

# Aus unserer Bio-Küche

Wir verwenden hochwertige Bio-Produkte, die wir frisch für Sie zubereiten.

## Salat-Variationen

	Klein	Gross
<b>Gemischter Salat</b>		
Saisonaler Teller mit gerösteten Kernen & Nüssen	Fr. 9.50	Fr. 15.50

Zusätzliche Beilagen zum Salat möglich:

- Ein gekochtes Bio-Ei **plus Fr. 2.50**
- Rigi-Zitronen-Pfeffer-Formaggini (ca. 50g Ziegenfrischkäse) **plus Fr. 7.00**
- «Gaisse-Peter» **plus Fr. 8.00**  
Warmer Rigi-Ziegenkäse (ca. 80g) auf Brot mit Honig und Baumnüssen
- Hausgemachte Rigi-Käsewähe **plus Fr. 12.50**
- Geräucherter Bio-Fisch (in der Regel Felchen) **plus Fr. 13.50**

*Wir servieren unsere Salate an feinem Hausdressing (laktosefrei), die in kreativer Eigenarbeit aus besten Bio-Produkten hergestellt wird. Sie kann im Restaurant für Zuhause gekauft werden.*

## Für den kleinen Hunger

	Klein	Gross
<b>Tagessuppe</b>	Fr. 11.00 (ca. 2.5 dl)	Fr. 14.00 (ca. 4.5 dl)
<b>Ein Bio-Poulet-Wienerli</b>		Fr. 7.50
<b>Ein Paar Bio-Poulet Wienerli</b> (jeweils mit Brot Senf oder Ketchup)		Fr. 12.50
<b>Eine Portion Rigi-Alpkäse</b> (ca. 100 g) <b>garniert</b>		Fr. 12.50
<b>Zweierlei Rigi-Alpkäse</b> (ca. 180 g) <b>garniert</b>		Fr. 18.00

# Hirschen-Klassiker

**Vegetarisches Tagesgericht**

**Fr. 29.00**

**Rigi Alpkäse-Fondue** (ab 2 Personen)

**Fr. 28.00**

pro Person 250g Fondue-Mischung und Brot

auf Wunsch auch mit Kartoffeln / Obst oder sauer Eingelegtem erhältlich (je + Fr. 3.00)

**Raclette** (ab 2 Personen)

**Fr. 30.00**

pro Person 250g Rigi Alpkäse, Kartoffeln und sauer Eingelegtes

**Die Preise verstehen sich pro Person.**

***Auf Vorbestellung (bis zum Vorabend) wird das Küchenteam Ihnen sehr gerne auch Bio-Geflügel- und Fisch-Gerichte zubereiten.***

**Bio-Geflügel-Gericht nach Tageskreation**

**Fr. 29.00**

**Fisch-Gericht nach Tageskreation**

**Fr. 34.00**

***Tagesgerichte sind als kleinere Portion Fr. 1.- günstiger.***

***\* Preise bzw. Gewichtsangaben ohne Gewähr \****

## Unsere kleinen Gäste

**Für Kinderportionen aus unserem Küchenangebot verrechnen wir den halben Preis.  
(ausgenommen Fondue, Raclette, Wienerli und Desserts)**





## Desserts

**Crêpe** mit Apfelmus, Zimt und Zucker **Fr. 11.00**

**Hausgemachte Bio-Kuchen** (Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot) **Fr. 6.50**  
mit Bio-Rahm **Fr. 7.50**

