

Liebe Gäste, auf besonderen Wunsch bereiten wir Ihnen die gekennzeichneten Gerichte auch Vegan, Laktose-oder Glutenfrei zu.



Chers clients, sur demande spéciale, nous vous présentons ci-dessous des mets végétariens, sans lactose ou sans gluten.

Weitere Allergene werden wie folgt deklariert: Les autres allergènes sont déclarés comme suit:

1 = Ei / Oeuf	4 = Soja	7 = Senf / Moutarde	10 = Lupine / Lupin
2 = Fisch / Poisson	5 = Nüsse / Noix	8 = Sulfite E220-224;226-228	11 = Gluten
3 = Krebstiere / Crustacé	6 = Sesam	9 = Sellerie / Céleri	12 = Laktose / Lactose



Suppen / Potages

Kürbiscremesuppe / Crème de courge    4,7,12	10.00
mit gerösteten Kürbiskernen / <i>aux graines de courges rôties</i>	
Tomatencremesuppe / Crème de tomate    4,7,12	10.00
Bouillon mit Ei / Bouillon avec œuf    1,4,7	9.00
Tagessuppe / Potage du jour Allergie Info auf Anfrage	7.50

Kalte Vorspeisen / Entrées froides



ohne Toast / Butter & Meerrettichschaum
sans toast / beurre & mousse au raifort

Rauchlachsteller Florida / Assiette saumon fumé Florida   2,8,11,12	19.50
mit Meerrettichschaum, Butter und Toast / <i>avec mousse au raifort, toast et beurre</i>	
Krevettencocktail / Cocktail de crevettes 1,3,7,8,9,11,12	16.00
mit Toast / <i>avec toast</i>	

Salate / Salades



mit Olivenöl und Essig / Vegan ohne Ei
avec huile d'olive et vinaigre / Vegan sans oeuf

Nüsslersalat (Saison) mit Ei und Speck an Hausdressing  1,4,7,8,9,11,12	14.00
Salade de doucette (saison) mimosa et lardons avec sauce maison	mini 13.00
Nüsslersalat (Saison) mit Ei an Hausdressing   1,4,7,8,9,11,12	12.00
Salade de doucette (saison) mimosa avec sauce maison	mini 11.00
Nüsslersalat (Saison) an Hausdressing    1,4,7,8,9,11,12	11.00
Salade de doucette (saison) avec sauce maison	mini 10.00
Gemischter Salat an Hausdressing    1,4,7,8,9,11,12	10.50
Salade mêlée avec sauce maison	mini 9.50
Grüner Salat an Hausdressing    1,4,7,8,9,11,12	8.50
Salade verte avec sauce maison	mini 7.50

Florida Spezialitäten und Traditionen

Spécialités et traditions Florida

Vegetarisch mit Gemüse, Champignons & Tofu
Végétarien avec des légumes, champignons & tofu



ausser Sambalsauce
sauf sauce sambal

Fondue Chinoise oder Winzerart „à discrétion“ ^{1,4,7,8,9}

Rindfleisch in Bouillon oder in Rotwein gegart, diverse Saucen (Sambalsauce ^{2,3,4,6,11}) & Früchte, inkl. 1 Beilage (Reis, Nudeln oder Pommes Frites) (**ab 2 Pers.** – ca. 30 Minuten Wartezeit)

Fondue chinoise ou vigneronne „à discrétion“ ^{1,4,7,8,9}

Viande de boeuf, cuite dans un bouillon ou au vin rouge, sauces (sauce sambal ^{2,3,4,6,11}) & fruits divers, 1 garniture incl. (riz, nouilles ou pommes frites) (**à partir de 2 pers.** – env. 30 minutes d'attente)

1 andere Beilage pro Person + Sfr. 2.50 / 1 autre garniture supplémentaire + Sfr. 2.50 par personne (Rösti, Gratin / gratin, Röstikroketten / croquettes de roesti oder Gemüse / ou légumes)

