

ORANGERIE

RESTAURANT & BAR

Liebe Gäste

Herzlich willkommen in unserer Hotelbar

Zurücklehnen, entspannen, geniessen

- das ist unser Motto für Ihren Treffpunkt
an der schönsten Riviera des Thunersees.

Es freut uns, Sie bei uns begrüßen
und verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst,
Ihr BEATUS Team

Chers hôtes,

Bienvenue au bar de l'hôtel

Asseyez-vous, détendez-vous, savourez

- c'est notre devise pour votre lieu de rencontre
à la plus belle riviera du lac de Thoue.

Nous sommes impatients de vous accueillir
et de vous gâter.

Sincèrement vôtre,
Votre équipe BEATUS

Dear guests

A very warm welcome to our hotel bar

Lay back, relax, enjoy

- this is our motto for your meeting point
at the most beautiful shores of Lake Thun.

Sincerely yours
BEATUS Team

Inhaltsverzeichnis

Wellness Mocktails	1
Mocktails	2
Erfrischungs Getränke	2
Fruchtsäfte	3
Mineralwasser	3
Teespezialitäten	3
Kaffee	3
Hausgemachtes Aus Dem Fass	4
Hausgemachte Liköre	4
Aus Der Region – 100% Schweiz	5
Unser Haus – Champagner	6
Champagne Brut	6
Champagne Rosé	6
Champagner Cocktails	7
Pre-Dinner Cocktails	8
After Dinner Cocktails	9
Mules & Juleps	9
Klassische & Urbane Cocktails	10
Sours, Fizzes & Smashes	11
Offene Weissweine	12
Offene Roséweine	12
Offene Rotweine	13
Bier	14
Aperitifs & Bitter	15
Anisée	15
Alkoholfreier Gin	16
Gin	16
Vodka	16
Gunzwiler Destillate – Urs Hecht	17
Rochelt – Tiroler Schnapsbrennerei	17
Grappa Marc	18
Fruchtbrände	18
Sherry & Portwein	19
Liköre & Crème	19
Whisky Whiskey	20
Whisky Whiskey	21
Rum	21
Tequila	21
Brandy & Armagnac	22
Cognac	22
Calvados	22



WELLNESS MOCKTAILS

Erhältlich ab 15.00 Uhr

Unsere Wellness Philosophie ruht auf sechs Säulen des Lebens. Diese interpretieren wir in unserer Barkarte als Basis und erweitern sie mit ehrlichem Barhandwerk. Lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie.



Entspannung



Schönheit



Bewegung



Ernährung



Wärme



Wasser

BEATUS Limonade



7.00

«Blaues Gold bedeutet Leben. Feinste eingelegte Zitrusaromen aufgegossen mit bestem Schweizer Bergquellwasser.»

NIGRANO



15.00

San Bitter, Seedlip Spice 94, Bittersüss, Bitterwohlessenz

«Nie ganz rassig ohne, oder? Doch!

Natürlicher Appetit für Körper und Geist.»

Per Aquam



12.00

Mangosaft, Kokosnusswasser, Limette, Kokos, Zitronengrassessenz

«Ohne Ziel steht man still. Das Kommen und Gehen der Ausdauer und das Wiederaufstehen macht uns stark und fokussiert.»

Vitalino



12.00

San Bitter, Pfirsichsaft, Rosenwasser, geschlagene Minze, Basilikum

«Blüten und Kräuter, ihre Farben und Düfte erfüllen uns positiv und geben Energie. Eine Rast am Wasserfall mitten im Garten der Eindrücke – Wunderschön!»

