

# Grüezi ide Tuube

WIRTSHAUS  
**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

## Proscht

**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 Buurehofteller** 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)

~~~~~  
**Chöschtingi Gersauer Chäschueche-Häppli** 18.50

Original Gersauer Käsekuchen in Häppchen-Grösse

Gersauer cheese pie in perfect bites

# Es herbschtelet ide Tuube

## Vorschpiise

### **Chörbiscremesoppe met Cherne** 12.50

Kürbiscremesuppe mit seinem Öl und Kernen

Pumpkin cream soup with pumpkin oil and pumpkin seeds



### **Marroni-Öpfelsoppe met Priiselbeerisose und Croutons** 16.50

Marroni-Apfelsuppe mit Preiselbeersauce und Croutons

Chestnut and apple soup with mountain cranberry sauce and croutons



### **Herbschtliche Nösslialat** 11.50

amene Priiselbeeri-Dressing met ghacktem Ei

Feldsalat mit Preiselbeerdressing und gehacktem Ei

Lamb's lettuce with mountain cranberry dressing and chopped egg

mit gebratenem Speck

with fried bacon

4.00

## Hauptschpiise

### **Herschpfäffer met Rotchrut ond Röselichohl** 42.50

Schpätzli, Rotwii-Bere ond glasierti Marroni

Hirschpfeffer mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli,  
Rotweinbirne und glasierten Marroni

Venison ragout with red cabbage, brussels sprouts, spaetzle,  
red wine pear and glazed chestnuts



### **Herschschnetzu anere Wacholderbeerisose** 46.50

Rotchrut ond Röselichohl, Schpätzli,

Rotwii-Bere ond glasierti Marroni

Hirschschnittel an Wacholderbeerrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl,  
Spätzli, Rotweinbirne und glasierten Marroni

Venison schnitzel on juniper berry sauce with red cabbage, brussels sprouts,  
spaetzle, red wine pear and glazed chestnuts



### **Herbschtkarussell** 31.50

Vegetarische Wildtäller met Schpätzli, Rotchrut,  
Röselichohl, Rotwii-Bere ond cremige Waldpilze

Vegetarischer Wildteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
Marroni, Rotweinbirne und rahmigen Waldpilzen

Vegetarian venison-plate with spaetzle, red cabbage, brussels sprouts,  
red wine pear and creamy mushrooms

### **Wildsou Hacktätschli**

39.50

Rotchrut ond Röselichohl, Schpätzli,  
Rotwii-Bere, glasierti Marroni ond cremige Waldpilzsose

Wildschwein Hacktätschli, Rotkraut, Rosenkohl,  
Spätzli, Rotweinbirne, glasierten Marroni  
und cremiger Waldpilzsauce

Meat patties of wild boar with red cabbage, brussels sprouts, spaetzle,  
red wine pear, glazed chestnuts and creamy mushrooms sauce

---

### **Wildbratwurst met Wildjus**

35.50

Schpätzli, Rotchrut, Röselichohl,  
glasierti Marroni und Rotwii-Bere

Wildbratwurst mit Wildjus, Spätzli, Rotkraut,  
Rosenkohl, glasierte Marroni und Rotweinbirne

Venison sausage with venison jus, spaetzle, red cabbage,  
brussels sprouts, glazed chestnuts and red wine pear

---

### **Rehgschnätzlets**

met Steipilz-Champignonrahmsose ond Tomatewürfeli  
serviert met Schpätzli, Rotchrut, Röselichohl,  
glasierti Marroni und Rotwii-Bere

56.50

Rehgeschnetzeltes  
mit Steinpilz-Champignonsrahmsauce und Tomatenwürfeli  
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
glasierte Marroni und Rotweinbirne

Sliced venison  
with porcini mushroom cream sauce and diced tomatoes  
served with spaetzle, red cabbage, brussels sprouts,  
glazed chestnuts and red wine pear

serviert met Rösti und Röselichohl  
serviert mit Rösti und Rosenkohl  
served with roesti and brussel sprouts

48.50

---

### **Herbst-Röschti**

27.50

Röschti met Chörbis, Röselichohl, Chirschtomätli,  
überbache met Raclettechäas

Herbst-Rösti

Rösti mit Kürbis, Rosenkohl, Kirschtomaten, überbacken mit Raclettekäse

Autumn roesti

Roesti with pumpkin, Brussels sprouts, and cherry tomatoes,  
gratinated with raclette cheese

## Dessert

### Wermisell met Vanill Glace

15.50

Meringues ond Schlagrahm

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm

Puree of chestnuts with vanilla ice cream, meringue and whipped cream

### VO WO CHUNNTS S' WILD HÄR?

Auch beim Wild machen wir keine Ausnahme und bieten ausschliesslich Fleisch aus heimischen Gefilden an. Unser langjähriger Partner, die Metzgerei Gabriel in Wolfenschiessen, ermöglicht uns diese Umsetzung.

