

Grüezi ide Tuube

Hearty welcome



Wir kochen für Sie täglich und frisch «Grossmutter 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 Lammfleisch stammt von den Urner Alpen, der Kaffee aus Ebikon, die Schokolade aus Root. «Härkonft met Härzbluet» ist für uns nicht bloss ein Motto, sondern Teil der DNA.

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

Öpis Feins för di chauti Johresziit? Üse Chochichef empfiehlt...

Vorschpiise

Sellerie-Öpfusoppe met Streife vom Heubluemeschenke 10.80
Sellerie-Apfelsuppe mit Streifen von Heublumenschinken
Celery and apple soup with strips of fresh farm ham

Hauptschpiise

Chalbsgschnätzlets anere Cognac-Pfäfferrahmsose 42.80
dezue dönni Nudle ond es Gmüesbouquet
Kalbsgeschnetzeltes an Cognac-Pfefferrahmsauce
dazu dünne Nudeln und ein Gemüsebouquet
Swiss veal chop on a cognac and pepper sauce,
served with thin noodles and a vegetable bouquet

~~~~~  
**Lozärner Suure Mocke** 28.80  
dezue Härdöpfelstock ond Fäderchoul  
Luzerner Sauerbraten dazu servieren wir Kartoffelpüree und Grünkohl  
Traditional Lucerne beef roast, served with mashed potatoes and kale

~~~~~  
Rosabrotnigs Schwinsfilet 32.80
met karamellierte Öpfu
anere Calvadosjus, dezue en cremige Rollgerschte
Rosagebratenes Schweinsfilet mit karamellisierten Äpfeln
an Calvadosjus, dazu cremiger Rollgerste
Pink roasted pork fillet on Calvados jus,
served with caramelized apples and creamy pearl barley

~~~~~  
**In Urbräu gschmorti Schwinschopfbäggli** 25.80  
met Schwarzworzugmües ond Härdöpfutätschli  
In Urbräu geschmorte Schweinebacken  
mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffeltaler  
Swiss braised pork ceeks in Urbräu beer,  
served with black salsify and potato patties on the side

## Vom Zockerbäcker

**Öpfuchüechli metere Vanillglace ond Nidle** 12.80  
Apfelküchlein mit Vanilleeis und Schlagsahne  
Apple fritters with vanilla ice cream and whipped cream

# Tuube Charte

## Usem Soppetopf

**Tagessoppe** 9.80  
Tagessuppe  
Soup of the day



**Gärschtesoppe** 12.80  
met Kerbel-Pesto  
Gerstensuppe  
mit Kerbel-Pesto  
Swiss barley soup  
with chervil pesto

## Grüenfuetter

**Grüne Blattsalot met Brotwörfeli** 9.80  
Grüner Blattsalot (als Beilage)  
mit Röstbrotwürfelchen  
Green leaf lettuce (served as a side order)  
with bread croutons



**Gmeschte Saisonsalot** 10.80  
Gemischter Salat (als Beilage)  
Mixed salad (served as a side order)



**Fuettertrog** 27.80  
Verschednige Blattsalot  
met abrotene aromatische Pouletbroschtschtöckli  
Salatschüssel  
mit aromatisch gebratenen Hühnerbruststücken  
Large salad bowl  
with aromatic strips of roasted chicken

## Vorschpiis

**Urchige Buurehofteller** 27.80  
met Schpäck, Schenke, Chömiworscht, Alp- und Hobuchäs chlini Portion 17.80  
Schweizer Wurst- und Trockenfleischspezialitäten  
dazu Alp- und Hobelkäse (als Vorspeise oder Hauptspeise)  
Swiss sausage and dried meat specialties  
combined with Swiss mountain cheeses  
(served on a platter, available as a starter or a main)

## Ennerschwüizer Schpezialitäte

**Lozärner Rendshackbrote** 28.80  
meteme Härdöpfuschtock-Seeli ond Gmües

Hausgemachter Rindshackbraten  
mit Kartoffelpürée und Gemüse

Home-made meat loaf of beef  
with mashed potatoes and vegetables