**Coupe Dänemark**  
Vanilleglacé mit warmer Bio-Schoggi und Bio-Rahm **Fr. 13.50**

**Bio-Meringues mit Glacé**  
Erdbeer- und Vanille-Glacé mit Meringues und Bio-Rahm **Fr. 13.00**

**Bio-Meringues mit Bio-Rahm** **Fr. 8.50**

**Coupe Bananensplit**  
Vanilleglacé, Bio-Banane, Bio-Schoggi, Bio-Mandelsplitter und Bio-Rahm **Fr. 14.50**

**Eiskaffee «classic»** **Fr. 11.50**  
Moccaglacé im Eisbecher mit Bio-Rahm

**Glacé im Becher** **Fr. 5.50**  
Vanille, Schoggi, Mocca, Haselnuss, Joghurt-Heidelbeere

Sorbet: Erdbeer, Himbeer, Mango, Zitrone

**Portion Bio-Rahm** **Fr. 1.50**

***Unser Glacé ist hausgemacht vom Gantlihof aus Oberarth.***

# HEISSGETRÄNKE

## *Fairtrade Kaffee aus der «Rösterei Hosennen» (Gersau)*

<b>Kaffee crème / Milchkaffee klein / Espresso / Ristretto</b>	<b>Fr. 4.90</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>Fr. 5.50</b>
<b>Milchkaffee gross / Latte Macchiato</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Kaffee Mélange (mit Bio-Rahm)</b>	<b>Fr. 6.40</b>
<b>Koffeinfreier Bio-Kaffee / Bio-Getreidekaffee</b>	<b>Fr. 4.90</b>
<b>Schokolade / Ovomaltine heiss / kalt</b>	<b>Fr. 5.00</b>
<b>Bio-Schokolade</b>	<b>Fr. 5.50</b>
<b>Schoggi Mélange (mit Bio-Rahm)</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Bio-Tee (3.5dl - grosse Auswahl siehe Tee-Karte)</b>	<b>Fr. 5.00</b>
<b>Tee im Kännli</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Punsch (mit Apfel-, Orangen- oder Rum-Aroma)</b>	<b>Fr. 5.00</b>

## **MIT SCHUSS**

<b>Espresso Corretto (mit einem Schuss Grappa)</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Kaffee Baileys (Kaffee mit 2cl Baileys + Bio-Rahm)</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Schümli Pflümli (Kaffee mit 2cl Pflümli + Bio-Rahm)</b>	<b>Fr. 9.00</b>
<b>Kaffee Luz (Kaffeewasser mit 2cl Schnaps)</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Holdrio (Hagebuttentee mit 2cl Zwetschgenschnaps)</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Tee Rum (Schwarztee mit 2cl Rum)</b>	<b>Fr. 6.00</b>

## **SPEZIALITÄTEN**

<b>Heisser Hirsch (Bio-Schoggi, Zimtsirup und Bio-Rahm)</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Heisser Hirsch mit Schuss (s.o. inkl. 2cl Rum)</b>	<b>Fr. 9.80</b>
<b>Goldene Milch (mit Kurkuma-Gewürzmischung &amp; Bio-Honig)</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Chai-Latte (Chai Sirup mit aufgeschäumter Milch)</b>	<b>Fr. 6.50</b>

***Milchgetränke sind auch mit Pflanzenmilch erhältlich*** **+Fr. 0.50**

# GETRÄNKEKARTE

## KALTGETRÄNKE

	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>	<b>1l</b>	<b>1.5l</b>
<b>Rigi-Bergwasser, vitalisiert</b>	<b>Fr. 2.50</b>	<b>Fr. 3.50</b>	<b>Fr. 6.00</b>	<b>Fr. 8.00</b>
		<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
		<b>Fr. 4.00</b>	<b>Fr. 5.00</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Appenzeller Mineralwasser</b> (still oder laut)				
<b>Goba Cola / Orange / Citro / lisfee / Grapefruit</b>				
<b>Flauder original</b>				
<b>Rivella</b> (rot)				
<b>Apfelsaftschorle / Apfelsaft / Bio-Apfelsaft</b> naturtrüb				
<b>Sirup vom «Sirupier de Berne»</b>			<b>Fr. 5.00</b>	<b>Fr. 7.00</b>
(kalt oder heiss / Auswahl siehe Karte)				
<b>Kindersirup</b> (Himbeer)		<b>Fr. 2.00</b>		
<b>Bio-Orangensaft</b> (Demeter)		<b>Fr. 5.50</b>		
<b>Schweppes Tonic / Bitter Lemon</b>		<b>Fr. 5.00</b>		
<b>Flasche Mineralwasser</b> (nature oder süss)		<b>1l</b>		<b>1.5l</b>
		<b>Fr. 10.00</b>		<b>Fr. 14.00</b>

