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 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 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 ebenalls 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
FOOD	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 | Gemüsestreifen | Thailand 7 spice | Parmesan [1/2/3]

SNACKS

Süsskartoffel-Stäbchen ***oder*** Pommes Frites **9.5**

Bunter Blattsalat **14.5**
Gartengemüsestreifen | Salatkerne | Dressing nach Wahl [4]

Nüsslersalat **16.5**
Ei | Speck | Croûtons | Dressing nach Wahl [1/2]

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 **+12**
Add-on knusprige Pouletstreifen [1] **+9.5**
Add-on Tempura-Gemüse [1/4] **+7.5**

DESSERTS

3 Sorten Schweizer Käse von Jumi **16**
Früchtesenf | Früchtebrot [1/2/3]

1 Stück hausgemachter Kuchen aus der Vitrine **6**

Mini Crème brûlée | Zimt | Sternanis | Orange [2/3] ⚓ **8.5**
Add-on 1 Kugel Glacé oder Sorbet nach Wahl **+4**

Coupe Belvédère **14.5**
Kokosnuss | Mandarine | Passionsfrucht | Granola | veganer Rahm [4]

Belvédère Eiskaffee **16**
Kaffeeglacé | Kahlúa | Rahm | Brätzeli [1/2]

Coupe Dänemark **16**
Vanilleglacé | Rahm | Schokoladensauce | Brätzeli [1/2]

HAUSGEMACHTE GLACÉS & SORBETS

Glacéaromen [2/3]
Vanille | Kaffee | Schokolade | Zimt

Sorbetaromen [4]
Mandarine | Kokosnuss | Zwetschge | Passionsfrucht

Pro Kugel **5**
mit Rahm [2/3] **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 **32**
viande séchée | fromage d'alpage régionale
légumes marinés | beurre à la truffe[1/2]

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 **14.5**
légumes du jardin | grains | dressing à choix [4]

Salade de doucette **16.5**
Œuf | lard | croûtons | dressing à choix [1/2]

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 **+12**
à ajouter poulet croustillant [1] **+9.5**
à ajouter légumes tempura [1/4] **+7.5**

DESSERTS

3 sortes de fromage suisse de Jumi **16**
pain aux fruits fait maison | moutarde aux fruits [1/2/3]

1 pièce de gâteau fait maison de notre vitrine **6.5**

Petit crème brûlée | cannelle | anis étoile | orange [2/3] ⚓ **8.5**

Add-on 1 boule de glace ou sorbet à choix **+4**

Coupe Belvédère **14.5**
noix de coco | mandarine | fruit de la passion | granola | crème végane [4]

Café glacé Belvédère **16**
Glace café | Kahlúa | crème chantilly | bricelet [1/2]

Coupe Danemark **16**
Glace vanille | crème chantilly | sauce au chocolat | bricelet [1/2]

GLACES & SORBETS FAIT MAISON

Aromes de glace [2/3]
vanille | café | chocolat | cannelle

Aromes de sorbets [4]
mandarine | noix de coco | prune | fruit de la passion

Par boule **5**
avec crème chantilly [2/3] **2**

Nous aimerons vous informer que nos cuisiniers utilises des ingriédients tels que les noix, des fruits de mer, des lupins et d'autres allergènes ou produits laitier 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

FOOD

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 **32**
dried meat variation | regional alpine cheese
pickled vegetables | truffle butter [1/2]

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 **14.5**
garden vegetable strips | seeds | dressing of your choice [4]

Lamb's lettuce **14.5**
egg | bacon | croutons | dressing of your choice [1/2]

Belvédère BEO beef tatar ⚓ **28 / 36**
homemade brioche | truffle butter | seasonal garnish [1/2]

Belvédère burger ⚓ **38**
BEO beef | Appenberg cheese | onion marmalade | sweet and sour cucumber | chili mayonnaise | cabbage salad | French fries [1/2]

Vegetarian burger **36**
Chickpea | Appenberg cheese | onion marmalade | sweet and sour cucumber | chili mayonnaise | cabbage salad | French fries [1/2]

homemade mushroom dashi ⚓ **18**
udon noodles | spring onion [1/4]

add-on grilled prawns **+12**
add-on crispy chicken [1] **+9.5**
add-on tempura vegetables [1/4] **+7.5**

