

Kalte Getränke

Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Citro, Orangenlimonade			5 dl	7
Orangensaft, Mineralwasser spritzig oder still			5 dl	7
Ramseier Apfelsaft, Rivella, Apfelschorle			5 dl	7
Hausgemachter Eistee			5 dl	7
Fever Tree Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer			2 dl	6
Mineralwasser still oder spritzig			1 Liter	10
Appenzeller Quöllfrisch hell	3 dl	6	5 dl	8
Panaché (Radler) Appenzeller Bier	3 dl	6	5 dl	8
Appenzeller Sonnwendig <alkoholfrei>			3 dl	6
Appenzeller Weissbier, Murphys Bier			5 dl	9
Saurer Most ohne Alkohol			5 dl	8

Warme Getränke

Kaffee, Espresso				5
Cappuccino				6
Latte Macchiato				7,50
Ronfeldt Teespezialitäten				5
English Breakfast, Pfefferminz, Früchte, Verveine, Grüntee, Kamille				5
Apfelpunsch <alkoholfrei>				5
Heisse Schokolade				6,50
Heisse Schoggi mit Rum				10
Fluhalp Schoggi (Bombardino, Schoggi, Rahm)				10
Grog, Tee Rum, Glühwein				7
Jägertee				9
Kaffee fertig				9
Kaffee Fluhalp, Kaffee Baileys				10
Irish Coffee				13
Hot Shot „Bombardino“ (Jamaika Rum, Eierlikör, Rahm)				9,50

Offenausschank

	1dl	2dl	3dl	5dl	7,5dl
Fendant Saint-Léonard	6	12	18	30	42
Maître de Chais Réserve					
Johannisberg Martigny	6	12	18	30	42
Cave des Promesses					
Sauvignon Blanc	7	14	21	35	49
Cave Germanier, Vétroz					
Scalabrone	7	14	21	35	49
Antinori, Bolgheri, Toscana					
Dôle	7	14	21	35	49
Gregor Kuonen AOC					
Pinot noir Le Préféré *Fluhalp*	7	14	21	35	49
*Gregor Kuonen *					
Collepino	7	14	21	35	49
(Sangiovese, Merlot) *Banfi, Toscana*					
Las 75 Vendimias	8	16	24	40	56
(Garnacha-Tempranillo) *Emilio Gonzales*					

Aperitiv: 4cl

Campari, Cynar, Ramazotti, Pastis, Martini 8

Prosecco & Champagner

Prosecco 1 dl 9 7,5 dl 59

Prosecco Rosé 7,5 dl 65

Aperol Sprizz 13

Aperol, Prosecco, Mineralwasser

Fluhalp Bellini 13

hausgemachter Aprikosenlimes, Prosecco

Taittinger brut Réserve 1 dl 17 7,5 dl 115

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

viel frische mit Noten von Birnen und Anis, außergewöhnliche Feinheit, 3 l 445

geschmackvoller und erfrischender Champagner 6 l 890

9 l 1430

12 l 2150

15.l 2690

Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 7,5 dl 295

100% Chardonnay;

3 l 1500

tiefgründig, sehr frisch, komplex, Aromen von weissen Früchten

Taittinger Comtes de Champagne rose 7,5 dl 360

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay;

Noten von Erdbeeren, Limette, Lakritze, salzige Frische

Laurent-Perrier Brut 7,5 dl 120

50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier;
delikater und frischer Duft mit schöner Komplexität. Noten
von Zitrusfrüchten und weissem Obst, blassgoldene Farbe

1,5 l 235

Laurent-Perrier Rosé 7,5 dl 159

100% Pinot Noir;

klares und sehr frisches Bouquet. Duftpalette von kleinen

1,5 l 310

3 l 690

roten Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und schwarzen Kirschen.

Louis Roederer Brut 7,5 dl 125

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier;
feine, langanhaltende Perlage, elegant, dichte Frucht,
in der Nase Grapefruit, Zitronenschale, Melone und grüner Apfel

Louis Roederer Cristal 7,5 dl 380

55% Pinot Noir und 45% Chardonnay; kraftvolles Bouquet,
Aroma nach Blumen, Grapefruit und Süßigkeiten, am Gaumen klar strukturiert,
rund, konzentriert, endlos anhaltend, im Abgang fruchtig, sehr feine Mousse

Dom Pérignon 7,5 dl 360

Pinot Noir, Chardonnay;

präzise und großmütig im Mund, lebendige Spritzigkeit, fruchtige und blumige Noten,
straffer und anhaltender Abgang