~~~~~  
Chapubrogg–Röschti 26.80
Schpäck, Tomate, Bärghäs vode Aupchäsi Urnerbode,
Schnettlauch, es Schpieguei ond vel Härdöpfu

Luzerner Rösti «Kapellbrücke»
mit verschiedenen Zutaten (Speck, Tomaten, Käse, Schnittlauch,
Spiegelei und Kartoffeln)

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

~~~~~  
**Panierts Riese–Schnetzu** 29.80  
met frittierte Härdöpfu

Paniertes Riesenschweinsschnitzel  
mit Pommes Frites

Breaded giant pork schnitzel  
with French fries

~~~~~  
E riese Schweinerei 420 g 38.80
gfüllt met Schenke ond rassigem Bärghäs
vode Aupchäsi Urnerbode
dezue ged's frittierti Härdöpfu

Riesen–Cordon Bleu
mit Pommes Frites

Giant cordon-bleu
with French fries

~~~~~  
**Original Lozärner Chögalipaschtetli** 100% Chalbsfleisch 37.80  
met Riis ond Rüeбли usem Ofe

Blätterteiggebäck  
mit Kalbfleisch, Reis und Ofenkarotten (Luzerner Spezialität)

Lucerne puff pastry  
with veal, rice and vegetables

**Riise Chalbs-Brotworscht vom Holzen us Ännetbörge  
oder en riise Buurebrotworscht** 200 g 25.80  
met Zwebelesose ond enere währschafte Röschti  
Riesen Kalbsbratwurst oder riesen Schweinsbratwurst  
mit Zwiebelsauce und Rösti  
Big veal or porc bratwurst  
with onion sauce and roesti

~~~~~  
Stunggis 25.80
Eintopf met Lamm vo de Göschener Alp ond Gmües
dezue Händöpfu ond Chrüter
Lammeintopf mit Lämmern von der Göschener Alp
dazu Gemüse, Kartoffeln und frische Kräuter (Innerschweizer Spezialität)
Lamb stew served with vegetables,
potatoes and fresh herbs (a local specialty)

Fleischlos

Vitznauer Äuplermagrone met Öpfumues 24.80
Makkaroni (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 Chäschueche vom Grosi** 22.80  
serviert met fröschem Salot  
Grossmutter's Käsekuchen  
serviert mit frischem Salat  
Grandma's Swiss cheese pie  
served with a fresh salad

## Usem Wasser

**Chnoschperli vom Eglifilet** 29.80  
met Riis, Gmües und Tartar-Sauce  
Knusperli vom Eglifilet (L/EST)  
mit Reis, Gemüse und Sauce Tartar  
Fried whitefish fillets (L/EST)  
served with rice, vegetables and tartare sauce

**Fesch noch Tagesagebot, Saisongmües,  
Händöpfeli ond Schnettlauchsose** 32.80  
Fisch nach Tagesangebot, Saisongemüse, Kartoffeln und Schnittlauchsauce  
Fish of the day with vegetables, potatoes and a sauce of chives

# Dessert Charte

## Vom Zockerbäcker

**Willisouerringli–Parfait** 11.80  
met lauwarmer Waldbeeri  
Parfait vom Luzerner Gebäck  
mit lauwarmer Waldbeeri  
Parfait of Lucerne pastries  
with lukewarm forest berries

**Mousse vo de Aeschbachschoggi** 14.80  
met Mandlechnoschperli  
Schokoladenmousse von Aeschbach Chocolatier  
mit Mandelgebäck  
Swiss chocolate mousse  
with an almond pastry

**Lozärner Läbchueche** 13.80  
metere Chogele Kaffiglace ond emene Schoggimuss  
Luzerner Lebkuchen  
mit einer Kugel Cafeglace und Schoggimousse  
Original Gingerbread from Luzern  
with cafe icecream and chocolate mousse

**Loscht of Glace? Mer händ au en feini Glacechogle**  
Vanill, Schogo-Brownies, Zemt, Ärdbeeri, Kaffi pro Chogle 3.80  
Zitronesorbet, Zwätschgesorbet E Portion Schlagrahm + 2.00  
Waldbeerisose + 3.50  
Beste Eissorten: Vanille, Schoko-Brownie, Zimt,  
Erdbeer, Kaffee, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet  
Premium ice cream:  
vanilla, chocolate-brownie, cinnamon, strawberry, coffee, lemonsorbet, plumsorbet

**Aufpreis für zusätzliches Gedeck** 10.00  
Bei uns dürfen Sie das Gericht auch teilen.  
Share your meal with an additional person for a flat-rate surcharge.  
We will be happy to give you an extra set of dishes and cutlery for it.