DESSERTS

3 kinds of Swiss cheese from Jumi **16**
homemade fruit bread | fruit mustard [1/2/3]

1 piece of homemade cake from the display **6.5**

Mini crème brûlée | cinnamon | star anise | orange [2/3] ⚓ **8.5**

Add-on 1 scoop of ice crean or sorbet of your choice **+4**

Coupe Belvédère **14.5**
coconut | clementine | passion fruit | granola | vegan cream [4]

Belvédère ice coffee **16**
coffee ice cream | Kahlúa | whipped cream | bricelet [1/2]

Coupe Denmark **16**
vanilla ice cream | whipped cream
chocolate sauce | bricelet [1/2]

HOMEMADE ICE CREAMS & SORBETS

Homemade ice creams & sorbets of your choice

Ice cream flavours [2/3]
Vanilla | coffee | chocolate | cinnamon

Sorbet flavours [4]
clementine | coconut | prune | 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 allergenics 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 ⚓ = 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
Prima Donna, Italien

Champagne « Perrier Jouët » **16**
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Perrier Jouët, Champagne, Frankreich

APÉRITIFS

Aperol Spritz **14**
Aperol l Weisswein oder Prosecco

Hugo **14**
Prosecco l Holunderblütensirup l Minze l Limette

Virgin Gin & Tonic **16**
Tanqueray Gin 0.00% l 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**
Ramazzotti	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**
Valaisanne Zwickel		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**

SIGNATURE COCKTAILS

Bellini Martini **18**
Vodka | Grappa | weisser Pfirsich | Holunderblütensirup

Umami **18**
Vodka l Birnensirup l Salzkaramelsirup l Zitronensaft
Sanbitter l Ginger Beer

Belvédère-Special **18**
Gin l Cointreau l Erdbeerpüree l Orangensaft

French Honey **18**
Gin l Holunderblütenlikör l Honigsirup l Limettensaft
Champagner

A Hint of Jasmin **18**
Pisco | Birnensirup | Basilikum | Limette | Jasmintee | Soda

Wild Berry Lillet **16**
Lillet Blanc l Crème de Cassis l Wild Berry Tonic

SIGNATURE MOCKTAILS

The Crazy Pear **15**
Birnensirup l Salzkaramelsirup l Zitronensaft l Sanbitter
Ginger Beer
Award Winner: 2. Platz
Kategorie: Mocktail
Swiss Cocktail Competition 2025

Belvédère Sunset **15**
Sanbittèr l Orangensaft l Zitronensaft l Passionsfruchtsirup

Ipanema **15**
Limette l Rohrzucker l Ginger Ale

Pinky Pink **15**
Erdbeerpüree l Orangensaft l Zitronensaft l Passionsfrucht

Beetlejuice **16**
Tanqueray Gin 0.00% | Apfelsaft | Ginger Beer | Winter Spice
Randensaft | Zitronensaft

Virgin Gin & Tonic **16**
Tanqueray Gin 0.00% l Fever tree Tonic

SPARKLINGS

Belvédère Porn Star Martini **18**
Vodka l Galliano l Passionsfruchtsirup l Limette l Prosecco

Negroni Sbagliato **16**
Martinazzi l Vermouth rosso l Prosecco

Tropical Spritz **16**
Aperol l Limettensaft l Passionsfruchtsirup l Ginger Beer

CLASSICS

Long Island Ice Tea **25**
Gin l Vodka l Rum l Tequila l Cointreau l Coca-Cola

Vesper Martini **18**
Gin l Vodka l Lillet l Zitronenzeste

Cosmopolitan **16**
Vodka l Cointreau l Limettensaft l Cranberrysaft

Old Fashioned **16**
Bourbon Whisky l Zucker l Angostura Bitter

Negroni **16**
Gin l Vermouth rosso l Martinazzi

FANCY DRINKS

Mai - Tai **18**
Dunkler Rum l Cointreau l Mandelsirup l Ananassaft
Limettensaft

Ginger Hugo **16**
Gin l Minze l Holunderblütensirup l Limette l Ginger Beer

Moonlight Shadow **18**
Melonen Likör l Blue Curacao l Passionsfruchtsirup | Orangensaft