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

<b>BIERE</b>		<b>3.3dl</b>	<b>5dl</b>	
<b>Rigi Gold Huusbier</b>		<b>Fr. 6.50</b>		
<b>Rigi Gold Obigrot</b> (Red Ale)		<b>Fr. 6.50</b>		
<b>Einsiedler Bio-Alpenbier</b>		<b>Fr. 6.50</b>		
<b>Einsiedler alkoholfrei</b>		<b>Fr. 6.50</b>		
<b>Einsiedler Bockbier</b>			<b>Fr. 7.50</b>	
<b>Einsiedler Weizenbier</b>			<b>Fr. 7.50</b>	
<b>Flasche Einsiedler Lager</b> (5.8dl)			<b>Fr. 7.00</b>	
<b>Stange Einsiedler Lager</b> (3dl)		<b>Fr. 5.50</b>		
<b>Panaché</b> (3di / 5dl)		<b>Fr. 5.50</b>	<b>Fr. 7.00</b>	
<b>Suure Moscht, Möhl trüb</b> (mit und ohne Alkohol)			<b>Fr. 7.00</b>	
<b>In der Herbstsaison:</b>	<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
<b>Sauser</b>	<b>Fr. 4.50</b>	<b>Fr. 6.50</b>	<b>Fr. 8.50</b>	<b>Fr. 12.00</b>

# TEEKARTE



Wer in die Welt des Tees eintaucht, wird zum Reisenden. Der Weg führt in viele Länder mit verschiedenen Kulturen und öffnet die Türen zu unzähligen Geschmacksrichtungen, Aromen und Düften.

**Hier finden Sie Teemischungen aus kontrolliert biologischem Anbau.**

## **Glücks-Tee**

Zitronenmelisse, Apfelminze, Pfefferminze, Käsepappel, Gänseblümchen Ringelblumen, Kornblumen

## **Gute Laune-Tee**

Brombeerblätter, Apfelminze, Erdbeerblätter, Ringelblumen, Kornblumen, Sonnenblumenblütenblätter

## **Alles Liebe-Tee**

Apfelminze, Zitronenverbena, Hanfblätter, Rosenblüten, Petersilie, Bohnenkraut

## **Ingwer Zitronen-Tee**

Ingwer, Süßholz, Zitronengras, Pfeffer schwarz, Zitronenschalen, Pfefferminze, Hibiskus

## **Früchtetraum-Tee**

Hibiskus, Hagebutten, Apfel, Himbeere, natürliches Bio-Vanille Aroma mit Bourbon-Extrakt