Zamandi Sour



15.00

Seedlip Spice 94, Zitronensaft, Zucker, Basilikum, Gurke

«Die Augen schliessen, die Sonnenstrahlen berühren die Seele. Dann krönt es einen Schluck zur Essenz des Wesentlichen – Wärme»

Pura Vida



13.00

Yuzu, Karneval Sirup, Melisse, Ginger Beer

«Los lassen, zurücklehnen und die frische Brise der Thunersee – Riviera spüren. Feinmechanik für Lebenskünstler»

Barkeeper's Hit



MOCKTAILS

Virgin Mojito	12.00
Limette, Zucker, geschlagene Minze, Mineralwasser	
Coco Loco 🍷	12.00
Ananas, Kokos, veganer Rahm Mit Maracuja oder Erdbeere	
Tutti Frutti	12.00
Hauseigener Fruchtsaftmix	
Ipanema Orange	12.00
Limette, Orange, Birkenzucker, Ginger Ale, Zitronengras, Physalis	

ERFRISCHUNGS GETRÄNKE

Swiss Mountain Spring Classic Tonic	20cl	6.00
Swiss Mountain Spring Tonic Zero	20cl	6.00
Fever Tree Tonic	20cl	6.00
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	20cl	6.00
Swiss Mountain Spring Ginger Ale	20cl	6.00
Swiss Mountain Spring Ginger Beer	20cl	6.00
Coca Cola/Zero	33cl	5.50
Gazosa all'arancia dolce	35cl	6.00
Gazosa al limone	35cl	6.00
BEATUS Haus-Eistee, Grüntee oder Rooibos handgemacht in der Region - erfrischend gut	30cl	6.00
Rivella rot/blau	33cl	5.50
VIVI Soda Apfelschorle	33cl	6.00
San Bitter	10cl	5.00



FRUCHTSÄFTE

Traubensaft rot	20cl	7.00
Frisch gepresster Orangensaft	20cl	8.00
Tomatensaft	20cl	6.50
Hochstamm Prämium Apfelsaft	33cl	7.00
Apfelsaft von Äpfeln aus der Region Freiburg, 100% Natur		

MINERALWASSER

Passugger / Allegra Special Edition	27cl	5.50
	47cl	7.50
	77cl	11.00

TEESPEZIALITÄTEN

Tee Tasse		6.00
Tee Portion		9.00

Für unser erlesenes Ronnefeldt®-Angebot verlangen Sie bitte die Spezial-Teekarte.

KAFFEE

Kaffee crème		5.50
Espresso		5.50
Ristretto		5.50
Schale		6.00
Doppelter Espresso		7.00
Cappuccino		6.00
Latte Macchiato		7.00
Grappa Coretto		9.90
Irish Coffee		14.50
Schokolade (heiss oder kalt)		5.50
Ovomaltine (heiss oder kalt)		5.50
Schokolade oder Kaffee mélange		7.00



HAUSGEMACHTES AUS DEM FASS

Barrel Aged Lufthansa 18.00

Cocktail 1955 – Port Cask finish

Cognac, Martini Rosso, Triple Sec und Apricot Brandy aus dem Portwein-geimpften weissen Eichenfässli.

«Im chicen Tagesdress an der Bar stehen, an Bord einer Boeing 747 quer über den Atlantik, diesmal mit Zwischenstopp in Portugal. Ringsherum gute Gespräche, Neues von überall und Zigarrenrauch. Ein kontinentaler Treffpunkt, wo Fliegen noch ein Abenteuer war.»

Barrel Aged Negroni 18.00

Tanqueray London Dry Gin, Carpano Antica Wermut, Campari Bitter lange gereift im weissen Eichenfässli.

«Zahlen sind relativ, eine Uhr sucht man vergebens, der Moment ist zeitlos. So präsentieren wir Ihnen einen komplexen Geschmack der Ihnen Ruhe und Gelassenheit schenkt. Gönnen Sie sich Alles.»

Barrel Aged Manhattan 18.00

Kanadischer Whisky und Carpano Antica Wermut aus dem weissen Eichenfässli.