Riesenkrevetten Stk. 1.50 ³

Crevettes géantes pièce 1.50 ³




Pro Person / par personne 41.00

Kinder / Enfants ab 5-10 Jährig 15.00 / ab 11-15 Jährig 25.00

Beilagen / Garnitures

Kartoffelgratin ¹² oder Rösti ¹² / <i>Gratin dauphinoise ou rösti</i> 	8.50
6 Gemüse / 6 légumes  ^{1,5,11,12}	8.50
Röstikroketten ^{1, 12} / <i>Croquettes de roesti</i>  	7.50
Pommes Frites / <i>Pommes frites</i>  ¹¹	6.50
Reis / <i>Riz</i>    ^{7,9,11,12}	6.50
Nudeln ^{7,9,11,12} oder Salzkartoffeln  ¹² / <i>Nouilles ou pommes de terre nature</i>	6.50

Saucen / Sauces

Cognacrahmsauce / <i>Sauce à la crème aux cognac</i> ^{1,4,7,8,9,11,12}	8.00
Champignonrahmsauce / <i>Sauce aux champignons à la crème</i> ^{1,7,8,9,11,12}	7.00
Grüne Pfeffersauce / <i>Sauce au poivre vert</i> ^{1,4,7,8,9,11,12}	7.00
Béarnaise-Sauce / <i>Sauce béarnaise</i> ^{1,7,8,9,11,12}	7.00
Naturjus / <i>Jus nature</i>    ^{1,4,7,8,9,11,12}	6.00
1 Stk. Café de Paris Butter / <i>1 pce. beurre Café de Paris</i> ^{7,8,12}	3.50

Spezialitäten & Traditionen / Spécialités & traditions

- Chateaubriand für 1 Person / Châteaubriand pour 1 personne** ^{1,5,7,8,9,11,12} **180 gr. 42.50**
 Rindsfilet mit Bearnaise-Sauce, Seelandgemüse und Röstikroketten
Filet de bœuf servi avec sauce béarnaise, légumes du Seeland et croquettes de roesti
- Florida-Steak / Entrecôte Florida**   ^{1,7,8,9,11,12} **160 gr. 36.50**
 Rinds-Entrecôte mit Bearnaise-Sauce und Pommes Frites ^{1,7,8,9,11,12}
Entrecôte de boeuf avec sauce béarnaise et pommes frites
- Pfeffer-Steak / Entrecôte au poivre vert**   ^{1,4,7,8,9,11,12} **160 gr. 36.50**
 Rinds-Entrecôte mit raffinierter grüner Pfeffersauce und Pommes Frites ^{1,4,7,8,9,11,12}
Entrecôte de bœuf avec sauce au poivre vert et pommes frites
- Rindfleischtatar / Feingehacktes Rindfleisch mit seinen Beilagen, Toast & Butter** ^{1,2,7,8,11,12} **160gr. 34.00**
 Mild, mittel oder scharf, mit Cognac, Calvados oder Whisky **120gr. 28.00**
Tatare de boeuf / Viande de bœuf coupée fine avec ses garnitures, toast et beurre
Doux, médium ou piquant, avec cognac, calvados ou whisky
- Roastbeefsteller / Assiette Roastbeef** ^{1,11} **27.50**
 Rinds-Entrecôte rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, mit Pommes Frites und Tartarsauce ^{1/2} **24.50**
Entrecôte de bœuf froid, rôti rosé, en tranches fines, avec pommes frites et sauce tartare
- Pouletflügeli „Florida“ / Ailerons de poulet „Florida“** ¹¹  **19.00**
 Pommes Frites / pommes frites ^{1/2} **16.00**

