

## **WILLKOMMEN IN DER CAPTAIN'S BAR**

Sehr geehrte Damen und Herren, geniessen Sie bei uns erholsame und entspannte Momente, lassen Sie die Seele baumeln und tauchen Sie in die bezaubernde Welt der Bargetränke ein.

Gerne möchten wir Sie auf die grosse Auswahl an einzigartigen und hervorragenden Whiskys aufmerksam machen.

Mit grosser Hingabe werden Sie von unseren Servicemitarbeitern beraten.

Ihre Gastgeber  
Roger Wyrsh & Francis Nova  
und das gesamte Team des Belvédère Strandhotel

### **ZIGARREN**

Eine grosszügige Zigarrenauswahl finden Sie in unserem gemütlichen Fumoir, gleich neben der Réception.

**Probieren Sie unsere exklusive Belvédère Zigarre in unserem Fumoir oder auf der Terrasse der Captain's Bar.**

### **SNACKKARTE**

Auf Seite 3 finden Sie leckere Snacks und ausgewählte Speisen vom Apéro über Flammkuchen bis zum Dessert, die Ihren Besuch in der Captain's Bar kulinarisch abrunden.

### **WEINKARTE**

Zögern sie nicht, unsere Barmitarbeiter um die Weinkarte zu bitten. Sie finden darin eine grössere Auswahl an Offenweinen sowie eine erlesene Auswahl von über 600 verschiedenen hochwertigen Tropfen aus Europa und der neuen Welt.

Falls gewünscht dürfen Sie natürlich gerne auch schon ihren Wein als Begleitung zum Dinner auswählen.

### **WHISKY – TASTING (AB 16.00 UHR)**

Geniessen sie 2x 2cl von individuell auserlesenen Whiskys, individuell abgestimmt auf ihre Wünsche oder Interessen. Das Tasting ist ebenfalls möglich mit Rum und Gin.

#### **Fragen sie unsere Barmitarbeiter**

Das Gesetz verbietet den Verkauf Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige, gemäss Aushang an der Bar.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt

## CAPTAIN'S MENU

SPEISEN	3
OFFENWEINE & APÉRITIFS	9
APERITIFS   BITTERS	10
BIER	10
COCKTAILS	11
SIGNATURE DRINKS	11
MOCKTAILS	11
SPARKLINGS	12
CLASSICS	12
FANCY DRINKS	12
SOURS   FIZZES	13
LONG DRINKS	13
AFTER DINNER COCKTAILS	13
GIN	14
RUM	14
VODKA	16
ABSINTH	16
TEQUILA   MEZCAL	16
LIKÖRE	17
COGNAC   BRANDY	17
ARMAGNAC	17
GRAPPA	18
OBSTBRAND	18
WHISKY	19
SCHWEIZ	19
USA	19
SINGLE MALT – SCHOTTLAND	20
IRLAND	23
JAPAN	24
MINERALWASSER   SÜSSGETRÄNKE	25
FRUCHTSÄFTE	25
WARME GETRÄNKE	26

## SPEISEN

Täglich von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr (letzte Bestellung)

### APÉRO

Geröstete Mandeln <sup>3</sup>	8.5
Eingelegte Kalamata Oliven <sup>3/4</sup>	8.5

### SNACKS

Aperoplattli Belvédère	32
Trockenfleisch   Alpkäse   gepickeltes Gemüse Trüffelbutter   Bauernbaguette <sup>1/2</sup>	
Sussskartoffel-Stäbchen <b>oder</b> Pommes Frites	15
Trüffel-Mayonnaise <sup>3</sup>	
Sommersalat	14.5
Erdbeer   Spargel   Basilikumdressing <sup>4</sup>	
Belvédère Rindstatar vom BEO Beef	28 / 39
Avocado   Tomate   Brioche <sup>1/2</sup>	
Captain's Burger	38
BEO Beef   Appenberger Käse Zwiebelkonfiture   süss-saure Gurke   Chili-Mayonnaise Cole-Slaw   Pommes Frites <sup>1/2</sup>	
Cordon Bleu vom Schwein	48
nach Art des Küchenchefs   Kartoffel   Lauch <sup>1/2</sup>	
Salatschüssel - zum Teilen zu zweit	18
Salatkerne   Croutons   Gartengemüse <sup>1/4</sup>	
Add-on grillierte Riesencrevetten	+12
Add-on knusprige Pouletstreifen <sup>1</sup>	+9.5
Add-on Tempura-Gemüse <sup>1/4</sup>	+8
Hausgemachter Pilz Dashi	22
Udon Nudeln   Frühlingszwiebeln <sup>1/4</sup>	
Add-on grillierte Riesencrevetten	+12
Add-on knusprige Pouletstreifen <sup>1</sup>	+9.5
Add-on Tempura-Gemüse <sup>1/4</sup>	+8

### FLAMMKUCHEN

Klassisch	18
Crème Fraiche   Speck   Frühlingszwiebeln <sup>1/2</sup>	
Saison	22
Crème Fraiche   Tomaten   Basilikum Marbacher Büffelmozzarella <sup>1/2</sup>	
Vegetarisch	18
Crème Fraîche   Gemusestreifen   Käse <sup>1/2/3</sup>	
Lachs	21
Crème Fraîche   Rauchlachs   Fruhlingszwiebeln   Dill <sup>1/2</sup>	
Süss	18
Crème Fraîche   Apfel   Zimt <sup>1/2/3</sup>	

## HAUSGEMACHTE DESSERTS & GLACÉS

3 Sorten Schweizer Käse von Jumi Früchtesenf   Früchtebrot <sup>1/2/3</sup>	<b>16</b>
Coupe Belvédère vegane Schokoladenglacé   Kokosnussglacé   Mangosorbet Nusscrumble <sup>4</sup>	<b>16</b>
Belvédère Eiskaffee Kaffeeglacé   Kahlúa   Rahm   Brätzeli <sup>1/2</sup>	<b>16</b>
Coupe Dänemark Vanilleglacé   Rahm   Schokoladensauce   Brätzeli <sup>1/2</sup>	<b>16</b>
Mini Crème brûlée   hauseigener Rosmarin <sup>2/3</sup>	<b>8.5</b>
1 Stück hausgemachter Kuchen aus der Vitrine	<b>6.5</b>

### Hausgemachte Glacé & Sorbet nach Wahl

#### Glacéaromen <sup>2/3</sup>

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Buttermilch | Kaffee

#### Vegane Glacéaromen <sup>4</sup>

Kokosnuss | Schokolade | Sesam

#### Sorbetaromen <sup>4</sup>

Minze-Limette | Himbeer | Rhabarber-Ingwer | Mango | Yuzu

1. Kugel	<b>5</b>
pro zusätzliche Kugel	<b>3</b>
mit Rahm <sup>2/3</sup>	<b>2</b>

Gerne informieren wir Sie über unsere aktuellen Aromen.

