

Grüezi ide Tuube

WIRTSCHAUS

TAUBE



Hearty welcome

Wir kochen für Sie täglich und frisch «Grossmutter's Gerichte» nach alten Original-Rezepten. Beliebt sind unsere Luzerner Klassiker bei Einheimischen wie Touristen gleichermassen.

Unsere Produkte sind frisch, unsere Partner kompetent, unser Angebot hausgemacht und regional. Das Fleisch stammt aus der Schweiz, der Kaffee aus Ebikon, die Schokolade aus Root und der Tee gleich von nebenan.

«Härkonft met Härzbluet» ist für uns nicht bloss ein Motto, sondern Teil unserer DNA.

Im Namen unseres ganzen Teams heissen wir Sie herzlich willkommen im Wirtshaus Taube.



Apéro

Prosch

| | | |
|--|--------|-------|
| uiuiui Spumante Pericoloso | 1 dl | 9.00 |
| Weingut Kilian Hunn, Deutschland | | |
| ~~~~~ | | |
| Cuvée Blanche | 1 dl | 7.80 |
| Gebrüder Kumin, Freienbach | | |
| ~~~~~ | | |
| Urbräu «üses Huusbier» | 3.3 dl | 5.80 |
| ~~~~~ | | |
| Tuube-Negroni | 1 dl | 13.50 |
| Gin, Campari, Jsotta Rosso | | |
| ~~~~~ | | |
| Apérol Spritz | 1 dl | 12.50 |
| Apérol, Soda und Spumante Pericoloso | | |
| ~~~~~ | | |
| Hugo | 1 dl | 12.50 |
| ~~~~~ | | |
| Alkoholfreier Italian Spritz | 1 dl | 12.50 |
| Das alkoholfreie Pendant zum Apérol, mit Swiss Mountain Spring Tonic Water | | |

En guete

| | | |
|--|--------------|-------|
| Urchige Buurehfteller | normal/large | 28.80 |
| met Schpäck, Schenke, Chömiworscht, Alpchäs | klein/small | 19.80 |
| Schweizer Trockenfleischspezialitäten dazu Alpkäse (als Vorspeise oder Hauptspeise) | | |
| Swiss dried meat specialties combined with Swiss mountain cheese (served on a platter, available as a starter or a main) | | |
| ~~~~~ | | |
| Chöschti Gersauer Chäschueche-Häppli | | 18.50 |
| Original Gersauer Käsekuchen in Häppchen-Grösse Gersauer cheese pie in perfect bites | | |

För die chalti Jahreszeit

Sellerie-Öpfusoppe met gröstete Manduspletter 13.80

Sellerie-Apfel Suppe mit gerösteten Mandelsplittern

Celery-apple soup with roasted almond chips

Rande Risotto 14.80

met brotnigem Wirsing und gröstete Nöss

Randen Risotto mit gebratenem Wirsing
und gerösteten Nüssen

Beetroot risotto with roasted savoy cabbage
and roasted nuts

als Hauptgang 27.80
as main course

Hauptschpiise

«Suure Mocke» beizte Rendsschmorbrote 38.80

met Härdöpfustock ond Märtgmües

«Suure Mocke» Gebeizter Rindsschmorbraten
mit Kartoffelstock und Marktgemüse

Braised beef roast
with mashed potatoes and market vegetables

Schwede Brote 31.50

met Zwätschge gfüllt, dezue Rahmsose, Rotchrut und Servietteknödel

Schweden-Braten

Schweinsbraten mit Zweschgen gfüllt, dazu Rahmsauce, Rotkraut und Serviettenknödel

Pork roast „Swedish style“

stuffed with plums, served with cream sauce, red cabbage and napkin dumpling

Klassischs Rends-Stroganoff 44.80

met Peperoni, Gorke, Pilze ond Suurrahm

serviert met Nuudle ond Märtgmües

Klassisches Rinds-Stroganoff

mit Peperoni, Essiggurken, Pilzen und Sauerrahm
serviert mit Nudeln und Marktgemüse

Classic beef Stroganoff

with sweet peppers, pickled gherkin, mushrooms and sour cream
served with noodles and market vegetables