## **Yogi Tee Classic**

Ayurvedische Gewürzmischung mit Gewürzextrakt Zimt, Kardamom, Ingwer

## **Abend-Tee Yogi Tee**

Ayurvedische Kräuter- und Gewürzteesmischung mit Fenchel, Kamillenblüten, Hopfen

## **Rooibos Apfel-Vanille**

Hagebutte, Rote Beete, Süßholz, Vanille

## **Kräutertraum**

Fenchel, Pfefferminze, Melisse, Kamille, Thymian, Anis

## **Lindenblütentee**

**Eisenkraut / Salbei / Pfefferminze / Thymian / Kamille / Fencheltee**

**Hagebuttentee mit Hibiskus**

**Grüntee / Grüntee Jasmin**

**Schwarztee: Darjeeling / Earl Grey / English breakfast**

**Alle Sorten pro Tasse (3.5dl) Fr. 5.00 / im Kännchen Fr. 8.50**

# SIRUPKARTE



**Alpenkräuter** Aromen von Frauenmänteli, Silbermänteli, Schafgarbe

**Besser als Punsch** Zwetschgen, roter Traubensaft, Absud von Zimtstangen

**Besser als Ystee** Absud von Lindenblüten, rotem Johannisbeersaft, Aroma von Eukalyptus

**Blüemli** Hibiskus-, Linden-, Orangen- und Malvenblüten, Eisenkraut, Rosenblätter

**Café-Chai** Kardamon, Sternanis, Nelken, Pfeffer

**Cassis** Cassissaft 34%

**Elfen** Absud von Zitronengras, Zitronenmelisse, Fenchel, Anissamen

**Ingwer-Apfel** Apfelsaft, natürliche Aromen von Ingwer

**Quer dür d'Hoschtet** Mischung aus verschiedenen Fruchtsäften

**Troll** Tannentriebe, Holunderblüten, Waldmeisterkraut, Apfelsaft, Johannisbeersaft

**Goldmelisse**

**Granatapfel**

**Holunderblüten**

**Holunderbeeren**

**Minze**

**Orangenblüten**

**Quitten**

**Rhabarber**

**Rosenblüten**

**Tannentrieb**

**Waldmeister**

**Zimt**

**Zwetschge**

**Zitronensirup oder Zitronenmelisse**

## SIRUP MIT SCHUSS

**Märwasser** Elfensirup, heisses Wasser, 2cl Honigchrüter, Orangen- oder Zitronenschnitz

**Fr. 10.50**

**(Waldgeist** Ingwer-Apfelsirup, heisses Wasser, 2cl Rum, Orangen- oder Zitronenschnitz)

**Fr. 10.50**



## ROTWEIN

### **Roter Lenz** Weingut Lenz, Ostschweiz

**7.5 dl Fr. 59.00**

Von den Schweizer Bio-Winzern des Jahres 2018.

Rebsorten: *30% Pinot Noir, 26% Léon Millot, 26% Maréchal Foch, 18% Cabernet Jura*

Das Bouquet des roter Lenz von Pilzen und Karamellbonbon zeigt vielschichtige Aromastruktur und viel Genusspotential. Dominante Noten von Himbeere, Kirsche und Vanille. Mittelkräftiger Körper und dominante Säure ergeben den fruchtigen Rotwein. Bio-Anbau

### **Osoti** Vendimia Seleccionada Rioja DOCa, Spanien

**5 dl Fr. 32.00**

Rebsorten: *Tempranillo, Garnacha*

Die Rotweine von Osoti betören mit Aromen von Beeren und Gewürzen und einer samtigen Fülle am Gaumen. Tempranillo ist die dominierende Traubensorte, die Garnacha, eine wohlbekannte und zunehmend beliebte Sorte, ist die perfekte Ergänzung. Bio-Anbau

### **Bordeaux Rouge** Bordeaux Rouge AOP, Frankreich

**5 dl Fr. 27.00**

Rebsorten: *Merlot 50%, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc*

Beim Bordeaux rouge der Küferweg-Selektion entfallen rund 50 Prozent auf Merlot, den Rest teilen sich Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.

Da die Sorten ungleich früh reifen, werden sie einzeln im Stahltank gekeltert.

Der Ausbau findet während 6 Monaten ebenfalls im Stahltank statt.

Im Glas präsentiert sich ein schlanker, beeriger Roter. Bio-Anbau

### **Sangre de Toro** Catalunya, Spanien

**7.5 dl Fr. 43.00**

Dichtes Rubin; in der Nase offen, nach süßen, schwarzen Beeren, nach Cassis, Heidelbeeren und warmen Gewürzen duftend.

**1 dl Fr. 7.50**

Konventioneller Anbau

## **Cànyoles**, Valencia, DOP Spanien

**7.5 dl Fr. 49.00**

Rebsorten: *Garnacha Tintorera (40%), Syrah (30%), Monastrell (30%)*

Dichtes Kirsch- bis Purpurrot; fruchtbetontes Bukett, Noten von Süssweichseln, Heidelbeeren, Holunder und einem Hauch Gewürznelken; weich und rund im Ansatz, ausgewogen und feinherb im Geschmack; aromatisch ausklingend. Bio-Anbau

## **El Tinto**, La Mancha Spanien

**5 dl Fr. 28.00**

Rebsorte: *Tempranillo, Monastrell*

**1 dl Fr. 7.50**

La Mancha, die grosse Region in Zentralspanien, ist die Heimat des Don Quijote und Sancho Pansa. Sie ist das Land der Windmühlen – und der Rebstöcke.

Aus dieser Gegend stammt der El Tinto, ein süffiger Rotwein aus der TempranilloTraube, gekellert in den Bodegas von Ramon Fernandez Sevilla Torres. Dank geschicktem Ausbau bietet der Wein bereits in der Jugend Trinkspass, hält sich aber auch gut in der Flasche. Bio-Anbau

## **Mignechi** Nero d`Avola, IGT Italien

**7.5 dl Fr. 56.00**

Dieser Nero d`Avola aus Sizilien zeigt sich von der schönsten Seite – ein aufregender Tropfen aus dem Naturpark am Lago Biviere.

