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.

RÜÜDIGI SPEZIALITÄTE

SSID: Wirtshaus Taube
PW: Taube-2019

Apéro

Proscht

uiuiui Spumante Pericoloso 1 dl 9.50
Weingut Kilian Hunn, Deutschland

Cuvée Blanche 1 dl 9.50
Gebrüder Kümin, 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)

Chöschtigi 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 Nösslisalat 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 4.00
with fried bacon

Hauptschpiise

Herschpfäffer met Rotchrut ond Röselichohl 43.50
Schpätzli, Rotwii-Öpfel ond glasierti Marroni

Hirschpfeffer mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli,
Rotweinapfel 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, Rotweinapfel 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,
Rotweinapfel, 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 Raclettechääs

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,
Rotweinapfel, 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 Rotweinapfel

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

Rehgschnätzlets 58.50
met Steipilz-Champignonrahmsose ond Tomatewörfeli
serviert met Schpätzli, Rotchrut, Röselichohl,
glasierti Marroni und Rotwii-Öpfel

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

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

Grüene 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 Pouletbröschtli oder Chnosperli vom Eglifilet 12.50

mit zusätzlichen Pouletbruststücken oder Knusperli vom Eglifilet

with chicken or fish fingers

Vorschpiis

Urchige Buurehofteller — normal/large 30.50, klein/small 21.50
met Schpäck, Schenke, Chömiworscht, Alpkäse

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, 140 g 34.50
met Kapere, Zwebele ond Toastbrot

Rindstatar mit Kapern, Zwiebeln und Toastbrot

Beef tartar with capers, onions and toast

Ennerschwiizer Schpezialitäte

Lozärner Rendshackbrote — 32.50
met Härdöpfuschtock, 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 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

Röschti öberbache 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 Härdöpfu 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 Härdöpfu 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 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 200 g 31.50
met Zwebelesose ond enere währschafte Röschti

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

Älpler-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 Härdöpfu

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 32.50
serviert met Riis ond Frücht

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 lauwarme 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 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. Kümin, 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 Distilliati 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 Distilliati 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 63.00

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

Bollinger Special Cuvée Champagne brut 7.5 dl 98.00

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

Wisse

US DE SCHWIIZ

Brunner Müller-Thurgau 2024 7.5 dl 62.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner, Eich, Luzern
Traube Müller Thurgau

Cuvée Blanche 2025 7.5 dl 61.00

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

Luzerner Seelagencuvée AOC Luzern 2024 7.5 dl 63.00

Produzent Weinmanufaktur Brunner, Eich, Luzern
Traube Blanc de Noir

St. Saphorin Dizerens 2025 7 dl 58.00

Produzent J. & M. Dizerens, Waadt
Traube Chasselas

Merlot bianco Chiar di Luna 2022 7.5 dl 62.00

Produzent Vini Distilliati Angelo Delea, Tessin
Traube Merlot

Weisser Schwyzer 5 dl 34.00

Produzent Gebrüder Kümin, 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 65.00

Produzent Château Martinolles, AOP Limoux
Traube Chardonnay

US ITALIE

Arveja Langhe Arneis DOC 2024 7.5 dl 62.00

Produzent Prunotto, Piemont
Traube Arneis

US DÜTSCHLAND

Grauburgunder «Junge Wilde» Kilian Hunn 2023 7.5 dl 56.00

Produzent Weingut Kilian Hunn, Gottenheim
Traube Grauburgunder

Senzo Riesling entalkoholisiert 75 cl 58.00

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 Fläsche

Rote

US DE SCHWIIZ

Megger Barrique 2020 7.5 dl 66.00

Produzent Weingut Letten Meggen, Luzern
Traube Pinot Noir, Garanoir

Zweigelt AOC 2024 7.5 dl 61.00

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 62.00

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 68.00

Produzent Weinhaus Cottinelli, Chur, Bündnerland
Traube Pinot Noir

Pinotivo Cuvée by Noel 2021 7.5 dl 65.00

Produzent Baumgartner-Weinbau, Aargau
Traube Pinot Noir, Diolinoir

Roter Schwyzer 5 dl 34.00

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

US ÖSTRICH

Big John Cuvée Reserve 2022 7.5 dl 62.00
Magnum 2020 15 dl 124.00

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 65.00

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 58.00
Magnum 2022 15 dl 116.00

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 ond 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 ond 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 Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		2 dl	6.00
Swiss Mountain Spring Alpine Bitter		2 dl	6.00
Leitungswasser/Tap water	Karaffe	10 dl	4.00

Kafi ond 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 ond 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