#### Damhirsch

Das schaufelförmige Geweih und das weiss gepunktete Fell unterscheidet den Damhirsch von allen anderen Hirschen. In der Schweiz kommt der Damhirsch nur im Gehege vor wo die Tiere – wie in freier Wildbahn – das ganze Jahr über im Freien sind und genügend Bewegung haben. Die Damhirsche kommen aus der Region Graubünden.

#### Wildschwein

Der bevorzugte Lebensraum des Wildschweins sind die tiefliegenden Laubmischwälder. Wildschweine sind jedoch sehr anpassungsfähig, intelligent und lernfähig, weshalb sie verschiedenste Lebensräume von Städten bis Alpweiden besiedeln können. Die Wildschweine wurden in der Nord- und Westschweiz geschossen.



# 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 Salot-Sose

Bunte gemischte Salatschüssel an hausgemachter Salatsauce

Mixed salad bowl on a home-made dressing

met zuesätzliche Pouletbröschtlì oder Chnosperli vom Eglifilet (PL/L/EST) 11.50

mit zusätzlichen Pouletbruststücken oder Knusperli vom Eglifilet

with chicken or fish fingers

## Vorschpiis

### Urchige Buurehofteller

met Schpäck, Schenke, Chömiworscht, Alpkäse

normal/large 28.80

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)

### Rendstatar

70 g 19.50

met Kapere, Zwebele ond Toastbrot

140 g 34.50

Rindstatar mit Kapern, Zwiebeln und Toastbrot

Beef tartar with capers, onions and toast

## Ennerschwüizer Schpezialitäre

### Lozärner Rendshackbrote

29.50

met Händöpfushtock, Sose-Seeli ond Gmües

Hausgemachter Rindshackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse

Homemade meat loaf of beef with mashed potatoes and vegetables

### Chapubrogg-Röshti

29.50

Schpäck, Tomate, Raclettechäs,

Schnettlauch, es Schpieguei ond vel Händöpfu

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

### Panierts Riese-Schnetzu

29.80

met frittierte Händöpfu

Paniertes Riesenschweinsschnitzel mit Pommes Frites

Breaded giant pork schnitzel with French fries

### E riese Schweinerei

360g 41.50

gfüllt met Schenke ond verloffnem Alpchäs

dezue ged's frittierti Händöpfu

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 46.50  
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 41.50  
met Riis ond bontem Gmües

Blätterteiggebäck  
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 28.50  
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 Rahmschnetzu** 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** 25.50 serviert met fröschem Salot

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



### **Gmües-Röschti «Nadelwehr»** 28.50 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** 15.50

Riesen-Meringue mit Schlagrahm

Giant Meringue with whipped cream

chlini Portion 11.50

kleine Portion

small portion

met Vanill- und Äbeeriglace 7.00

mit Vanille- und Erdbeerglace

with vanilla and strawberry ice-cream

---

## **Willisouerringli-Parfait met lauwarne Waldbeeri** 13.50

Parfait vom Luzerner Gebäck mit lauwarmen Waldbeeren

Parfait of Lucerne pastries with lukewarm forest berries

---

## **Mousse vo de Aeschbachschoggi** 15.50

met Mandlechnoscherli

Schokoladenmousse von Aeschbach Chocolatier mit Mandelgebäck

Swiss chocolate mousse from Aeschbach chocolatiere with an almond pastry

---

## **Öpfuchüechli met Vanill Sauce ond Rahm** 13.50

Apfelküchlein mit Vanillesauce und Rahm

Apple fritters with vanilla sauce and whipped cream

---

## **Wermisell met Vanill Glace** 15.50

Meringues ond Schlagrahm

Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm

Puree of chestnuts with vanilla ice cream, meringue and whipped cream

## Sorbet mit Schuss

### Hochstamm Süessmoscht Sorbe

Chogle/scoop 4.50

Hochstamm Süssmost Sorbetto

Apple cidre sorbet

### Zitrone Sorbe

Chogle/scoop 4.50

Zitronen Sorbet

Lemon sorbet

### Bluet-Orange Sorbe

Chogle/scoop 4.50

Blutorangen Sorbet

Blood orange sorbet

met Vieille Prune, Vodka oder Gin

4 cl 11.00

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 Süssmost

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, Schweiz  
Traube Chasselas

**Merlot bianco Chiar di Luna** 1 dl 8.20

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin, Schweiz  
Traube Merlot

**Grauburgunder «Junge Wilde»** 1 dl 8.50

Produzent Kilian Hunn, Gottenheim, Deutschland  
Traube Grauburgunder

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

Produzent Château Martinolles, Languedoc-Roussillon,  
Frankreich  
Traube Chardonnay

## Rosé

**Killian Hunn «Junge Frische»** 1 dl 8.00

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim, Deutschland  
Traube Spätburgunder

## Rote

**Merlot Ticino** 1 dl 8.50

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin, Schweiz  
Traube Merlot