Der Kontakt, die Berührung, das Zusammenkommen. Wärme ist soziale Energie und verbindet uns seit eh und je. Heute undenkbar? Mit dem von uns veredelten Klassiker machen wir es möglich, diese Wärme nicht vergessen zu lassen. Der Barkeeper Ihres Vertrauens.

HAUSGEMACHTE LIKÖRE 4cl

Limoncello 12.00

Die Sonne Südtaliens im Glas – nach dem Rezept von Claudio Castrucci mit frischen Amalfi Zitronen.

ORA' Triple Sec 12.00

Pomeranze – Romanze

Bitterorangen aus fernen Ländern veredeln wir zur puren Orange. Orange wie die Orange selber.

Barkeeper's Herz



AUS DER REGION – 100% SCHWEIZ

Frank's Ingwer 17% 13.00

Ingwer Likör aus Thun

«Regional, nachhaltig und ohne Zusatzstoffe»

Zum pur geniessen oder als folgenden Cocktail:

Thun Mule 18.00

Frank's Ingwer, Ginger Beer, ORA' Triple Sec, Limettensaft
Orange, Minze

Frank's kAlter kAffee 28% 13.00

Kaffee Likör aus Thun

«Regional, nachhaltig und ohne Zusatzstoffe»

Zum pur geniessen oder als folgenden Cocktail:

Espresso Martini 17.00

Vanilla infusierter Vodka, Frank's kAlter kAffee,
Espresso, Zucker, Tonkabohne

Heuschnaps 25% 12.00

Das Original vom Hotel Wetterhorn in Hasliberg

«Ein uraltes Rezept – neu entdeckt»

Zum pur geniessen oder als folgenden Cocktail:

Höigümper No. 1 19.00

Aperol, Heuschnaps, Sandeman Medium Sherry, Orangenbitter

Vertschi

Alkoholfrei und pur schweizerisch – auf der Basis von Verjus.

«Als weitere Alternative zum Apéro oder einfach so.»

Flasche 75cl 39.00

Glas 10cl 9.00



UNSER HAUS – CHAMPAGNER

Louis Roederer ist eines der wenigen Champagnerhäuser, welches sich seit seiner Gründung im Jahre 1776 in Familienbesitz befindet. Das grösste Kapital von Champagne Louis Roederer liegt in den 240 Hektaren eigener Reben – in den besten Lagen der Champagne – harmonisch verteilt auf die drei wichtigsten Erzeugungsgebiete: Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Parzellen der Weinberge sind im Durchschnitt mit 98 % Grand Cru klassiert und decken zwei Drittel des Traubenbedarfs des Hauses.

Das Juwel des Hauses Louis Roederer ist die Cuvée Cristal. Sie wurde im Jahre 1876 speziell für Zar Alexander II geschaffen. Die Trauben stammen ausschliesslich aus den 10 besten Lagen des Louis Roederer Weinberges. Sie sind mit 100 % Grand Cru klassiert und stammen von Reben, die mindestens 25 Jahre alt sind.

Louis Roederer Collection	10cl	18.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		

CHAMPAGNE BRUT	37.5cl	75cl
-----------------------	---------------	-------------

Louis Roederer, Collection	75	120
Louis Roederer, Brut Nature 2009		165
Laurent Perrier, Brut	69	130
Laurent Perrier, Ultra Brut		145
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut	69	129
Billecart-Salmon, Réserve Brut		140
Ruinart, Blanc de Blancs	89	165
Drappier, Blanc de Blancs		135

CHAMPAGNE ROSÉ		
-----------------------	--	--

Louis Roederer, Brut Rosé 2012	85	155
Laurent Perrier Cuvée Rosé, Brut		145
Ruinart, Brut Rosé	89	185
Billecart-Salmon, Brut Rosé		169

Ihr Lieblingschampagner war noch nicht dabei? Fragen Sie nach unserer Weinkarte, in der Sie noch einiges entdecken können.



