

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 30.50

met Schpäck, Schenke, Chömiworscht, Alpchäs

klein/small 21.50

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

Spargelzeit

Spargelsalat met Ärdbeer 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 10.50

Wiissi Spargelcremesoppe 13.50

met Brotroutons ond Chrüteröl

Weisse Spargelcremesuppe mit Brotroutons und Kräuteröl

White asparagus cream soup with bread croutons and herb oil

Hauptschpiise

E Portion grüeni ond wiissi Spargle normal/large 400 g 33.50

met Frühligshärdöpfu ond Hollondäs Sose

klein/small 200 g 22.50

Portion grüner und weisser Spargel

mit Frühlingkartoffeln und Sauce Hollandaise

Portion of green and white asparagus

with spring potatoes and Sauce Hollandaise

Zusätzlich / add:

Geräucherter Schinken / Smoked ham

10.50

Gebratenes Schweinsschnitzel / Sautéed pork escalope

16.50

Gebratenes Kalbsschnitzel / Sautéed veal escalope

19.50

Spargel-Röschti 28.50

Röschti met Spargelragu, Bärlauchpesto ond Chäs überbache

Spargel-Rösti

Rösti mit Spargelragout, Bärlauchpesto und Käse überbacken

Asparagus rösti

Rösti with asparagus ragout, wild garlic pesto and gratinated cheese

Medium brotnigs Lammfilet met sautierte Spargle 39.50

uf gmeschtem Blattsalat ond Honig-Preiselbeer Vinaigrette

Medium gebratenes Lammfilet mit sautierten Spargeln

auf gemischtem Blattsalat und Honig-Preiselbeer Vinaigrette

Medium-cooked lamb fillet with sautéed asparagus

on mixed leaf salad with honey and cranberry vinaigrette

Marinierts Göscheneralp-Lammnierstück

met Spargle, Krokette ond Rotwy Jus

54.50

Mariniertes Lammnierstück aus der Göscheneralp
mit Spargeln, Kroketten und Rotwein Jus

Marinated lamb sirloin from the Göscheneralp
with asparagus, croquettes and red wine jus

Dessert

Öpfuchüechli met Vanill Glacé ond Rahm

14.50

Apfelküchlein mit Vanilleeis 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

11.50

Tagessuppe

Soup of the day

Grüenfuetter

Grüne Blattsalot met Brotwörfeli

10.50

Grüner Blattsalat

mit Röstbrotwürfelchen

Green leaf lettuce

with bread croutons



Gmeschte Saisonsalot

13.50

Saisonaler gemischter Salat

Seasonal mixed salad



Fuettertrog

19.50

Bont gmeschti Salotschössle met husgmachter Salot-Sose

Bunte gemischte Salatschüssel an hausgemachter Salatsauce

Mixed salad bowl on a home-made dressing

met zuesätzliche Pouletbröschti

11.50

mit zusätzlicher Pouletbrust

with chicken

met Spargle

13.50

mit Spargeln

with asparagus

Vorschpiis

Urchige Buurehotteller

met Schpäck, Schenke, Chömiworscht, Alpkäse

normal/large	30.50
klein/small	21.50

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

met Kapere, Zwebele ond Toastbrot

70 g	19.50
140 g	34.50

Rindstatar mit Kapern, Zwiebeln und Toastbrot

Beef tartar with capers, onions and toast

Ennerschwüzer Schpezialitäre

Rends-Hacktätschli

met Bratejus, frittierte Härdöpfu ond Gmües

31.50

Rinds-Frikadellen mit Bratenjus, dazu Pommes Frites und Gemüse

Beef meatballs with jus and French fries and vegetables

Chapubrogg-Röschti

Schpäck, Tomate, Raclettechäs,

Schnettlauch, es Schpieguei ond vel Härdöpfu

29.50

Luzerner Rösti «Kapellbrücke»

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

Authentic Lucerne Rösti served with traditional toppings,
including bacon, cheese, tomatoes, chives, egg and potatoes

Röschti überbache med Chääs

garniert med Babyspinat, Bündner Rohschinke und Cherrytomate

29.50

Rösti überbacken mit Käse

garniert mit Babyspinat Bündner Rohschinken und Cherrytomaten

Rösti gratinated with cheese

served with baby spinach, Bündner cured ham and cherry tomatoes

Panierts Riese-Schnetzu

met frittierte Härdöpfu

31.50

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 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 Cordon Bleu 200g 46.50
gfüllt 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% Chalbfleisch/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 29.50
met Zwebelesose ond enere währschafte Röshti
Riesen Kalbsbratwurst oder Riesen Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti
Big veal or pork sausage with onion sauce and roesti

Schwiins Rahmschnetz 30.50
met Champignons, bunti Gmües ond Nudle
Schweins-Rahmschnitzel mit Champignons, buntem Gemüse und Nudeln
Pork schnitzel with mushrooms, vegetables and noodles

