

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
Bruno Affentranger & 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 4x 1cl 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
SIGNATURE DRINKS	11
MOCKTAILS	11
SPARKLINGS	12
CLASSICS & CLASSYCS	12
FANCY DRINKS	12
SOURS FIZZES	13
LONG DRINKS	13
AFTER DINNER COCKTAILS	13
GIN	14
RUM	15
VODKA	16
ABSINTH	16
TEQUILA L MEZCAL	16
LIKÖRE	17
COGNAC L 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 ³	8.5
Eingelegte Kalamata Oliven ^{3/4}	8.5

SNACKS

Apéroplättli Belvédère Trockenfleisch Alpkäse gepickeltes Gemüse Trüffelbutter Bauernbaguette ^{1/2}	32
Süsskartoffel-Stäbchen oder Pommes Frites Trüffel-Mayonnaise ³	15
Herbstsalat Kürbis Kürbiskerne Kürbiskerndressing ⁴	14.5
Belvédère Rindstatar vom BEO Beef Kürbis Kürbiskernöl-Mayonnaise Brioche ^{1/2}	28 / 39
Captain's Burger BEO Beef Appenberger Käse Zwiebelkonfitüre süss-saure Gurke Chili-Mayonnaise Cole-Slaw Pommes Frites ^{1/2}	38
Cordon Bleu vom Schwein nach Art des Küchenchefs Serviettenknödel Saisongemüse ^{1/2}	48
Salatschüssel - zum Teilen zu zweit Kerne Croûtons Gartengemüse ^{1/2/3}	21
Add-on grillierte Riesencrevetten	+12
Add-on knusprige Pouletstreifen ¹	+9.5
Add-on Tempura-Gemüse ^{1/4}	+8
Hausgemachter Pilz Dashi Udon Nudeln Frühlingszwiebeln ^{1/4}	22
Add-on grillierte Riesencrevetten	+12
Add-on knusprige Pouletstreifen ¹	+9.5
Add-on Tempura-Gemüse ^{1/4}	+8

FLAMMKUCHEN

Klassisch Crème Fraîche Speck Frühlingszwiebel ^{1/2}	18
Saison Crème Fraîche Kürbis Birne Haselnuss ^{1/2/3}	22
Vegetarisch Crème Fraîche Gemüsestreifen Käse ^{1/2/3}	18
Lachs Crème Fraîche Rauchlachs Frühlingszwiebel Dill ^{1/2}	21
Süss Crème Fraîche Apfel Zimt ^{1/2/3}	18

HAUSGEMACHTE DESSERTS & GLACÉS

3 Sorten Schweizer Käse von Jumi Früchtesenf Früchtebrot ^{1/2/3}	16
Coupe Belvédère vegane Schokoladenglacé Kokosnussglacé Mangosorbet Nusscrumble ⁴	16
Belvédère Eiskaffee Kaffeeglacé Kahlúa Rahm Brätzeli ^{1/2}	16
Coupe Dänemark Vanilleglacé Rahm Schokoladensauce Brätzeli ^{1/2}	16
Vermicelles Meiringer Merinque Rahm Brätzeli ^{1/2}	14.5
Coupe Nesselrode Vermicelles Vanilleglacé Meiringer Merinque Rahm Brätzeli ^{1/2}	16.5
Mini Crème brûlée Zimt ^{2/3}	8.5
1 Stück hausgemachter Kuchen aus der Vitrine	6.5

Hausgemachte Glacé & Sorbet nach Wahl

Glacéaromen ^{2/3} Vanille Zimt Schokolade Haselnuss Kaffee	
Vegane Glacéaromen ⁴ Kokosnuss Schokolade Zimt	
Sorbetaromen ⁴ Zwetschge Feige Mango Blutorange	
Pro Kugel mit Rahm ^{2/3}	5 2

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 ³	8.5
Olives Kalamata marinées ^{3/4}	8.5