CHAMPAGNER COCKTAILS

Bellini	22.00
Louis Roederer Collection, Weinbergpfirsich	
Rossini Testarossa Mimosa	15.00
Prosecco Brut mit Erdbeere, Himbeere oder Orange	
Kir Royal	19.00
Louis Roederer Collection, Crème de Cassis	
Champagner Cocktail	21.00
Rémy Martin VSOP, Louis Roederer Collection, Würfelzucker, Angostura Bitter	
P.O.W. Prince of Wales	22.00
Rémy Martin VSOP, Grand Marnier, Zitrone, Angostura Bitter, Louis Roederer Collection	
French 75	21.00
Tanqueray Dry Gin, Zitrone, Zucker, Louis Roederer Collection	
Negroni Sbagliato	16.00
Prosecco Brut, Antica Formula, Campari	



PRE-DINNER COCKTAILS

Vesper Martini

Bombay Dry Gin, Vodka Absolut, Lillet Blanc 15.00
«Der echte James Bond Martini»

Martini Dry

Noilly Prat, Bombay Dry Gin 15.00
Mit Olive oder Zitronenzeste, geschüttelt oder gerührt

Appletini

Vodka Absolut, Bols Sour Apple, ORA' Triple Sec 15.00

Manhattan

Canadian Club, Antica Formula, Angostura Bitter 15.00

Old Fashioned

Jim Beam Bourbon, Würfelzucker, Angostura Bitter 15.00
Klassisch oder mit Myers's Dark Rum

Americano

Campari, Martini Rosso, Mineralwasser 15.00

Negroni

Tanqueray Dry Gin, Antica Formula, Campari 15.00

Bloody Mary

Infusionierter Vodka mit Zitrone, Tomatensaft, Selleriesalz 15.00

Aperol `88

Aperol, Limoncello, Zitronensaft, Peychaud Bitter 15.00

French Gimlet

Matte Dry Gin, St. Germain Likör, Roses Lime Juice 17.00

White Lady

Bombay Dry Gin, ORA' Triple Sec, Zitronensaft 15.00



AFTER DINNER COCKTAILS

Brandy Alexander ☞	16.00
Brandy Carlos 1, Crème de Cacao Blanc, veganer Rahm, Muskat	
Apotheke Perfekt	15.00
Fernet Branca, Martini Rosso, Crème de Menthe Grün, Angostura Bitter	
White or Black Russian ☞	16.00
Vodka Absolut, Frank's KAlter K Affee, mit oder ohne veganem Rahm	
Golden Cadillac ☞	15.00
Galliano Vanilla, Crème de Cacao Blanc, Orange, veganer Rahm, Tonkabohne	
Grasshopper ☞	16.00
Creme de Menthe Grün, Creme de Cacao Blanc, veganer Rahm	
Schuhmanns Swimmingpool ☞	16.00
Vodka Smirnoff, Curaçao Bleu, Ananassaft, Kokos, veganer Rahm	
B & B	16.00
Brandy Carlos 1, Dom Bénédicte, Chocolate Bitter	

MULES & JULEPS

Moscow Mule	18.00
Absolut Vodka, Ginger Beer, Limette	
London Mule	18.00
Bombay Dry Gin, Ginger Beer, Gurke	
Mint Julep	17.00
Jim Beam Bourbon, Zucker, Minze, Mineralwasser	



