

## Weine im Offenausschank

<u>Schaumweine</u>	Idl
Charme Spumante Angelo Delea, Losone	8.00
Taishi Royal	15.00
Kir Royal	15.00
Aperol Sprizz	15.00
Hugo	12.00
Hugo Blue Blue Curacao, Citro und Schaumwein	12.00
<u>Weissweine</u>	
Tartegnin Grand Cru Auberjonois	5.20
„Mon Blanc“ AOC Lafnetscha, Riesling x Sylvaner, Pinot Gris, Chasselas Cave Papillon, Salgesch	7.00
„Il Sauvignon“ DOC Sauvignon Blanc Angelo Delea, Losone	7.70
<u>Rosé</u>	
Œil de Perdrix AOC Cave Papillon Salgesch	8.50
<u>Rotweine</u>	
Bardonnex AOC, Gamaret, Garanoir, Cabarnet, Merlot Domaine de Verbant, Genève	5.20
„Sommernachtstraum“ Pinot Noir AOC Cave Papillon, Salgesch	7.90
„Giornico Riserva Oro“ Merlot del Ticino DOC Feliciano Gialdi Mendrisio	9.50
<u>Sake 日本酒</u>	Vol. %
Jumaishu Ozeki	14.8% 6.00
Shochikubai Kyoto	13.5% 6.50
Homare Kirin Junmai Daiginjo	15.6% 13.00
Rihaku Junmai	14.8% 13.50

## Bier und alkoholfreie Getränke

<u>Bier Schweiz</u>	Vol%		
Stange Gurten Bäre Gold	5.2%	30cl	4.50
Herrgöttli Gurten Bäre Gold	5.2%	20cl	3.90
Grosses Gurten Bäre Gold	5.2%	50cl	6.50
Feldschlösschen Braufrisch (naturtrüeb)	5%	33cl	5.30
Gurten Bäre Gold	5.2%	33cl	5.30
Feldschlösschen Alkoholfrei		33cl	4.80
<u>Bier International</u>	Vol%		
Kirin Ichiban Lager Biru	5%	33cl	7.00
Asahi Super Dry	5%	33cl	7.00
Sapporo	4.7%	33cl	7.00
„Iki Yuzu“ Organisches Bier	4.5%	33cl	7.00
Carlsberg	5%	33cl	5.40
Schneider Weisse	5.4%	50cl	7.90
Somerby Apple Original	4.5%	33cl	5.30
Brooklyn Lager	5.2%	33cl	7.00
<u>Mineralwasser und Süssgetränke</u>			
Berner Wasser mit / ohne Kohlensäure		30cl	4.00
Berner Wasser mit / ohne Kohlensäure		50cl	5.00
Berner Wasser mit / ohne Kohlensäure		100cl	8.50
Coca-Cola, Cola Zero		33cl	4.70
Nestea Eistee		33cl	4.40
Elmer Citro		33cl	4.70
Fanta Orange		33cl	4.70
Rivella rot, blau,		33cl	4.70
Süssmost, Apfelschorle		33cl	4.70
Schweppes Ginger Ale		20cl	4.70
Orangensaft, Tomatensaft		20cl	4.70
San Pellegrino Bitter		10cl	4.00
Sirup		20cl	1.80
<u>Heisse Getränke</u>			
Kaffee, Espresso, Milchkaffee			4.30
Doppelter Espresso			5.80
Cappuccino			5.30
Latte Macchiato			5.50
Ovomaltine, Schokolade		20cl	4.20
Milch warm / kalt		20cl	4.00
Tee Tasse			4.30
Jasmine Cha Itoen			6.50
Sen-Cha - japanischer Grüntee			6.50
Hochi-Cha – japanischer Grüntee geräuchert			6.80
<b>Säntis Cream Swiss Kaffee</b>			<b>12.50</b>
<u>Café Gourmand</u>			
Kaffee, Espresso, Cappuccino oder Tee mit kleinen süssen Knabbereien			6.50

## Aperitifs und Brände

<u>Aperitifs</u>	Vol%			
Umeshu Choya	10%	4cl	12.00	
Umeshu Kishu Ume Iri Choya	15%	4cl	16.00	
Martini bianco	15%	4cl	7.00	
*Cynar	16.5%	4cl	7.00	
*Campari	23%	4cl	7.00	
*mit Orangensaft			9.50	
Cinzano	16%	4cl	7.00	
Rossi	16%	4cl	7.00	
Pastis 51	45%	4cl	7.60	