Fleischlos

Vitznauer Äuplermagrone 28.50
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 26.50
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 Rösti "Nadelwehr" with traditional toppings, including vegetables,
tomatoes, cheese, chives, 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 Äbeeriglacé	7.00
mit Vanille- und Erdbeereis	
with vanilla and strawberry ice-cream	
	
Willisouerringli-Parfait met lauwarne Waldbeeri	14.50
Parfait vom Luzerner Gebäck mit lauwarmen Waldbeeren	
Parfait of Lucerne pastries with lukewarm forest berries	
	
Mousse vo de Aeschbachschoggi	15.50
met Mandlechnoschperli	
Schokoladenmousse von Aeschbach Chocolatier mit Mandelgebäck	
Swiss chocolate mousse from Aeschbach Chocolatier with an almond pastry	
	
Öpfuchüechli met Vanill Glacé ond Rahm	13.50
Apfelküchlein mit Vanilleeis und Rahm	
Apple fritters with vanilla ice cream and whipped cream	

Sorbet mit Schuss

Hochstamm Süessmoscht Sorbe

Chogle/scoop 4.50

Hochstamm Süssmost Sorbet

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 Glacé oder Coupe?

Mer händ au feini Glacéchogle.

Zum Biispil Vanill, Schoggi, Ärdbeeri, Kaffi, Caramel, Mango-Passionsfrucht, Zitrone, Bluet-Orange ond Süessmost

Lust auf Eis oder einen Eisbecher?

Wir haben auch feine Eissorten, zum Beispiel Vanille, Schokolade, Erdbeer, Kaffee, Karamell Mango-Passionsfrucht, Zitrone, Blutorange und Süssmost

Ready for ice cream?

We also offer various scoops of ice cream as vanilla, chocolate, strawberries, coffee, caramel, mango-passionfruit, 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 8.00

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 8.20

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

Marschallgut PinotNoir Reserve 1 dl 9.50

Produzent Weinhaus Cottinelli, Chur, Bündnerland
Traube Pinot Noir

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 92.00

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

Wisse

US DE SCHWIIZ

Brunner Müller-Thurgau 2024 7.5 dl 56.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner, Eich, Luzern
Traube Müller Thurgau

Cuvée Blanche 2024 7.5 dl 54.00

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

**Luzerner Seelagencuvée
AOC Luzern** 2024 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 Distillati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

Weisser Schwyzer 5 dl 32.00

Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach, Schwyz
Traube Riesling x Sylvaner, Chardonnay, Pinot Noir

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 2024 7.5 dl 52.00

Produzent Château Martinolles, AOP Limoux
Traube Chardonnay

US ITALIE

Arveja Langhe Arneis DOC 2024 7.5 dl 51.00

Produzent Prunotto, Piemont
Traube Arneis

US DÜTSCHLAND

**Grauburgunder
«Junge Wilde» Kilian Hunn** 2023 7.5 dl 52.00

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim
Traube Grauburgunder

**Senzo Riesling
entalkoholisiert** 7.5 cl 52.00

Produzent Senzowine GmbH, Hessen, Deutschland
Traube Riesling

US BULGARIE

Les Amandiers 2021 7.5 dl 58.00

Produzent Katarzyna, Thracian Valley
Traube Chardonnay, Sauvignon Blanc

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 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

Roter Schwyzer 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

Tintafina Ribera del Duero 2020 7.5 dl 94.00

Produzent Casa Rojo, Jumilla
Traube Tempranillo

Pintia Toro DO 2019 7.5 dl 106.00

Produzent Bodegas y Viñedos Pintia, Ribera del Duero
Traube Tempranillo

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 2021 7.5 dl 95.00

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

I Marchi Rosso Toscana IGT 2021/22 7.5 dl 103.00

Produzent La Vigna delle Scuderie, Toskana
Traube Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Orma IGT 2020 7.5 dl 115.00

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

US FRANKRICH

Château Faugères Grand Cru Classé 2019, AOC 2019 7.5 dl 84.00

Produzent Château Faugères, St. Emilion, Bordeaux
Traube Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

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	7.00
Rivella Rot oder Blau	3.3 dl	5.50
Sinalco Orange Original, Sinalco Cola, Sinalco Cola zero	3 dl	5.50
Elmer Citro	3.3 dl	5.50
Ramseier Apfelschorle Bio	3.3 dl	5.50
Lufrutta Ice Tea Lemon	3.3 dl	5.50
Ramseier Huus-Tee Offen	5 dl	6.80
Swiss Mountain Spring	2 dl	5.50
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Swiss Mountain Spring	2 dl	5.70
Alpine Bitter		
Leitungswasser/Tap water Karaffe	10 dl	4.00

Kafi und Warmi Getränk

Kaffee crème, Espresso	5.20
Schale	5.70
Cappuccino, Latte Macchiato, Doppelter Espresso	6.50
Corretto Grappa	7.00
Heisse Schokolade oder Ovomaltine	5.50
Heisse Milch	4.50
Kalte Schokolade oder Ovomaltine	5.50
Kalte Milch	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 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
Sidian Swiss Organic Vodka 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
Goldwaescher-Swiss Rye Whisky	41%	4 cl	7.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40%	2 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