Brotnige Servietteknödel met Chrüter-Waldpilz-Rahmsose 29.80

Gebratener Serviettenknödel mit Kräuter-Waldpilz-Rahmsauce

Fried napkin dumpling with herb-mushroom-cream sauce

Tuube Charte

Usem Soppetopf

| | |
|-------------------|-------|
| Tagessoppe | 10.50 |
| Tagessuppe | |
| Soup of the day | |

Grüenfuetter

| | |
|---|-------|
| Grüne Blattsalat met Brotwörfeli | 10.50 |
| Grüner Blattsalat mit Röstbrotwürfelchen | |
| Green leaf lettuce with bread croutons | |

| | |
|-----------------------------|-------|
| Gmeschte Saisonsalat | 12.50 |
| Saisonaler gemischter Salat | |
| Seasonal mixed salad | |

| | |
|---|-------|
| Fuettertrog | 18.80 |
| Bont gmeschti Salotschössle met husgmachter Salotsauce | |
| Bunte gemischte Salatschüssel an hausgemachter Salatsauce | |
| Mixed salad bowl on a home-made dressing | |
| met zuesätzliche Pouletbröschtle oder Chnosperli vom Eglifilet (PL/L/EST) | 10.00 |
| mit zusätzlichen Pouletbruststücken oder Knusperli vom Eglifilet | |
| with chicken or fish fingers | |
| met Waldpilze | 11.50 |
| mit Waldpilzen | |
| with mushroom | |

Vorschpiis

| | | |
|--|--------------|-------|
| Urchige Buurehofteller | normal/large | 28.80 |
| met Schpäck, Schenke, Chömiworscht, Alpkäse | klein/small | 19.80 |
| Schweizer Trockenfleischspezialitäten dazu Alpkäse (als Vorspeise oder Hauptspeise) | | |
| Swiss dried meat specialties combined with Swiss mountain cheese (served on a platter, available as a starter or a main) | | |

Ennerschwüizer Schpezialitäte

Lozärner Rendshackbrote 28.80
met Härdöpfuschtöck, Sose-Seeli ond Gmües

Hausgemachter Rindshackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse

Homemade meat loaf of beef with mashed potatoes and vegetables

Chapubrogg–Röschti 29.50

Schpäck, Tomate, Raclettechäs,
Schnettlauch, es Schpieguei ond vel Härdöpfu

Luzerner Rösti «Kapellbrücke»

mit verschiedenen Zutaten (Speck, Tomaten, Raclette-Käse, Schnittlauch,
Spiegelei und Kartoffeln)

Authentic Lucerne roesti served with traditional toppings,
including bacon, cheese, tomato, chives, egg and potatoes

Winter–Röschti «Chlistadt» 29.50

met Hackfleisch, Lauch, Tomate ond Raclettechäs

Winter-Rösti «Chlistadt»

mit Hackfleisch, Lauch, Tomaten und Raclette-Käse

Winter rösti

served with minced beef, leek, tomatoes and cheese

Panierts Riese–Schnetzu 29.80

met frittierte Härdöpfu

Paniertes Riesenschweinsschnitzel mit Pommes Frites

Breaded giant pork schnitzel with French fries

E riese Schweinerei 360g 39.80

gföllt met Schenke ond verloffnem Alpchäs

dezue ged's frittierti Härdöpfu

Riesen–Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites

Giant pork cordon-bleu with ham and cheese, served with French fries

Chalbs Cordonbleu 200g 45.80

gföllt met Truteschinke ond verloffnem Alpchäs

dezue ged`s frittierti Härdöpfu ond Gmües

Kalbs-Cordon Bleu gefüllt mit Trutenschinken

und geschmolzenem Alpkäse, dazu Pommes Frites und Gemüse

Veal cordon bleu filled with turkey ham

and melted Alpine cheese with French fries and vegetables

Original Lozärner Chögalipaschtetli 100% Chalbsfleisch/veal 39.50
met Riis ond bontem Gmües

Blättereiggebäck
mit Kalbfleisch, Reis und buntem Gemüse (Luzerner Spezialität)

Lucerne puff pastry
with veal, rice and vegetables (Lucerne specialty)

Stunggis 34.50

Eintopf met Schwiizer Lamm ond Gmües

dezue Härdöpfu ond Chrüter

Eintopf aus Schweizer Lammfleisch
dazu Gemüse, Kartoffeln und frische Kräuter (Innerschweizer Spezialität)

