

SOMMERDRINKS

Lillet Berry	14
Lillet Wild Berry Schweppes Beeren	
Kir	14
Weisswein Crème de Cassis	
Hugo	14
Holunderblütensirup Limette Minze Prosecco	
Aperol Spritz	14
Aperol Prosecco Orange	
Virgin Mule	10
Limette Minze Ginger Beer	

KALTE GETRÄNKE

Elmer Wasser mit oder ohne Kohlensäure	33/75 cl	5/8.50
Coca Cola Coca Cola Zero	33 cl	6
Rivella Rot Blau	33 cl	6
Sinalco Orange	30 cl	6
Elmer Citro	33 cl	6
Ramseier Apfelschorle	33 cl	6
Ramseier Huustee	33 cl	6
J. Gasco	20 cl	6
Tonic Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer Aperitivo Bitter		
Fruchtsaft Michel	20 cl	6
Ananas Grapefruit Cranberry Tomate		

WARME GETRÄNKE

Kaffee Espresso Ristretto	5
Espresso Macchiato	6
Doppelter Espresso	7
Milchkaffee Cappuccino Latte Macchiato	6.50
Heisse oder kalte Schoggi Ovomaltine	6
Heisse oder kalte Milch	5
Bio Tee von Ronnefeld	6
«Bio Mindful Mint» Pfefferminztee, «Spice of Life» Kräutertee mit Ingwer, «Green Dream» Grüntee, «Magic Africa» Rooibos Tee, «Fruits of Joy» Früchtetee, «Very Earl Grey» Schwarz Tee, «Natural English Breakfast» Schwarz Tee, «Charming Camomile» Kräutertee	

BIER & MOST

Schützengarten vom Fass 5.2 Vol.%	20/30/50 cl	5/6/9
Klosterbräu Amber 5.2 Vol.%	33 cl	7
Weisser Engel Hefeweizenbier 5.3 Vol.%	50 cl	9
Schützengarten alkoholfrei	33 cl	6
Ramseier Suure Moscht klar 4 Vol.%	49 cl	7
Ramseier Suure Moscht klar alkoholfrei	49 cl	7

OFFENWEINE

10 cl 75cl

SCHAUMWEINE

Prosecco DOC Extra Dry De Simoni, Venetien, IT Glera	9.00	59.00
---	------	-------

WEISSWEINE

La Châtaigne Seehotel Kastanienbaum & Brunner, LU Solaris <i>«Wir könnten nicht stolzer sein, Ihnen unseren hauseigenen Wein einschenken zu dürfen. Dieser Solaris besticht mit seinen fruchtigen Noten und einer leichten Restsüsse.»</i>	8.40	59.00
--	------	-------

Gaba do Xil Telmo Rodriguez, Valdeorras Godello <i>«Godello ist eine Weissweinsorte aus Spanien und gilt als autochthone Sorte der Region Galicien.»</i>	9.10	63.00
--	------	-------

Cadibon Pinot Grigio Cadibon di bon Luca, Friaul Pinot Grigio	7.00	49.00
--	------	-------

ROSEWEINE

Tagesangebot Gerne geben wir Ihnen genauer Auskunft.	9.00	
---	------	--

ROTWEINE

Pinot Noir Rosenau Weinbau Ottiger, Kastanienbaum Pinot Noir	9.30	65.00
---	------	-------

Primitivo IGT del Salento Azienda Vigne Monache, Apulien Primitivo	7.50	52.00
---	------	-------

Blaifränkisch classique Weingut Pöckl, Burgenland Blaifränkisch	10.50	73.00
--	-------	-------

Wir haben eine grosse Schweizer Spirituosenauswahl und eine umfangreiche Weinkarte.

SPEISEKARTE VON 14:00-17:30 UHR

SÜSS

Glace von Dolce Amore aus Küsnacht	pro Kugel 6
Vanille, Karamell gesalzen, Kastanien(baum), Schoggisorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet, Kalamansisorbet (Zitrusfrucht)	
mit Rahm	+2
mit Beeren	+5
mit Schokoladensauce	+2
mit Karamellsauce	+2
mit Schuss (Vodka, Gin, Aperol)	+8
Tageskuchen	10.50
Eiskaffee	10.50
mit Kirsch	+4

SALZIG

Tagessuppe	10.50
Salatteller	28
mit buntem Gemüse, Nüssen und Croûtons	
+ «Golden Shrimps» drei Stück	+12
+ Alpstein Pouletstreifen	+10
+ paniertes Bergkäse	+ 8
Pasta mit Knoblauch, Olivenöl, Tomaten und Rucola	27
Plättli zum Teilen	25
Trockenfleisch vom Ueli-Hot, Giswilerstock Käse, Sbrinz und Grissini	
Portion Pommes frites	8

Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Garnelen kommen aus Vietnam. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.