

# 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

<b>uiuiui Spumante Pericoloso</b>	1 dl	9.00
Weingut Kilian Hunn, Deutschland		
<hr/>		
<b>Cuvée Blanche</b>	1 dl	7.80
Gebrüder Kümin, Freienbach		
<hr/>		
<b>Urbräu «üses Huusbier»</b>	3.3 dl	5.80
<hr/>		
<b>Tuube-Negroni</b>	1 dl	13.50
Gin, Campari, Jsotta Rosso		
<hr/>		
<b>Apérol Spritz</b>	1 dl	12.50
Apérol, Soda und Spumante Pericoloso		
<hr/>		
<b>Hugo</b>	1 dl	12.50
<hr/>		
<b>Alkoholfreier Italian Spritz</b>	1 dl	12.50
Das alkoholfreie Pendant zum Apérol, mit Swiss Mountain Spring Tonic Water		

## En guete

<b>Urchige Buurehofteller</b>	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)		
<hr/>		
<b>Chöschtiigi Gersauer Chäschueche-Häppli</b>		18.50
Original Gersauer Käsekuchen in Häppchen-Grösse Gersauer cheese pie in perfect bites		

# Sommerzeit

<b>Erfröschendi Ärbse-Mönzsoppe</b>		12.50
chalt serviert, met Gurkejulienne ond Suurrahm		
Erfrischende Erbsen-Minzsuppe, kalt serviert, mit Gurkenjulienne und Sauerrahm		
Refreshing pea and mint soup, served cold, with julienne cucumber and sour cream		
~~~~~		
<b>Tomate-Burrata of Blattsalot</b>		25.50
met Balsamico ond Olivenöl		
Tomaten-Burrata auf Blattsalat mit Balsamico und Olivenöl		
Tomato-burrata on a bed of mixed green salad with balsamic vinegar and olive oil		
~~~~~		
<b>Sommerleche Südfleischsalot</b>	normal/large	28.50
metere liechte Chrüter-Vinaigrette	klein/small	18.50
Sommerlicher Südfleischsalat mit leichter Kräuter-Vinaigrette		
Summer-style meat salad with a light herb vinaigrette		
~~~~~		
<b>Worscht-Chäs Salot anere Huusose</b>		25.50
met Essiggurke ond Silberzwebele		
Wurst-Käse Salat an einer Haussauce mit Essiggurken und Silberzwiebeln		
Sausage and cheese salad with a homemade sauce, pickles and pearl onions		
~~~~~		
<b>Poulet-Curry-Salot</b>		30.50
met frösche Fröcht uf eme Blattsalot		
Poulet-Curry-Salat mit frischen Früchten auf Blattsalat		
Chicken-curry-salad with fresh fruit and a green salad		

**Lamm-Entrecôte-Streife (150g) 44.50**

of Blattsalot met Ärdbeer-Orange-Vinaigrette ond bachnete Händöpfuwörfle

Auf Blattsalat mit Erdbeer-Orangen-Vinaigrette und gebackenen Kartoffelwürfeln

Tender lamb entrecôte strips served on leaf lettuce with a strawberry–orange vinaigrette and crispy potato cubes

**Sommer Röshti 29.50**

Röshti met Peperonata (Peperoni, Zwebele ond Tomate) ond Chäs überbache

Röshti mit Peperonata (Peperoni, Zwebele, Tomate) und Käse überbacken

Rösti topped with peperonata (bell peppers, onions, tomatoes) and cheese

**«Vitello Forello» Vorspeise/starter 80 g 21.50**

Garts Chalbscarpaccio met Hauptgang/main course 160 g 36.50

Schwizer Rauchforelle-Sose, Kapere ond iigleite Zwebele

Gegartes Kalbscarpaccio mit Schweizer Rauchforellen-Sauce, Kapern und eingelegten Zwiebeln