Unsere herrlichen Tellergerichte / Nos excellentes assiettes

- Pferde Entrecôte „Café de Paris“ / Entrecôte de cheval „café de Paris“** ^{7,8,11,12} **200 gr. 33.50**
 mit Pommes frites / avec pommes frites   ^{7,8,11,12} **27.50**
- Geschnetzelte Kalbsleberli / Emincé de foie de veau** ^{11,12}  **32.00**
 in Butter gebraten, mit hausgemachter Rösti / au beurre, avec rösti fait maison ^{1/2} **29.00**
- Kalbsrahmschnitzel / Escalopes de veau à la crème** ^{1,7,8,9,11,12} **32.00**
 mit Nudeln und Champignonrahmsauce / avec nouilles et sauce aux champignons ^{1/2} **29.00**
- Rumpsteak „Café de Paris“**   ^{7,8,11,12} **170 gr. 31.00**
 mit Pommes Frites / avec pommes frites
- Riz Casimir** ^{1,5,7,9,11,12} **29.00**
 Kalbsgeschnetzeltes an Curry-Rahmsauce mit Früchten, im Reising ^{1/2} **26.00**
Emincé de veau, sauce curry à la crème, fruits et couronne de riz
- Schweinssteak an Champignonrahmsauce / Steak de porc à la crème** ^{1,7,8,9,11,12} **160 gr. 28.50**
 Pommes Frites / pommes frites et sauce aux champignons
- Paniertes Schweinsschnitzel / Escalope de porc panée** ^{1,5,11,12} **27.00**
 mit Pommes Frites & Seelandgemüse / avec pommes frites et garniture de légumes ^{1/2} **24.00**
- Hausgemachte Schweinsbratwurst / Saucisse de porc fait maison** ^{1,4,7,8,9,11,12}  **21.50**
 mit Zwiebelsauce und Nudeln / avec sauce aux oignons et nouilles
- Hausgemachter Florida Cheese Burger / Cheese Burger Florida maison** ^{1,4,7,8,9,11,12} **23.50**
 mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Cocktailsauce, im Brötli mit Pommes Frites
avec fromage, tomates, oignons, sauce cocktail, dans un petit pain et pommes frites

Fisch / Poisson

Eglifilets in Butter gebraten / Filets de perches meunières  2,11,12	34.00
mit Salzkartoffeln / avec pommes de terre nature	½ 31.00
Eglifilets gebacken / Filets de perches frits 1,2,11,12	32.00
mit Tartarsauce und Salzkartoffeln / avec sauce tartare et pommes de terre nature	½ 29.00

Fitness - Teller / Assiette fitness

  Alle Salate mit Olivenöl und Essig
Toutes les salades avec huile d'olive et vinaigre

Garniert mit verschiedenen frischen Salaten / garnie de salades fraîches diverses

Mit Pferde Entrecôte / avec entrecôte de cheval   1,4,7,8,9,11,12	200gr. 33.50
Mit Eglifilets gebacken & Tartarsauce 1,2,4,7,8,9,11,12	½ 31.00 34.00
Filets de perche frits, sauce tartare	
Mit Kalbsschnitzel / avec escalopes de veau   1,4,7,8,9,11,12	½ 29.00 32.00
Mit Rumpsteak / avec rumpsteak   1,4,7,8,9,11,12	170gr. 31.00
Mit Pouletbrust / avec suprême de poulet   1,4,7,8,9,11,12	½ 24.50 27.50
Mit Schweinssteak / avec steak de porc   1,4,7,8,9,11,12	160gr. 28.50

Veggie & Vegane Gerichte / Plats végétariens & vegan



Vegane Pouletfiletstreifen an roter Currysauce mit Kokosnuss    3,4 	29.00
Emincé de poulet vegan à la sauce au curry rouge et à la noix de coco	½ 26.00
mit Reis und Früchten garniert / garni de riz et de fruites	
Leicht pikante Curryreispfanne mit buntem Gemüse und Tofu    4	25.50
Curry riz légèrement piquant aux légumes colorés et tofu	½ 22.50
Veganer Cheese Burger / Cheese burger vegan   4,11 	23.50
mit veganem Käse, Tomaten, Zwiebeln, BBQ Sauce, im Brötli mit Pommes Frites	
avec fromage vegan, tomates, oignons, sauce barbecue, dans un petit pain et pommes frites	
Gemüseteller mit 6 Gemüsen / Assiette de légumes avec 6 légumes 1,5,7,8,9,11,12	22.50
Vegane Chicken Nuggets / Nuggets de poulet vegan (10Stk.)   4,11 	21.50
mit Pommes Frites / pommes frites	
Salatteller mit Ei / Assiette de salade avec œuf    1,4,7,8,9,11,12	21.50
Kartoffelgratin (Portion) / Gratin dauphinois (portion)  12	17.50

