

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		
~~~~~		
<b>Cuvée Blanche</b>	1 dl	7.80
Gebrüder Kumin, Freienbach		
~~~~~		
Urbräu «üses Huusbier»	3.3 dl	5.80
~~~~~		
<b>Tuube-Negroni</b>	1 dl	13.50
Gin, Campari, Jsotta Rosso		
~~~~~		
Apérol Spritz	1 dl	12.50
Apérol, Soda und Spumante Pericoloso		
~~~~~		
<b>Hugo</b>	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)		
~~~~~		
<b>Chöschti Gersauer Chäschueche-Häppli</b>		18.50
Original Gersauer Käsekuchen in Häppchen-Grösse Gersauer cheese pie in perfect bites		

# Spargelzeit

## **Spargelsalat met Ärdbeeri und Chrüter-Vinaigrette** 18.50

Spargelsalat mit Erdbeeren und Kräuter-Vinaigrette

Asparagus salad with strawberries and herb vinaigrette

mit geräuchertem Schinken / with smoked ham

Zusätzlich/add 60 g 9.80



## **Wiissi Spargelcremesoppe** 12.50

met Brotcroustons ond Chrüteröl

Weisse Spargelcremesuppe mit Brotcroustons und Kräuteröl

White asparagus cream soup with bread croutons and herb oil

## Hauptschpiise

### **E Portion grüeni ond wiissi Spargle** normal/large 400 g 30.50

met Frühligshärdöpfu ond Hollondäs Sose

klein/small 200 g 20.50

Portion grüner und weisser Spargel

mit Frühligskartoffeln und Sauce Hollandaise

Portion of green and white asparagus

with spring potatoes and Sauce Hollandaise

Zusätzlich / add:

Geräucherter Schinken / Smoked ham

9.80

Gebratenes Schweinsschnitzel / Sautéed pork escalope

16.50

Gebratenes Kalbsschnitzel / Sautéed veal escalope

19.50



## **Spargel-Röshti** 28.50

Röshti met Spargelragu, Bärlauchpesto und Chäs überbache

Spargel-Rösti

Rösti mit Spargelragout, Bärlauchpesto und Käse überbacken

Asparagus rösti

Rösti with asparagus ragout, wild garlic pesto and gratinated cheese



## **Bärlouchnudle met Spargleragu ond Schwizer Pouletbroscht** 30.50

Bärlouchnudeln mit einem Spargelragout und Schweizer Pouletbrust

Wild garlic noodles with asparagus ragout and Swiss chicken breast



## **Marinierti Göscheneralp-Lammkotlets** 48.50

met Spargle, Krokette ond Rotwy Jus

Marinierte Lammkoteletts aus der Göscheneralp

mit Spargeln, Kroketten und Rotwein Jus

Marinated lamb chops from the Göscheneralp

with asparagus, croquettes and red wine jus

## Dessert

### Öpfuchüechli met Vanill Glace ond Rahm

13.50

Apfelküchlein mit Vanilleglace und Rahm

Apple fritters with vanilla ice cream and whipped cream

---

### Panna Cotta met Ärdbeeri ond Willisouerringli-Chnosper

13.50

Panna Cotta mit Erdbeeren und Willisauerringli-Knusper

Panna cotta with strawberries and Willisauerringli crisp



# Tuube Charte

## Usem Soppetopf

### **Tagessoppe**

10.50

Tagessuppe

Soup of the day

## Grüenfuetter

### **Grüne Blattsalot 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 Pouletbröschthli oder Chnosperli vom Eglifilet (PL/L/EST)

10.00

mit zusätzlichen Pouletbruststücken oder Knusperli vom Eglifilet

with chicken or fish fingers

met Spargle

13.50

mit Spargeln

with asparagus

## Vorschpiis

<b>Urchige Buurehofsteller</b>	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)		

<b>Rendstatar</b>	70 g	19.50
met Kapere, Zwebele ond Brioche-Toast	140 g	34.50
Rindstatar mit Kapern, Zwiebeln und Brioche-Toast		
Beef tartar with capers, onions and brioche toast		

## Ennerschwizer Schpezialitäre

<b>Rends-Hacktäschi</b>		29.50
met Bratejus, frittierte Härdöpfu ond Gmües		
Rinds-Frikadellen mit Bratenjus, dazu Pommes Frites und Gemüse		
Beef meatballs with jus and French fries and vegetables		

---

<b>Chapubrogg-Röschi</b>		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 rösti served with traditional toppings, including bacon, cheese, tomato, chives, egg and potatoes		

---

<b>Panierts Riese-Schnetz</b>		29.80
met frittierte Härdöpfu		
Paniertes Riesenschweinsschnitzel mit Pommes Frites		
Breaded giant pork schnitzel with French fries		