Swiss lamb stew
served with vegetables, potatoes and fresh herbs (a local specialty)

Riise Chalbs-Brotworscht oder en riise Buurebrotworscht 200g 27.80

met Zwebelesose ond enere währschafte Röshti

Riesen Kalbsbratwurst oder Riesen Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti

Big veal or porc sausage with onion sauce and roesti

Schwiins Rahmschnetz 29.50

met Champignons, bunti Gmües ond Nudle

Schweins-Rahmschnitzel mit Champignons, buntem Gemüse und Nudeln

Pork schnitzel with mushrooms, vegetables and noodles

Fleischlos

Vitznauer Äuplermagrone 27.50
met Öpfumues

Äpler-Magronen (Teigwaren)
mit Kartoffeln, Käse und Rahm, dazu geröstete Zwiebeln und Apfelmus
Alpine macaroni with Swiss cheese, cream, potatoes and roasted onions
served with a portion of apple sauce on the side



Chöschtige Gersauer Chäschueche 24.80
serviert met fröschem Salat

Original Gersauer Käsekuchen serviert mit frischem Salat
Gersauer cheese pie served with a fresh salad



Gmües-Röschti «Nadelwehr» 27.80
Gmües, Tomate, Raclettechäs, Schnettlauch, es Schpieguei
ond vel Händöpfu

Gemüse-Rösti «Nadelwehr» mit verschiedenen Zutaten
(Gemüse, Tomaten, Raclette-Käse, Schnittlauch, Spiegelei und Kartoffeln)
Vegetable roesti "Nadelwehr" with traditional toppings, including vegetables,
tomatoes, cheese, chive, eggs and potatoes

Deklarationen/Declaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und unser Eglifilet stammt aus dem Fanggebiet Europa (FAO 05). Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anderes gekennzeichnet sind. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher MwSt. Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

All meat products are Swiss and our perch filet is from the fishing area Europe (FAO 05). All our baked goods are made in Switzerland, except for those that are explicitly labeled otherwise. All listed prices are in Swiss Francs (CHF) and include VAT. Wine and beer are only served to anyone 16 years or older. Spirits may only be purchased and consumed from 18 years of age. In case you need information on our dishes regarding allergies or intolerances, our staff will inform you with pleasure.

Dessert Charte

| | |
|--|-------|
| Riese-Meringue mit Schlagrahm | 14.80 |
| Riesen-Meringue mit Schlagrahm Giant Meringue with whipped cream | |
| chlini Portion | 10.80 |
| kleine Portion small portion | |
| met Vanill- und Äbeeriglace mit Vanille- und Erdbeerglace with vanilla and strawberry ice-cream | 6.00 |
| <hr/> | |
| Wermisell met Vanill Glace | 14.80 |
| Meringues ond Schlagrahm Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm Puree of chestnuts with vanilla ice cream, meringue and whipped cream | |
| Willisouerringli–Parfait met lauwarne Waldbeeri | 12.80 |
| Parfait vom Luzerner Gebäck mit lauwarmen Waldbeeren Parfait of Lucerne pastries with lukewarm forest berries | |
| <hr/> | |
| Mousse vo de Aeschbachschoggi | 14.80 |
| met Mandlechnoschperli Schokoladenmousse von Aeschbach Chocolatier mit Mandelgebäck Swiss chocolate mousse from Aeschbach chocolatiere with an almond pastry | |
| <hr/> | |
| Öpfuchüechli met Vanillse ond Rahm | 13.50 |
| Apfelküchlein mit Vanillesauce und Rahm Apple fritters with vanilla sauce and whipped cream | |

Sorbet mit Schuss

Hochstamm Süessmoscht Sorbe

Chogle/scoop 4.00

Hochstamm Süessmost Sorbetto

Apple cidre sorbet

Zitrone Sorbe

Chogle/scoop 4.00

Zitronen Sorbet

Lemon sorbet

Bluet-Orange Sorbe

Chogle/scoop 4.00

Blutorangen Sorbet

Blood orange sorbet

met Vieille Prune, Vodka oder Gin

4 cl 11.50

mit Vieille Prune, Vodka oder Gin

with Vieille Prune, Vodka or Gin



Loscht of Glace oder Coupe?