Mit Öl & Essig, Vegan ohne Ei
Avec huile et vinaigre,
vegan sans œuf

Kalte Teller / Assiettes froides

Wurstsalat garniert / Salade de cervelas garnie 1,4,7,8,9,11,12	19.00
mit vier verschiedenen Salaten / avec 4 salades diverses & mit Käse / avec fromage	21.00
Fleischteller „Florida“ / Assiette „Florida“	20.00
Schinken (65g), Bauernwurst (30g), Salami (30g), Rohschinken (35g), Bündnerfleisch (15g) ½	17.00
<i>jambon (65g), saucisse paysanne (30g), salami (30g), jambon cru (35g), viande des Grisons (15g)</i>	
Bierbrauerteller / Assiette „Brasserie“	20.00
mit Bündnerfleisch (50g), Salami (50g) und Greyerzer (50g)	
<i>viande des Grisons (50g), salami (50g) et Gruyère (50g)</i>	

Kleinigkeiten / Petits mets

Frühstück (09.00 Uhr bis 10.30 Uhr) / Café complet (09.00 heures à 10.30 heures) 11,12	17.00
2 Gipfeli, Brot, Butter, Lätta, Konfituren, Honig, Streichkäse, 1dl Orangensaft, 2 Kaffee oder Schokoladen (ohne Alkohol & Aroma), Ovomaltine, Tee nach Wahl	
<i>2 croissants, pain, beurre, lätta, confitures, miel, fromage fondu à tartiner, 1dl de jus d'orange, 2 cafés ou chocolats (sans alcool & arôme), ovomaltines, thés au choix</i>	
Käseteller / Assiette de fromage 12	13.00
mit vier verschiedenen Sorten (110g) / avec 4 variétés (110g)	
Hausgemachter Hamburger / Hamburger maison 1,11,12	11.00
mit Brötchen, Ketchup und Zwiebeln / avec petit pain, Ketchup et oignons	
Sandwiches „De Luxe“ 11,12 Roastbeef 1,11,12	9.50
mit Roastbeef mit Tartarsauce, Bündnerfleisch oder Rohschinken mit Butter	
<i>roastbeef au sauce tartare, viande des Grisons ou jambon cru au beurre</i>	
Portion Pommes Frites / Portion de pommes frites   11,12	8.50
Sandwiches mit Schinken, Käse oder Salami / jambon, fromage ou salami 11,12	7.50

Kinderteller / Assiettes pour enfants

(bis 14 jährig / Jusqu'à 14 ans)





Goofy Teller / Assiette Goofy 1,7,8,9,11,12	16.00
Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce und Nudeln	
<i>Escalope de veau avec sauce aux champignons à la crème et nouilles</i>	



Mickey Mouse Teller / Assiette Mickey Mouse 1,11,12	14.00
Hausgemachter Hamburger im Brötli mit Pommes Frites und Ketchup	
<i>Hamburger maison dans un petit pain avec pommes frites et ketchup</i>	

Donald Duck Teller / Assiette Donald Duck   4,11 	14.00
Vegane Chicken Nuggets mit Pommes frites	
<i>Chicken Nuggets vegan avec des pommes frites</i>	

Bonanza Teller / Assiette Bonanza   Nicht paniert 1,11 Sans panure	14.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	
<i>Escalope de porc panée avec pommes frites</i>	

Karotten als Beilage / accompagnement de carottes 12	2.50
---	-------------



APÉRITIF OHNE ALKOHOL / APÉRO SANS ALCOOL

Sanbitter (rosso)	10cl	5.50	Prosecco Cüpli ohne Alkohol	10cl	8.50
Pastis	4cl	5.50	mit Holunderblüten – Sirup oder		
Aperol Spritz	10cl	11.00	Passionsfrucht – Sirup		
Hugo	10cl	11.00	Prosecco sans alcool avec fleurs de sureau ou		
Martini rot	4cl	5.50	fruits de la passion		
mit Soda, Orangina, Orangensaft usw. 2.00					

BITTER

Cynar	16°	4cl	6.50	Ramazotti	30°	4cl	6.50
Campari	23°	4cl	6.50	Appenzeller	29°	4cl	6.50
Rossi	18°	4cl	6.50	Jägermeister	35°	4cl	6.50
Aperol	11°	4cl	6.50	Underberg	44°	2cl	5.50
Suze	20°	4cl	6.50	Fernet Branca	40°	2cl	5.50
mit Soda, Orangina, Orangensaft usw. 2.00				mit Soda, Orangina, Orangensaft usw. 2.00			

