

Getränke im Offenausschank:

Cola, ColaZero, Sprite, Fanta, Rivella rot, blau oder grün, Shorly und Ice Tea

3 dl zu 4.50 / 5 dl zu 6.— / 1,5 lt zu 13.—

Rhazünser mit oder Allegra ohne Kohlensäure, in der Flasche serviert:

3 dl zu 4.50 / 5 dl zu 6.— / 1 lt zu 9.—

Calanda vom Fass:

Herrgöttli 3.50 (2 dl)

Stange 4.80 (3 dl)

Kübel 6.80 (5 dl)

Getränke in Flaschen serviert:

Möhlsaft ohne Alkohol 7.— (5 dl)

Möhlsaft mit Alkohol 7.— (5 dl)

Schweppes Tonic / Bitter Lemon 5.— (2 dl)

Traubensaft rot 5.— (2 dl)

Calanda Senza 4.80 (3.3 dl)

Erdinger Weissbier 5.50 (3.3 dl)

Feldschlösschen dunkel 5.20 (3.3 dl)

Weisswein im Offenausschank:

5 dl	3 dl	2 dl	1dl
Féchy La Côte			
24.—	14.80	10.—	5.10

Malanser Riesling Silvaner			
27.—	16.50	11.50	6.—

Pinot Grigio			
25.—	15.50	10.40	5.30

Rotwein im Offenausschank:

5 dl 3 dl 2 dl 1dl

Veltliner „Antica Raetia“

22.— 14.50 9.50 4.90

Malanser Blauburgunder

27.— 16.50 11.50 6.—

Nero d`Avola

25.— 15.50 10.— 5.50

Bündner – Ritter 28.— (5dl)

Trasquanello

Rosato Toscana 25.— (5dl)

warme Getränke:

Kaffee und Espresso 4.70

Cappuccino, Milchkaffee 4.90

Latte Macchiato 5.50

Kaffee- oder Schoko-Mélange 5.80

Doppelter Espresso 7.50

Ovomaltine und Schokolade 4.80

warme oder kalte Milch 4.—

Orangen-, Apfel- oder Rumpunsch 4.50

Kaffee mit Rahm und einem Schuss Schnaps:

Kafi „Sonne“ mit Eierlikör 9.50

Irish Coffee mit Whiskey 9.50

Schümli Pflümli mit Pflümli 9.50

“Don Diego” mit Amaretto 9.50

Kafi Baileys 9.50

“Kafi - fertig” 7.—

Grog oder Tee Rum 7.50

Glühwein 7.50
Skiwasser mit Kirsch 10.—
Rum Punsch mit Rum 7.50

Tees:

verschiedene Teesorten von Morga,
dem natürlichen Lebensmittelhersteller aus dem Toggenburg...4.50
Schwarztee, Pfefferminztee, Verveinetee, Hagebuttentee, Kamillentee,
Lindenblütentee, Fencheltee, Ingwertee, Früchtetee, Grüntee

Puschlaver Bio Tees vom Glattfelder
in St. Moritz 5.50
Allegra Kräutertee, Trais fluors Blütentee oder Edelweisstee

Tees von Twinings 5.50
Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey

zum Apéro empfehlen wir:

Cynar, Martini rosso / bianco 16% 7.50
Campari nature 23% 7.50

Campari Orange, Gin Tonic, Vodka Lemon,
Whisky Cola, Bacardi Cola 14.—

gespritzter Weisswein 7.50
Weisswein mit Aperol Spritz 7.50
Kir 7.50

Orangensaft frisch gepresst 11.—
Tomatensaft 7.50
Sanbitter 5.—

und zum Apéro mit «Spritz»:

Aperol Spritz mit Prosecco 14.—
Hugo 14.—
Kir Royal 11.—

Cüpli Prosecco 10.—

Cüpli Franciacorta Brut 14.—

Cüpli Franciacorta Rosé 16.—

Cüpli Champagner 20.—

als Obstbrände von der Distillerie Willisau haben wir:

Kirsch klar 37.5% 8.50

Williams klar 37.5% 8.50

als Obstbrände von Urs Hecht, Gunzwiler Destillaten, haben wir:

Kirsch "Teresa" Barrique 40% 12.50

Berner Rosenapfel Barrique 40% 13.50

Vieille Williams Barrique 40% 12.50

Vieille Prune Barrique 40% 12.50

unsere Grappas sind:

Grappa Merlot del Ticino 41% 10.—

Grappa Passione Barrique 41% 11.—

Grappa Moscato 41% 12.—

bei Liebhabern sehr beliebt:

Enzian, Chrüter oder Pflümli 41% 8.50

und als süsse Liköre haben wir:

Amaretto di Saronno 28% 8.50

Bailey`s 17% 8.50

Bergeller Kastanienlikör 25% 8.50

das ist unser französischer Weinbrand:

Cognac Rémy Martin 40% 11.—

und als Apfelbranntwein haben wir:

Calvados Pere Claude 40% 10.—

unsere Amari und Bitter:

Braulio 21% 7.50

Ramazzotti 30% 7.50

Fernet Branca 40% 7.50

Amaro di Poschiavo 25% 7.50