### Deklarationen

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Unser Eglifilet kommt aus Lettland/Estland und ist MSC/ASC zertifiziert. 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 pike-perch fish is MSC / ASC certified. 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.

# Wy im Offe-Usschank

## Schum-Wy

**Spumante Giove** 1 dl 8.00

Produzent Villa Bagnolo, Emilia Romagna, Italien  
Traube Pignoletto, Rebola, Albana, Trebbiano

## Wisse

**Cuvée blanche** 1 dl 7.00

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

**Brunner Müller Thurgau** 1 dl 7.50

Produzent Weinmanufaktur Brunner, Hitzkirch, Luzern  
Traube Müller Thurgau

**St. Saphorin AOC** 1 dl 7.50

Produzent Montfalcon, Lavaux, Waadtland  
Traube Chasselas

**Merlot bianco Chiar di Luna** 1 dl 7.50

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin  
Traube Merlot

**Chardonnay** 1 dl 7.50

Produzent Domaines Astruc, Pays d'Oc, Frankreich  
Traube Chardonnay

## Rosé

**Oeil de Perdrix Grillette  
Neuchâtel AOC** 1 dl 7.50

Produzent Grillette Domaine De Cressier, Neuenburg, Schweiz  
Traube Pinot Noir

## Rote

**Pinot Noir** 1 dl 7.50

Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Luzern  
Traube Pinot Noir

**Diamant** 1 dl 7.50

Produzent Caves Saint-Valentin Sa, Sion, Wallis  
Traube Humagne Rouge

**Merlot di Gudo** 1 dl 7.50

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin  
Traube Merlot

**TAVOLA Rosso** 1 dl 7.00

Produzent Villa Bagnolo, Emilia Romagna, Italien  
Traube Sangiovese

**Rioja El Capitàn  
Reserva DOCa** 1 dl 7.50

Produzent Bodegas Burgo Viejo, Spanien  
Traube Tempranillo

# Wy ide Flasche

## Schum-Wy

**Spumante Giove** 7,5 dl 56.00

Produzent Villa Bagnolo, Emilia Romagna, Italien  
Traube Pignoletto, Rebola, Albana, Trebbiano

**Rumi Schaumwein  
Flaschengärung** 7,5 dl 62.00

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen, Luzern  
Traube Weissburgunder

**Pol Roger Brut** 7,5 dl 89.00

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

## Wisse

### US DE SCHWIIZ

**Brunner Müller-Thurgau**, 2016 7,5 dl 53.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern  
Traube Müller-Thurgau

**G`mischer Satz** 2016 7,5 dl 62.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern  
Traube Riesling, Grüner Veltliner

**Riesling x Sylvaner** 2016 7,5 dl 55.00

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen, Luzern  
Traube Riesling x Sylvaner

**Weissburgunder** 2017 7,5 dl 57.00

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen, Luzern  
Traube Weissburgunder

**Solaris Sitenrain **Bio**** 2015 7,5 dl 73.00

Produzent Bioweingut Sitenrain, Meggen, Luzern  
Traube Solaris

**Cuvée blanche** 2016 7,5 dl 49.00

Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach, Schwyz  
Traube Blanc de Noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

