

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

Prosch

uiuiui Spumante Pericoloso 1 dl 9.50

Weingut Kilian Hunn, Deutschland

Cuvée Blanche 1 dl 9.50

Gebrüder Kümmin, Freienbach

Urbräu «üses Huusbier» 3.3 dl 7.00

Tuube-Negroni 16.00

Gin, Campari, Jsotta Rosso

Aperol Spritz 13.50

Aperol, Soda und Spumante Pericoloso

Hugo 13.50

Alkoholfreier Italian Spritz 13.50

Das alkoholfreie Pendant zum Aperol, 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)

Chöschti Gersauer Chäschueche-Häppli 18.50

Original Gersauer Käsekuchen in Häppchen-Grösse

Gersauer cheese pie in perfect bites

Es herbschtelet ide Tuube

Vorschpiise

Chörbiscremsoppe met Cherne

14.50

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

14.50

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 43.50

Schpätzli, Rotwii-Öpfel ond glasierti Marroni

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

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

Herschschnetzu anere Wacholderbeerisose 46.50

Rotchrut ond Röselichohl, Schpätzli,
Rotwii-Öpfel ond glasierti Marroni

Hirschschnitzel an Wacholderbeerrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl,
Spätzli, Rotweinalpfel und glasierten Marroni

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

Herbschtkarussell 36.50

Vegetarische Wildtäller met Schpätzli, Rotchrut, Röselichohl,
Rotwii-Öpfel, glasierti Marroni ond cremigi Waldpilzsose

Vegetarischer Wildteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Rotweinalpfel, glasierten Marroni und cremiger Waldpilzsauce

Vegetarian venison-plate with spaetzle, red cabbage, brussels sprouts,
red wine apple, glazed chestnuts and creamy mushroom sauce

Herbst-Röschti 29.50

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

Wildsou Hacktätschli 39.50

Rotchrut ond Röselichohl, Schpätzli,
Rotwii-Öpfel, glasierti Marroni ond cremigi Waldpilzsose

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

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

Wildbratwurst met Wildjus

38.50

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

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

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

Rehgschnätzlets

58.50

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

Rehgeschnetzelt
mit Steinpilz-Champignonsrahmsauce und Tomatenwürfeli
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
glasierte Marroni und Rotweinaepfel

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

Rehgschnätzlets

49.50

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

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.

Reh

Die Rehe leben in freier Wildbahn. Mit einer Schulterhöhe von bis zu 80 cm und einem Gewicht von rund 20–25 kg zählen sie zu den kleineren Hirscharten der Schweiz. Charakteristisch für die Rehböcke ist das kleine, elegante Gehörn, das sie jedes Jahr erneuern.

Damhirsch

Das schaufelförmige Geweih und das weiss gepunktete Fell unterscheiden 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.

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 freier Wildbahn in der Nord- und Westschweiz geschossen.

