

**GETRÄNKE**



## TIPP DES HAUSES

<b>FRANCIACORTA «BRUT EMOZIONE»</b>	cl	CHF
Villa	<b>10</b>	<b>13.0</b>
<b>STÜVA SPRITZ</b>	<b>20</b>	<b>14.0</b>
Limoncello, Prosecco, Zitrone		
<b>ICETEA GRÜNTEE-MINZE</b>	<b>30</b>	<b>6.0</b>
Pfefferminze, Melisse		

## APERITIF

<b>CAMPARI</b>	<b>40</b>	<b>10.5 / 11.5</b>
Soda   Orange		
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>20</b>	<b>13.0</b>
<b>PORTO TONIC</b>	<b>20</b>	<b>14.0</b>
Portwein, Tonic, Rosmarin, Zitrone		
<b>GESPRITZTER WEISSWEIN</b>	<b>20</b>	<b>8.5</b>
Süss   sauer		

## APERITIF OHNE ALKOHOL

<b>APEROL SPRITZ REBELS</b>	<b>20</b>	<b>13.0</b>
<b>GIN TONIC REBELS</b>	<b>20</b>	<b>12.0</b>
<b>AMARETTO SOUR REBELS</b>	<b>20</b>	<b>12.0</b>
<b>SANBITTER</b>	<b>10</b>	<b>5.0</b>

## BIER VOM ZAPFHÄHNEN

<b>USZIT</b>	<b>30/50</b>	<b>6.0/8.0</b>
<b>ANGELO PORETTI</b>	<b>30/50</b>	<b>6.0/8.0</b>
<b>PANACHE</b>	<b>30/50</b>	<b>6.0/8.0</b>

## FLASCHENBIER

<b>AROSA SUNNA</b>	<b>33</b>	<b>7.5</b>
<b>AROSA IPA</b>	<b>33</b>	<b>7.5</b>
<b>SCHNEIDER WEISSE</b>	<b>50</b>	<b>8.5</b>
<b>SCHNEIDER WEISSE ALKOHOLFREI</b>	<b>50</b>	<b>8.5</b>
<b>CARDINAL ALKOHOLFREI 0.0</b>	<b>33</b>	<b>6.0</b>

*Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.*

## MOST

	cl	CHF
<b>MÖHL VOM FASS TRÜB</b> MIT   OHNE	<b>50</b>	<b>8.0</b>

## MINERAL & SOFTGETRÄNKE

	cl	CHF
<b>WASSER</b>		
Rhazünser mit Kohlensäure	<b>80</b>	<b>9.0</b>
Rhazünser mit Kohlensäure	<b>40</b>	<b>5.0</b>
Arkina ohne Kohlensäure	<b>80</b>	<b>9.0</b>
<b>SOFTGETÄNKE</b>	<b>33</b>	<b>6.0</b>
Coca Cola   Cola Zero   Sinalco   Rivella rot & blau Apfelshorley		
<b>FEVER TREE</b>	<b>20</b>	<b>5.5</b>
Tonic Mediterranean   Bitter Lemon Ginger Ale   Ginger Beer		
<b>SÄFTE</b>	<b>30</b>	<b>5.5</b>
Orange   Cranberry   Tomate		
<b>SIRUP FÜR DIE KLEINEN</b>	<b>30/100</b>	<b>1.5/4.5</b>
Himbeer		
<b>EL TONY MATE</b>	<b>33</b>	<b>7.0</b>
<b>REDBULL</b>	<b>33</b>	<b>6.5</b>

## KAFFEE, TEE UND MILCHGETRÄNKE

<b>KAFFEE CRÉME   ESPRESSO</b>	<b>5.5</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO*</b>	<b>5.5</b>
<b>CAPPUCCINO   MILCHKAFFEE</b>	<b>6.0</b>
<b>LATTE MACCHIATO*</b>	<b>6.5</b>
<b>DOPPIO</b>	<b>7.0</b>
<b>FLAT WHITE</b>	<b>7.0</b>
<b>SCHOKOLADE HEISS &amp; KALT</b>	<b>6.0</b>
<b>OVOMALTINE HEISS &amp; KALT</b>	<b>6.0</b>
<b>OVI   SCHOGGI MÉLANGE</b>	<b>7.0</b>

Hafermilch + 1.00 CHF

<b>SIROCCO TEE</b>	<b>6.0</b>	
Earl Grey   English Breakfast   Japanese Sencha Moroccan Mint   Piz Palù   Ginger Lemon   Red Kiss Verbena   Rooibos Tangerine		
<b>PUNSCH</b>	<b>30</b>	<b>5.0</b>
Orange   Apfel   Rum		

## OFFEN WEINE UND CHAMPAGNER

<b>FRANCIACORTA «BRUT EMOZIONE»</b>	cl	CHF
Villa	<b>10</b>	<b>13.0</b>

## ROSÉ

<b>WHISPERING ANGEL</b>	<b>10</b>	<b>9.5</b>
Château d'Esclans, Provence		

## WEISSWEINE

<b>PINOT BLANC 2022</b>	<b>10</b>	<b>9.5</b>
Weingut Fromm, Malans		
<b>SANGIOVESE BIANCO 2023</b>	<b>10</b>	<b>9.5</b>
Poggio al Sole, Toskana		
<b>ROERO ARNEIS RECIT 2023</b>	<b>10</b>	<b>10.0</b>
Monchiero Carbone, Piemont		