Wir weisen Sie darauf hin, dass in unserer Küche Zutaten wie Nüsse, Meeresfrüchte, Lupine sowie sämtliche Allergene oder Milchprodukte und daraus hergestellte Erzeugnisse verwendet werden. Daher können Spuren in jedem Gericht nicht ausgeschlossen werden. Unsere Gerichte können weiter auch Gluten und/oder Laktose enthalten. Falls Sie an Allergien oder anderen Unverträglichkeiten leiden bitten wir Sie, uns darüber zu informieren.

Abänderungen der Gerichte können nach Aufwand verrechnet werden.

1 = enthält Gluten 2 = Laktose 3 = vegetarisch 4 = vegan

Preise in CHF inklusive MwSt.

## MENU

Tous les jours de 12h00 à 22h00 (dernière commande)

### APÉRO

Amandes grillées <sup>3</sup>	8.5
Olives Kalamata marinées <sup>3/4</sup>	8.5

### SNACKS

Plateau apéritif Belvédère viande séchée   fromage d'alpage   légumes marinés beurre à la truffe   baguette <sup>1/2</sup>	32
Bâtonnets de patates douces <b>ou</b> pommes frites mayonnaise à la truffe <sup>3</sup>	15
Salade d'été fraise   asperge   vinaigrette au basilic <sup>4</sup>	14.5
Tartare de bœuf BEO Belvédère avocat   tomate   brioche <sup>1/2</sup>	28 / 39
Belvédère Burger bœuf BEO   fromage d'Appenberg confit d'oignons   concombre aigre-doux mayonnaise au chili   salade de chou   pommes frites <sup>1/2</sup>	38
Cordon Bleu de porc façon du chef de cuisine Pommes de terre   poireau <sup>1/2</sup>	48
Bol de salade – à partager Grains   croûtons   légumes du jardin <sup>1/2/3</sup>	18
à ajouter crevettes géantes	+12
à ajouter poulet croustillant <sup>1</sup>	+9.5
à ajouter légumes tempura <sup>1/4</sup>	+8
dashi au champignons fait maison nouilles udon   oignon de mai <sup>1/4</sup>	22
à ajouter crevettes géantes	+12
à ajouter poulet croustillant <sup>1</sup>	+9.5
à ajouter légumes tempura <sup>1/4</sup>	+8

### TARTES FLAMBÉES

Classique crème fraîche   lardon   oignon de mai <sup>1/2</sup>	18
Saison Crème fraîche   tomate   basilic mozzarella de buffle de Marbach <sup>1/2</sup>	22
Végétarien crème fraîche   julienne de légumes   fromage <sup>1/2/3</sup>	18
Saumon crème fraîche   saumon fumé   oignon de mai   aneth <sup>1/2</sup>	21
Doux crème fraîche   pomme   cannelle <sup>1/2/3</sup>	18

## DESSERTS & GLACES FAIT MAISON

3 sortes de fromage suisse de Jumi pain aux fruits fait maison   moutarde aux fruits <sup>1/2/3</sup>	<b>16</b>
Coupe Belvédère Glace au chocolat végan   glace à la noix de coco sorbet de mangue   crumble de noix <sup>4</sup>	<b>16</b>
Café glacé Belvédère Glace café   Kahlúa   crème chantilly   bricelet <sup>1/2</sup>	<b>16</b>
Coupe Danemark Glace vanille   crème chantilly   sauce au chocolat   bricelet <sup>1/2</sup>	<b>16</b>
Petit crème brûlée   romarin de notre jardin <sup>2/3</sup>	<b>8.5</b>
1 pièce de gâteau fait maison de notre vitrine	<b>6.5</b>

### Glaces et sorbets fait maison à choix

#### Aromes de glace <sup>2/3</sup>

Vanille | fraise | chocolat | babeurre | café

#### Aromes de glace végan <sup>4</sup>

Noix de coco | chocolat | sésame

#### Aromes de sorbets <sup>4</sup>

Menthe-limette | framboise | rhubarbe-gingembre  
mangue | yuzu

1ère boule	<b>5</b>
boule supplémentaire	<b>3</b>
avec crème chantilly <sup>2/3</sup>	<b>2</b>

Nous aimerons vous informer que nos cuisiniers utilisent des ingrédients tels que les noix, des fruits de mer, des lupins et d'autres allergènes ou produits laitiers sont procédés. Des traces ne peuvent donc pas être complètement exclues. En outre, il est possible que nos plats contiennent du gluten et/ou du lactose. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance, nous vous prions d'en informer notre personnel.

Changements des plats sont facturés en fonction de l'effort.

1 = Gluten 2 = lactose 3 = végétarien 4 = végan

Prix en CHF, TVA inclus

## MENU

Available 12:00 p.m. to 10:00 p.m. (last order)

## APÉRO

Roasted almonds <sup>3</sup>	8.5
Pickled olives Kalamata <sup>3/4</sup>	8.5

## SNACKS

Aperitif platter Belvédère dried meat variation   alpine cheese   pickled vegetables truffle butter   baguette <sup>1/2</sup>	32
Sweet potato sticks <b>or</b> French fries truffle mayonnaise <sup>3</sup>	15
Summer salad strawberry   asparagus   basil dressing <sup>4</sup>	14.5
Belvédère BEO beef tatar avocado   tomato   brioche <sup>1/2</sup>	28 / 39
Belvédère burger BEO beef   Appenberg cheese onion marmalade   sweet and sour cucumber chili mayonnaise   cabbage salad   French fries <sup>1/2</sup>	38
Porc cordon bleu chef's style potato   leek <sup>1/2</sup>	48
Salad bowl – to share for two people kernel   croutons   garden vegetables <sup>1/2/3</sup>	18
add-on grilled prawns	+12
add-on crispy chicken <sup>1</sup>	+9.5
add-on tempura vegetables <sup>1/4</sup>	+8
homemade mushroom dashi udon noodles   spring onion <sup>1/4</sup>	22
add-on grilled prawns	+12
add-on crispy chicken <sup>1</sup>	+9.5
add-on tempura vegetables <sup>1/4</sup>	+8

## TARTE FLAMBEE

Classic crème fraîche   bacon   spring onion <sup>1/2</sup>	18
Seasonal crème fraîche   tomato   basil buffalo mozzarella from Marbach <sup>1/2</sup>	22
Vegetarian crème fraîche   vegetables strips   cheese <sup>1/2/3</sup>	18
Salmon crème fraîche   smoked salmon   spring onion   dill <sup>1/2</sup>	21
Sweet crème fraîche   apple   cinnamon <sup>1/2/3</sup>	18

