# 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 = enthält 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 = contiens gluten 2 = contiens 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<br>homemade fruit bread \| fruit mustard [1/2/3] | **16** |
| 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<br>coconut \| clementine \| passion fruit \| granola \| vegan cream [4] | **14.5** |
| Belvédère ice coffee<br>coffee ice cream \| Kahlúa \| whipped cream \| bricelet [1/2] | **16** |
| Coupe Denmark<br>vanilla ice cream \| whipped cream<br>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 | 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 = contains gluten 2 = contains 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)<br>Botanicals aus Spiez und Umgebung. Die fruchtige Nase wird durch Süssholz und Zitronengras abgerundet.<br>**Award Winner: Gold Medal**<br>**Kategorie: Classic Dry Gin**<br>**Concours International de Lyon 2025** | 43% | **14** |
| **The Botanist** (Dry)<br>Unter den Botanicals sind Holunderblüten und Heideblüten, Myrte-, Distel- und Pfefferminzblätter. Letztere sorgen wohl für die Frische des Gins. | 40% | **14** |
| **Gin Mare** (Mediterranean)<br>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)<br>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)<br>Interessanter Gin mit Gurken- und Rosenblättermazerat. Florale Aromen von Gurken, Rosen und Zitrusfrüchten. | 41.4% | **16** |
| **Roku** (Light - Flowery)<br>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)<br>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)<br>Der Duft von frischen Orangen vermischt sich mit subtilen Wacholder- und Gewürznoten. (sehr gut mit Bitter Lemon) | 40% | **14** |
| **Kyrö Dark** (Dark)<br>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)<br>Bumbu The Original ist ein reichhaltiger, exotischer und harmonischer Rum. Das Zuckerrohr stammt aus acht südamerikanischen Ländern. | 40% | **14** |
| **Bumbu XO** (Barbados)<br>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)<br>Der Opthimus 21 anos Magna Cum Laude ist ein moderner Rum, sehr aromatisch, komplex und gut abgerundet. | 38% | **20** |
| **Millonario XO** (Peru)<br>Warmes Holz, zarte Vanillenoten und Rosinen vereinen sich mit Zimt und Nelken. | 40% | **25** |
| **Zacapa Centenario XO** (Guatemala)<br>Süsslicher-herber Duft von Kaffeelikör und Vanille. Im Mund sehr harmonisch mit Schokolade, Kaffee und Toffee. | 40% | **23** |
| **Zafra 30 Years** (Panama)<br>Feine Noten nach Vanille und getrockneten Orangenschalen, Gewürzen und Zigarrenkiste. | 40% | **32** |
| **Diplomático Ambassador 14 Y.** (Venezuela)<br>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)<br>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)<br>Hohe Qualität, wenig Viskosität und ein Hauch Säure sind die Vorteile von kubanischer Zuckerrohrmelasse. | 40% | **12** |
| **Cachaça 51** (Brasilien)<br>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)<br>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)<br>Kristallklarer Wodka, stark im Geschmack mit einem unverfälscht reinen Bukett, scharf, mit salzigem Biss. | 40% | **12** |
| **Cîroc Traube** (FR)<br>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**<br>**Les Grands Assemblage** | 43% | **12** |
| **Bas Armagnac 1972**<br>**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**

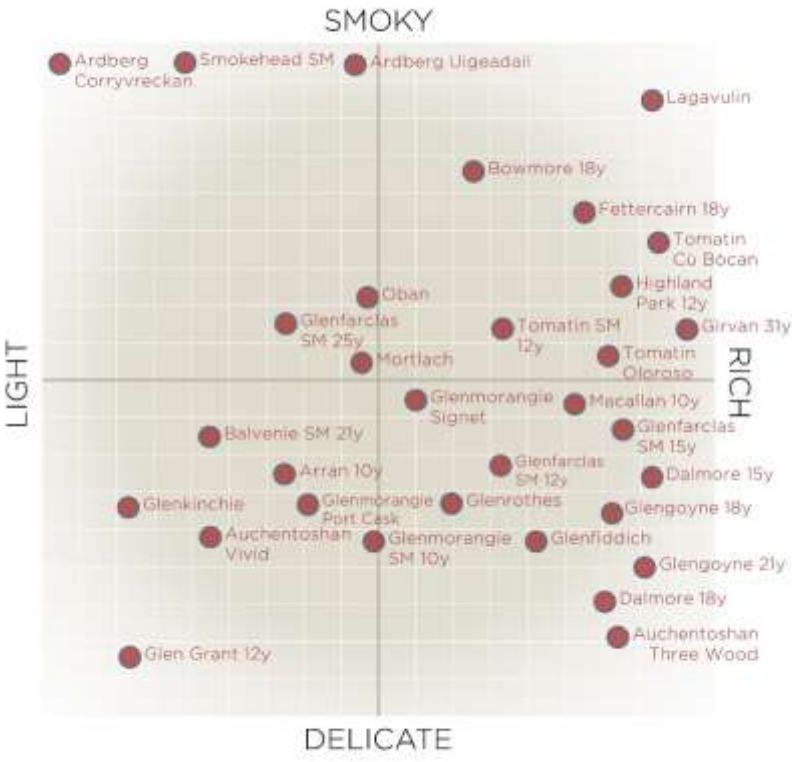
| | | 2 cl |
|---|---|---|
| **Rochelt Marille 2012** | 50% | **31** |
| **Rochelt Williamsbirne 2012** | 50% | **37** |

# 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**