SNACKS

Plateau apéritif Belvédère viande séchée fromage d'alpage légumes marinés beurre à la truffe baguette ^{1/2}	32
Bâtonnets de patates douces <i>ou</i> pommes frites mayonnaise à la truffe ³	15
Salade d'automne Courge Graines de courge vinaigrette à l'huile de courge ⁴	14.5
Tartare de bœuf BEO Belvédère courge mayonnaise à l'huile de courge brioche ^{1/2}	28 / 39
Burger Belvédère bœuf BEO fromage d'Appenberg confit d'oignons concombre aigre-doux mayonnaise au chili salade de chou pommes frites ^{1/2}	38
Cordon Bleu de porc façon du chef de cuisine quenelle en serviette légumes de saison ^{1/2}	48
Bol de salade - à partager Grains croûtons légumes du jardin ^{1/2/3}	21
à ajouter crevettes géantes	+12
à ajouter poulet croustillant ¹	+9.5
à ajouter légumes tempura ^{1/4}	+8
dashi au champignons fait maison nouilles udon oignon de mai ^{1/4}	22
à ajouter crevettes géantes	+12
à ajouter poulet croustillant ¹	+9.5
à ajouter légumes tempura ^{1/4}	+8

TARTES FLAMBÉES

Classique crème fraîche lardon oignon de mai ^{1/2}	18
Saison Crème fraîche source poire noisette ^{1/2/3}	22
Végétarien crème fraîche juliennes de légumes fromage ^{1/2/3}	18
Saumon crème fraîche saumon fumé oignon de mai aneth ^{1/2}	21
Doux crème fraîche pomme cannelle ^{1/2/3}	18

DESSERTS & GLACES FAIT MAISON

3 sortes de fromage suisse de Jumi pain aux fruits fait maison moutarde aux fruits ^{1/2/3}	16
Coupe Belvédère Glace au chocolat végétan glace à la noix de coco sorbet de mangue crumble de noix ⁴	16
Café glacé Belvédère Glace café Kahlúa crème chantilly bricelet ^{1/2}	16
Coupe Danemark Glace vanille crème chantilly sauce au chocolat bricelet ^{1/2}	16
Vermicelles Meringue de meiringen crème chantilly bricelet ^{1/2}	14.5
Coupe Nesselrode vermicelles glace vanille meringue de meiringen crème chantilly bricelet ^{1/2}	16.5
Petit crème brûlée cannelle ^{2/3}	8.5
1 pièce de gâteau fait maison de notre vitrine	6.5

Glaces et sorbets fait maison à choix

Aromes de glace ^{2/3}
vanille | cannelle | chocolat | noisette | café

Aromes de glace végétan ⁴
noix de coco | chocolat | cannelle

Aromes de sorbets ⁴
pruneau | figue | mangue | orange sanguine

Par boule 5
avec crème chantilly ^{2/3} 2

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 = végétan

Prix en CHF, TVA inclus

MENU

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

APÉRO

Roasted almonds ³	8.5
Pickled olives Kalamata ^{3/4}	8.5

SNACKS

Aperitif platter Belvédère dried meat variation alpine cheese pickled vegetables truffle butter baguette ^{1/2}	32
Sweet potato sticks <i>or</i> French fries truffle mayonnaise ³	15
Autumn salad pumpkin pumpkin seeds pumpkin seed dressing ⁴	14.5
Belvédère BEO beef tatar pumpkin pumpkin seed oil malto brioche ^{1/2}	28 / 39
Belvédère burger BEO beef Appenberg cheese onion marmalade sweet and sour cucumber chili mayonnaise cabbage salad French fries ^{1/2}	38
Porc cordon bleu chef's style napkin dumpling seasonal vegetables ^{1/2}	48
Salad bowl – to share for two people kernel croutons garden vegetables ^{1/2/3}	21
add-on grilled prawns	+12
add-on crispy chicken ¹	+9.5
add-on tempura vegetables ^{1/4}	+8
homemade mushroom dashi udon noodles spring onion ^{1/4}	22
add-on grilled prawns	+12
add-on crispy chicken ¹	+9.5
add-on tempura vegetables ^{1/4}	+8