**Wannenberg Chardonnay** 2016 7,5 dl 71.00

Produzent Weingut zum Sternen, Würenlingen, Aargau  
Traube Chardonnay

**Petite Arvine,  
Château Lichten** 2016 7,5 dl 67.00

Produzent Domaines Rouvinez, Siders, Wallis  
Traube Petite Arvine

**St. Saphorin AOC** 2015 7,0 dl 53.00

Produzent Montfalcon, Lavaux, Waadtland  
Traube Chasselas

**Merlot bianco  
Chiar di Luna** 2016 7,5 dl 53.00

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin  
Traube Merlot

### US EUROPA

**Grüner Veltliner Reserve  
Loiserberg** 2015 7,5 dl 59.00

Produzent Weingut Jurtschitsch, Kamptal, Österreich  
Traube Grüner Veltliner

**Chardonnay** 2015 7,5 dl 53.00

Produzent Domaines Astruc, Pays d'Oc, Frankreich  
Traube Chardonnay

**Bianco Sicilia** 2015 7,5 dl 53.00

Produzent Palmeri, Sizilien, Italien  
Traube Chardonnay

## Rosé

**Oeil de Perdrix** 7,5 dl 53.00

Produzent Grillette Domaine De Cressier, Neuenburg  
Traube Pinot Noir

## Rote

### US DE SCHWIIZ

**Loto Toscana IGT** 2015 7,5 dl 69.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern  
Traube Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Pinot Noir** 2015 7,5 dl 53.00

Produzent Villa Santo Stefano, Lucca  
Traube Pinot Noir

**ScuroIntenso** 2015 7,5 dl 74.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner Hitzkirch, Luzern  
Traube Cabernet Jura, Cabernet Dorsa