## ROTWEINE

<b>PINOT NOIR MOLINA 2020</b>	<b>10</b>	<b>11.0</b>
Schloss Salenegg, Maienfeld		
<b>LE RIPI ROSSO 2019</b>	<b>10</b>	<b>10.5</b>
Amaore e Follia, Toskana		
<b>LA MASSA 2020</b>	<b>10</b>	<b>10.5</b>
Tenuta La Massa, Toskana		

## CLASSIC'S & COCKTAILS

<b>NEGRONI   SBAGLIATO   AMERICANO</b>	<b>16.0</b>
<b>SOURS (VODKA   AMARETTO   WHISKY)</b>	<b>16.0</b>
<b>MOSCOW   LONDON MULE</b>	<b>16.0</b>
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>16.0</b>

## DAVOR UND DANACH

	cl		CHF
XUXU	2	15%	5.0
BERLINER LUFT	2	18%	5.0
INGWERER	2	24%	5.0
BRAULIO	2	38%	6.0
HIERBAS	2	26%	6.0
JÄGERMEISTER	2	35%	6.0
TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER	2	38%	6.0
THEO'S RÖTALI	2	20%	6.5
BAILEYS	2	17%	7.5
AVERNA	4	29%	7.5
AMARETTO	4	28%	7.5
CYNAR	4	16.5%	8.5
MARTINI BIANCO	4	15%	8.5
RICARD	2	45%	9.5
HEUSCHNAPS	2	25%	5.0

## EDELBRÄNDE VON LIPP MAIENFELD

HENRI	2	38.5%	14.0
VIEILLE PRUNE	2	38%	13.0
VIEILLE POIRE	2	38%	13.0
RÖTELI	2	27%	10.0

## GRAPPA

<b>NONINO</b> Lo Chardonnay aus der 6 Liter Flasche	2	41%	14.0
<b>GRAPPA SARPA</b> Merlot, Barrique di Poli	2	40%	11.0

Gerne Informieren Dich unsere Mitarbeiter über weitere Angebote.

## HEISSES STÜVA GAUDI MIT SCHUSS

	cl	CHF
<b>STÜVA HUUSKAFFI</b> Cointreau, Rahm	20	9.0
<b>KAFFEE LUZ</b> Zwetschge   Pflümüli   Kräuter   Kernobst	20	8.0
<b>SCHÜMLI PFLÜMLI</b> Pflümüli, Rahm	20	8.5
<b>KAFFEE AMARETTO   BAILEYS   43 LICOR</b> Kaffee, Rahm	20	8.5
<b>HOT MULE</b> Vodka, Zitroneningwer Tee	30	16.0
<b>HOLDRIO</b> Zwetschge, Hagebuttentee	20	8.0
<b>MÜNZE ZWÄTSCHGE</b> Zwetschge, Pfefferminztee	20	8.0
<b>JAGERTEE</b>	20	7.5
<b>LUMUMBA</b> heisse Schokolade, Rum, Rahm	20	9.5

## GIN

	cl	Vol.	CHF
<b>MALFI GIN ORIGINAL</b>	4	41%	13.0
<b>MALFI GIN ROSA</b>	4	41%	13.0
<b>HENDRICK'S GIN</b>	4	41.5%	12.0
<b>THE RED, LIPP</b>	4	43%	16.0
<b>THE GREEN, LIPP</b>	4	43%	16.0

## VODKA

<b>GREY GOOSE</b>	4	40%	14.0
<b>SKYY</b>	4	40%	9.0

## RUM

<b>HAVANA CLUB</b>	4	40%	11.0
<b>BACARDI BLANC</b>	4	37.5%	9.0
<b>RON ZACAPA</b>	4	41%	21.0

## ZUSÄTZE

<b>SOFTGETRÄNKE</b>		+ 4.0
<b>PREMIUM SOFTGETRÄNKE (REDBULL   EL TONY MATE)</b>		+ 5.5

## WHISKY

	cl		CHF
<b>JACK DANIEL'S OLD NO. 7</b> Tennessee	<b>4</b>	<b>40%</b>	<b>11.5</b>
<b>THE MACALLAN</b> 12 Years, Single Malt	<b>4</b>	<b>40%</b>	<b>14.0</b>
<b>LAGAVULIN</b> 16 Years, Single Malt	<b>4</b>	<b>43%</b>	<b>15.0</b>

## COGNAC

	cl		CHF
<b>HENNESSY XO EXCELLENCE</b>	<b>2</b>	<b>40%</b>	<b>40.0</b>
<b>RÉMY MARTIN VSOP EXCELLENCE</b>	<b>2</b>	<b>40%</b>	<b>12.0</b>