SOURS | FIZZES

Penicillin **18**
Blended Whiskey l Smoky Whisky l Ingwer l Honigsirup

Caipirinha **18**
Cachaça l Limette l Rohrzucker

Whisky-, or Amaretto Sour **16**
Your favourite spirit l Zitrone l Zuckersirup l Angostura Bitter

AFTER DINNER COCKTAILS

Bumbu Silk **18**
Bumbu Rum l Vanilla Vodka l Brown Choco l White Choco
Rahm

Grappa Deluxe **16**
Bourbon Whiskey l Aperol l Grappa l Zitronensaft

Belvédère - Espressotini **16**
Dunkler Rum l Mandarinen-Likör l Espresso l Zuckersirup

GIN

		4 cl
Schloss Gin Spiez (Flowery Dry) 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**	43%	**14**
The Botanist (Dry) Unter den Botanicals sind Holunderblüten und Heideblüten, Myrte-, Distel- und Pfefferminzblätter. Letztere sorgen wohl für die Frische des Gins.	40%	**14**
Gin Mare (Mediterranean) Den angenehmen Duft der Zutaten, wie Arbequina Olivenöl, Rosmarin, Basilikum und Thymian machen diesen Gin Mare zu einem aussergewöhnlichen Produkt.	42.7%	**16**
Monkey 47 (Dry) Vielschichtiges Aroma mit Gewürzen, Kräutern und Früchten, sowie Zitrus, Fichtensprossen, Preiselbeeren und Holunderblüten. Im Gaumen Wacholder-Noten sowie Pfeffer- und Zitrusaromen. Schärfe im Abgang.	47%	**16**
Hendrick's (Dry) Interessanter Gin mit Gurken- und Rosenblättermazerat. Florale Aromen von Gurken, Rosen und Zitrusfrüchten.	41.4%	**16**
Roku (Light - Flowery) 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.	43%	**14**
Malfy Pink Grapefruit (Flavoured) Sehr zitruslastig im Duft. Im Geschmack setzen sich die Grapefruitnoten fort und vermählen sich mit etwas Wacholder, Rhabarber und Koriander	41%	**14**
Brockmans Orange (Flavoured) Der Duft von frischen Orangen vermischt sich mit subtilen Wacholder- und Gewürznoten. (sehr gut mit Bitter Lemon)	40%	**14**
Kyrö Dark (Dark) In der Nase mit Eiche und Orange. Süss am Gaumen, mit starken Wacholder, Pfeffer- und Orangennoten.	42,6%	**16**

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

RUM

		4 cl
Bumbu (Barbados) Bumbu The Original ist ein reichhaltiger, exotischer und harmonischer Rum. Das Zuckerrohr stammt aus acht südamerikanischen Ländern.	40%	**14**
Bumbu XO (Barbados) Dieser Rum wird in Panama hergestellt und bis zu 18 Jahre lang gelagert, wobei das Finishing in andalusischen Sherryfässern hervorsticht.	40%	**16**
Opthimus 21 Years (Dominikanische Republik) Der Opthimus 21 anos Magna Cum Laude ist ein moderner Rum, sehr aromatisch, komplex und gut abgerundet.	38%	**20**
Millonario XO (Peru) Warmes Holz, zarte Vanillenoten und Rosinen vereinen sich mit Zimt und Nelken.	40%	**25**
Zacapa Centenario XO (Guatemala) Süsslicher-herber Duft von Kaffeelikör und Vanille. Im Mund sehr harmonisch mit Schokolade, Kaffee und Toffee.	40%	**23**
Zafra 30 Years (Panama) Feine Noten nach Vanille und getrockneten Orangenschalen, Gewürzen und Zigarrenkiste.	40%	**32**
Diplomático Ambassador 14 Y. (Venezuela) In der Nase mit Portwein, Zigarren, Trockenfrüchten und Schokolade. Am Gaumen zeigen sich Noten von Rosinen, Muskatnuss, Zimt und gerösteter Eiche.	47%	**35**
Angostura 1824 12 Years (Trinidad & Tobago) Seidenweiche und verführerische Aromen von Honig, Dörrfrüchten, Schokolade, Kräutern und karibischen Gewürzen, die im Finale endlos lange nachhallen.	40%	**24**
Havana Club 7 Years (Kuba) Hohe Qualität, wenig Viskosität und ein Hauch Säure sind die Vorteile von kubanischer Zuckerrohrmelasse.	40%	**12**
Cachaça 51 (Brasilien) In der Nase eher mild, vanillig, im Gaumen leicht süss mit Noten von Holz und Teer im Hintergrund.	40%	**10**