**Luzerner Seelagencuvée AOC** 1 dl 9.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner, Eich, Luzern, Schweiz  
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, Thracia Valley, Bulgarien  
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

**Bollinger Special Cuvée  
Champagne brut** 7.5 dl 87.00

Produzent Bollinger, Champagne, Frankreich  
Traube Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

## Wisse

### US DE SCHWIIZ

**Brunner Müller-Thurgau** 2023 7.5 dl 56.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner, Eich, Luzern  
Traube Müller Thurgau

**Cuvée Blanche** 2023 7.5 dl 52.00

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

**Luzerner Seelagencuvée  
AOC Luzern** 2023 7.5 dl 61.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner, Eich, Luzern  
Traube Blanc de Noir

**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 Kumin, Freienbach, Schwyz  
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, Vignier

### US FRANKRIICH

**Chardonnay Vieilles Vignes** 2024 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 Kilian Hunn, Gottenheim  
Traube Grauburgunder

## Rosé

### US DE SCHWIIZ

**Oeil de Perdrix** 2023 7.5 dl 59.00

Produzent Grillette Domaine De Cressier, Neuenburg  
Traube Pinot Noir

### US DÜTSCHLAND

**Killian Hunn  
«Junge Frische»** 2024 7.5 dl 54.00

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim  
Traube Spätburgunder

# 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** 2023 7.5 dl 58.00

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 Eich, 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  
Cave Ardévaz** 2022 7.5 dl 62.00

Produzent Cave Ardévaz, Wallis  
Traube Humagne Rouge

**Roter Schwyz** 5 dl 32.00

Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach, Schwyz  
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 Scheibelhofer, Burgenland  
Traube Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Pinot Noir

### US SPANIE

**Macho Man Monastrell** 2018 7.5 dl 65.00

Produzent Casa Rojo, Jumilla  
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, Cariñena

### US ITALIE

**Patù Primitivo Salento IGP** 2024 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, Thracia Valley  
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     | 5 dl   | 6.90 |
| klar / alkoholfrei        |        |      |

## Mineralwasser und Süessgetränk

### ALLES USEM FLÄSCHLI

|                                       |               |      |
|---------------------------------------|---------------|------|
| Knutwiler Mineral                     | 5 dl          | 6.90 |
| mit / ohne Kohlensäure                |               |      |
| Rivella Rot oder Blau                 | 3.3 dl        | 5.60 |
| Sinalco Orange Original,              | 3 dl          | 5.20 |
| Sinalco Cola, Sinalco Cola zero       |               |      |
| Elmer Citro                           | 3.3 dl        | 5.20 |
| Ramseier Apfelschorle Bio             | 3.3 dl        | 5.60 |
| 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 |               |      |
| Swiss Mountain Spring                 | 2 dl          | 5.70 |
| Alpine Bitter                         |               |      |
| Red Bull                              | 2.5 dl        | 6.50 |
| Leitungswasser/Tap water              | Karaffe 10 dl | 4.00 |

## Kafi und Warmi Getränk

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| Kaffee crème, Espresso                   | 5.10      |
| Schale                                   | 5.50      |
| Cappuccino, Latte Macchiato,             | 6.00      |
| Doppelter Espresso                       |           |
| 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 | 5.50      |
| (bitte fragen Sie nach unserer Teekarte) |           |

## Kafi met Schoss

### FÜÜR OND FLAMME FÖR SÄLBER BRÖNNTS US 100% SCHWIIZER FRÖCHT

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

## 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 / | 40% | 2 cl | 7.50 |
| La Bruna Delea                 |     |      |      |

## Apéro und Spirituose

|                                |      |       |      |
|--------------------------------|------|-------|------|
| Campari                        | 23%  | 4 cl  | 7.50 |
| Jsotta Vermouth Bianco         | 17%  | 4 cl  | 7.50 |
| Jsotta Vermouth Rosso          | 15%  | 4 cl  | 7.50 |
| Sidian Swiss Organic Vodka Bio | 40%  | 4 cl  | 8.50 |
| Premium Silvus Swiss dry Gin   | 40%  | 4 cl  | 8.50 |
| Appelton Estate Signature      | 40%  | 4 cl  | 7.50 |
| Blend Jamaika                  |      |       |      |
| Goldwaescher-Swiss Rye Whisky  | 41%  | 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 |