TARTE FLAMBÉE

Classic crème fraîche bacon spring onion ^{1/2}	18
Seasonal crème fraîche pumpkin pear hazelnut ^{1/2/3}	22
Vegetarian crème fraîche garden vegetables cheese ^{1/2/3}	18
Salmon crème fraîche smoked salmon onion dill ^{1/2}	21
Sweet crème fraîche apple cinnamon ^{1/2/3}	18

HOMEMADE DESSERTS & ICE CREAMS

3 kinds of Swiss cheese from Jumi homemade fruit bread fruit mustard ^{1/2/3}	16
Coupe Belvédère vegan chocolate ice cream coconut ice cream mango sorbet nut crumble ⁴	16
Belvédère ice coffee coffee ice cream Kahlúa whipped cream bricelet ^{1/2}	16
Coupe Denmark vanilla ice cream whipped cream chocolate sauce bricelet ^{1/2}	16
Vermicelles (chestnut mousse vermicelli) Meiringen meringue whipped cream bricelet ^{1/2}	
Coupe Nesselrode Vermicelles vanilla ice cream Meiringen meringue whipped cream bricelet ^{1/2}	16
Mini crème brûlée cinnamon ^{2/3}	8.5
1 piece of homemade cake from the display	6.5
Homemade ice creams & sorbets of your choice	
Ice cream flavours ^{2/3} Vanilla cinnamon chocolate hazelnut coffee	
Vegan ice cream flavours ⁴ coconut chocolate cinnamon	
Sorbet flavours ⁴ plum fig mango blood orange	
Per scoop	5
with whipped cream ^{2/3}	2

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
- 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	
Martinazzi	22%	9.5
Cynar	16.5%	9
Vermouth Matter Weiss	16%	9
Vermouth rosso Antika Formular	16%	9
Lillet Blanc	17%	8.5
Appenzeller	29%	10
Ramazzotti	30%	10
Amaro Montenegro	23%	10.5
Noilly Prat	18%	8.5
Pastis 51	45%	12
Sherry Tio Pepe	15%	8.5
Sanbittèr (ohne Alkohol), 10cl		7
jeweils mit Orangensaft		+3.5

BIER

VOM FASS

Feldschlösschen Hopfenperle	20 cl	5
	30 cl	5.5
	50 cl	8.5
Valaisanne Zwickelbier	40 cl	7
	50 cl	8.5
Feldschlösschen dunkel	20 cl	5
	30 cl	5.5
	50 cl	8.5

FLASCHENQUALITÄT

Feldschlösschen Hopfenperle	5.2%	33 cl	5.5
Valaisanne sans alcool		33 cl	6.8
Simmentaler Märzen Bier	5%	33 cl	8.5
Simmentaler Mountain Pale Ale	5.3%	33 cl	8.5
Schneider Weisse Original	5.4%	50 cl	8.5

SIGNATURE DRINKS

Belvédère-Special	18
Gin Cointreau Erdbeerpüree Orangensaft	
Wilhelm Tell	16
Gin Vermouth Blanc Cointreau Grenadinesirup	
Mexican Summer	18
Tequila Waldbeerenpuree Cassice Berry Tonic Minze	
Wyse Martini Cocktail	16
Vermouth Blanc Holunderblütenlikör Zitronensaft Zuckersirup	
Tropical Spritz	16
Aperol Limettensaft Passionsfruchtsirup Ginger Beer	
Wild Berry Lillet	16
Lillet Blanc Crème de Cassis Wild Berry Tonic	
Penicillin	18
Blended Whiskey Smoky Whisky Ingwer Honigsirup	

MOCKTAILS

Belvédère Sunset	15
Sanbittèr Orangensaft Zitronensaft Passionsfruchtsirup	
Green Shadow	15
Melonensirup Blue Curacao Sirup Passionsfruchtsirup Soda Orangensaft	
Ipanema	15
Limette Rohrzucker Ginger Ale	
Pinky Pink	15
Erdbeerpüree Orangensaft Zitronensaft Passionsfrucht	
Captain Junior	15
Orangensaft Ananassaft Grenadinesirup	
Virgin Piña Colada	15
Ananassaft Kokossirup Rahm	
Vitamine sind doof	15
Orangen- Ananas- Apfel- Cranberrysaft Blue Curacao Sirup	
Virgin Gin & Tonic	16
Tanqueray Gin 0.00% Fever tree Tonic	

