

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 Thoune.

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 | 13 |
| Offene Rotweine | 13 |
| Bier | 15 |
| Aperitifs & Bitter | 16 |
| Anisée | 16 |
| Alkoholfreier Gin | 17 |
| Gin | 17 |
| Vodka | 17 |
| Gunzwiler Destillate – Urs Hecht | 18 |
| Rochelt – Tiroler Schnapsbrennerei | 18 |
| Grappa Marc | 19 |
| Fruchtbrände | 19 |
| Sherry & Portwein | 20 |
| Liköre & Crème | 20 |
| Whisky Whiskey | 21 |
| Whisky Whiskey | 22 |
| Rum | 22 |
| Tequila | 22 |
| Brandy & Armagnac | 23 |
| Cognac | 23 |
| Calvados | 23 |



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, Kumquats, Birkenzucker, Ginger Ale, Zitronengras, Physalis | |

ERFRISCHUNGS GETRÄNKE

| | | |
|---|------|------|
| Swiss Mountain Spring Classic Tonic | 20cl | 6.00 |
| Swiss Mountain Spring Tonic Zero | 20cl | 6.00 |
| Kandt Dry Tonic | 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 | 30cl | 6.00 |
| handgemacht in der Region - erfrischend gut | | |
| Rivella rot/blau | 33cl | 5.50 |
| VIVI Soda Apfelschorle | 33cl | 6.00 |
| San Bitter | 10cl | 5.00 |
| Urban Kombucha Pfefferminze | 33cl | 8.00 |



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 |
| Chai Latte | 6.00 |
| Indischer Gewürztee, Zimt, Schweizer Milch | |

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

KAFFEE

| | |
|--|-------|
| Kaffee crème Espresso Ristretto | 5.50 |
| Schale | 6.00 |
| Doppelter Espresso | 7.00 |
| Cappuccino | 6.00 |
| Iced-Cappuccino | 6.00 |
| Latte Macchiato | 7.00 |
| Dirty Chai Latte | 8.00 |
| Latte Macchiato, Indischer Gewürztee, Zimt | |
| Iced Dirty Chai Latte | 8.00 |
| Grappa Coretto | 9.90 |
| Irish Coffee | 14.50 |
| Schokolade (heiss oder kalt) | 5.50 |
| Ovomaltine (heiss oder kalt) | 5.50 |



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 59.00

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 |
| Billecart-Salmon, Réserve Brut | | 140 |
| Ruinart, Blanc de Blancs | 89 | 165 |
| Drappier, Blanc de Blancs | | 135 |

| | | |
|-----------------------|--|--|
| CHAMPAGNE ROSÉ | | |
|-----------------------|--|--|

| | | |
|----------------------------------|----|-----|
| Louis Roederer, Brut Rosé 2016 | 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 <i>«Der echte James Bond Martini»</i> | 15.00 |
| Martini Dry Noilly Prat, Bombay Dry Gin Mit Olive oder Zitronenzeste, geschüttelt oder gerührt | 15.00 |
| 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 Klassisch oder mit Myers's Dark Rum | 15.00 |
| 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 veganen 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
Smirnoff Vodka, Curaçao Bleu, Ananassaft, Kokos, veganer Rahm

B & B 16.00
Brandy Carlos 1, Dom Bénédicte, Chocolate Bitter

MULES & JULEPS

Moscow Mule 18.00
Smirnoff 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, 2023 | 10.00 |
| Chardonnay Niklaus Wittwer Sion Schweiz | |
| Cuvée «Escapade», Vin de Pays Suisse, 2022 | 11.00 |
| Riesling-Sylvaner, Viognier, Sauvignac Spiezer Alpine Weinkultur Spiez Bern Schweiz | |
| Pinot Gris «Maître Max» AOC, Bielersee, 2022 | 12.00 |
| Pinot Gris    Cave de l'Orge Simone & Alex Gerster Twann-Tüscherz Bern Schweiz | |
| Chasselas Neuchâtel, AOC, 2022 | 10.00 |
| Chasselas Domaine Divernois Cornaux Neuenburg Schweiz | |
| Sybèle Crozes-Hermitage AC, 2020 | 12.00 |
| Marsanne, Roussanne J.L. Chave Sélection Domaine Jean-Louis Chave Frankreich | |
| Fiano Vignolella, DOC, 2021 | 11.00 |
| Fiano Cantine Barone Kampanien Italien | |
| Chivo DO, 2021 | 13.00 |
| Verjadediego Blanco, Gual, Bremajuelo, Malvasia Volcánica, Moscatel Bimbache Vinícola El Hierro Kanarische Inseln Spanien <i>Limitiert auf 2'600 Flaschen</i> | |
| Sauvignon Blanc «Merligen», 2021 | 11.00 |
| Sauvignon Blanc Emil Bauer & Söhne Pfalz Deutschland | |



OFFENE ROSÉWEINE

10cl

| | |
|---|-------|
| Blanc de Noir Rosé «BEATUS FAMILY» AOC, 2023 Merlot, Syrah Niklaus Wittwer Sion Schweiz | 10.00 |
| BY.OTT, Bio, 2021 Grenache, Cinsault, Syrah Domaines Ott Côtes de Provence Frankreich | 12.00 |
| Txakoli Getariako Txakolina DO, 2022 Hondarrabi Beltza Txomin Etxaniz Baskenland Spanien | 10.00 |

OFFENE ROTWEINE

10cl

| | |
|--|-------|
| Assemblage Rouge «BEATUS FAMILY» AOC, 2023 Pinot Noir, Syrah, Merlot Niklaus Wittwer Sion Schweiz | 11.00 |
| Fläscher Pinot Noir «Bovel» AOC, 2021 Pinot Noir Daniel & Monika Marugg Graubünden Schweiz | 13.00 |
| Vigoria Merlot IGT, 2021 Merlot Cantina Kopp von der Crone Visini Tessin Schweiz | 12.00 |
| Inopia Côtes du Rhône Villages AOP, 2020 Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Cunoise Rotem & Mounir Saouma Côtes du Rhône, Frankreich | 13.00 |
| Morellino di Scansano DOCG, bio, 2021 Sangiovese, Alicante, Cilieggiolo Fattoria Le Pupille Toskana, Italien | 11.00 |
| «Numero Unico » Bolgheri Rosso DOC, 2022 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Weingut I Greppi Toskana Italien | 14.00 |



Lynus DO, 2020 13.00
Tempranillo
Bodegas Lynus | Ribera del Duero | Spanien

Rabia DOP, bio, 2022 13.00
Petit Verdot
Bodega Cerrón | Jumilla | Spanien
Limitiert auf 4'950 Flaschen

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

FRUCHTBÄNDE

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