Poached veal carpaccio with Swiss smoked trout sauce, capers and pickled onions



# Tuube Charte

## Usem Soppetopf

### **Tagessoppe**

11.50

Tagessuppe

Soup of the day

## Salotvariatione

### **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

## 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 toastbread		

## Ennerschwüizer Schpezialitäre

<b>Rends-Hacktätschli</b>		31.50
met Bratejus, frittierte Härdöpfu ond Gmües		
Rinds-Frikadellen mit Bratenjus, dazu Pommes Frites und Gemüse		
Beef meat patties with jus, French fries and vegetables		

<b>Chapubrogg-Röschti</b>		31.50
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		

<b>Röschti überbache med Chääs</b>		34.50
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 ond Preiselbeeri		
Paniertes Riesenschweinsschnitzel mit Pommes Frites dazu Preiselbeeren		
Breaded giant pork schnitzel with French fries and lingonberries		

<p><b>E riese Schweinerei</b></p> <p>gföllt met Schenke ond verloffnem Alpchäs dezue ged's frittierti Härdöpfu dezue Preiselbeeri</p> <p>Riesen-Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes Frites und Preiselbeeren</p> <p>Giant pork cordon bleu with ham and cheese, served with French fries and lingonberries</p>	360 g	41.50
<p><b>Chalbs Cordon Bleu</b></p> <p>gföllt met Truteschinke ond verloffnem Alpchäs dezue ged`s frittierti Härdöpfu ond Gmües</p> <p>Kalbs-Cordon Bleu gefüllt mit Trutenschinken und geschmolzenem Alpkäse, dazu Pommes Frites und Gemüse</p> <p>Veal cordon bleu filled with turkey ham and melted Alpine cheese with French fries and vegetables</p>	200 g	46.50
<p><b>Original Lozärner Chögalipaschtetli</b></p> <p>met Riis ond bontem Gmües</p> <p>Blätterteiggebäck mit Kalbfleisch, Reis und buntem Gemüse (Luzerner Spezialität)</p> <p>Lucerne puff pastry with veal, rice and vegetables (Lucerne specialty)</p>	100% Chalbfleisch/veal	41.50
<p><b>Stunggis</b></p> <p><b>Eintopf met Schwiizer Lamm ond Gmües</b></p> <p>dezue Härdöpfu ond Chrüter</p> <p>Eintopf aus Schweizer Lammfleisch dazu Gemüse, Kartoffeln und frische Kräuter (Innerschweizer Spezialität)</p> <p>Swiss lamb stew served with vegetables, potatoes and fresh herbs (a local specialty)</p>		34.50
<p><b>Riise Chalbs-Brotworscht oder en riise Buurebrotworscht</b></p> <p>met Zwebelesose ond enere währschafte Röschi</p> <p>Riesen Kalbsbratwurst oder Riesen Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti</p> <p>Big veal or pork sausage with onion sauce and roesti</p>	200 g	29.50
<p><b>Schwiins Rahmschnetzu</b></p> <p>met Champignons, Nudle ond bunti Gmües</p> <p>Schweins-Rahmschnitzel mit Champignons, Nudeln und buntem Gemüse</p> <p>Pork schnitzel with mushrooms, noodles and vegetables</p>		30.50

## 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 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
<b>Willisouerringli-Parfait met lauwarne Waldbeeri</b>	12.80
Parfait vom Luzerner Gebäck mit lauwarmen Waldbeeren Parfait of Lucerne pastries with lukewarm forest berries	
<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	
<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 Süessmost 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 8.50

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 8.00

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 54.00

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 Fläsche

## Rote

### US DE SCHWIIZ

**Megger Barrique** 2020 7.5 dl 59.00

Produzent Weingut Letten Meggen, Luzern  
Traube Pinot Noir, Garanoir

**Zweigelt AOC** 2024 7.5 dl 58.00

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen, Luzern  
Traube Zweigelt

**Männlich Barrique** 2023 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

**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 54.00

Magnum 2020 15 dl 96.00

Produzent Erich Scheibhofer, 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 54.00

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 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

### 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
Appelton 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	4.50
Apérol Spritz / Campari Spritz	1 dl	12.50
Hugo	1 dl	12.50
Cynar	17% 4 cl	8.50