Mer händ au feini Glacechogle.

Zum Biispil Vanill, Schoggi, Ärdbeeri, Kaffi, Himbeeri,
Zitrone, Bluet-Orange ond Süessmost

Lust auf Eis oder einen Eisbecher?

Wir haben auch feine Eissorten, zum Beispiel Vanille, Schokolade, Erdbeer, Kaffee, Himbeer,
Zitrone, Blutorange und Süessmost

Ready for ice cream?

We also offer various scoops of ice cream as vanilla, chocolate, strawberries, coffee, raspberry,
lemon, blood orange and apple cidre



Wy im offe-Usschank

Schum-Wy

uiuiui Spumante Pericoloso 1 dl 9.00

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim, Deutschland
Traube Müller-Thurgau, Scheurebe, Weißburgunder

Wisse

Cuvée Blanche 1 dl 7.80

Produzent Gebr. Kümmin, Freienbach, Schweiz
Traube Blanc de Noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

St. Saphorin Dizerens 1 dl 8.00

Produzent J&M Dizerens, Lutry, Lavaux
Traube Chasselas

Merlot bianco Chiar di Luna 1 dl 8.20

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

Grauburgunder «Junge Wilde» 1 dl 8.50

Produzent Kilian Hunn, Gottenheim
Traube Grauburgunder

**Chardonnay Vieilles Vignes
AOP Limoux** 1 dl 8.50

Produzent Château Martinolles, Languedoc-Roussillon,
Frankreich
Traube Chardonnay

Rosé

Les Nuits Blanches Gris 1 dl 8.00

Produzent Katarzyna Estate, Thracia Valley, Bulgarien
Traube Syrah, Cabernet Franc

Rote

Merlot Ticino 1 dl 8.50

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

Luzerner Seelagencuvée AOC 1 dl 9.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern
Traube Blaufränkisch, Zweigelt

Patù Primitivo 1 dl 7.80

Produzent Tenuta Giustini, Salento, Italien
Traube Primitivo

Macho Man Monastrell 1 dl 9.50

Produzent Casa Rojo, Jumilla, Spanien
Traube Monastrell

Contemplations Merlot-Malbec 1 dl 8.80

Produzent Katarzyna Estate, Bulgarian
Traube Merlot

Wy ide Fläsche

Schum-Wy

uiuiui Spumante Pericoloso 7.5 dl 56.00

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim, Deutschland
Traube Müller-Thurgau, Scheurebe, Weißburgunder

Pol Roger Brut 7.5 dl 89.00

Produzent Pol Roger, Champagne, Frankreich
Traube Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Menuier

Wisse

US DE SCHWIIZ

Brunner Müller-Thurgau 2023 7.5 dl 56.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern
Traube Müller Thurgau

Cuvée Blanche 2023 7.5 dl 52.00

Produzent Gebr. Kümín, Freienbach, Schweiz
Traube Blanc de Noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

Petite Arvine, Hurlevent AOC 2022 7.5 dl 64.00

Produzent Les Fils de Charles Favre, Wallis
Traube Petite Arvine

St. Saphorin Dizerens 2023 7 dl 56.00

Produzent J. & M. Dizerens, Waadt
Traube Chasselas

Merlot bianco Chiar di Luna 2022 7.5 dl 57.00

Produzent Vini Distilliati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

Weisser Schwyzer 5 dl 32.00

Produzent Gebrüder Kümín, Freienbach
Traube Riesling x Sylvaner, Chardonnay, Pinot Noir

