

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 Servicemitarbeitenden beraten.

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

ZIGARREN

Eine grosszügige Zigarrenausswahl 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 Barmitarbeitenden um die Weinkarte zu bitten. Sie finden darin eine grössere Auswahl an Offenweinen sowie eine erlesene Auswahl von rund 500 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 Barmitarbeitenden

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

INHALTSVERZEICHNIS / INDEX

SPEISEN	3
LES SNACKS	5
FOODS	7
OFFENWEINE & APÉRITIFS	9
APERITIFS BITTERS	10
BIER	10
SIGNATURE COCKTAILS	11
SIGNATURE MOCKTAILS	11
SPARKLINGS	11
CLASSICS	12
FANCY DRINKS	12
SOURS FIZZES	12
AFTER DINNER COCKTAILS	12
GIN	13
RUM	14
VODKA	15
TEQUILA MEZCAL	15
LIKÖRE	16
COGNAC BRANDY	16
ARMAGNAC	16
GRAPPA	17
OBSTBRAND	17
WHISKY	18
USA	18
SINGLE MALT – SCHOTTLAND	19
IRLAND	22
JAPAN	22
MINERALWASSER SÜSSGETRÄNKE	23
FRUCHTSÄFTE	23
WARME GETRÄNKE	24

SPEISEN

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

APÉRO

Eingelegte Kalamata Oliven ^{3/4}	7.5
Geröstete Mandeln ³	6.5
Apéroplättli Belvédère	32
Trockenfleisch regionaler Alpkäse gepickeltes Gemüse Trüffelbutter ^{1/2}	

Hausgemachte Flammkuchen 19

Klassisch

Crème Fraîche | Speck | Frühlingszwiebel ^{1/2}

Lachs

Crème Fraîche | Rauchlachs | Dill ^{1/2}

Vegetarisch

Crème Fraîche | Gemüstreifen | Thailand 7 spice | Parmesan ^{1/2/3}

SNACKS

Süsskartoffel-Stäbchen oder Pommes Frites	9.5
Bunter Blattsalat	14.5
Gartengemüstreifen Salatkerne Dressing nach Wahl ⁴	
Belvédère Rindstatar vom BEO Beef 	28 / 36
Hausgemachtes Brioche Trüffelbutter saisonale Begleitung ^{1/2}	
Belvédère Burger 	38
BEO Beef Appenberger Käse Zwiebelkonfitüre süss-saure Gurke Chili-Mayonnaise Cole-Slaw Pommes Frites ^{1/2}	
Vegetarischer Burger	36
Kichererbsen Appenberger Käse Zwiebelkonfitüre süss-saure Gurke Chili-Mayonnaise Cole-Slaw Pommes Frites ^{1/2/3}	
Hausgemachter Pilz Dashi 	18
Udon Nudeln Frühlingszwiebeln ^{1/4}	
Add-on grillierte Riesencrevetten	+9
Add-on knusprige Pouletstreifen ¹	+8.5
Add-on Tempura-Gemüse ^{1/4}	+6.5

DESSERTS

3 Sorten Schweizer Käse von Jumi Früchtesenf Früchtebrot ^{1/2/3}	16
1 Stück hausgemachter Kuchen aus der Vitrine	6
Mini Crème brûlée schwarze Limette ^{2/3} ⚓	8.5
Add-on 1 Kugel Glacé oder Sorbet nach Wahl	+4
Coupe Belvédère Kokosnuss Mango Passionsfrucht Granola veganer Rahm ⁴	14.5
Belvédère Eiskaffee Kaffeeglacé Kahlúa Rahm Brätzeli ^{1/2}	16
Coupe Dänemark Vanilleglacé Rahm Schokoladensauce Brätzeli ^{1/2}	16

HAUSGEMACHTE GLACÉS & SORBETS

Glacéaromen ^{2/3} Vanille Kaffee Schokolade Buttermilch-Zitrone	
Sorbetaromen ⁴ Mango Kokosnuss Erdbeer Passionsfrucht	
Pro Kugel mit Rahm ^{2/3}	5 2

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 ⚓ = Klassiker

Preise in CHF inklusive MwSt.