# Wy ide Fläsche

|                                        |                                                                                       |             |        |  |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|--|
| <b>Megger Barrique</b>                 | 2014                                                                                  | 7,5 dl      | 59.00  |  |
| Produzent                              | Weingut Letten Meggen, Luzern                                                         |             |        |  |
| Traube                                 | Pinot Noir, Garanoir                                                                  |             |        |  |
| <b>Männlich Barrique</b>               | 2014                                                                                  | 7,5 dl      | 61.00  |  |
| Produzent                              | Weingut Bisang, Dagmersellen, Luzern                                                  |             |        |  |
| Traube                                 | Gamaret, Garanoir, Zweigelt                                                           |             |        |  |
| <b>Zweigelt</b>                        | 2016                                                                                  | 7,5 dl      | 57.00  |  |
| Produzent                              | Weingut Bisang, Dagmersellen, Luzern                                                  |             |        |  |
| Traube                                 | Zweigelt                                                                              |             |        |  |
| <b>Maréchal Foch <b>Bio</b></b>        | 2012                                                                                  | 7,5 dl      | 75.00  |  |
| Produzent                              | Bioweingut Sitenrain, Meggen, Luzern                                                  |             |        |  |
| Traube                                 | Maréchal Foch                                                                         |             |        |  |
| <b>Merlot di Gudo</b>                  | 2014                                                                                  | 7,5 dl      | 53.00  |  |
| Produzent                              | Vini Distillati Angelo Delea, Tessin                                                  |             |        |  |
| Traube                                 | Merlot                                                                                |             |        |  |
| <b>Merlot Quattromani</b>              | 2012                                                                                  | 7,5 dl      | 89.00  |  |
| Produzent                              | Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini, Tessin                                              |             |        |  |
| Traube                                 | Merlot                                                                                |             |        |  |
| <b>Marschallgut Pinot Noir Reserve</b> | 2014                                                                                  | 7,5 dl      | 65.00  |  |
| Produzent                              | Weinhaus Cottinelli, Chur, Bündnerland                                                |             |        |  |
| Traube                                 | Pinot Noir                                                                            |             |        |  |
| <b>Diamant</b>                         | 2016                                                                                  | 7,5 dl      | 53.00  |  |
| Produzent                              | Caves Saint-Valentin Sa, Sion, Wallis                                                 |             |        |  |
| Traube                                 | Humagne Rouge                                                                         |             |        |  |
| <b>Electus AOC</b>                     | 2011                                                                                  | 7,5 dl      | 169.00 |  |
| Produzent                              | Valais Mundi, Wallis, Schweiz                                                         |             |        |  |
| Traube                                 | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cornalin, Diolinoir, Humagne Rouge, Merlot, Syrah |             |        |  |
| <b>US EUROPA</b>                       |                                                                                       |             |        |  |
| <b>Rioja El Capitàn Reserva DOCa</b>   | 2012                                                                                  | 7,5 dl      | 53.00  |  |
| Produzent                              | Bodegas Burgo Viejo, Rioja, Spanien                                                   |             |        |  |
| Traube                                 | Tempranillo                                                                           |             |        |  |
| <b>Pintia Toro DO</b>                  | 2013                                                                                  | 7,5 dl      | 83.00  |  |
|                                        |                                                                                       | Magnum 2013 |        |  |
| 15 dl                                  |                                                                                       |             | 164.00 |  |
| Produzent                              | Bodegas y Viñedos Pintia, Ribera del Duero, Spanien                                   |             |        |  |
| Traube                                 | Tempranillo                                                                           |             |        |  |
| <b>Palmeri Navalta IGT</b>             | 2011                                                                                  | 7,5 dl      | 75.00  |  |
| Produzent                              | Palmeri, Campo de Borja, Spanien                                                      |             |        |  |
| Traube                                 | Garnacha                                                                              |             |        |  |
| <b>TAVOLA Rosso</b>                    | 2014                                                                                  | 7,5 dl      | 49.00  |  |
|                                        |                                                                                       | Magnum 2015 |        |  |
| 15 dl                                  |                                                                                       |             | 94.00  |  |
| Produzent                              | Villa Bagnolo, Emilia Romagna, Italien                                                |             |        |  |
| Traube                                 | Sangiovese                                                                            |             |        |  |
| <b>Camp du Rouss Barbera d'Asti</b>    | 2015                                                                                  | 7,5 dl      | 55.00  |  |
| Produzent                              | Coppo, Piemont, Italien                                                               |             |        |  |
| Traube                                 | Barbera                                                                               |             |        |  |
| <b>Numero uno</b>                      | 2013                                                                                  | 7,5 dl      | 102.00 |  |
| Produzent                              | Plozza, Veltlin, Italien                                                              |             |        |  |
| Traube                                 | Nebbiolo                                                                              |             |        |  |
| <b>Palmeri Blu <b>Bio</b></b>          | 2011                                                                                  | 7,5 dl      | 78.00  |  |
| Produzent                              | Palmeri, Sizilien, Italien                                                            |             |        |  |
| Traube                                 | Nero di Avola, Cabernet Sauvignon, Marcellan, Perricone                               |             |        |  |
| <b>Loto Toscana IGT</b>                | 2014                                                                                  | 7,5 dl      | 83.00  |  |
| Produzent                              | Villa Santo Stefano, Toskana, Italien                                                 |             |        |  |
| Traube                                 | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot                                              |             |        |  |
| <b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia</b>   | 2015                                                                                  | 7,5 dl      | 96.00  |  |
| Produzent                              | Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri/Toskana, Italien                                      |             |        |  |
| Traube                                 | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc                                            |             |        |  |
| <b>Contemplation Merlot-Malbec</b>     | 2016                                                                                  | 7,5 dl      | 55.00  |  |
| Produzent                              | Katarzyna Estate, Bulgarien                                                           |             |        |  |
| Traube                                 | Merlot, Malbec                                                                        |             |        |  |
| <b>Le Préjudice Mavrud</b>             | 2016                                                                                  | 7,5 dl      | 73.00  |  |
| Produzent                              | Katarzyna Estate, Bulgarien                                                           |             |        |  |
| Traube                                 | Mavrud                                                                                |             |        |  |
| <b>Grand Cru</b>                       | 2012                                                                                  | 7,5 dl      | 155.00 |  |
| Produzent                              | Katarzyna Estate, Bulgarien                                                           |             |        |  |
| Traube                                 | Cabernet Sauvignon, Syrah                                                             |             |        |  |

# Getränk

## Bier ond Öpfuwy

### Offe ond i de Fläsche

|                                                |        |      |
|------------------------------------------------|--------|------|
| Urbräu «euses Husbier»                         | 3.3 dl | 5.00 |
| Eichhof Lager / Panaché vom Fass               | 3 dl   | 5.30 |
|                                                | 5 dl   | 7.00 |
| Eichhof Alkoholfrei                            | 3.3 dl | 5.50 |
| Erdinger Weissbier                             | 5 dl   | 7.50 |
| Ramseier Suure Moscht naturtrüeb / alkoholfrei | 5 dl   | 7.50 |