WERMUT

Martini weiss / rot	15°	4cl	6.50
Noilly Prat	40°	4cl	6.50
mit Soda, Orangina, Orangensaft usw. 2.00			

ANIS

Pastis	45°	2cl	6.00
Pernod	40°	2cl	6.00
Absinth	58°	2cl	6.00

PORTO

Sandemann ruby	4cl	6.50
Sandemann white	4cl	6.50

SHERRY

Sherry Tio Pepe	4cl	6.50
-----------------	-----	------

GRAPPA

Grappa Amarone Barrique	41°	2cl	9.00
Grappa Moscato	43°	2cl	8.00
Grappa Barolo	43°	2cl	8.00
Grappa Fior di vite	40°	2cl	6.00

MARC

Marc	40°	2cl	6.00
------	-----	-----	------

VODKA / GIN

Smirnoff Vodka	37,5°	4cl	7.50
Gordons Gin	37,5°	4cl	7.50
Trojka Vodka red	24°	4cl	6.50

RUM / TEQUILA / KRÄUTER

Bacardi weiss	37,5°	4cl	7.50
Bacardi dunkel	37,5°	4cl	7.50
Sierra Tequila	38°	4cl	7.50
Kräuter	40°	2cl	5.00

OBSTBRÄNDE / EAU-DE-VIE DE FRUITS

Calvados	40°	2cl	6.50	Vieille prune	40°	2cl	7.50
Williams	40°	2cl	6.50	Vieille poire	40°	2cl	7.50
Kirsch	40°	2cl	5.50	Damassine	42°	2cl	8.50
Pflümli	40°	2cl	6.00	Abricotine	43°	2cl	7.50
Gravensteiner	40°	2cl	6.00				

LIKÖR

Amaretto	28°	2cl	6.50	Cointreau	40°	2cl	6.50
Baileys	17°	4cl	6.50	Malibu	21°	4cl	6.50
Grand Marnier	40°	2cl	6.50	Passoã	20°	4cl	6.50
				Limoncello	30°	4cl	6.50

WHISKY

Chivas Regal	40°	4cl	10.50
Jack Daniel's	40°	4cl	9.50
Ballantine's	40°	4cl	7.50

SINGLE MALT WHISKY

Talisker 10 Y	45.8°	4cl	11.00
Single Malt Highland Scotch Whisky			
Lagavulin 16 Y	43°	4cl	11.00
Single Islay Malt Whisky			

COGNAC

Cognac Martell V.S.	40°	2cl	9.00
Rémy Martin V.S.O.P.	40°	2cl	9.00
Veterano / Spanien	36°	2cl	6.00

ARMAGNAC

Armagnac Larresingle	40°	2cl	16.00
Réserve „Florida“ 1962			

ENERGIE DRINK

Red Bull	6.50
----------	------

WEISSBIER

Schneider Weisse Original	50cl	8.00
---------------------------	------	------

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Summer Sky (Red Bull / Orangensaft)	10.50
Swiss Kiss (Schweppes/Grenadine/O'saft)	10.50
Blue Lagoon (Blue Curaçao/Bitter Lemon)	10.50

BIER

Feldschlösschen Original	50 cl	6.50
Vom Fass / pression	30cl	4.50
	20cl	3.80
Feldschlösschen Saisonbier	50 cl	6.80
Vom Fass / pression	30cl	4.70
	20cl	4.00
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	5.30
Gurten Bären Gold	33cl	5.30

COCKTAILS

Long Island Ice Tea (Zitronen- & O'saft)	16.00
Tequila/Rum/Vodka/Cointreau/Gin/Coca Cola)	
Bloody Mary (Vodka/Tomatensaft)	10.50
Passoã Dream (Passoã/Orangensaft)	10.50
Tequila Sunrise (Tequila/O'saft/Grenadine)	10.50
Antigua Smile (Rum/Bananenlikör/O'saft)	10.50

PROSECCO COCKTAILS

Aperol Spritz (Aperol/Soda)	11.00
Hugo (Holunderblüten/Minze)	11.00
Kir Royal (Cassis)	10.00
Bellini (Pfirsich)	10.00