Tuube Charte

Usem Soppetopf

Tagessoppe 11.50

Tagessuppe

Soup of the day

Salotvariatione

Grüne Blattsalot met Brotwörfeli 12.50

Grüner Blattsalat
mit Röstbrotwürfelchen

Green leaf lettuce
with bread croutons

Gmeschte Saisonsalot 14.50

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 with a homemade dressing

met zuesätzliche Pouletbröschthli oder Chnosperli vom Eglifilet 12.50

mit zusätzlichen Pouletbruststücken oder Knusperli vom Eglifilet

with chicken or fish fingers

Vorschpiis

Urchige Buurehofteller

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

70 g 21.50

met Kapere, Zwebele ond Toastbrot

140 g 34.50

Rindstatar mit Kapern, Zwiebeln und Toastbrot

Beef tartar with capers, onions and toast

Ennerschwüizer Schpezialitäte

Lozärner Rendshackbrote

32.50

met Händöpfuschtock, Sose-Seeli ond Gmües

Hausgemachter Rindshackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse

Homemade meat loaf of beef with mashed potatoes and vegetables

Chapubrogg-Röschti

32.50

Schpäck, Tomate, Raclettechäs,

Schnettlauch, es Schpieguei ond Händöpfu

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

34.50

garniert med Rucola, Bündner Rohschinke und Cherrytomate

Rösti überbacken mit Käse

garniert mit Rucola, Bündner Rohschinken und Cherrytomaten

Rösti gratinated with cheese

served with arugula, Bündner cured ham and cherry tomatoes

Panierts Riese-Schnetzu

31.50

met frittierte Händöpfu ond Preiselbeeri

Paniertes Riesenschweinsschnitzel mit Pommes frites dazu Preiselbeeren

Breaded giant pork schnitzel with French fries and lingonberries

E riese Schweinerei 360 g 41.50
gföllt met Schenke ond verloffnem Alpchäs
dezue ged's frittierti Händöpfu dezue Preiselbeeri
Riesen-Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Pommes frites und Preiselbeeren
Giant pork cordon bleu with ham and cheese, served with French fries and lingonberries

Chalbs Cordon Bleu 200 g 46.50
gföllt met Truteschinke ond verloffnem Alpchäs
dezue ged's frittierti Händöpfu 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 Händöpfu 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 200 g 31.50
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 Rahmschnetzu 34.50
met Champignons, Nudle ond bunti Gmües
Schweins-Rahmschnitzel mit Champignons, Nudeln und buntem Gemüse
Pork schnitzel with mushrooms, noodles and vegetables

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 28.50 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 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, egg and potatoes

Riz Casimir V 32.50 serviert met Riis ond Fröcht

Riz Casimir mit Reis und Früchten
Riz Casimir with rice and fruit

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 anders 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 lauwarmer Waldbeeri	14.50
Parfait vom Luzerner Gebäck mit lauwarmer 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 Chocolatier with an almond pastry	
Öpfuchüechli met Vanill Glacé ond Rahm	14.50
Apfelküchlein mit Vanilleeis und Rahm	
Apple fritters with vanilla ice cream and whipped cream	
Wermisell met Vanill Glacé	16.50
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 5.50

Hochstamm Süssmost Sorbet

Apple cider sorbet

Zitrone Sorbe

Chogle/scoop 5.50

Zitronen Sorbet

Lemon sorbet

Bluet-Orange Sorbe

Chogle/scoop 5.50

Blutorangen Sorbet

Blood orange sorbet

met Vieille Prune, Vodka oder Gin

4 cl 12.00

mit Vieille Prune, Vodka oder Gin

with Vieille Prune, Vodka or Gin



Loscht of Glacé oder Coupe?

Chogle/scoop 5.50

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 such as vanilla, chocolate, strawberries, coffee, caramel, mango-passionfruit, lemon, blood orange and apple cider



Wy im offe-Usschank

Schum-Wy

uiuiui Spumante Pericoloso 1 dl 9.50

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim, Deutschland
Traube Müller-Thurgau, Scheurebe, Weissburgunder

Wisse

Cuvée Blanche 1 dl 9.50

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

St. Saphorin Dizerens 1 dl 9.50

Produzent J&M Dizerens, Lutry, Lavaux, Schweiz
Traube Chasselas

Merlot bianco Chiar di Luna 1 dl 9.50

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin, Schweiz
Traube Merlot

Grauburgunder «Junge Wilde» 1 dl 9.00

Produzent Kilian Hunn, Gottenheim, Deutschland
Traube Grauburgunder

**Chardonnay Vieilles Vignes
AOP Limoux** 1 dl 9.50

Produzent Château Martinolles, Languedoc-Roussillon,
Frankreich
Traube Chardonnay

Rosé

Kilian Hunn «Junge Frische» 1 dl 9.50

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim, Deutschland
Traube Spätburgunder

Rote

Merlot Ticino 1 dl 9.00

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin, Schweiz
Traube Merlot

Luzerner Seelagencuvée AOC 1 dl 9.50

Produzent Weinmanufaktur Brunner, Eich, Luzern, Schweiz
Traube Blaufränkisch, Zweigelt