SPARKLINGS

Aperol Spritz	14
Aperol Weisswein oder Prosecco	
Hugo	14
Prosecco Holunderblütensirup Minze Limette	
Porn Star Martini	18
Vodka Galliano Passionsfruchtsirup Limette Prosecco	
Old Cuban	20
Dunkler Rum Limettensaft Minze Angostura Bitter Champagner	
Negroni Sbagliato	16
Martinazzi Vermouth rosso Prosecco	
Rossini	19
Erdbeerpüree Limettensaft Champagner	

CLASSICS & CLASSYCS

Vesper Martini	18
Gin Vodka Lillet Zitronenzeste	
Cosmopolitan	16
Vodka Cointreau Limettensaft Cranberrysaft	
Dry Martini	16
Gin Dry Vermouth Olive	
Old Fashioned	16
Bourbon Whisky Zucker Angostura Bitter	
Negroni	16
Gin Vermouth rosso Martinazzi	
Margarita	18
Tequila Cointreau Limettensaft	
Manhattan	16
Bourbon Rye Vermouth rosso Angostura Bitter	
Bloody Mary	16
Vodka Tomatensaft Zitronensaft Gewürze	

FANCY DRINKS

Mai - Tai	18
Dunkler Rum Cointreau Mandelsirup Ananassaft	
Planter's Punch	18
Dunkler Rum Orangensaft Ananassaft Grenadinesirup	
Ginger Hugo	16
Gin Minze Holunderblütensirup Limette Ginger Beer	
Belvédère Mule	18
Belvédère Vodka Gurke Ginger Beer	
Moonlight Shadow	18
Melonen Likör Blue Curacao Passionsfruchtsirup Orangensaft	
Piña Colada	18
Heller Rum Kokos Ananassaft Rahm	
	12

SOURS | FIZZES

Hendricks Basil Smash	18
Hendricks Gin Basilikum Gurke	
Caipirinha	18
Cachaça Limette Rohrzucker	
Mojito	18
Heller Rum Limette Rohrzucker Minze	
Whisky / Amaretto / Ramazzotti Sour	16
Your favourite spirit Zitrone Zuckersirup Eiweiss	
Mezcal Sour	16
Mezcal Limette Agavendicksaft Angostura Bitter	
Pisco Sour	16
Pisco Limette Zuckersirup Angostura Bitter	

LONG DRINKS

Dark & Stormy	15
Dunkler Rum Limette Ginger Beer	
Whisky Cola	15
Whisky Coca-Cola	
Cuba Libre	15
Dunkler Rum Limette Coca-Cola	
Tequila Sunrise	15
Tequila Orangensaft Zitronensaft Grenadinesirup	
Long Island Ice Tea	25
Gin Vodka Rum Tequila Cointreau Coca-Cola	

AFTER DINNER COCKTAILS

Grappa Deluxe	16
Bourbon Whiskey Aperol Grappa Zitronensaft	
Belvédère - Espressotini	16
Dunkler Rum Mandarinen-Likör Espresso Zuckersirup	
“Roschtige Nagel”	16
Swiss Mountain Whisky Liqueur Swiss Mountain Whisky	
White Russian	16
Vodka Kahlúa Rahm	
French Connection	20
Cognac VSOP Amaretto	
The Godfather	16
Scotch Whisky Amaretto	