LONGDRINKS

Alkohol nach Wahl mit	
Red Bull	4.50
Schweppes Tonic, Lemon, Coca Cola	3.50
Citro, Soda, Orangina, Cola, Saft	2.00

OFFENE WEINE / VINS OUVERTS

WEISSWEINE / VINS BLANCS

	10cl	50cl
Epresses, Waadtland	6.00	30.00
Schafiser Chasselas, Bielersee	5.60	28.00
Pinot Grigio, Italien, Friuli Grave	5.00	25.00

ROSÉWEINE / VINS ROSÉS

	10cl	50cl
Ancora, Rosé Gamay, VD	6.10	30.50
Œil de Perdrix, Waadtland	5.00	25.00

ROTWEINE / VINS ROUGES

	10cl	50cl
Piacere, Waadtland	6.00	30.00
Gamay / Gamaret / Garanoir (Leichte Restsüsse)		
Pinot Noir, Wallis	5.60	28.00
Gallery, Australien	5.40	27.00
Cabernet Sauvignon, Syrah		
Gamay, Romandie	5.00	25.00

WEISSWEIN / VINS BLANC

SCHWEIZ / SUISSE

Bielersee / Lac de Biennne

Chardonnay Barrique 75cl 49.00

AOC / Le Landeron / Andrey SA, Schafis

Freisamer / Andrey SA, Schafis 75cl 46.00

Silvaner / Grauburgunder

Chasselas / Andrey SA, Schafis 75cl 42.00

Waadt – Genfersee / Lac Léman

Cure D'Attalens / Grand Cru Chardonne 75cl 50.00

Wallis / Valais

Siccus Johannisberg 75cl 50.00

Petit Arvine 75cl 49.00

Malvoisie Pinot Gris 75cl 47.00

Tessin / Tessin

Bianco Rovere Weisser Merlot 75cl 57.00

FRANKREICH / FRANCE

Gewürztraminer Alsace 75cl 42.00

Château Landereau 75cl 40.00

30% Sémillon, 40% Sauvignon blanc,
20% Sauvignon Gris, 10% Muskateller

ITALIEN / ITALIE

Pradalupo / Roero Arneis / Piemont 75cl 42.00

ROSÉWEIN / VIN ROSÉ

SCHWEIZ / SUISSE

Waadtland / Vaud

Ancora, Rosé Gamay 75cl 45.00

3/8 & 1/2 LT. FLASCHEN / BOUTEILLES

WEISSWEINE / VINS BLANCS

Waadt – Genfersee / Lac Léman

Weisser Süsswein / Vin doux blanc

Elixir / VD Chardonnay, Pinot gris 37.5cl 45.00

Gewürztraminer, Muskat und Chasselas

ROTWEINE / VINS ROUGES

Schweiz / Suisse

Pinot Noir / Andrey SA, Schafis 50cl 31.00

Château de Vincy / Grand Cru 50cl 31.00

Merlot

Frankreich / France

Château Malmaison 37.5cl 44.00

Merlot, Cabernet Sauvignon

Château de Camensac 37.5cl 56.00

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Château Bonnin Pichon 50cl 49.00