Patù Primitivo 1 dl 9.00

Produzent Tenuta Giustini, Salento, Italien
Traube Primitivo

Macho Man Monastrell 1 dl 9.50

Produzent Casa Rojo, Jumilla, Spanien
Traube Monastrell

Marschallgut Pinot Noir Reserve 1 dl 9.50

Produzent Weinhaus Cottinelli, Chur, Bündnerland
Traube Pinot Noir

Wy ide Fläsche

Schum-Wy

uiuiui Spumante Pericoloso 7.5 dl 58.00

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 2025 7.5 dl 56.00

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 2025 7 dl 56.00

Produzent J. & M. Dizerens, Waadt
Traube Chasselas

**Merlot bianco
Chiar di Luna** 2022 7.5 dl 58.00

Produzent Vini Distillati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

Weisser Schwyzer 5 dl 34.00

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, Viognier

US FRANKRIICH

Chardonnay Vieilles Vignes 2024 7.5 dl 56.00

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 54.00

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim
Traube Grauburgunder

**Senzo Riesling
entalkoholisiert** 75 cl 52.00

Produzent Senzowine GmbH, Hessen, Deutschland
Traube Riesling

Rosé

US DE SCHWIIZ

Oeil de Perdrix 2023 7.5 dl 59.00

Produzent Grillette Domaine De Cressier, Neuenburg
Traube Pinot Noir

US DÜTSCHLAND

**Kilian Hunn
«Junge Frische»** 2024 7.5 dl 58.00

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim
Traube Spätburgunder

Wy ide Flasche

Rote

US DE SCHWIIZ

Megger Barrique 2020 7.5 dl 62.00

Produzent Weingut Letten Meggen, Luzern
Traube Pinot Noir, Garanoir

Zweigelt AOC 2024 7.5 dl 60.00

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen, Luzern
Traube Zweigelt

Männlich Barrique 2023 7.5 dl 64.00

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 2024 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

Roter Schwyzer 5 dl 34.00

Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach, Schwyz
Traube Pinot Noir, Cabernet, Garanoir

US ÖSTRICH

Big John Cuvée Reserve 2022 7.5 dl 56.00

Magnum 2020 15 dl 96.00

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 56.00

Magnum 2022 15 dl 99.00

Produzent Giustini, Apulien
Traube Primitivo

**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

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	7.00
Einsiedler Lager vom Fass	3 dl	6.50
	5 dl	8.50
Panaché / Light vom Fass	3 dl	6.50
	5 dl	8.50
Einsiedler alkoholfrei	3.3 dl	7.00
Einsiedler Weizen	5 dl	8.00
Ramseier Suure Moscht klar / alkoholfrei	5 dl	7.50

Mineralwasser und Süessgetränk

ALLES USEM FLÄSCHLI

Knutwiler Mineral mit / ohne Kohlensäure	5 dl	7.50
Rivella Rot oder Blau	3.3 dl	6.00
Sinalco Orange Original, Sinalco Cola, Sinalco Cola zero	3 dl	6.00
Elmer Citro	3.3 dl	6.00
Ramseier Apfelschorle Bio	3.3 dl	6.00
Lufrutta Ice Tea Lemon	3.3 dl	6.00
Ramseier Huus-Tee	Offen 5 dl	7.00
Swiss Mountain Spring	2 dl	6.00
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Swiss Mountain Spring	2 dl	6.00
Alpine Bitter		
Leitungswasser/Tap water	Karaffe 10 dl	4.00

Kafi und Warmi Getränk

Kaffee crème, Espresso	5.50
Schale	6.50
Cappuccino, Latte Macchiato, Doppelter Espresso	7.00
Corretto Grappa	7.50
Heisse Schokolade oder Ovomaltine	6.00
Heisse Milch	5.00
Kalte Schokolade oder Ovomaltine	6.00
Kalte Milch	5.00
Tee aus der Nachbarschaft - L'art du thé	6.00

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

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 und Spirituose

Campari	23% 4 cl	8.50
Jsotta Vermouth Bianco	17% 4 cl	8.00
Jsotta Vermouth Rosso	15% 4 cl	8.00
Sidian Swiss Organic Vodka Bio	40% 4 cl	8.50
Premium Silvus Swiss dry Gin	40% 4 cl	8.50
Appleton Estate Signature Blend Jamaika	40% 4 cl	8.00
Goldwaescher-Swiss Rye Whisky	41% 4 cl	8.50
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	6.00
Aperol Spritz / Campari Spritz	1 dl	13.50
Hugo	1 dl	13.50
Cynar	17% 4 cl	8.50