KLASSISCHE & URBANE COCKTAILS

Margarita	16.00
Tequila Especial Silver, Limette, ORA' Triple Sec klassisch mit Erdbeere oder Himbeere	
Daiquiri	16.00
Havana 3 años, Zitronensaft, Agavendicksaft klassisch mit Erdbeere oder Himbeere	
Mojito	18.00
Havana 3 años, Limette, Minze, Zucker, Mineralwasser	
Opa´s Planters Punsch	18.00
Myers's Dark Rum, Southern Comfort, Orange, Zitrone, Ananas, Grenadine, Muskat	
Singapore Sling	18.00
Tanqueray Dry Gin, Cherry Heering, ORA' Triple Sec, Dom Bénédictine, Limette, Ananas, Angostura Bitter	
Original Mai Tai	18.00
Havana 7 años, Myers's Dark Rum, Limette, Ananas, Mandel	
Cosmopolitan	16.00
Vodka Absolut, ORA' Triple Sec, Roses Lime Juice, Cranberrysaft	
Cabanero	16.00
Havana 7 años, Limette, Mango, Chocolate Bitter	
Aviation Cocktail	17.00
Bombay Dry Gin, Limette, Crème de Violet, Luxardo Maraschino	
Bahama Mama	18.00
Myers's Dark Rum, Malibu, Frank's kAlter kAffee, Ananas, Limette	
Rusty Nail	16.00
Drambuie, Ballantines	
Hello Dolly	17.00
Myers's Dark Rum, Frank's kAlter kAffee, Grapefruit Zitrone, Zucker	



SOURS, FIZZES & SMASHES

Basil Smash	16.00
Bombay Dry Gin, Zitrone, Zucker, Basilikum	
Hüere Guet Smash	18.00
Talisker, Vieille Abricotine, Zitrone, Aprikosenkonfitüre, Rosmarin	
Whiskey Sour ^{VP}	16.00
Jim Beam Kentucky straight Bourbon, Zitrone, Zucker, Spritzer Orange, Aquafaba	
Amaretto Sour ^{VP}	16.00
Amaretto di Saronno, Zitrone, Zucker, Spritzer Orange, Aquafaba	
Pisco Sour ^{VP}	16.00
Pisco Quebranta, Limette, Zucker, Amargo Chunchu Bitter, Aquafaba	
Gin Sour	16.00
Monkey 47, Zitrone, Himbeeren, Zucker, Rosmarin	
Gin-Fizz	16.00
Matte Dry Gin, Zitrone, Zucker, Mineralwasser	
Sloe Gin-Fizz	17.00
Matte Sloe Gin, Zitrone, Goldmelisse, Mineralwasser	
Violet Collins	16.00
Crème de Violet, Zitrone, Zucker, Prosecco	



OFFENE WEISSWEINE

10cl

Chardonnay «BEATUS FAMILY» AOC, 2022 9.00

Chardonnay
Niklaus Wittwer | Sion | Schweiz

Cuvée «Escapade», Vin de Pays Suisse, 2022 10.00

Riesling-Sylvaner, Viognier, Sauvignac
Spiezer Alpine Weinkultur | Spiez | Bern | Schweiz

Pinot Gris «Maître Max» AOC, Bielersee, 2020 11.00

Pinot Gris   
Cave de l'Orge | Simone & Alex Gerster | Twann-Tüscherz | Bern | Schweiz

Chasselas Neuchâtel, AOC, 2022 9.00

Chasselas
Domaine Divernois | Cornaux | Neuenburg | Schweiz

Grand Enclos Graves blanc AC, 2018 11.00

Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris
Château de Cérons | Giorgio Cavanna | Bordeaux | Frankreich