Dunkles Kirschrot; ätherischer Duft, reife Frucht, Rumpraline, Nüsse, Leder, Eukalyptus; am Gaumen rund, geprägt von Gewürznoten und Dörrobstaromatik, viel Tannin; wuchtig im Abgang Speisevorschlag: Pasta an würzigen Saucen. Bio-Anbau



# **WEISSWEIN**

## **Rigiwii Solaris**, AOC Luzern

**7.5 dl Fr. 56.00**

**5 dl Fr. 39.00**

Der Rigiwii glänzt durch Fruchtigkeit, Spritzigkeit und Frische, produziert in Liebe und Dankbarkeit. Er ist geprägt von intensiven, reiffruchtigen Aromen wie Grapefruit, Litchi, Mango sowie eine Note von Haselnuss. Er ist kräftig und mundfüllend im Gaumen und verfügt über ein ausgewogenes Süss-Säure-Verhältnis. Bio-Anbau

<b>Le Blanc</b> Domaines Paul Mas, Frankreich	<b>5 dl</b>	<b>Fr. 29.00</b>
Rebsorten: <i>Chardonnay und Grenache blanc</i>	<b>1 dl</b>	<b>Fr. 7.50</b>
Die Domaines Paul Mas umfasst heute ein Dutzend Weingüter entlang der französischen Mittelmeerküste. Die Cuvée überzeugt durch Harmonie, Feinheit, Frische und Frucht. Sie besteht grösstenteils aus Chardonnay und wird mit Grenache blanc komplettiert. Dieser typische Mix aus dem Languedoc trinkt sich am besten jung und kalt. Er ist ideal zur leichten Küche mit Gemüse und Salat. Bio-Anbau		
<b>Delmas Chardonnay</b> Limoux AOP Frankreich	<b>7.5 dl</b>	<b>Fr. 39.00</b>
Leuchtendes Gelb; Bukett nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, würzige Röstaromen; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, straffe, elegante Struktur, feine Textur, mineralische Noten; anhaltender Abgang. Bio-Anbau		
<b>Saxum Sauvignon Blanc</b> IGP Tierra de Castilla y Leon, Spanien	<b>7.5 dl</b>	<b>Fr. 45.00</b>
Helles Strohgelb; im Bukett Aromen von Ananas und Stachelbeere, auch grüne, vegetabile Anklänge; frisch und aromatisch am Gaumen, elegante, vielschichtige Struktur; florale Noten im Abgang. Auch als Apéro-Wein sehr geeignet. Bio-Anbau	<b>1 dl</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Pflüger Riesling</b> Pfalz, Deutschland	<b>7.5 dl</b>	<b>Fr. 59.00</b>
Finesse und Mineralität prägen diesen Wein vom Herrenberg. Eine Entdeckung für Rieslingfreunde! Bio-Anbau		
<b>Hirschhof</b> , Rheinhessen Deutschland	<b>7.5dl</b>	<b>Fr. 38.00</b>
Helles Gelb; Bukett nach Birne und Banane, Noten von Blüten und Grapefruit; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, elegante Struktur, schöner Schmelz; mineralische Komponenten begleiten den anhaltenden, harmonischen Abgang. Ideal zum Apéro und leichten Vorspeisen. Bio-Anbau		
<b>Gespritzter Weisswein</b> (1dl Bio-Wein + 1dl Mineral)	<b>2 dl</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>PROSECCO</b>		
<b>Prosecco DOC, Fidora, Italien</b>	<b>7.5 dl</b>	<b>Fr.45.00</b>
Frisch und fruchtig, denn so mundet er einfach unübertrefflich! Ein federleichtes Trinkvergnügen. Bio-Anbau		
<b>Delsecco</b> deutscher Perlwein aus biologischem Anbau	<b>2 dl</b>	<b>Fr.15.00</b>

# SPIRITUOSEN

## Aperitif / Bitter

<b>Hugo</b>	(1dl Prosecco, Holderersirup, 1dl Soda)	<b>2 dl Fr. 12.00</b>
<b>Abbacella</b>	(1dl Prosecco, 1dl Abbacella, Soda)	<b>2.5 dl Fr. 12.00</b>
<b>Amicero Spritz</b>	(5cl + 1dl Prosecco)	<b>1.5 dl Fr. 12.00</b>
<b>Manzini pur</b>	(5cl Granatapfel+ Johannisbeeren)	<b>5 cl Fr. 6.50</b>
<b>Manzini Spritz</b>	(5cl + 1dl Tonic Water oder Flauder)	<b>1.5 dl Fr. 10.50</b>