GIN

	4 cl	
Swiss Crystal (CH)	46%	16
Aromen von Wacholder und Zitrus, Pfefferminze, Zimt und Kardamom. Im Gaumen würzige Wachholdernoten, wieder Zitrusfrüchte. Kräuteriger Abgang.		
Appenzeller Dry Gin 27 (CH)	43%	16
Ausgeprägtes Wacholderaroma, leichte Koriandernote und die ausgewogene Mischung aus asiatischen Gewürzen.		
The Botanist Islay Dry Gin (UK)	40%	14
Unter den Botanicals sind Holunderblüten und Heideblüten, Myrte-, Distel- und Pfefferminzblätter. Letztere sorgen wohl für die Frische des Gins.		
Monkey 47 Dry Gin (DE)	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.		
Ferdinand's Saar Dry (DE)	57%	16
Feines Riesling-Süße-Säure-Spiel. In der Nase Wacholder und Lavendel. Grüner Apfel, Kräuter. Wunderbar setzen sich auch die floralen Noten durch.		
Hendrick's (UK)	41.4%	16
Interessanter Gin mit Gurken- und Rosenblättermazerat. Florale Aromen von Gurken, Rosen und Zitrusfrüchten.		
Bathtub Old Tom (UK)	43.3%	14
Fruchtig-süßer Duft von Zitrus und Kräutern. Im Gaumen deutliche Süße welche von Wacholder- und Orangennoten begleitet wird.		
Heymans Old Tom (UK)	41.4%	14
Die Süße besticht nur vordergründig, Zitrusnoten, und eine leicht bittere Note vom Wacholder im Nachklang.		
Deux Frères Dry (CH)	43%	16
Klare Wachholdernote, blumig und frisch in der Nase. Im Gaumen weich und harmonisch mit Würze und ausgewogener Komplexität.		
Roku Gin (JPN)	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.		
Malfy Gin (IT)	41%	14
Sehr zitruslastig im Duft. Im Geschmack setzen sich die Grapefruitnoten fort und vermählen sich mit etwas Wacholder, Rhabarber und Koriander		
Kyrö Dark Gin (FI)	42,6%	16
In der Nase mit Eiche und Orange. Süß am Gaumen, mit starken Wacholder, Pfeffer- und Orangennoten.		
Schloss Gin Spiez (CH)	43%	14
Botanicals aus Spiez und Umgebung. Die fruchtige Nase wird durch Süssholz und Zitronengras abgerundet.		

Zusatz - Fever Tree Indian Tonic oder Gents Tonic 20cl
+ 4.50

RUM

		4 cl
Appleton Estate Rum 12 Years (Jamaika)	43%	16
Man erkennt Walnüsse, Mandeln, Muskat, feinen Kaffee und Kakao gepaart mit einer reichen Vanille- und Holznote.		
Appleton Estate Rum 21 Years (Jamaika)	43%	24
Komplex am Gaumen, dicht, reich, rund, Aromen von Rosinen und Zitrusfrüchten, gefolgt von kräftigem Eichenholz und würzigem Pfeffer.		
Millonario XO (Peru)	40%	25
Warmes Holz, zarte Vanillenoten und Rosinen vereinen sich mit Zimt und Nelken.		
Zacapa Centenario XO (Guatemala)	40%	23
Süßlicher-herber Duft von Kaffeelikör und Vanille. Im Mund sehr harmonisch mit Schokolade, Kaffee und Toffee.		
Zafra 30 Years (Panama)	40%	32
Feine Noten nach Vanille und getrockneten Orangenschalen, Gewürzen und Zigarrenkiste.		
Diplomático Ambassador 14 Y. (Venezuela)	47%	35
In der Nase mit Portwein, Zigarren, Trockenfrüchten und Schokolade. Am Gaumen zeigen sich Noten von Rosinen, Muskatnuss, Zimt und gerösteter Eiche.		
Angostura 1824 12 Years (Trinidad & Tobago)	40%	24
Seidenweiche und verführerische Aromen von Honig, Dörrfrüchten, Schokolade, Kräutern und karibischen Gewürzen, die im Finale endlos lange nachhallen.		
Havana Club 7 Years (Kuba)	40%	12
Hohe Qualität, wenig Viskosität und ein Hauch Säure sind die Vorteile von kubanischer Zuckerrohrmelasse.		
Cachaça 51 (Brasilien)	40%	10
In der Nase eher mild, vanillig, im Gaumen leicht süß mit Noten von Holz und Teer im Hintergrund.		