Johannisberger AOC 2023 7.5 dl 59.00

Produzent Cave Fin Bec, Wallis
Traube Johannisberger

Fin Bec Mer Sél. N°22 2022 7.5 dl 61.00

Produzent Cave Fin Bec, Wallis
Traube Heida, Vioigner

US FRANKRIICH

Chardonnay Vieilles Vignes 2023 7.5 dl 52.00

Produzent Château Martinolles, AOP Limoux
Traube Chardonnay

US SPANIE

La Pasajera Verdejo Rueda DO 2021 7.5 dl 52.00

Produzent Victoria Ordóñez, Castilla y León, Rueda
Traube Verdejo

US DÜTSCHLAND

Grauburgunder «Junge Wilde» Kilian Hunn 2022 7.5 dl 52.00

Produzent Weingut Hunn, Baden
Traube Grauburgunder

Rosé

US DE SCHWIIZ

Oeil de Perdrix 2022 7.5 dl 59.00

Produzent Grillette Domaine De Cressier, Neuenburg
Traube Pinot Noir

US BULGARIE

Les Nuits Blanches Gris 2023 7.5 dl 56.00

Produzent Katarzyna Estate, Thracia Valley
Traube Syrah, Cabernet Franc

Wy ide Flasche

Rote

US DE SCHWIIZ

Megger Barrique 2020 7,5 dl 59.00

Produzent Weingut Letten Meggen, Luzern
Traube Pinot Noir, Garanoir

Zweigelt AOC 2022 7,5 dl 57.00

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen, Luzern
Traube Zweigelt

Männlich Barrique 2022 7,5 dl 61.00

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen, Luzern
Traube Garanoir, Zweigelt, Gamaret

Luzerner 2023 7,5 dl 63.00

Seelagencuvée AOC

Produzent Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern
Traube Blaufränkisch, Zweigelt

Merlot Ticino 2021 7,5 dl 59.00

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

Merlot Carato Reserva 2019 7 dl 92.00

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

Marschallgut Pinot Noir Reserve 2019 7,5 dl 65.00

Produzent Weinhaus Cottinelli, Chur, Bündnerland
Traube Pinot Noir

Pinotivo Cuvée by Noel 2021 7,5 dl 59.00

Produzent Baumgartner-Weinbau, Aargau
Traube Pinot Noir, Diolinoir

Humagne Rouge Hurlevent 2022 7,5 dl 64.00

Produzent Les Fils de Charles Favre, Wallis
Traube Humagne Rouge

Roter Schwyzer 5 dl 32.00

Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach
Traube Pinot Noir, Cabernet, Garanoir

US ÖSTRICH

Big John Cuvée Reserve 2022 7,5 dl 52.00

Magnum 2020 15 dl 95.00

Produzent Erich Scheiblhofer, Burgenland
Traube Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Pinot Noir

US SPANIE

Macho Man Monastrell 2018 7,5 dl 65.00

Produzent Casa Rojo, Jumilla, Spanien
Traube Monastrell

Pintia Toro DO 2018 7,5 dl 106.00

Produzent Bodegas y Viñedos Pintia, Ribera del Duero
Traube Tempranillo

US ITALIE

Tavola Rosso 2021 7,5 dl 49.00

Produzent Villa Bagnolo, Emilia Romagna
Traube Sangiovese

Patù Primitivo Salento IGP 2023 7,5 dl 52.00

Magnum 2022 15 dl 99.00

Produzent Giustini, Apulien
Traube Primitivo

Mille e una Notte IGT 2018 7,5 dl 93.00

Produzent Donnafugata
Traube Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah

Terra di Monteverro IGT 2019 7,5 dl 95.00

Produzent Monteverro, Toskana
Traube Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Petit Verdot

Orma IGT 2020 7,5 dl 115.00

Produzent Podere Orma, Bolgheri
Traube Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Petit Verdot

US BULGARIE

Contemplation Merlot-Malbec 2021 7,5 dl 58.00

Produzent Katarzyna Estate
Traube Merlot, Malbec

Getränk

Bier und Öpfuwy

OFFE OND I DE FLÄSCHE

| | | |
|--|--------|------|
| Urbräu «üses Huusbier» | 3.3 dl | 5.80 |
| Einsiedler Lager vom Fass | 2.5 dl | 5.80 |
| | 5 dl | 7.20 |
| Panaché / Light vom Fass | 2.5 dl | 5.80 |
| | 5 dl | 7.20 |
| Einsiedler alkoholfrei | 3.3 dl | 5.80 |
| Einsiedler Weizen | 5 dl | 7.80 |
| Ramseier Suure Moscht klar / alkoholfrei | 5 dl | 6.90 |