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Spanien / Espagne

Campillo / Reserva Rioja DOC 50cl 36.00

Tempranillo

Italien / Italie

I Vercesi Primitivo di Manduria 37.5cl 33.00

Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Villa Rocca

Corvina, Molinara, Rondinella, Véronèse 50cl 36.00

SCHAUMWEIN / CREMANT

Prosecco Brut Il Ponte / IT 75cl 45.00

Extra Dry DOC 1 dl 9.00

Prosecco Rose Bacio della Luna 75cl 45.00

Extra Dry DOC 1 dl 9.00

Luna de Murviedro / ESP 75cl 43.00

Ohne Alkohol / Sans alcool 1 dl 8.50

MOSCATO D'ASTI

Moscato d'Asti / IT 75cl 43.00

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial rosé 75cl 120

Moët & Chandon Brut Impérial 75cl 100

Moët & Chandon Brut Impérial 37.5cl 56

ROTWEINE / VINS ROUGES

<u>SCHWEIZ / SUISSE</u>	Sfr	<u>ITALIEN / ITALIE</u>	Sfr
<u>Neuenburgersee / Lac de Neuchâtel</u>		Sassicaia / Cabernet Sauvignon & Franc 75cl 230.00	
Pinot Noir Barrique Réserve	75cl 52.00	Ornellaia 75cl 240.00	
AOC / Le Landeron / Andrey SA, Schafis		Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Petit Verdot	
<u>Bielersee / Lac de Biemme</u>		Le Volte 75cl 60.00	
Gamaret / Andrey SA, Schafis	75cl 50.00	Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	
Pinot Noir / Andrey SA, Schafis	75cl 46.00	Scaia Paradiso / Cabernet Sauvignon 75cl 51.00	
<u>Waadt / Vaud</u>		TorCalvano 75 cl 49.00	
Gamar'one / Gamaret, hergestellt wie Amarone	75cl 61.00	Prugnolo gentile (Sangiovese Klon)	
Divico Cuvée N° 03 / Bronner, Gamaret	75cl 53.00	Il Potere / Primitivo, Nero d'Avola 75cl 45.00	
Yvorne, Château Maison Blanche	75cl 51.00	Barolo "Serralunga d'Alba" / Nebbiolo 75cl 64.00	
Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir, Diolinoir		Amarone della Valpolicella 75cl 63.00	
WOW / Malbec	75cl 48.00	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella	
Piacere / Gamaret, Garanoir, Gamay	75cl 45.00	Pelassa "Oltre" / Barbera, Nebbiolo 75cl 51.00	
	1.5lt 91.00	I Verseci / Primitivo di Manduria 75cl 48.00	
<u>Wallis / Valais</u>			
Cornalin / Réserve des Administrateurs	75cl 53.00	Rive / Barbera d'Asti Superior 75cl 46.00	
Cuvée du troisième Millénaire	75cl 53.00	Corash di Sardegna / Cannonau 75cl 45.00	
Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Syrah, Humagne rouge		Gran Sasso / Sangiovese 75cl 43.00	
Humagne Rouge "Les Félines"	75cl 49.00	Masso Antico / Primitivo 75cl 43.00	
Syrah Barrique	75cl 48.00	<u>FRANKREICH / FRANCE</u>	
<u>Tessin / Tessin</u>		<u>Burgund / Bourgogne</u>	
Sassi Grossi / Merlot, Gialdi	75cl 91.00	Gevrey-Chambertin 1er Cru / Pinot Noir 75cl 85.00	
<u>Bündner Herrschaftsweine / Vins des Grisons</u>		<u>Côte du Rhône</u>	
Fläscher / Blauburgunder	75cl 48.00	Châteauneuf du Pape 75cl 61.00	
<u>ÖSTERREICH / AUTRICHE</u>		Syrah, Grenache, Cinsault	
Zweigelt / Weingut Zull	75cl 45.00	Beaujolais	
<u>PORTUGAL / PORTUGAL</u>		Château de la Chaize / Gamay 75cl 42.00	
Lobo e Falcão	75cl 44.00	Pauillac	
Castelão, Cabernet Sauvignon, Alicante Bousche, Touriga Nacional		Château Réserve de la Comtesse 75cl 91.00	
<u>SPANIEN / ESPAGNE</u>		Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	
Alion / Tempranillo	75cl 119.00	<u>Pessac-Léognan</u>	
Egomei / Tempranillo, Grenache, Rioja	75cl 54.00	L'Abeille de Fieuzal 75cl 65.00	
	1.5lt 109.00	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	
Campillo / Tempranillo / Rioja	75cl 46.00	<u>Saint-Emilion</u>	
Fuentenarro / Tempranillo	75cl 45.00	Château Boutisse 75cl 54.00	
Casa lo alto "Crianza"	75cl 44.00	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	
Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon		<u>Margaux</u>	
Gran Castillo / Cabernet Sauvignon	75cl 42.00	Château Giscours 75cl 91.00	
Sericis / Bobal, alte Rebstöcke	75cl 42.00	Cabernet Sauvignon, Merlot	
Galeam / Monastrell, DOP	75cl 41.00	Château de Bellevue 75cl 89.00	
		Merlot, Cabernet Franc	
		<u>ARGENTINIEN / ARGENTINE</u>	
		Viñalba Reserva / Malbec 75cl 48.00	
		Amalaya de Colomé 75cl 45.00	
		Malbec, Cabernet, Syrah, Tannat & Bonada	