<u>Brände</u>	Vol%			
Alte Emmentaler Zwetschge	40%	2cl	8.50	
“Emmegnac”	40%	2cl	9.00	
“Berner Rose” Apfelbrand, Bruni	40%	2cl	9.50	
Fine Gravensteiner	41%	2cl	8.00	
Kirsch Studer	41%	2cl	8.80	
Williams Studer	41%	2cl	9.00	
Fine Coing	41%	2cl	8.50	
Fine Damaszerer	42%	2cl	10.50	
Absinthe Duplais Verte	68%	2cl	11.00	
Rémy Martin VSOP	40%	2cl	12.00	
Marc de Bourgogne	40%	2cl	7.00	
Calvados “Morin”	40%	2cl	9.00	
Vieille Prune Dessert, Säntis Spirits	40%	2cl	8.50	

<u>Grappa</u>	Vol%			
Grap-Pinot, Rebbau Spiez	42%	2cl	6.70	
Grap-Bianca, Rebbau Spiez	42%	2cl	6.70	
Grappino di Moscato, Bruni Amsoldingen	40%	2cl	9.00	
Grappa Speciale, Plozza, Brusio	41%	2cl	9.00	
Grappa Quatromani Barrique, Delea,	43%	2cl	14.00	

<u>Gin</u>	Vol%			
Matte Dry Gin	32.7%	2cl	9.00	
		4cl	15.00	
Matte Meister Gin	32.7%	2cl	9.00	
		4cl	15.00	
Matte Sloe Gin	32.7%	2cl	9.00	
		4cl	15.00	
Gordon's Gin	37.5%	2cl	8.50	

## Whisky und Digestifs

<u>Whisky Schweiz</u>	Vol%			
Säntis Malt Swiss Highlander Single Malt, Old Oak Beer Casks	40%	2cl	8.00	
		4cl	14.00	
Säntis Malt Swiss Highlander Cask Strength Peated Malt	52%	2cl	11.50	
		4cl	21.00	
Säntis Malt “Edition Snow White II” Kirschen & Glühbier Finish	48%	2cl	13.00	
		4cl	24.00	
Säntis Malt “Alpstein Edition X” Pinot Noir Cask Finish	48%	2cl	13.00	
		4cl	24.00	
Säntis Malt Föhnsturm	46%	2cl	13.00	
		4cl	24.00	
Säntis Cream Swiss Highlander Malt and Cream	18%	2cl	8.00	
		4cl	14.00	
Old River Whisky Swiss Barrique Classic Matter-Luginbühl, Kallnach	45%	2cl	13.00	
		4cl	24.00	
Whisky Castle, Smoke Barley Käser, Elfingen	43%	2cl	13.00	
		4cl	24.00	
Whisky Castle, Smoke Spelt Käser, Elfingen	43%	2cl	14.00	
		4cl	26.00	

<u>Whisky Japan</u>	Vol%			
Nikka Coffey	45%	2cl	12.00	
Japanischer Single Grain Whisky		4cl	22.00	
Kirin Fuji-Sanroku	43%	2cl	13.00	
Japanischer Single Malt Whisky		4cl	24.00	
Suntory Hibiki Harmony 17 Years Blended Whisky	43%	2cl	14.00	
		4cl	26.00	
Togouchi 12 Years	40%	2cl	13.00	
Japanischer Blended Whisky		4cl	24.00	
The Hakushu Suntory 12 Years Pure Malt Whisky	43%	2cl	19.00	
		4cl	35.00	

<u>Whisky Schottland / USA</u>	Vol%			
J & B Scotch Whisky	40%	4cl	11.00	
Glenfiddich 12yr Single Malt Whisky	40%	4cl	14.00	
Jack Daniels Bourbon Whisky	40%	4cl	10.00	
Canadien Club	40%	4cl	11.00	

<u>Diverse</u>	Vol%			
Peppes Ingwerer Likör	24%	2cl	8.00	
		4cl	14.00	
Peppes Gingwerer Likör	32%	2cl	8.00	
		4cl	14.00	
Grand-Marnier	40%	2cl	8.50	
Amaretto Disaronno	28%	4cl	9.00	
Fernet Branca	40%	2cl	7.00	
Appenzeller	29%	2cl	7.40	
Sierra Tequilla	38%	4cl	8.50	
Wodka Moskovskaya	40%	4cl	7.50	
Bacardi Black / White	37.5%	4cl	8.50	

