5-40 VOL.% 2 CL 8.50

GOLD LABEL 40 VOL.% 4 CL 8.00

GORDONS GIN 40 VOL.% 4 CL 8.00

XELLENT GIN 40 VOL.% 4 CL 11.00

XELLENT VODKA 40 VOL.% 4 CL 11.00

GREY GOOSE VODKA 40 VOL.% 4 CL 12.00

PURE TROJKA 40 VOL.% 4 CL 8.00

BLUE TROJKA 20 VOL.% 4 CL 8.00

GREEN TROJKA 17 VOL.% 4 CL 8.00

ZUSATZ MINERAL, COLA ODER ORANGENSAFT 10 CL 2.00

ZUSATZ TONIC, BITTER LEMON 20 CL 3.00

SHOTS

BÜNDNER RÖTELI, 22 VOL.% 2 CL 5.00

APPENZELLER 29 VOL.% 2 CL 5.00

GRÜNER-,BLAUER- ODER WEISSER VODKA 17 VOL.% 2 CL 5.00

DIGESTIF

GRAPPA PAESANELLA 41 VOL.% 2 CL 9.00

AMARONE, MOSCATO, BAROLO

BRANDY UND COGNAC

RÉMY MARTIN VSOP 40 VOL.% 2 CL 8.50

Getränke KARTE



BIER & APFELWEIN

OFFEN

EICHHOF LAGER / PANACHÉ 4.8 VOL.%
20CL 4.00 30CL 5.00 50CL 6.50

BIRRA MORETTI 4.6 VOL.%
20CL 4.50 30CL 5.50 50CL 7.00

FLASCHEN:

CALANDA GLATSCH BÜGELBIER 4.9 VOL.% 40CL 6.50
RUGENBRÄU ZWICKEL NATURTRÜB 4.8 VOL.% 50 CL 7.00
ERDINGER URWEISSE 5.6 VOL.% 50CL 8.00
ERDINGER ALKOHOLFREI 0.4 VOL.% 50CL 7.50
CALANDA ALKOHOLFREI 0.0 VOL.% 33CL 5.50
MÖHL APFELWEIN TRÜB MIT
UND OHNE ALKOHOL 4.8 VOL.% 50CL 7.00



DEINEN TISCH
FÜR DAS
NÄCHSTE MAL
RESERVIEREN?