## HOMEMADE DESSERTS & ICE CREAMS

3 kinds of Swiss cheese from Jumi homemade fruit bread   fruit mustard <sup>1/2/3</sup>	<b>16</b>
Coupe Belvédère vegan chocolate ice cream   coconut ice cream mango sorbet   nut crumble <sup>4</sup>	<b>16</b>
Belvédère ice coffee coffee ice cream   Kahlúa   whipped cream   bricelet <sup>1/2</sup>	<b>16</b>
Coupe Denmark vanilla ice cream   whipped cream chocolate sauce   bricelet <sup>1/2</sup>	<b>16</b>
Mini crème brûlée   rosemary from our garden <sup>2/3</sup>	<b>8.5</b>
1 piece of homemade cake from the display	<b>6.5</b>

### Homemade ice creams & sorbets of your choice

#### Ice cream flavours <sup>2/3</sup>

Vanilla | strawberry | chocolate | buttermilk | coffee

#### Vegan ice cream flavours <sup>4</sup>

coconut | chocolate | sesame

#### Sorbet flavours <sup>4</sup>

mint-lime | raspberry | rhubarb-ginger | mango | yuzu

1. scoop	<b>5</b>
additional scoop	<b>3</b>
with whipped cream <sup>2/3</sup>	<b>2</b>

We would like to inform you, that products such as nuts, seafood, lupines and other allergens like dairy products are processed in our kitchen. Therefore, small traces cannot be completely ruled out. If you suffer from any kind of allergy or intolerance, please inform our staff.

Modifications of dishes will be charged according by effort expended.

1 = gluten 2 = lactose 3 = vegetarian 4 = vegan

Prices in CHF incl. VAT

## OFFENWEINE & APÉRITIFS

### OFFENWEINE

#### WEISSWEIN 10cl

**Spiezer « Esprit » 2022 10**

Riesling-Sylvaner, Viognier  
Rebbau Spiez Genossenschaft, Spiez, Schweiz

**La Capitaine blanc 2023 11**

Chasselas, Chardonnay  
Domaine La Capitaine, Gland, Waadt, Schweiz

#### ROTWEIN

**Spiezer « Himmelsleiter » 2022 13**

Cabernet Jura, Merlot  
Rebbau Spiez Genossenschaft

**La Capitaine rouge 2022 11**

Gamaret, Garanoir, Gamay, Diolinoir  
Domaine La Capitaine, Gland, Waadt, Schweiz

#### SCHAUMWEIN

**Prosecco 10**

Glera  
Luna Argenta, Italien

**Azzerio Rosé 0.0% 9**

Pinot Noir

**Champagne « Perrier Jouët » 16**

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay  
Perrier Jouët, Champagne, Frankreich

### APÉRITIFS

**Aperol Spritz 14**

Aperol | Weisswein oder Prosecco

**Hugo 14**

Prosecco | Holunderblütensirup | Minze | Limette

**Virgin Gin & Tonic 16**

Tanqueray Gin 0.00% | Fever tree Tonic

## APERITIFS | BITTERS

		4 cl
<b>Martinazzi</b>	22%	<b>9.5</b>
<b>Cynar</b>	16.5%	<b>9</b>
<b>Vermouth bianco Mulassano</b>	18%	<b>9</b>
<b>Vermouth rosso Antika Formular</b>	16,5%	<b>9</b>
<b>Lillet Blanc</b>	17%	<b>8.5</b>
<b>Appenzeller</b>	29%	<b>10</b>
<b>Ramazotti</b>	30%	<b>10</b>
<b>Amaro Montenegro</b>	23%	<b>10.5</b>
<b>Noilly Prat</b>	18%	<b>8.5</b>
<b>Pastis 51</b>	45%	<b>12</b>
<b>Sherry Tio Pepe</b>	15%	<b>8.5</b>
<b>Sanbittè (ohne Alkohol), 10cl</b>		<b>7</b>
jeweils mit Orangensaft		<b>+3.5</b>

## BIER

### VOM FASS

<b>Feldschlösschen Hopfenperle</b>	20 cl	<b>5</b>
	30 cl	<b>5.5</b>
	50 cl	<b>8.5</b>
<b>Valaisanne Zwickelbier</b>	40 cl	<b>7</b>
	50 cl	<b>8.5</b>
<b>Feldschlösschen dunkel</b>	20 cl	<b>5</b>
	30 cl	<b>5.5</b>
	50 cl	<b>8.5</b>

### FLASCHENQUALITÄT

<b>Valaisanne sans alcool</b>		33 cl	<b>6.8</b>
<b>Simmentaler Märzen Bier</b>	5%	33 cl	<b>8.5</b>
<b>Simmentaler Mountain Pale Ale</b>	5.3%	33 cl	<b>8.5</b>
<b>Schneider Weisse Original</b>	5.4%	50 cl	<b>8.5</b>

## COCKTAILS

### SIGNATURE DRINKS

<b>Umami</b>	18
Vodka   Birnensirup   Salzkaramelsirup   Zitronensaft Sanbitter   Ginger Beer	
<b>Belvédère-Special</b>	18
Gin   Cointreau   Erdbeerpüree   Orangensaft	
<b>French Honey</b>	18
Gin   Holunderblütenlikör   Honigsirup   Limettensaft Champagner	
<b>Portomania</b>	18
Weisser Portwein   Vodka   Wild Berry Tonic   Prosecco	
<b>Tropical Spritz</b>	16
Aperol   Limettensaft   Passionsfruchtsirup   Ginger Beer	
<b>Wild Berry Lillet</b>	16
Lillet Blanc   Crème de Cassis   Wild Berry Tonic	

### MOCKTAILS

<b>The Crazy Pear</b>	15
Birnensirup   Salzkaramelsirup   Zitronensaft   Sanbitter Ginger Beer	
<b>Award Winner: 2. Platz</b> <b>Kategorie: Mocktail</b> <b>Swiss Cocktail Competition 2025</b>	
<b>Belvédère Sunset</b>	15
Sanbitter   Orangensaft   Zitronensaft   Passionsfruchtsirup	
<b>Green Shadow</b>	15
Melonensirup   Blue Curacao Sirup   Passionsfruchtsirup Soda   Orangensaft	
<b>Ipanema</b>	15
Limette   Rohrzucker   Ginger Ale	
<b>Pinky Pink</b>	15
Erdbeerpüree   Orangensaft   Zitronensaft   Passionsfrucht	
<b>Virgin Piña Colada</b>	15
Ananassaft   Kokosnusspuree	
<b>Amaretto Sour 0.00%</b>	15
Amarettosirup   Cranberrysaft   Zitronensaft	
<b>Virgin Gin &amp; Tonic</b>	16
Tanqueray Gin 0.00%   Fever tree Tonic	