LES SNACKS

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

APÉRITIF

Olives Kalamata marinées ^{3/4}	7.5
Amandes grillées ³	6.5
Plateau apéritif Belvédère viande séchée fromage d'alpage régionale légumes marinés beurre à la truffe ^{1/2}	32
Tartes flambées fait maison	19
Classique crème fraîche lardon oignon de mai ^{1/2}	
Saumon crème fraîche saumon fumé aneth ^{1/2}	
Végétarien crème fraîche juliennes de légumes Thailand 7 spice parmesan ^{1/2/3}	

SNACKS

Bâtonnets de patates douces ou pommes frites ³	9.5
Salade laitue légumes du jardin grains dressing à choix ⁴	14.5
Tartare de bœuf BEO Belvédère 	28 / 36
brioche fait maison beurre à la truffe accompagnement saisonnier ^{1/2}	
Burger Belvédère 	38
bœuf BEO fromage d'Appenberg confit d'oignons concombre aigre-doux mayonnaise au chili salade de chou pommes frites ^{1/2}	
Burger végétarien	38
Pois chiches fromage d'Appenberg confit d'oignons concombre aigre-doux mayonnaise au chili salade de chou pommes frites ^{1/2}	
dashi au champignons fait maison 	18
nouilles udon oignon de mai ^{1/4}	
à ajouter crevettes géantes	+9
à ajouter poulet croustillant ¹	+8.5
à ajouter légumes tempura ^{1/4}	+6.5

DESSERTS

3 sortes de fromage suisse de Jumi pain aux fruits fait maison moutarde aux fruits ^{1/2/3}	16
1 pièce de gâteau fait maison de notre vitrine	6.5
Petit crème brûlée citron noir ^{2/3} ⚓	8.5
Add-on 1 boule de glace ou sorbet à choix	+4
Coupe Belvédère noix de coco mangue fruit de la passion granola crème végane ⁴	14.5
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

GLACES & SORBETS FAIT MAISON

Aromes de glace ^{2/3} vanille café chocolat babeurre-citron	
Aromes de sorbets ⁴ mangue noix de coco fraise fruit de la passion	
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 = végan ⚓ = classique

Prix en CHF, TVA inclus

FOODS

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

APERITIF

Pickled olives Kalamata ^{3/4}	7.5
Roasted almonds ³	6.5
Aperitif platter Belvédère dried meat variation regional alpine cheese pickled vegetables truffle butter ^{1/2}	32

Homemade tarte flambees 19

Classic crème fraîche bacon spring onion ^{1/2}	
Salmon crème fraîche smoked salmon dill ^{1/2}	
Vegetarian crème fraîche garden vegetables thailand 7 spice parmesan ^{1/2/3}	

SNACKS

Sweet potato sticks or French fries ³	9.5
Leaf salad garden vegetable strips seeds dressing of your choice ⁴	14.5
Belvédère BEO beef tatar  homemade brioche truffle butter seasonal garnish ^{1/2}	28 / 36
Belvédère burger  BEO beef Appenberg cheese onion marmalade sweet and sour cucumber chili mayonnaise cabbage salad French fries ^{1/2}	38
Vegetarian burger Chickpea Appenberg cheese onion marmalade sweet and sour cucumber chili mayonnaise cabbage salad French fries ^{1/2}	36
homemade mushroom dashi  udon noodles spring onion ^{1/4}	18
add-on grilled prawns	+9
add-on crispy chicken ¹	+8.5
add-on tempura vegetables ^{1/4}	+6.5

DESSERTS

3 kinds of Swiss cheese from Jumi homemade fruit bread fruit mustard ^{1/2/3}	16
1 piece of homemade cake from the display	6.5
Mini crème brûlée black lime ^{2/3} ⚓	8.5
Add-on 1 scoop of ice cream or sorbet of your choice	+4
Coupe Belvédère coconut mango passion fruit granola vegan cream ⁴	14.5
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

HOMEMADE ICE CREAMS & SORBETS

Homemade ice creams & sorbets of your choice

Ice cream flavours ^{2/3}

Vanilla | coffee | chocolate | buttermilk-lemon

Sorbet flavours ⁴

mango | coconut | strawberry | passion fruit

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 to effort expended.