Mineralwasser und Süessgetränk

ALLES USEM FLÄSCHLI

| | | |
|--|----------------|------|
| Knutwiler Mineral mit / ohne Kohlensäure | 5 dl | 6.90 |
| Rivella Rot oder Blau | 3.3 dl | 5.60 |
| Sinalco Orange Original, Sinalco Cola, Sinalco Cola zero | 3 dl | 5.20 |
| Elmer Citro | 3.3 dl | 5.20 |
| Ramseier Apfelschorle | 3.3 dl | 5.20 |
| Ramseier Huus-Tee | 3.3 dl | 5.20 |
| Ramseier Huus-Tee | Offen 5 dl | 6.80 |
| El Tony Mate | 3.3 dl | 7.00 |
| Swiss Mountain Spring | 2 dl | 5.50 |
| Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale | | |
| J. Gasco Aperitivo bitter | 2 dl | 5.50 |
| Red Bull | Karaffe 2.5 dl | 6.50 |
| Leitungswasser/Tap water | 10 dl | 4.00 |

Kafi und Warmi Getränk

| | | |
|---|------|------|
| Kaffee crème, Espresso | | 5.00 |
| Schale | | 5.50 |
| Cappuccino, Latte Macchiato, Doppelter Espresso | | 6.00 |
| Heisse Schokolade oder Ovomaltine | | 5.50 |
| Heisse Milch | | 4.50 |
| Kalte Schokolade oder Ovomaltine | 3 dl | 5.50 |
| Kalte Milch | 3 dl | 4.50 |
| Tee aus der Nachbarschaft - L'art du thé (bitte fragen Sie nach unserer Teekarte) | | 5.50 |

Kafi met Schoss

FÜÜR OND FLAMME FÖR SÄLBER BRÖNNTS US 100% SCHWIIZER FRÖCHT

| | | |
|--|----------|------|
| Chrüter, Pflümli, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch | 40% 4 cl | 6.50 |
|--|----------|------|

Edelbränd

US HITZKIRCH

| | | |
|-----------------------|----------|------|
| Brunner Teilers Birne | 40% 2 cl | 7.50 |
| Brunner Gravensteiner | 40% 2 cl | 7.50 |
| Brunner Saure Kirsche | 40% 2 cl | 7.50 |

US MEGGEN

| | | |
|-----------------------------------|----------|------|
| Sigrist Marc Reserve du Patron | 40% 2 cl | 7.50 |
| Sigrist Pflümli Réserve du Patron | 40% 2 cl | 7.50 |

US GUNZWIL IM BARRIQUE

| | | |
|------------------------------|----------|------|
| Hecht Vieille Apricots | 40% 2 cl | 7.50 |
| Hecht Berner Rosenapfelbrand | 40% 2 cl | 7.50 |

US KÜSSNACHT AM RIGI

| | | |
|---------------------|----------|------|
| Räber Vieille Prune | 40% 2 cl | 7.50 |
|---------------------|----------|------|

USEM TESSIN

| | | |
|---|----------|------|
| Grappa La Bianca / La Bionda / La Bruna Delea | 40% 2 cl | 7.50 |
|---|----------|------|

Apéro ond Spirituose

| | | |
|---|----------|-------|
| Campari | 23% 4 cl | 7.50 |
| Jsotta Vermouth Bianco | 17% 4 cl | 7.50 |
| Jsotta Vermouth Rosso | 15% 4 cl | 7.50 |
| Xellent Swiss Vodka, Organic Wheat Bio | 40% 4 cl | 8.50 |
| Premium Silvus Swiss dry Gin | 40% 4 cl | 8.50 |
| Appelton Estate Signature Blend Jamaika | 40% 4 cl | 7.50 |
| Whisky William Lawson's | 40% 4 cl | 7.50 |
| Cognac Rémy Martin VSOP | 40% 4 cl | 7.50 |
| Ricard | 45% 4 cl | 7.50 |
| Baileys | 17% 4 cl | 7.50 |
| Appenzeller | 29% 4 cl | 7.50 |
| Averna Amaro | 29% 4 cl | 7.50 |
| Lozärn Wind | 18% 2 cl | 4.50 |
| Apérol Spritz / Campari Spritz | 1 dl | 12.50 |
| Hugo | 1 dl | 12.50 |
| Cynar | 17% 4 cl | 8.50 |
| Braulio | 21% 4 cl | 8.50 |