

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		
<hr/>		
Cuvée Blanche	1 dl	8.00
Gebrüder Kümin, Freienbach		
<hr/>		
Urbräu «üses Huusbier»	3.3 dl	5.80
<hr/>		
Tuube-Negroni	1 dl	13.50
Gin, Campari, Jsotta Rosso		
<hr/>		
Apérol Spritz	1 dl	12.50
Apérol, Soda und Spumante Pericoloso		
<hr/>		
Hugo	1 dl	12.50
<hr/>		
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)		
<hr/>		
Chöschtiigi Gersauer Chäschueche-Häppli		18.50
Original Gersauer Käsekuchen in Häppchen-Grösse Gersauer cheese pie in perfect bites		

Sommerzeit

Erfröschendi Ärbse-Mönzsoppe		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		
<hr/>		
Tomate-Burrata of Blattsalot		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		
<hr/>		
Sommerleche Südfleischsalot	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		
<hr/>		
Worscht-Chäs Salot anere Huusose		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		
<hr/>		
Poulet-Curry-Salot		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 Blattsalat met Ärdbeer-Orange-Vinaigrette ond bachnete Händöpfwürfle

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 Röschi

29.50

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

Röschi 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 Charite

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

met zuesätzliche Pouletbröschтли oder Chnosperli vom Eglifilet

11.50

mit zusätzlichen Pouletbruststücken oder Knusperli vom Eglifilet

with chicken or fish fingers

Vorschpiis

Urchige Buurehfteller	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)		
<hr/>		
Rendstatar	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 Schpezialitäte

Rends-Hacktätschli		31.50
met Bratejus, frittierte Händöpfu ond Gmües		
Rinds-Frikadellen mit Bratenjus, dazu Pommes Frites und Gemüse		
Beef meat patties with jus, French fries and vegetables		
<hr/>		
Chapubrogg-Röschti		31.50
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		
<hr/>		
Röschti überbache med Chääs		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		
<hr/>		
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		

<p>E riese Schweinerei</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>Chalbs Cordon Bleu</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>Original Lozärner Chögalipaschtetli</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>Stunggis</p> <p>Eintopf met Schwiizer Lamm ond Gmües</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>Riise Chalbs-Brotworscht oder en riise Buurebrotworscht</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>Schwiins Rahmschnetz</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

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 mit Vanille- und Erdbeereis with vanilla and strawberry ice-cream	7.00
Willisouerringli-Parfait met lauwarne Waldbeeri	12.80
Parfait vom Luzerner Gebäck mit lauwarmen Waldbeeren Parfait of Lucerne pastries with lukewarm forest berries	
Mousse vo de Aeschbachschoggi	14.80
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	

Sorbet mit Schuss

Hochstamm Süessmoscht Sorbe	Chogle/scoop	4.50
Hochstamm Süessmost 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 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 dl 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