VODKA

		4 cl
Belvédère (PL)	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.		
Grey Goose (FR)	40%	16
Rein und klar dank fünffacher Destillation. Zeichnet sich durch seinen runden und weichen Geschmack mit einem Hauch von Mandeln und Weizen aus.		
Kaufman Hard (RU)	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.		
Beluga Gold Line (RU)	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.		
Finlandia (FIN)	40%	12
Kristallklarer Wodka, stark im Geschmack mit einem unverfälscht reinen Bukett, scharf, mit salzigem Biss.		
Cîroc Traube (FR)	40%	13
Kristallklarer Wodka, weich und rein im Geschmack mit einer komplexen Süsse und einem angenehmen Traubenaroma.		
Chopin Potato (PL)	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
Duplais	68%	14
Mansinthe	66.6%	14

TEQUILA L MEZCAL

		4 cl
Jose Cuervo 1800 Silver	38%	12
Jose Cuervo 1800 Anejo	38%	14
Mezcal Vida	42%	14

LIKÖRE

		4 cl
Amaretto di Mombaruzzo von Berta	23%	10
Cointreau	40%	9
Grand Marnier	40%	10
Swiss Mountain Whisky Liqueur (2CL)	27%	8
Arran Gold - (wie Baileys)	17%	10
Amarula	17%	10
Kahlúa	20%	10
Limoncello	30%	12
Malibu	21%	10
Galliano	30%	10
Napoléon Mandarin	38%	8
Crème De Cacao Matter	24%	8
Melonenlikör	20%	10
Kiwi Liqueur	17%	9
Sambuca Molinari	40%	10

COGNAC L BRANDY

		2 cl
Remy Martin VSOP	40%	11
Hennessy Fine de Cognac	40%	10
Hennessy XO	40%	24
E. Dor Cognac XO Vieille Fine Champagne	40%	14
Pierre Ferrand Cognac	41.8%	24
Brandy (Il Grappolo) «Gran Ducale» Riserva 20 anni	40%	16
Cardenal Mendoza	40%	12

ARMAGNAC

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

GRAPPA

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

OBSTBRAND

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

URS HECHT - GUNZWIL Schweizer Brenner des Jahres 2017/2018

		2 cl
Vieille Prune im Barrique	40%	17
Vieille Williams im Barrique	40%	17
Vieille Apricotine im Barrique	40%	17
Berner Rosenapfelbrand im Barrique	40%	17

ROCHELT - TIROL

		2 cl
Rochelt Marille 2012	50%	31
Rochelt Williamsbirne 2012	50%	37
Rochelt Quitte 2006	50%	31

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 10 years** 46% 16
In der Nase kräftige Vanillenote, Kiwi, Banane, Melone und etwas Kokos. Weich und rund auf der Zunge. Gewürze, Zimt ergänzen die süsse Note. Dahinter Zitrone, Mittellang und sanft. Die ölige Süsse verbindet sich erneut mit würziger Eiche.
- 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.
- Bowmore 25 years** 43% 35
Üppig, voluminös und kräftig mit frischen Düften nach Sherry, Rauch und Torf, welche sich mit einer frischen Meeresbrise und feinem Salz verbinden.
- 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 Glanfarclas 25 Years reifte in Oloros-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% 26
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.
- 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% 18
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 25 years 45.8% 35

Bedächtig und süß, dann pfeffrige und warme Aromen, die durch bittere, salzige und leicht rauchige Noten ausbalanciert werden. Eristtrocken und mineralisch. Die Zugabe von Wasser leitet ein langsameres, süßeres Finish sowie eine wunderbare Wärme ein, die allmählich im Gaumen aufsteigt. Auf der Zunge pfeffrig.

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

Connemara 40% 14

Die Verbindung aus der typischen irischen Weichheit und dem kraftvollen Torf machen den Connemara zu einem außergewöhnlichen Whisky.

JAPAN

- Pure Malt Taketsuru, Nikka** 43% 23 4 cl
Ein japanischer Whisky aus dem Hause Nikka. Er wird aus verschiedenen Single Malts der Destillieren 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

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

FRUCHTSÄFTE

Michel Orangensaft	20 cl 5.5
Michel Tomatensaft	20 cl 6.5
Orangensaft frisch gepresst	20 cl 10

WARME GETRÄNKE

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

WARME GETRÄNKE MIT ALKOHOL

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