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

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 Bianco Mulassano	16%	9
Vermouth Antica Formula	16%	9
Lillet Blanc	17%	8.5
Appenzeller	29%	10
Ramazotti	30%	10
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 Blanche	30 cl	6
	40 cl	7

FLASCHENQUALITÄT

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 COCKTAILS

Bellini Martini	18
Vodka Grappa weisser Pfirsich Holunderblütensirup	
Umami	18
Vodka Birnensirup Salzkaramelsirup Zitronensaft Sanbitter Ginger Beer	
Belvédère-Special	18
Gin Cointreau Erdbeerpüree Orangensaft	
French Honey	18
Gin Holunderblütenlikör Honigsirup Limettensaft Champagner	
a Hint of Jasmin	18
Pisco Birnensirup Basilikum Limette Jasmintee Soda	
Wild Berry Lillet	16
Lillet Blanc Crème de Cassis Wild Berry Tonic	

SIGNATURE MOCKTAILS

The Crazy Pear	15
Birnensirup Salzkaramelsirup Zitronensaft Sanbitter Ginger Beer	
Award Winner: 2. Platz	
Kategorie: Mocktail	
Swiss Cocktail Competition 2025	
Belvédère Sunset	15
Sanbitter Orangensaft Zitronensaft Passionsfruchtsirup	
Ipanema	15
Limette Rohrzucker Ginger Ale	
Pinky Pink	15
Erdbeerpüree Orangensaft Zitronensaft Passionsfrucht	
Beetlejuice	16
Tanqueray Gin 0.00% Apfelsaft Ginger Beer Winter Spice Randensaft Zitronensaft	
Virgin Gin & Tonic	16
Tanqueray Gin 0.00% Fever tree Tonic	

SPARKLINGS

Belvédère Porn Star Martini	18
Vodka Galliano Passionsfruchtsirup Limette Prosecco	
Negroni Sbagliato	16
Martinazzi Vermouth rosso Prosecco	
Tropical Spritz	16
Aperol Limettensaft Passionsfruchtsirup Ginger Beer	

CLASSICS

Long Island Ice Tea	25
Gin Vodka Rum Tequila Cointreau Coca-Cola	
Vesper Martini	18
Gin Vodka Lillet Zitronenzeste	
Cosmopolitan	16
Vodka Cointreau Limettensaft Cranberrysaft	
Old Fashioned	16
Bourbon Whisky Zucker Angostura Bitter	
Negroni	16
Gin Vermouth rosso Martinazzi	

FANCY DRINKS

Mai - Tai	18
Dunkler Rum Cointreau Mandelsirup Ananassaft Limettensaft	
Ginger Hugo	16
Gin Minze Holunderblütensirup Limette Ginger Beer	
Moonlight Shadow	18
Melonen Likör Blue Curacao Passionsfruchtsirup Orangensaft	

SOURS | FIZZES

Penicillin	18
Blended Whiskey Smoky Whisky Ingwer Honigsirup	
Caipirinha	18
Cachaça Limette Rohrzucker	
Whisky-, or Amaretto Sour	16
Your favourite spirit Zitrone Zuckersirup Angostura Bitter	

AFTER DINNER COCKTAILS

Bumbu Silk	18
Bumbu Rum Vanilla Vodka Brown Choco White Choco Rahm	
Grappa Deluxe	16
Bourbon Whiskey Aperol Grappa Zitronensaft	
Belvédère - Espressotini	16
Dunkler Rum Mandarinen-Likör Espresso Zuckersirup	