Fiano Vignolella, DOC, 2021 10.00

Fiano
Cantine Barone | Kampanien | Italien

Anel Branco Douro DOC, 2021 10.00

Gouveio, Viosinho, Verdello
Márcio Lopes | Douro | Portugal

OFFENE ROSÉWEINE

10cl

Blanc de Noir Rosé «BEATUS FAMILY» AOC, 2021 9.00

Merlot, Syrah
Niklaus Wittwer | Sion | Schweiz



OFFENE ROTWEINE

10cl

Assemblage Rouge «BEATUS FAMILY» AOC, 2022 Pinot Noir, Syrah, Merlot Niklaus Wittwer Sion Schweiz	9.00
Fläscher Pinot Noir «Bovel» AOC, 2022 Pinot Noir Daniel & Monika Marugg Graubünden Schweiz	12.00
Sassarei Merlot, DOC 2021 Merlot Cantina Pelossi Pazzallo Tessin Schweiz	11.00
Grand Enclos Graves AC, 2016 Cabernet Sauvignon, Merlot Château de Cérons Giorgio Cavanna Bordeaux Frankreich	12.00
«Numero Uno» Bolgheri Rosso DOC, 2020 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Weingut I Greppi Toskana Italien	13.00
Tintafina Ribera del Duero DO, 2019 Tempranillo Casa Rojo, José Luis Gómez & Laura Muñoz Ribera del Duero Spanien	12.00
Zweigelt Niederösterreich bio, 2020 Zweigelt Weingut Bründlmayer Niederösterreich Österreich	10.00

Für das gesamte Weinangebot in grossen und kleinen Flaschen, mit und ohne Alkohol verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.



BIER

weidli & bier

Die Idee für das weidli & bier ist im «Weidli» hoch über Merligen entstanden. Seit Frühling 2018 werden in der alten Käserei in Ringoldswil Spezialbiere in kleinen Mengen gebraut. Zuerst hobbymässig und jetzt als Teilzeit-Projekt. Stefan und Yvonne sind auf amerikanische Ale spezialisiert, haben es gerne hopfig und fruchtig, finden jedoch auch die belgische und englische Braukultur toll und schrecken auch vor Wildgärungen nicht ab. Zudem experimentieren wir gerne mit heimischen Früchten, Beeren oder Wildkräuter. In Zukunft sollen möglichst viele Rohstoffe aus der Region bezogen werden. Ihre Inspiration finden die beiden in der unberührten Natur, in der Kunst des Fermentierens und in der Geschichte des Brauens.

Vom Fass

Rugenbräu Alpenperle	30cl	6.00
Weidli & Weizen Weissbier	30cl	8.00
Von Hand und mit Herz gebraut in der Gemeinde Sigriswil		

Flaschenbier

Rugenbräu Alpenperle	33cl	6.00
Rugenbräu alkoholfrei	33cl	6.00
Weidli & Amber	33cl	8.00
Von Hand und mit Herz gebraut in der Gemeinde Sigriswil		
Erdinger Weissbier	50cl	8.00
Erdinger Weissbier alkoholfrei	33cl	7.00

Barkeeper's Durstlöscher

**APERITIFS & BITTER****4cl**

Carpano Antica Formula	16.5%	8.00
Aperol	11%	8.00
Appenzeller	29%	8.00
Averna	29%	8.00
Campari Bitter	23%	8.00
Cynar	16.5%	8.00
Fernet Branca	39%	8.00
Martini bianco	15%	8.00
Martini rosso	15%	8.00
Noilly Prat	18%	8.00
Ramazzotti	30%	8.00
Linie Aquavit	41.5%	8.00
Lillet blanc	17%	8.00

ANISÉE**2cl**

Pastis 51	45%	8.00
Ricard	45%	8.00
Pernod	40%	8.00
Absinthe Mansinthe	66%	14.00
Sambuca Molinari	42%	9.00
Ouzo	38%	9.50

Zusatzgetränk zu den Spirituosen**4.50**



ALKOHOLFREIER GIN

4cl

Seedlip Spice 94	0.0%	12.00
Im Geschmack Kardamom, Eiche, Zitrone und Grapefruit		

GIN

4cl

Gordon's Dry Gin	37.5%	11.00
Gordon's Pink Gin	37.5%	11.00
Bombay Sapphire	40.0%	12.00
Tanqueray Dry Gin	47.3%	13.00
Le Tribute	43%	14.00
Hendrick's	41.4%	14.00
Monkey 47	47%	17.00
Gin Mare	42.7%	17.00
Swiss Crystal Gin	46%	17.00
Matte Dry Gin	42%	17.00
Matte Sloe Gin	28%	17.00
Deux Frères Dry Gin	43%	20.00