---

<b>E riese Schweinerei</b>	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		

---



<p><b>Chalbs Cordonbleu</b></p> <p>gföllt met Truteschinke ond verloffnem Alpchäs dezue ged`s frittierti Härdöpfu ond Gmües</p> <p>Kalbs-Cordon Bleu gefüllt mit Trutenschinken und geschmolzenem Alpkäse, dazu Pommes Frites und Gemüse</p> <p>Veal cordon bleu filled with turkey ham and melted Alpine cheese with French fries and vegetables</p>	200g	45.80
<p><b>Original Lozärner Chögalipaschtetli</b></p> <p>met Riis ond bontem Gmües</p> <p>Blätterteiggebäck mit Kalbfleisch, Reis und buntem Gemüse (Luzerner Spezialität)</p> <p>Lucerne puff pastry with veal, rice and vegetables (Lucerne specialty)</p> <p>~~~~~</p>	100% Chalbsfleisch/veal	39.50
<p><b>Stunggis</b></p> <p><b>Eintopf met Schwiizer Lamm ond Gmües</b></p> <p>dezue Härdöpfu ond Chrüter</p> <p>Eintopf aus Schweizer Lammfleisch dazu Gemüse, Kartoffeln und frische Kräuter (Innerschweizer Spezialität)</p> <p>Swiss lamb stew served with vegetables, potatoes and fresh herbs (a local specialty)</p> <p>~~~~~</p>		34.50
<p><b>Riise Chalbs-Brotworscht oder en riise Buurebrotworscht</b></p> <p>met Zwebelesose ond enere währschafte Röshti</p> <p>Riesen Kalbsbratwurst oder Riesen Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti</p> <p>Big veal or porc sausage with onion sauce and roesti</p> <p>~~~~~</p>	200g	27.80
<p><b>Schwiins Rahmschnetz</b></p> <p>met Champignons, bunti Gmües ond Bärlouch-Nudle</p> <p>Schweins-Rahmschnitzel mit Champignons, buntem Gemüse und Bärlauch-Nudeln</p> <p>Pork schnitzel with mushrooms, vegetables and wild garlic noodles</p>		29.50

## 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 Salot

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

<b>Riese-Meringue mit Schlagrahm</b>	14.80
Riesen-Meringue mit Schlagrahm	
Giant Meringue with whipped cream	
chlini Portion	10.80
kleine Portion	
small portion	
met Vanill- und Äbeeriglace	6.00
mit Vanille- und Erdbeerglace	
with vanilla and strawberry ice-cream	
<hr/>	
<b>Willisouerringli-Parfait met lauwarne Waldbeeri</b>	12.80
Parfait vom Luzerner Gebäck mit lauwarmen Waldbeeren	
Parfait of Lucerne pastries with lukewarm forest berries	
<hr/>	
<b>Mousse vo de Aeschbachschoggi</b>	14.80
met Mandlechnoschperli	
Schokoladenmousse von Aeschbach Chocolatier mit Mandelgebäck	
Swiss chocolate mousse from Aeschbach chocolatiere with an almond pastry	
<hr/>	

## Sorbet mit Schuss

<b>Hochstamm Süessmoscht Sorbe</b>	Chogle/scoop	4.50
Hochstamm Süessmoscht Sorbetto		
Apple cidre sorbet		
<b>Zitrone Sorbe</b>	Chogle/scoop	4.50
Zitronen Sorbet		
Lemon sorbet		
<b>Bluet-Orange Sorbe</b>	Chogle/scoop	4.50
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 Süessmoscht

Lust auf Eis oder einen Eisbecher?

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

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. Kumin, 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 SCHWIZ

**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. Kumin, Freienbach, Schweiz  
Traube Blanc de Noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

**Petite Arvine,  
Cave Ardévaz** 2023 7,5 dl 64.00

Produzent Cave Ardévaz  
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 Distillati Angelo Delea, Tessin  
Traube Merlot

**Weisser Schwyzer** 5 dl 32.00

Produzent Gebrüder Kumin, 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, Viogner

### US FRANKRIICH

**Chardonnay Vieilles Vignes** 2023 7,5 dl 52.00

Produzent Château Martinolles, AOP Limoux  
Traube Chardonnay

### US SPANIE

**Cap de Creus Nacre** 2023 7,5 dl 54.00

Produzent Bodegas J.Sardà  
Traube Macabeo, Lledoner blanc

### US DÜTSCHLAND

**Grauburgunder  
«Junge Wilde» Kilian Hunn** 2022 7,5 dl 52.00

Produzent Weingut Hunn, Baden  
Traube Grauburgunder

## Rosé

### US DE SCHWIZ

**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 Fläsche

## 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  
Seelagencuvée AOC** 2023 7.5 dl 63.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern  
Traube Blaufränkisch, Zweigelt

**Merlot Ticino** 2021 7.5 dl 59.00

Produzent Vini Distilliati Angelo Delea, Tessin  
Traube Merlot

**Merlot Carato Reserva** 2019 7 dl 92.00

Produzent Vini Distilliati 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  
Cave Ardévaz** 2022 7.5 dl 62.00

Produzent Cave Ardévaz  
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 Scheiblhofner, 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

**Cap de Creus Corall** 2023 7.5 dl 54.00

Produzent Bodegas J. Sardà  
Traube Lledoner negre, Cariñea

### US ITALIE

**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 ond 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 ond 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 Bio	3.3 dl	5.20
Lufrutta Ice Tea Lemon	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 Aperitvo bitter	2 dl	5.50
Red Bull	Karaffe 2.5 dl	6.50
Leitungswasser/Tap water	10 dl	4.00

## Kafi ond Warmi Getränk

Kaffee crème, Espresso		5.10
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

Sigrüst Marc Reserve du Patron	40%	2 cl	7.50
Sigrüst 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