## SPARKLINGS

<b>Porn Star Martini</b>	18
Vodka   Galliano   Passionsfruchtsirup   Limette   Prosecco	
<b>Old Cuban</b>	20
Dunkler Rum   Limettensaft   Minze   Angostura Bitter Champagner	
<b>Negroni Sbagliato</b>	16
Martinazzi   Vermouth rosso   Prosecco	
<b>Rossini</b>	19
Erdbeerpüree   Champagner	

## CLASSICS

<b>Vesper Martini</b>	18
Gin   Vodka   Lillet   Zitronenzeste	
<b>Cosmopolitan</b>	16
Vodka   Cointreau   Limettensaft   Cranberrysaft	
<b>Dry Martini</b>	16
Gin   Dry Vermouth   Olive	
<b>Old Fashioned</b>	16
Bourbon Whisky   Zucker   Angostura Bitter	
<b>Negroni</b>	16
Gin   Vermouth rosso   Martinazzi	
<b>Margarita</b>	18
Tequila   Cointreau   Limettensaft	

## FANCY DRINKS

<b>Mexican Summer</b>	18
Tequila   Waldbeerenpuree   Cassice   Berry Tonic   Minze	
<b>Mai - Tai</b>	18
Dunkler Rum   Cointreau   Mandelsirup   Ananassaft Limettensaft	
<b>Ginger Hugo</b>	16
Gin   Minze   Holunderblütensirup   Limette   Ginger Beer	
<b>Belvédère Mule</b>	18
Belvédère Vodka   Gurke   Ginger Beer	
<b>Moonlight Shadow</b>	18
Melonen Likör   Blue Curacao   Passionsfruchtsirup   Orangensaft	
<b>Piña Colada</b>	18
Heller Rum   Kokonusspuree   Ananassaft	

## SOURS | FIZZES

<b>Penicillin</b>	18
Blended Whiskey   Smoky Whisky   Ingwer   Honigsirup	
<b>Caipirinha</b>	18
Cachaça   Limette   Rohrzucker	
<b>Mojito</b>	18
Heller Rum   Limette   Rohrzucker   Minze	
<b>Whisky-, or Amaretto Sour</b>	16
Your favourite spirit   Zitrone   Zuckersirup   Angostura Bitter	
<b>Mezcal Sour</b>	16
Mezcal   Limette   Agavendicksaft   Angostura Bitter	
<b>Pisco Sour</b>	16
Pisco   Limette   Zuckersirup   Angostura Bitter	

## LONG DRINKS

<b>Dark &amp; Stormy</b>	15
Dunkler Rum   Limette   Ginger Beer	
<b>Whisky Cola</b>	15
Whisky   Coca-Cola	
<b>Cuba Libre</b>	15
Dunkler Rum   Limette   Coca-Cola	
<b>Long Island Ice Tea</b>	25
Gin   Vodka   Rum   Tequila   Cointreau   Coca-Cola	

## AFTER DINNER COCKTAILS

<b>Bambu Silk</b>	18
Bambu Rum   Vanilla Vodka   Brown Choco   White Choco Rahm	
<b>Grappa Deluxe</b>	16
Bourbon Whiskey   Aperol   Grappa   Zitronensaft	
<b>Belvédère - Espressotini</b>	16
Dunkler Rum   Mandarinen-Likör   Espresso   Zuckersirup	
<b>“Roschtige Nagel”</b>	16
Swiss Mountain Whisky Liqueur   Swiss Mountain Whisky	
<b>White Russian</b>	16
Vodka   Kahlúa   Rahm	
<b>French Connection</b>	20
Cognac VSOP   Amaretto	
<b>The Godfather</b>	16
Scotch Whisky   Amaretto	

## GIN

		4 cl
<b>Schloss Gin Spiez</b> (Flowery Dry)	43%	14
Botanicals aus Spiez und Umgebung. Die fruchtige Nase wird durch Süssholz und Zitronengras abgerundet.		
<b>Award Winner: Gold Medal</b>		
<b>Kategorie: Classic Dry Gin</b>		
<b>Concours International de Lyon 2025</b>		
<b>The Botanist</b> (Dry)	40%	14
Unter den Botanicals sind Holunderblüten und Heideblüten, Myrte-, Distel- und Pfefferminzblätter. Letztere sorgen wohl für die Frische des Gins.		
<b>Gin Mare</b> (Mediterranean)	42.7%	16
Den angenehmen Duft der Zutaten, wie Arbequina Olivenöl, Rosmarin, Basilikum und Thymian machen diesen Gin Mare zu einem aussergewöhnlichen Produkt.		
<b>Monkey 47</b> (Dry)	47%	16
Vielschichtiges Aroma mit Gewürzen, Kräutern und Früchten, sowie Zitrus, Fichtensprossen, Preiselbeeren und Holunderblüten. Im Gaumen Wacholder-Noten sowie Pfeffer- und Zitrusaromen. Schärfe im Abgang.		
<b>Hendrick's</b> (Dry)	41.4%	16
Interessanter Gin mit Gurken- und Rosenblättermazerat. Florale Aromen von Gurken, Rosen und Zitrusfrüchten.		
<b>Bathtub</b> (Old Tom)	43.3%	14
Fruchtig-süsser Duft von Zitrus und Kräutern. Im Gaumen deutliche Süsse welche von Wacholder- und Orangennoten begleitet wird.		
<b>Roku</b> (Light - Flowery)	43%	14
Duft von Kirschblüten und grünem Tee steigt einem in die Nase. Die japanischen Botanicals bilden die Hauptnote mit blumige Aromen von der Kirschblüte und leichte Schärfe im Abgang.		
<b>Malfy</b> (Flavoured)	41%	14
Sehr zitruslastig im Duft. Im Geschmack setzen sich die Grapefruitnoten fort und vermählen sich mit etwas Wacholder, Rhabarber und Koriander		
<b>Brockmans Orange</b> (Flavoured)	40%	14
Der Duft von frischen Orangen vermischt sich mit subtilen Wacholder- und Gewürznoten. (sehr gut mit Bitter Lemon)		
<b>Kyrö Dark</b> (Dark)	42,6%	16
In der Nase mit Eiche und Orange. Süss am Gaumen, mit starken Wacholder, Pfeffer- und Orangennoten.		
<b>Unicorn</b> (Dry - Flowery)	39%	16
Erst trocken dann flora. Orangen und Brombeeren verleihen dem Unicorn Gin mit dezenten Rosmarinanklängen ein charakteristisches Aroma.		
<b>Truffle</b> (Dry)	42%	18
In Weisse Trüffel aus Alba, eine Zutat, die pro Gramm mehr kostet als Gold, verfeinern das hochedle Destillat. Als Digestif auf Eis ohne Tonic.		

Zusatz - Fever Tree Indian Tonic oder Gents Tonic 20cl

+ 4.50

## RUM

<b>Bumbu</b> (Barbados)	40%	14
-------------------------	-----	----

Bumbu The Original ist ein reichhaltiger, exotischer und harmonischer Rum. Das Zuckerrohr stammt aus acht südamerikanischen Ländern.