VODKA

4cl

Absolut	40%	12.00
Grey Goose	40%	16.00
Russian Standard Platinum	40%	12.00
Smirnoff	40%	11.00
Xellent Swiss Vodka	40%	15.00

Zusatzgetränk zu den Spirituosen

4.50



GUNZWILER DESTILLATE – URS HECHT

2cl

Der Familienbetrieb wird in der dritten Generation geführt. Die Erhaltung und Wiederanpflanzung der Hochstammbäume ist Urs Hecht ein Anliegen. Die von Generationen gehegten und gepflegten imposanten Bäume bilden die Ausgangslage dieser edlen Frucht-Destillate. Verarbeitet werden ausschliesslich Schweizer Früchte von ausgewählten Produzenten.

Berner Rosenapfelbrand Barrique	40%	13.00
Grappa Merlot Ticino Barrique	40%	11.00
Kirsch Teresa Barrique	40%	11.00
Vieille Abricotine Barrique	40%	14.00
Vieille Pomme Barrique	40%	11.00
Vieille Prune Barrique	40%	11.00
Vieille Williams Barrique	40%	11.00

ROCHELT – TIROLER SCHNAPSBRENNEREI

2cl

Der Familienbetrieb wird in der zweiten Generation der Familie Rochelt geführt. Sie haben sich der Kunst des Schnapsbrennens verschrieben und verwandeln erlesene Früchte in exquisite Brände.

Das schonende zweimalige Brennen und der jahrelange Reifeprozess der Destillate verdichtet das volle Aroma der Früchte zur reinen Essenz - zu echtem Tiroler Schnaps.

Ein Rochelt ist 100% natürlich, voller Frucht und steht für höchste Qualität.

Hollermann	50%	35.00
Cuvée von Holunderbeeren & Williamsbirne		
Weichsel/Sauerkirsche	50%	38.00
Wilde Vogelbeere	52%	77.00



GRAPPA | MARC

2cl

Nonino il Merlot	41%	11.00
Nonino il Prosecco Riserva in Barriques	41%	11.00
Antinori Tenuta Tignanello	42%	11.00
Marzadro Le Diciotto Lune	41%	10.00
Marzadro Le Giare Chardonnay	45%	12.00
Berta Elisi	43%	11.00
Berta Bric del Gaian Moscato	44%	20.00
Berta Tre Soli Tre Nebbiolo di Barolo	45%	20.00

Aus der 3 Liter Flasche servieren wir Ihnen am Tisch

Grappa Riserva Vecchia Barrique

Selezione Mauro Dolzan 40% 15.00

Grap-Pinot Spiez 42% 9.00

Marc Hilterfingen 42.5% 9.00

Marc Vieux Oberhofen 40.7% 9.00

FRUCHTBRÄNDE

2cl

Morand Williamine	43%	8.00
Morand Abricotine	43%	8.00
Morand Mirabelle	43%	8.00
Fassbind Rigi Kirsch	41%	9.00
Fassbind Pflümli	41%	9.00
Fassbind Williams	41%	9.00
Fassbind Vieille Abricot	40%	10.00
Fassbind Vieille Poire	40%	10.00
Fassbind Vieille Pommes	40%	10.00
Fassbind Vieille Prune	40%	10.00



SHERRY & PORTWEIN

5cl

Sandeman White	19.5%	8.00
Graham's Tawny 10 Years	20%	18.00
Graham's Tawny 30 Years	20%	28.00
Sherry Sandeman Medium Dry	15%	8.00
Sherry Tio Pepe Dry	20%	8.00
Sherry Harveys Bristol Cream	17.5%	9.00