### **All around the clock**

(24 Stunden erhältlich)

Sandwiches im Maisbrötchen, garniert mit Blattsalat (Schinken, Käse oder Salami)	7.00
Sandwiches im Maisbrötchen, garniert mit Blattsalat (Bündnerfleisch oder Rohschinken)	9.50
Aufschnitteller mit Schinken, Salami, Brot und Butter	12.00
Auswahl verschiedener Käsesorten	15.00
Bündnerteller Bündnerfleisch und Rohschinken	18.00
Tagessuppe (unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über das Tagesangebot)	7.50

### **Kleine Desserts für den Gluscht**

Trilogie unserer Früchtesorbets	6.50
Eine Kugel Kokosnussglace mit einem Schuss Frangelico	7.50
Sorbet Ninja (Zitronensorbet mit Choya-Likör)	8.50
Frischer Fruchtsalat	9.50
mit Kirsch verfeinert	+ 3.00
mit Schlagrahm	+ 1.00

### **Glace und Sorbets**

Glace pro Kugel	3.50
Schlagrahm	+ 1.00
Vanille, Espresso-Krokant, Schokolade, weisse Schokolade, Kokosnuss, Grüntee*, schwarzer Sesam*	
Sorbets pro Kugel	3.50
Mango, Apfel, Zitrone, Himbeer-Erdbeer, Litschi-Nori*	

\* Diese Glacearomen werden aus cremiger Bergmilch nach unserer Rezeptur durch „Premium Mountain Ice-Cream, Gstaad“ hergestellt.

### **Fleischdeklaration**

Unsere Fleischdeklaration, sowie Hinweise zu allergenen Stoffen und Zutaten finden Sie in unserer grossen Speisekarte.

## Cocktails

### Soursdrinks

<i>Whiskey Sour</i>	12.00
<i>Jack Daniels Whiskey mit Zitronensaft</i>	
<i>Amaretto Sour</i>	14.00
<i>Amaretto mit Zitronen und Orangensaft</i>	
<i>Mojito</i>	12.50
<i>Weisser Rum mit Limetten und Minze</i>	
<i>Caipirinha</i>	12.50
<i>Cachaca do Brasil mit Limetten</i>	
<i>Gin Fizz</i>	10.00
<i>Gordons Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und Mineralwasser</i>	
<i>Bronx</i>	12.50
<i>Gin, Martini, Cinzano, Grand Marnier und Orangensaft</i>	

### Longdrinks

<i>Cuba Libre</i>	12.50
<i>Schwarzer Rum mit Limetten und Cola</i>	
<i>Bacardi Cola</i>	12.00
<i>Weisser Rum mit Cola</i>	
<i>Gin Tonic</i>	12.50
<i>Gordons Gin mit Schweppes Tonic</i>	
<i>Long Island Ice Tea</i>	16.00
<i>Vodka, Tequilla, Gin, weisser Rum, Grand Marnier mit Zitronensaft und Cola</i>	
<i>Blue Long Island Ice Tea</i>	16.00
<i>Vodka, Tequilla, Rum weiss, Gin und Blue Curacao</i>	
<i>Screwdriver</i>	12.50
<i>Vodka und Orangensaft</i>	

### Mix Drinks

<i>Margarita</i>	10.50
<i>Tequilla, Grand Marnier und Zitronensaft</i>	
<i>Tequilla Sunrise</i>	12.50
<i>Tequilla, Zitronensaft, Orangensaft und Grenadinesirup</i>	
<i>Venetian Sunset</i>	13.00
<i>Martini, Gin, Campari und Grand Marnier</i>	
<i>Ambispecial</i>	16.00
<i>Rum schwarz und weiss, Apricot Brandy, Maraschino, Himbeersirup, Limetten und Orangensaft</i>	

## Drinks ohne Alkohol

<i>Nojito</i>	7.50
<i>Citro und Mineralwasser mit Minzblätter und Limette</i>	
<i>Lemon Coler</i>	7.00
<i>Tonic Water, Grenadine Sirup und Zitronensaft</i>	
<i>Palermo</i>	7.00
<i>Sanbitter, Bitterlemon und Zitronensaft</i>	
<i>Sunny</i>	7.00
<i>Sanbitter und Orangensaft</i>	