## Mineralwasser ond Süessgetränk

### Alles usem Fläschli

|                                                          |            |      |
|----------------------------------------------------------|------------|------|
| Knutwiler Mineral mit / ohne Kohlensäure                 | 5 dl       | 6.50 |
| Rivella Rot oder Blau                                    | 3.3 dl     | 5.00 |
| Sinalco Orange Original, Sinalco Cola, Sinalco Cola zero | 3 dl       | 5.00 |
| Elmer Citro                                              | 3.3 dl     | 5.00 |
| Ramseier Apfelschorle                                    | 3.3 dl     | 5.00 |
| Ramseier Huus-Tee                                        | 5 dl       | 6.50 |
| Gents Swiss Roots Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale  | 2 dl       | 5.50 |
| Orangensaft Michel                                       | 2 dl       | 5.50 |
| Tomatensaft Michel                                       | 2 dl       | 5.50 |
| Crodino                                                  | 1 dl       | 5.00 |
| Red Bull                                                 | 2.5 dl     | 6.50 |
| Leitungswasser                                           | pro Person | 3.00 |

## Kafi ond Warmi Getränk

|                                                                              |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| Kaffee crème, Espresso                                                       |      | 4.50 |
| Schale                                                                       |      | 5.00 |
| Cappuccino, Latte Macchiato, Doppelter Espresso                              |      | 5.50 |
| Heisse (dampferhitzt) oder kalte Schokolade / Ovomaltine                     | 3 dl | 5.50 |
| Heisse (dampferhitzt) / kalte Milch                                          | 3 dl | 3.90 |
| Tee                                                                          |      | 4.50 |
| (bitte fragen Sie nach unserer Teekarte mit einer Auswahl von Le Art Du The) |      |      |

## 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 | 7.00 |
| Brunner Gravensteiner | 40% | 2 cl | 7.00 |
| Brunner Saure Kirsche | 40% | 2 cl | 7.00 |

### Us Meggen

|                                    |     |      |      |
|------------------------------------|-----|------|------|
| Sigrist Marc Reserve du Patron     | 40% | 2 cl | 7.00 |
| Sigrist Williams Sélection l'Amour | 40% | 2 cl | 7.00 |
| Sigrist Pflümli Réserve du Patron  | 40% | 2 cl | 7.00 |

### Us Gunzwil im Barrique

|                              |     |      |      |
|------------------------------|-----|------|------|
| Hecht Vieille Apricots       | 40% | 2 cl | 7.00 |
| Hecht Berner Rosenapfelbrand | 40% | 2 cl | 7.00 |
| Hecht Vieille Prune          | 40% | 2 cl | 7.00 |

### Usem Tessin

|                                   |     |      |      |
|-----------------------------------|-----|------|------|
| Grappa La Bionda / La Bruna Delea | 40% | 2 cl | 7.00 |
|-----------------------------------|-----|------|------|

## Apéro ond Spirituose

|                                         |     |      |      |
|-----------------------------------------|-----|------|------|
| Campari                                 | 23% | 4 cl | 7.00 |
| Cinzano Bianco                          | 15% | 4 cl | 7.00 |
| Skyy Vodka                              | 40% | 4 cl | 7.00 |
| Bulldog Gin                             | 40% | 4 cl | 7.00 |
| Appelton Estate Signature Blend Jamaika | 40% | 4 cl | 7.00 |
| Whisky William Lawson's                 | 40% | 4 cl | 7.00 |
| Cognac Rémy Martin VSOP                 | 40% | 2 cl | 7.00 |
| Ricard                                  | 45% | 4 cl | 7.00 |
| Baileys                                 | 17% | 4 cl | 7.00 |
| Appenzeller                             | 29% | 4 cl | 7.00 |
| Aperol Spritz                           |     | 2 dl | 9.00 |
| Hugo                                    |     | 2 dl | 9.00 |