GIN

		4 cl
Schloss Gin Spiez (Flowery Dry)	43%	14
Botanicals aus Spiez und Umgebung. Die fruchtige Nase wird durch Süssholz und Zitronengras abgerundet.		
Award Winner: Gold Medal		
Kategorie: Classic Dry Gin		
Concours International de Lyon 2025		
The Botanist (Dry)	40%	14
Unter den Botanicals sind Holunderblüten und Heideblüten, Myrte-, Distel- und Pfefferminzblätter. Letztere sorgen wohl für die Frische des Gins.		
Gin Mare (Mediterranean)	42.7%	16
Den angenehmen Duft der Zutaten, wie Arbequina Olivenöl, Rosmarin, Basilikum und Thymian machen diesen Gin Mare zu einem aussergewöhnlichen Produkt.		
Monkey 47 (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.		
Hendrick's (Dry)	41.4%	16
Interessanter Gin mit Gurken- und Rosenblättermazerat. Florale Aromen von Gurken, Rosen und Zitrusfrüchten.		
Roku (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.		
Malfy Pink Grapefruit (Flavoured)	41%	14
Sehr zitruslastig im Duft. Im Geschmack setzen sich die Grapefruitnoten fort und vermählen sich mit etwas Wacholder, Rhabarber und Koriander		
Brockmans Orange (Flavoured)	40%	14
Der Duft von frischen Orangen vermischt sich mit subtilen Wacholder- und Würznoten. (sehr gut mit Bitter Lemon)		
Kyrö Dark (Dark)	42,6%	16
In der Nase mit Eiche und Orange. Süss am Gaumen, mit starken Wacholder, Pfeffer- und Orangennoten.		

Zusatz - Fever Tree Indian Tonic oder Gents Tonic 20cl

+ 4.50

RUM

		4 cl
Bumbu (Barbados)	40%	14
Bumbu The Original ist ein reichhaltiger, exotischer und harmonischer Rum. Das Zuckerrohr stammt aus acht südamerikanischen Ländern.		
Bumbu XO (Barbados)	40%	16
Dieser Rum wird in Panama hergestellt und bis zu 18 Jahre lang gelagert, wobei das Finishing in andalusischen Sherryfässern hervorsteht.		
Ophimus 21 Years (Dominikanische Republik)	38%	20
Der Ophimus 21 anos Magna Cum Laude ist ein moderner Rum, sehr aromatisch, komplex und gut abgerundet.		
Millionario 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.		
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.		

TEQUILA | MEZCAL

		4 cl
1800 Silver Agave Azul	38%	12
1800 Anejo Agave Azul	38%	14
Mezcal Vida Agave Azul	42%	14

LIKÖRE

		4 cl
Amaretto di Mombaruzzo von Berta	23%	10
Cointreau	40%	9
Grand Marnier	40%	10
Arran Gold – (wie Baileys)	17%	10
Kahlúa	20%	10
Limoncello	30%	10
Galliano	30%	10
Napoléon Mandarin	38%	8
Bowls cacao white	24%	8
Bowls cacao brown	24%	8
Melonenlikör	20%	10
Sambuca Molinari	40%	10

COGNAC | BRANDY

		2 cl
Remy Martin VSOP	40%	11
Hennessy Fine de Cognac	40%	10
Hennessy XO	40%	24
Pierre Ferrand Cognac	41.8%	24

ARMAGNAC

		2 cl
Bas Armagnac 12 Ans Les Grands Assemblage	43%	12
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

SINGLE MALT – SCHOTTLAND

4 cl

Auchentoshan Three Wood 43% 18

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.

Ardbeg Corryvreckan Cask Strength 57.1% 21

Herrliche Aromadüfte und eine Flut von stark-torfigem und pfeffrigem Geschmack kommen einem aus einem Corryvreckan-Fass.

Ardbeg Uigeadail Cask Strength 54.2% 21

Ardbeg 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 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 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.

- 4 cl**
- 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 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: Samartig 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.
- 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

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

JAPAN

Nikka The 12 years 43% 34 **4 cl**
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.

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

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