<b>Cynar / Campari</b>		<b>4 cl Fr. 7.00</b>
<b>Cynar Orange / Campari Orange</b>		<b>1.4 dl Fr. 9.50</b>
<b>Martini Bianco/Rosso</b>		<b>4 cl Fr. 7.00</b>
<b>Appenzeller / Jägermeister</b>		<b>4 cl Fr. 7.00</b>
<b>Ramazotti / Averna</b>		<b>4 cl Fr. 7.00</b>
<b>Fernet Branca</b>		<b>2 cl Fr. 7.00</b>

### Aperitif ohne Alkohol

<b>San Bitter</b>		<b>1 dl Fr. 4.50</b>
<b>Ladydrink</b>	(San Bitter mit Orangenjus)	<b>2 dl Fr. 7.00</b>
<b>Manzoni pur</b>	(Granatapfel + Johannisbeer)	<b>5 cl Fr. 5.50</b>
<b>Manzoni Spritz</b>	(5cl + 1dl Flauder oder Soda)	<b>1.5 dl Fr. 8.50</b>
<b>Amicero pur</b>	(Ingwer + Orange)	<b>5 cl Fr. 5.50</b>
<b>Amicero Spritz</b>	(5cl + 1dl Soda)	<b>1.5 dl Fr. 8.50</b>

### Schnäpse

<b>Birnenträsch / Pflümli / Zwetschge</b>	<b>2 cl Fr. 5.00</b>
<b>Williams</b>	<b>2 cl Fr. 6.00</b>
<b>Chrüter / Honigchrüter</b>	<b>2 cl Fr. 5.00</b>
<b>Kirsch</b>	<b>2 cl Fr. 5.00</b>
<b>La vieille Poire des trois Rois</b>	<b>2 cl Fr. 7.50</b>
<b>La vielle Prune des trois Rois</b>	<b>2 cl Fr. 7.50</b>

## **Gin**

<b>London dry</b>	<b>4 cl Fr. 8.00</b>
<b>Beefeater</b>	<b>4 cl Fr. 11.00</b>
<b>Gin Tonic</b> (4cl Gin + 2dl Schweppes Tonic Water)	<b>24 cl Fr. 11.00</b>

## **Liqueur**

<b>Baileys Irish Cream</b>	<b>4 cl Fr. 9.00</b>
<b>Limoncelli</b>	<b>4 cl Fr. 9.00</b>
<b>Cointreau</b>	<b>4 cl Fr. 9.00</b>

## **Cognac**

<b>Hennessy fine Cognac</b>	<b>2 cl Fr. 9.00</b>
<b>Remy Martin</b>	<b>2 cl Fr. 10.00</b>

## **Sherry & Port**

<b>Sandeman Medium dry</b>	<b>5 cl Fr. 10.00</b>
<b>Porto Tawny 10 anos</b>	<b>5 cl Fr. 10.00</b>

## **Grappa**

<b>Grappa Amarone /Brunello</b>	<b>2 cl Fr. 7.00</b>
<b>B. Nardini Riserva</b>	<b>2 cl Fr. 10.00</b>

## **Whiskey**

<b>Glenfiddich 12 years</b>	<b>4 cl Fr. 12.00</b>
<b>Glenmorangie 10 years</b>	<b>4 cl Fr. 14.00</b>
<b>Highland Park 12 years</b>	<b>4 cl Fr. 14.00</b>

## **Rum**

<b>Havana Club 3 anos</b>	<b>4 cl Fr. 6.50</b>
<b>Don Papa 7 anos</b>	<b>4 cl Fr. 10.00</b>

## **Wodka**

<b>Absolut Wodka</b>	<b>4 cl Fr. 10.00</b>
----------------------	-----------------------

## **Absinth**

<b>Weisse Rigifée</b> (Wermuth, Anis, Fenchel - 68%)	<b>2 cl Fr. 8.50</b>
--	----------------------