VODKA

		4 cl
Belvédère (PL) 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.	40%	**16**
Finlandia (FIN) Kristallklarer Wodka, stark im Geschmack mit einem unverfälscht reinen Bukett, scharf, mit salzigem Biss.	40%	**12**
Cîroc Traube (FR) Kristallklarer Wodka, weich und rein im Geschmack mit einer komplexen Süsse und einem angenehmen Traubenaroma.	40%	**13**

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**
Kahlùa	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

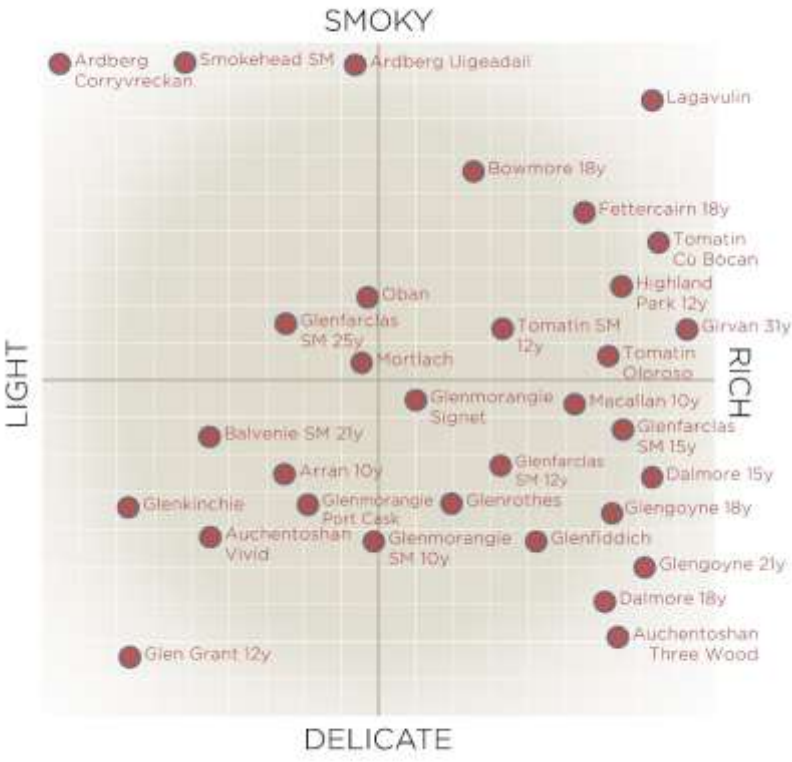
		2 cl
Rochelt Marille 2012	50%	**31**
Rochelt Williamsbirne 2012	50%	**37**

WHISKY

USA

		4 cl
Blanton's Kentucky Straight Bourbon	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

		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 Grünteenote 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 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 Aprikosen-noten 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, Limonenund 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

		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

		4 cl
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 Brennerein 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

Rhäzünser (mit Kohlensäure)	40 cl	**6.8**
	80 cl	**10.5**
Arkina (ohne Kohlensäure)	40 cl	**6.8**
	80 cl	**10.5**
Coca-Cola l 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 l Zucker l Kaffee l Schlagrahm

French Coffee **15**
Grand Marnier l Zucker l Kaffee l Schlagrahm

Heisse Schokolade mit Likör
Amaretto oder Arran Gold l Caotina l Schlagrahm **15**