<b>Bumbu XO</b> (Barbados)	40%	<b>16</b>
Dieser Rum wird in Panama hergestellt und bis zu 18 Jahre lang gelagert, wobei das Finishing in andalusischen Sherryfässern hervorsteicht.		
<b>Opthimus 21 Years</b> (Dominikanische Republik)	38%	<b>20</b>
Der Opthimus 21 anos Magna Cum Laude ist ein moderner Rum, sehr aromatisch, komplex und gut abgerundet.		
<b>Appleton Estate Rum 21 Years</b> (Jamaika)	43%	<b>24</b>
Komplex am Gaumen, dicht, reich, rund, Aromen von Rosinen und Zitrusfrüchten, gefolgt von kräftigem Eichenholz und würzigem Pfeffer.		
<b>Millonario XO</b> (Peru)	40%	<b>25</b>
Warmes Holz, zarte Vanillenoten und Rosinen vereinen sich mit Zimt und Nelken.		
<b>Zacapa Centenario XO</b> (Guatemala)	40%	<b>23</b>
Süßlicher-herber Duft von Kaffeelikör und Vanille. Im Mund sehr harmonisch mit Schokolade, Kaffee und Toffee.		
<b>Zafra 30 Years</b> (Panama)	40%	<b>32</b>
Feine Noten nach Vanille und getrockneten Orangenschalen, Gewürzen und Zigarrenkiste.		
<b>Diplomático Ambassador 14 Y.</b> (Venezuela)	47%	<b>35</b>
In der Nase mit Portwein, Zigarren, Trockenfrüchten und Schokolade. Am Gaumen zeigen sich Noten von Rosinen, Muskatnuss, Zimt und gerösteter Eiche.		
<b>Angostura 1824 12 Years</b> (Trinidad & Tobago)	40%	<b>24</b>
Seidenweiche und verführerische Aromen von Honig, Dörrfrüchten, Schokolade, Kräutern und karibischen Gewürzen, die im Finale endlos lange nachhallen.		
<b>Havana Club 7 Years</b> (Kuba)	40%	<b>12</b>
Hohe Qualität, wenig Viskosität und ein Hauch Säure sind die Vorteile von kubanischer Zuckerrohrmelasse.		
<b>Cachaça 51</b> (Brasilien)	40%	<b>10</b>
In der Nase eher mild, vanillig, im Gaumen leicht süß mit Noten von Holz und Teer im Hintergrund.		

## VODKA

		4 cl
<b>Belvédère (PL)</b>	40%	16
Belvedere Pure: ein 100% natürliches Produkt aus Dankowskie Roggen, welche ihm eine milde Süsse und würziges Geschmacksprofil verleiht. Exklusiver Wodka mit einer seidigen Weichheit, subtiler Süsse und reinem, angenehmem Finish.		
<b>Grey Goose (FR)</b>	40%	16
Rein und klar dank fünffacher Destillation. Zeichnet sich durch seinen runden und weichen Geschmack mit einem Hauch von Mandeln und Weizen aus.		
<b>Kaufman Hard (RU)</b>	40%	18
Duft: deutliche Getreidenote, sauber und frisch Geschmack: weich und sehr glatt, schöne leichte Minze-Note, leicht pfeffrig, etwas grasig mit einer leicht blumigen Anmerkung.		
<b>Beluga Gold Line (RU)</b>	40%	28
Rein und klar mit floralen Noten in der Nase. Im Gaumen entfaltet sich eine delikate Fülle mit voluminösem Körper und einer samtigen Weichheit.		
<b>Finlandia (FIN)</b>	40%	12
Kristallklarer Wodka, stark im Geschmack mit einem unverfälscht reinen Bukett, scharf, mit salzigem Biss.		
<b>Cîroc Traube (FR)</b>	40%	13
Kristallklarer Wodka, weich und rein im Geschmack mit einer komplexen Süsse und einem angenehmen Traubenaroma.		
<b>Chopin Potato (PL)</b>	40%	13
Klarer Wodka. Rein und vollmundig im Geschmack mit einer cremigen Note, die vom hohen Stärkegehalt herrührt. Dieser Wodka ist frei von Gluten und Kohlenhydraten, wird vierfach destilliert und fünffach gefiltert.		

## ABSINTH

		4 cl
<b>Duplais</b>	68%	14
<b>Mansinthe</b>	66.6%	14

## TEQUILA | MEZCAL

		4 cl
<b>Jose Cuervo 1800 Silver</b>	38%	12
<b>Jose Cuervo 1800 Anejo</b>	38%	14
<b>Mezcal Vida</b>	42%	14

## LIKÖRE

		4 cl
<b>Amaretto di Mombaruzzo von Berta</b>	23%	<b>10</b>
<b>Cointreau</b>	40%	<b>9</b>
<b>Grand Marnier</b>	40%	<b>10</b>
<b>Swiss Mountain Whisky Liqueur (2CL)</b>	27%	<b>8</b>
<b>Arran Gold – (wie Baileys)</b>	17%	<b>10</b>
<b>Amarula</b>	17%	<b>10</b>
<b>Kahlúa</b>	20%	<b>10</b>
<b>Limoncello</b>	30%	<b>10</b>
<b>Malibu</b>	21%	<b>10</b>
<b>Galliano</b>	30%	<b>10</b>
<b>Napoléon Mandarin</b>	38%	<b>8</b>
<b>Bowls cacao white</b>	24%	<b>8</b>
<b>Bowls cacao brown</b>	24%	<b>8</b>
<b>Melonenlikör</b>	20%	<b>10</b>
<b>Kiwi Liqueur</b>	17%	<b>9</b>
<b>Sambuca Molinari</b>	40%	<b>10</b>

## COGNAC | BRANDY

		2 cl
<b>Remy Martin VSOP</b>	40%	<b>11</b>
<b>Hennessy Fine de Cognac</b>	40%	<b>10</b>
<b>Hennessy XO</b>	40%	<b>24</b>
<b>Pierre Ferrand Cognac</b>	41.8%	<b>24</b>
<b>Cardenal Mendoza</b>	40%	<b>12</b>

## ARMAGNAC

		2 cl
<b>Bas Armagnac 12 Ans</b>	43%	<b>12</b>
Les Grands Assemblage		
<b>Bas Armagnac 20 Ans</b>	43%	<b>16</b>
Les Grands Assemblage		
<b>Bas Armagnac 1972</b>	43%	<b>24</b>
Chateau de Gaube		

