

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	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)		
~~~~~		
<b>Chöschti Gersauer Chäschueche-Häppli</b>		18.50
Original Gersauer Käsekuchen in Häppchen-Grösse Gersauer cheese pie in perfect bites		

# Spargelzeit

## **Spargelsalat met Ärdbeeri ond 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 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 33.50

met Frühligshärdöpfu ond Hollondäs Sose

klein/small 200 g 22.50

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

10.50

Gebratenes Schweinsschnitzel / Sautéed pork escalope

16.50

Gebratenes Kalbsschnitzel / Sautéed veal escalope

19.50



## **Spargel-Röshti** 28.50

Röshti met Spargelragu, Bärlauchpesto ond Chäs überbache

Spargel-Röshti

Röshti 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 Göschenalp-Lammnierstück**

met Spargle, Krokette ond Rotwy Jus

54.50

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

Marinated lamb sirloin from the Göschenalp 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 Saisonsalat**

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 Pouletbröschthli

11.50

mit zusätzlicher Pouletbrust

with chicken

met Spargle

13.50

mit Spargeln

with asparagus

## Vorschpiis

<b>Urchige Buurehfteller</b>	normal/large	30.50
met Schpäck, Schenke, Chömiworscht, Alpkäse	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)		

---

<b>Rendstatar</b>	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		

## Ennerschwüzer Schpezialitäte

<b>Rends-Hacktätschli</b>	31.50
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-Röschti</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, tomatoes, chives, egg and potatoes	

---

<b>Röschti überbache med Chääs</b>	29.50
garniert med Babyspinat, Bündner Rohschinke und Cherrytomate	
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	

---

<b>Panierts Riese-Schnetzu</b>	31.50
met frittierte Härdöpfu	
Paniertes Riesenschweinsschnitzel mit Pommes Frites	
Breaded giant pork schnitzel with French fries	

**E riese Schweinerei** 360g 41.50  
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 Cordon Bleu** 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% 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 Röschi  
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

<b>Riese-Meringue mit Schlagrahm</b>	15.50
Riesen-Meringue mit Schlagrahm Giant Meringue with whipped cream	
chlini Portion	11.50
kleine Portion small portion	
met Vanill- und Äbeeriglacé mit Vanille- und Erdbeereis with vanilla and strawberry ice-cream	7.00
<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 Chocolatier with an almond pastry	
<hr/>	
<b>Öpfuchüechli met Vanill Glacé ond Rahm</b>	14.50
Apfelküchlein mit Vanilleeis und Rahm Apple fritters with vanilla ice cream and whipped cream	

## Sorbet mit Schuss

<b>Hochstamm Süessmoscht Sorbe</b>	Chogle/scoop	4.50
Hochstamm Süessmoscht Sorbet		
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	11.00
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 Süessmost

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

**Kilian 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. Kümín, 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 Kümín, 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** 75 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 Fläsche

## 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 Scheiblhofer, 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 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	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 ond 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