LIKÖRE & CRÈME

4cl

Frank's kAlter kAffee	17%	13.00
Frank's Ingwer	28%	13.00
Amaretto di Saronno	28%	9.00
Baileys	17%	9.00
Cointreau	40%	9.00
Dom Bénédictine	40%	9.00
Drambuie	40%	10.00
Grand Marnier	40%	10.00
Malibu	21%	9.00
Passoa	17%	9.00
Pimm's No. 1	25%	9.00
Southern Comfort	35%	11.00
Chambord	16.5%	10.00

Zusatzgetränk zu den Spirituosen

4.50



WHISKY | WHISKEY

4cl

Schweiz

Swiss Highland Single Malt	46%	27.00
Swiss Highland Single Malt Ice Label	58.9%	45.00
Whisky Nr. 8 Rye	50.2%	27.00

Single Malt

Ardbeg 10 years	46%	17.00
Cardhu 12 years	40%	13.00
Glendronach 12 years	43%	12.00
Glenfiddich 12 years	40%	12.00
Glenmorangie 10 years	43%	12.00
Highland Park 12 years	40%	15.00
Kilchoman Sanaig	46%	19.00
Jura 10 years	40%	14.00
Laphroaig 10 years	43%	14.00
Ledaig 10 years	46.3%	19.00
Macallan 12 years triple cask	40%	19.00
Oban 14 years	43%	14.00
Scapa 16 years	40%	24.00
Talisker 10 years	45.8%	17.00
The Glenlivet 15 years	40%	12.00
The Balvenie Caribbean Cask 14 years	43%	19.00

Scotch Blended

Ballantine's	40%	12.00
Chivas Regal 12 Years	40%	14.00
Dimple	40%	14.00
Johnnie Walker Black Label	40%	14.00
Johnnie Walker Green Label	40%	17.00
Johnnie Walker Red Label	40%	12.00

Zusatzgetränk zu den Spirituosen

4.50



WHISKY | WHISKEY

4cl

Amerika

Jim Beam Kentucky straight	40%	12.00
Jack Daniel's Tennessee	40%	12.00
Maker's Mark Bourbon	40%	14.00
Rowan's Creek Kentucky Straight	50%	16.00

Kanada

Canadian Club	40%	12.00
---------------	-----	-------

Irland

Jameson	40%	12.00
Tullamore Dew	40%	12.00

Japan

Kamiki Sakura Wood Finish Pure Malt	48%	24.00
-------------------------------------	-----	-------

RUM

4cl

Bacardi Carta Blanca	37.5%	11.00
Myer's Dark Premium	40%	11.00
Havana Club Añejo 3 años	40%	11.00
Havana Club Añejo 7 años	40%	15.00
Diplomatico Reserva	40%	19.00
Clément Canne Bleue Single Cask	41.6%	24.00
Ron Zacapa XO	40%	32.00

TEQUILA

4cl

José Cuervo especial Silver	38%	14.00
José Cuervo especial Gold, Reposado	38%	14.00

Zusatzgetränk zu den Spirituosen

4.50



BRANDY & ARMAGNAC

2cl

Château de Laubade Hors d'âge	40%	17.00
Carlos Primero Gran Reserva	38%	12.00

COGNAC

2cl

Courvoisier	40%	11.00
Davidoff Classic VSOP	40%	14.00
Davidoff Extra Selection XO	40%	24.00
Hennessy VS	40%	11.00
Hennessy XO	40%	25.00
Rémy Martin VSOP	40%	11.00
Rémy Martin XO	40%	22.00

CALVADOS

2cl

Château du Breuil Calvados 8 ans	40%	15.00
Château du Breuil Calvados 15 ans	41%	18.00

Gerne servieren wir Jugendlichen ab dem vollendeten 16. Lebensjahr Bier,
Wein sowie Frucht- und Obstweine.

Die Abgabe von hochprozentigem Alkohol ist aus gesetzlichen Gründen
ausschliesslich Personen über 18 Jahren vorbehalten.

🍷 vegane Cocktails, cocktails végétaliens, vegan cocktails

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. MwSt.
All prices are including VAT