## **GRAPPA**

		<b>2 cl</b>
<b>Marolo Grappa di Arneis</b>	42%	<b>13</b>
<b>Tignanello, Antinori</b>	42%	<b>16</b>
<b>Grappa Nonino Riserva 5 years</b>	43%	<b>17</b>
<b>Grappa Nonino Riserva 8 years</b>	43%	<b>18</b>
<b>Berta, Tre Soli Tre</b>	43%	<b>18</b>
<b>Berta, Roccanivo</b>	43%	<b>18</b>
<b>Berta, Bric Del Gaian</b>	44%	<b>18</b>
<b>Sassicaia, Tenuta San Guido</b>	40%	<b>18</b>

## **OBSTBRAND**

		<b>2 cl</b>
<b>Calvados Pays d'Auge, Château du Breuil</b>	41%	<b>17</b>
<b>Humbel Kirsch</b>	43%	<b>9</b>
<b>Humbel Williams 2012</b>	43%	<b>9</b>

## **URS HECHT - GUNZWIL**

**Schweizer Brenner des Jahres 2017/2018**

		<b>2 cl</b>
<b>Vieille Prune im Barrique</b>	40%	<b>17</b>
<b>Vieille Williams im Barrique</b>	40%	<b>17</b>
<b>Vieille Apricotine im Barrique</b>	40%	<b>17</b>
<b>Berner Rosenapfelbrand im Barrique</b>	40%	<b>17</b>

## **ROCHELT – TIROL**

		<b>2 cl</b>
<b>Rochelt Marille 2012</b>	50%	<b>31</b>
<b>Rochelt Williamsbirne 2012</b>	50%	<b>37</b>

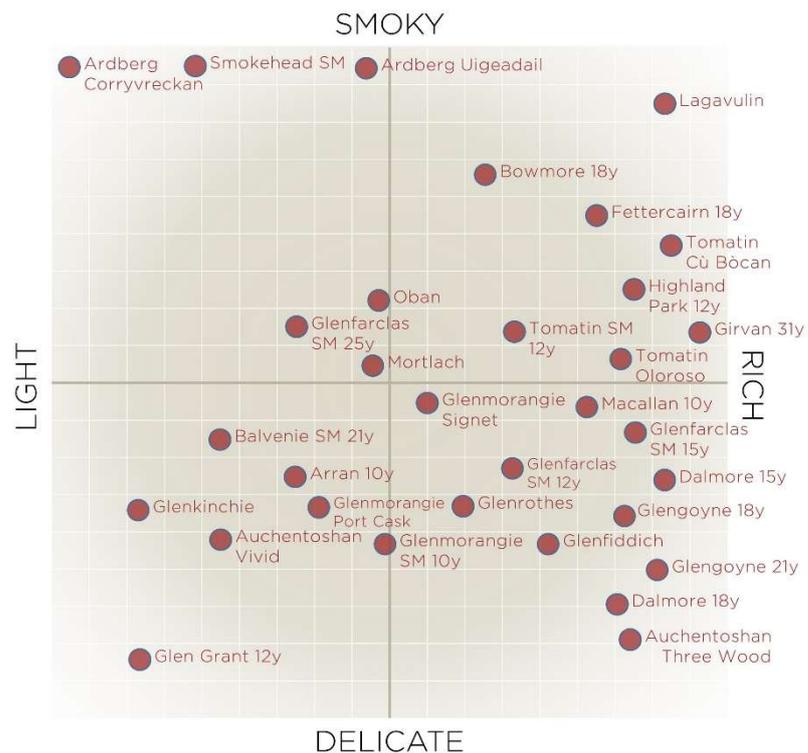
## WHISKY

### SCHWEIZ

**Swiss Mountain Single Malt Classic** 4 cl  
46% 18  
Gelagert in Oloroso-Sherry- Fässern im Rugen-Felsenkeller.

### USA

**Blanton's Kentucky Straight Bourbon** 4 cl  
46.5% 29  
Würzige Aromen von Zitrus- und Orangenschalen mit einem Hauch von Karamell und Vanille. Gaumen: weich und cremig, mit Noten von Karamell, Orange, Nelken und einem Hauch von Muskatnuss und Zimt.  
Finish: gut ausgewogen. Vanille, mit Honig und Zitrone, dabei fein ausgewogen.



## SINGLE MALT – SCHOTTLAND

- Auchentoshan Three Wood** 43% 18 **4 cl**  
Im Gaumen sehr intensiv, süß und komplex. Typisch ist der Duft nach schwarzen Johannisbeeren, braunem Zucker, Orangen, Pflaumen und Trauben. Der Geschmack ist fruchtig und sirupartig. Im Abgang zeigt der Auchentoshan eine lang anhaltende, intensive, leicht eichenholzartige Süsse.
- Auchentoshan Vivid and Indulgent 18 Years** 43% 26  
Frischer pikanter Whisky. In der Nase Aromen nach Tabak und karamellisiertem Zucker gefolgt von einer Grünteernote und gerösteten Mandeln. Am Gaumen eröffnet sich eine florale Frische mit Malzzucker und Mandarin Aromen. Der Abgang ist schön balanciert, lang anhaltend und erfrischend.
- Arbeg Corryvreckan Cask Strength** 57.1% 21  
Herrliche Aromadüfte und eine Flut von stark-torfigem und pfeffrigem Geschmack kommen einem aus einem Corryvreckan-Fass.
- Arbeg Uigeadail Cask Strength** 54.2% 21  
Arbeg Uigeadail ist eine exklusive Komposition in alten Sherry und Bourbonfässern gereift. Der Geschmack ist reichhaltig, süß, salzig und rauchig mit Noten von Karamellschokolade, Rosinen und Kirsche
- Arran Port Cask Finish** 50% 18  
Gleichgewicht zwischen den Port-Fässern und dem süß-fruchtigen Charakter des Arran Malt hergestellt wird.
- Balvenie Single Malt 21 years** 40% 29  
Für den Balvenie PortWood Single Malt Scotch Whisky wurden kräftige, besonders reiche Whiskies ausgewählt, die vorerst 21 Jahre lang in traditionellen Eichenfässern lagerten. Die darauffolgende Phase der Reifung verbrachte das Destillat in 30-jährigen Fässern, in denen zuvor bereits wertvollster Jahrgangs-Port heranreifte.
- Bowmore 18 years** 43% 30  
Hier handelt es sich um einen mit Gold prämierten Single Malt Whisky. Er lagert während 18 Jahren in Bourbon- und Sherryfässern aus Eiche und hat ein torfig-fruchtiges Aroma.
- Dalmore 15 Years Highland** 43.4% 25  
Das Aroma der spanischen Matusalem-, Apostoles- und Amoroso-Sherryfässer bringt diesen Whisky in die perfekte Balance zwischen Alkohol, Holz und Reife. In der Nase Rosine, Mandel, Schokolade; Geschmack nach Klementinen, Kaffee; Mandarine im Abgang.
- Dalmore 18 years** 43% 29  
In der Nase blumig, süß mit Zitrusaroma, süsse Vanille und frisch geerntetes Getreide, Trauben und Zimt. Im Gaumen mischen sich grüne Äpfel und Zitronen mit Zimt. Noten von Ingwer und Obst sowie subtile Eichennoten. Im Abgang: weiche Früchte und Getreide.
- Fettercairn 18 Years** 46.8% 32  
Nase: Gezuckerte Mandeln, warme Gewürze und Passionsfrucht, Guava, tropische Früchte. Geschmack: Exotischer Fruchtsirup, Zuckerglasur auf Gebäck, Brioche, Beerenfrüchte, Kakao und Vanille.

- Girvan 31 years XOP (single grain)** 56.9% **35**  
 Diese Einzelfassabfüllung wurde 1989 destilliert und 2021 abgefüllt. Dieser 31-jähriger Single Grain Whisky von Girvan wurde in einem einzelnen Refill Hogshead gereift. Es gibt davon gerade mal 206 Flaschen
- Glenfarclas Single Malt 12 years** 43% **19**  
 Beim "Glenfarclas 12 Years" handelt es sich um einen Single Malt, der zwölf Jahre lang in ehemaligen Oloroso-Sherry-Fässern reifte, welche persönlich von den Brennmeistern in einer Bodega in Spanien ausgesucht werden. Dieser Single Malt Scotch Whisky wird im traditionellen Speyside-Stil destilliert und besitzt eine goldgelbe Farbe.
- Glenfarclas Single Malt 15 years** 46% **22**  
 Zarte Torfnoten, dunkle Schokolade und Rosinenaromen erwärmen den Gaumen. Im Abgang ist dieser Whisky lang, nussig und würzig. Ein ausgewogener Single Malt und perfekt zum Dessert.
- Glenfarclas Single Malt 25 years** 43% **29**  
 Im Geruch eröffnen sich süssliche Noten von Crema Catalana, Rosinen, gebrannte Mandeln, Kaffee, Marmelade und Honig. Im Gaumen kräftig, ausfüllend mit tollen Eichennoten. Der Glenfarclas 25 Years reifte in Oloroso-Sherryfässer weshalb die Nuancen dieses Sherry-Stil eng verbunden sind mit dem Whisky.
- Glenfiddich Our Solera 15 Years** 40% **19**  
 Honig und Vanille in der Nase, fruchtig-würzig. Am Gaumen Eichenholz und Gewürznelken, süsser sanfter Nachhall.
- Glengoyne 18 years** 43% **29**  
 Er erinnert geschmacklich an mazerierte Früchte, Marzipan und Walnuss, gefolgt von Gewürzen, getrocknetem Kakao und Orangenmarmelade. Langer, trockener Abgang.
- Glengoyne 21 Years** 46% **31**  
 Dunkler goldfarbener Whisky mit Aromen nach frischen Äpfeln, Vanille und Buttergebäck. Im Gaumen würzige Noten nach Honig, Sherry und Ingwer. Lang anhaltender Abgang mit würzigem Abschied.
- Glen Grant 12 years** 43% **16**  
 Helles Gold mit einem Duft von Birnen und Äpfel und einem Hauch von Mandeln und Zitrusfrüchten. Im Gaumen saftiger Apfelkuchen mit Karamell und Vanille. Im Nachklang fruchtige mit Gewürznuancen.
- Glenkinchie Distillers Edition 2009** 43% **18**  
 Die deutlichen Sherry-Noten sind sowohl in der Nase wie im Gaumen bemerkbar. Dazu Kekse, Nüsse und Vanille, im Gaumen trockene Eichentöne, angenehm und malzig.
- Glenrothes Bourbon Cask Reserve** 40% **19**  
 Kokosnuss & Vanille - seidig und weich
- Glenmorangie Single Malt 10 years** 40% **16**  
 Der Glenmorangie Original wurde zehn Jahre lang in First- und Refill-Bourbonfässern aus Missouri gereift. Das Resultat ist eine fruchtige, leicht süssliche Spirituose. Mit dominanten Zitrus- und Aprikosennoten in der Nase, welche sich mit süsser Vanille vermählt. Die Vanille setzt sich am Gaumen deutlich fort. Etwas später lassen sich florale und fruchtige Aromen erkennen. Sehr langer, malzig-fruchtiger Abgang.

- Glenmorangie Port Cask 14 Years** 46% 18  
 Dunkle Pfefferminzschokolade, Mandarinen und Bitterorangen vermählen sich mit Sandelholz und Walnuss  
 Gaumen: Samtartig umhüllt von Walnüssen und Pfefferminzschokolade
- Glenmorangie Signet** 46% 28  
 Duft: Pflaumen, Schokolade, eine leichte Rauchigkeit, Mandelkerne, Limonen und Walnüsse. Geschmack: Extrem Elegant, zart und weich, sehr vollmundig, Noten von gerösteten Mandeln, Zitronengras und weisser Schokolade  
 Abgang: Sehr lang, cremig, würzig mit einer leichten Rauchnote.
- Highland Park 12 years** 65.2% 29  
 Dieser 12-jähriger Single Malt von Orkney wurde in First Fill American Oak Sherry Puncheon gereift. Es gibt davon gerade mal 624 Flaschen die ausschliesslich für den Schweizer Markt bestimmt sind.
- Lagavulin Distillers Edition 2006, bottled 2021** 43% 24  
 Ein überraschend leichter Lagavulin, frisch, rauchig, aber mit fruchtiger Süsse. In Refillfässern aus Amerikanischer Eiche in Fassstärke abgefüllt.
- Laphroaig** 48% 24  
 Der Laphroaig The 1815 Edition ist ein torfiger und fruchtiger Whisky, der in neuen Bourbon- und Eichenfässern reifte. Goldgewinner beim Internationalen Wein- und Spirituosenwettbewerb 2017.
- Macallan 12 years** 40% 19  
 In der Nase blumig, süss mit Zitrusaroma, süsse Vanille und frisch geerntetes Getreide, Trauben und Zimt. Im Gaumen mischen sich grüne Äpfel und Zitronen mit Zimt. Noten von Ingwer und Obst sowie subtile Eichennoten. Im Abgang: weiche Früchte und Getreide.
- Mortlach The Wee Witchie 12 Years** 43.4% 16  
 In der Farbe Gold. Er duftet nach rote Beeren, kräftigen Toffee, Sandelholz und Gewürze. Im Gaumen kräftig, voll, Pflaumen, dunkle Schokolade, Amarenakirschen, Tabak und feiner Leder. Der Abgang weich und trocken.
- Oban Distillers Ed 2006, bottled 2020** 43% 24  
 Die Distillers Edition zeigt durch die zweite Reifung in andalusischen Montilla-Weinfässern einen spanischen Einfluss und sollte mit einem Tropfen Wasser getrunken werden. Der Whisky ist die ideale Begleitung zu Vanille-Käsekuchen oder Schokoladenstückchen.
- Smokehead Single Malt, Macleod** 43% 16  
 Der Smokehead "Extra Black" Aged 18 Years überzeugt aber nicht nur durch die rauchigen und malzigen Anklänge, sondern auch durch eine delikate tropische Fruchtnote.
- Talisker Single Malt 11 Special Release 2022** 55.1% 26  
 Dezent ölig auf der Zunge. Der Rauch ist angenehm würzig-süss und wird getragen von einer schönen Fruchtnote. Mit der feinen Salznote zeigt sich auch der kräftige Chili-Touch.

- 4 cl**
- Tomatin Single Malt 12 years** 43% **16**  
 Der 12-Jährige von Tomatin ist der Klassiker der Brennerei. Nach der Lagerung in Bourbonfässern wird der Single Malt für sechs bis neun Monate in Sherryfässern nachgereift.
- Tomatin Cù Bòcan Creation #2** 46% **20**  
 Er zeigt Aromen von saftiger Birne, Limette, Erde und frischem Gebäck. Am Gaumen sanft, mit Noten von Nüssen, Ahornsirup, exotischen Gewürzen und Rauch. Endet in einem mittellangen, würzigen Abgang.
- Tomatin Oloroso Sherry Casks 18 Years** 46% **24**  
 Mahagoni zu Nuss. Kernobst, dunkle Schokolade, süsslicher Honig, Röstaromen, Zimt und etwas Zitrusfrüchte. Im Gaumen ölig, süsslich und Opulent. Langer Nachhall.

## **IRLAND**

- 4 cl**
- Tyrconnell** 43% **14**  
 Der irische Tyrconnell ist ein delikater, süffiger Single Malt mit einer frischen, malzigen Nase, einem weichem Geschmack und einem trockenem Abgang.

## JAPAN

- Pure Malt Taketsuru, Nikka** 43% **23** **4 cl**  
Ein japanischer Whisky aus dem Hause Nikka. Er wird aus verschiedenen Single Malts der Destillerien Yochi und Miyagikyo hergestellt.
- Nikka The 12 years** 43% **34**  
Raffiniert, voll und ausbalanciert mit Aromen von Früchten, gemälzter Gerste, Gewürzen und Bienenwachs. Schmackhaft mit dunkler Schokolade, Malz und erdigen Nuancen, vermischt mit fruchtige und florale Akzenten.
- Hibiki Suntory Whisky Masters ED, Tokyo** 43% **27**  
Eine limitierte Edition, die aus Whiskys von den Brennereien Yamazaki, Hakushu und Chita hergestellt wurde. Dabei legte man besonders Wert auf die Sherrynote von Yamazaki.
- Yamazakura Fine Blended Whisky** 40% **19**  
Aromatisch, weich und leicht salzig. Holunderblüte und Karamell. Leicht mit Getreide, Zitrus, Vanille und Birne. Mittellang. Cerealien, Salz und ein Hauch Vanille. Der Blend Yamazakura wurde von der japanischen Firma Sasanokawa Shuzo kreiert. Der Name Yamazakura lässt sich aus den japanischen Wörtern für Berg und Kirschblüte ableiten.
- The Glover 18 years, Adelphi** 48.6% **24**  
Zu Ehren des schottischen Samurai Thomas Blake Glover und der langen Freundschaft zwischen Japan und Schottland. Es ist eine Mischung aus Longmorn, Glen Garioch und einem sehr seltenen Fass japanischen Hanyu Whisky.
- Kurayoshi Pure Malt Whisky Sherry Cask** 43% **23**  
Während über 3 Jahren in ex-Bourbon Fässern, aus Weisseiche gelagert und dann weiter in ex-Sherry Fässern ausgebaut. In der Nase Aromen von reifen Früchten und Schokolade. Ähnlich am Gaumen mit zusätzlich Zitrusfrüchte und Zitronengras. Süsse und Herbe halten sich elegant die Waage.

## **MINERALWASSER | SÜSSGETRÄNKE**

<b>Rhazünser (mit Kohlensäure)</b>	40 cl <b>6.8</b> 80 cl <b>10.5</b>
<b>Arkina (ohne Kohlensäure)</b>	40 cl <b>6.8</b> 80 cl <b>10.5</b>
<b>Coca-Cola   Coca-Cola Zero</b>	33 cl <b>5.5</b>
<b>Sinalco</b>	33 cl <b>5.5</b>
<b>Elmer Citro</b>	33 cl <b>5.5</b>
<b>Rivella rot / Rivella blau</b>	33 cl <b>5.5</b>
<b>Süssmost / Apfelschorle</b>	20 cl <b>3.5</b> 30 cl <b>4.5</b> 50 cl <b>6.5</b>
<b>Fever Tree Tonic Water</b>	20 cl <b>6.5</b>
<b>Fever Tree Ginger Beer</b>	20 cl <b>6.5</b>
<b>Fever Tree Sicilian Bitter Lemon</b>	20 cl <b>6.5</b>
<b>Gents Ginger Ale</b>	20 cl <b>6.5</b>
<b>Gents Tonic Water</b>	20 cl <b>6.5</b>
<b>Hausgemachter Eistee</b>	30 cl <b>5.5</b> 50 cl <b>8.5</b>
<b>Sirup</b>	30 cl <b>3.5</b> 50 cl <b>5.0</b>
<b>Hahnenwasser</b>	pro Person <b>2.5</b>

## **FRUCHTSÄFTE**

<b>Michel Orangensaft</b>	20 cl <b>5.5</b>
<b>Michel Tomatensaft</b>	20 cl <b>6.5</b>

## WARME GETRÄNKE

<b>Ristretto, Espresso, Kaffee</b>	<b>5</b>
<b>Ristretto, Espresso Macchiato</b>	<b>5.5</b>
<b>Kaffee mélange</b>	<b>6.5</b>
<b>Ronnefeldt - Tee Portion</b>	<b>7.5</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>6.5</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>6</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>6</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>6.5</b>
<b>Iced Latte Macchiato</b>	<b>6.5</b>
<b>Caotina heiss oder kalt</b>	<b>5</b>
<b>Ovomaltine heiss oder kalt</b>	<b>5</b>
<b>Caotina mélange</b>	<b>6</b>
<b>Milch heiss oder kalt</b>	30 cl <b>3</b>

## WARME GETRÄNKE MIT ALKOHOL

<b>Coretto Grappa</b>	<b>9.5</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>15</b>
Tullamore Dew   Zucker   Kaffee   Schlagrahm	
<b>French Coffee</b>	<b>15</b>
Grand Marnier   Zucker   Kaffee   Schlagrahm	
<b>Heisse Schokolade mit Likör</b>	
Amaretto oder Arran Gold   Caotina   Schlagrahm	<b>15</b>