GETRÄNKE / BOISSONS

Ramseier Suure Most	4°	5dl	6.00	Cola, Eistee, Citro + Fanta	5dl	6.00
Rivella Rot & Blau / Coca Cola & Zero		3,3dl	4.90		3dl	4.70
Alpiness Tonic & Bitter Lemon		2dl	4.90		2dl	3.60
Ramseier Apfelsaft & Apfelschorle		3,3dl	4.90			
Tomatensaft		2dl	5.20			
Ananassaft / Multivitaminsaft		2dl	4.20			
Orangensaft		2dl	4.20			
Himbeersirup für Kinder		2dl	1.00			

**100% Umweltfreundlich ♥ Regional ♥ Filtriert
Aufbereitet ♥ Gekühlt ♥ Serviert & abgewaschen**

Florida Wasser	2dl	3.20	3dl	4.00	5dl	5.20
Mit Kohlensäure					1Lt	9.50
Florida Wasser	2dl	2.40	3dl	3.20	5dl	4.20
Ohne Kohlensäure					1Lt	7.00

KAFFEE & TEE / CAFE & THE

(♥ Hag / * Auch für Diabetiker, aussi pour diabétiques)

Ristretto / Espresso ♥ / Kaffee / Café crème ♥			4.40	Ovo / Schokolade	2dl	4.40
Espresso Macchiato			4.40	mit Rahm		5.70
Mit Milchschaum / Avec mousse de lait				Warme Schokolade After Eight (3dl)		5.90
Espresso Coretto Mit / Avec Grappa			6.10	Pfefferminz & Rahm / Menthe & chantilly		
Doppio / Double espresso			5.50	Warme Schokolade / Chocolat chaud (3dl)		10.10
Kaffee mit Rahm / Café chantilly ♥			5.70	mit 4cl Whisky oder Rum & Rahm		
Kaffee „Florida“ ♥			6.30	avec whisky ou rhum 4cl et chantilly		
2 Schokoladenkübeli gefüllt mit Rahm				Spiced Chai (3dl) Kalt / warm, froid / chaud		4.60
2 gobelets de chocolat remplis avec de chantilly				Mit Gewürzen wie Anis, Fenchel, Zimt und Kardamon		
Milchkaffee / Café au lait ♥			4.40	Assaisonner avec anis, fenouil, cannelle et cardamome		
Normal, hell / clair oder mit kalter Milch / ou du lait froid				Milch mit Aroma / Lait aromatisé (3dl)		4.60
Cappuccino mit Milchschaum / Mousse de lait ♥			4.50	Mit Haselnuss / Noisette, Caramel* od. / ou Vanille*		
Mit Haselnuss / Noisette, Caramel* od. / ou Vanille*			4.80	Kaffee mit Rahm / Café chantilly		
Latte Macchiato ♥ (3dl)			5.40	Irish Coffee	4cl Whisky	10.10
1/3 kalte Milch, 1/3 Espresso, 1/3 Milchschaum				Kaffee / Café Baileys	4cl	10.10
1/3 lait froid, 1/3 espresso, 1/3 mousse de lait				Kaffee Mandolino	4cl Amaretto	10.10
Mit Haselnuss / Noisette, Caramel* od. / ou Vanille*			5.80	Schümli Pflümli	4cl Pflümli, 4cl de prune	10.10
Latte Macchiato mit Vanilleglace (3dl)			7.90	Kaffee fertig	Kernobst (2cl)	6.10
Latte Macchiato Ice (3dl)			5.40	Kaffee mit Rahm ohne Alkohol		
Über Eis gegossen / Déversé sur des glaçons				Café chantilly sans alcool		
Mit Haselnuss / Noisette, Caramel* od. / ou Vanille*			5.80	Amaretto Traum / Rêve à l'amaretto		7.00
Latte Macchiato Pink Flamingo (3dl)			5.80	Bananen Traum / Rêve de banane		7.00
Mit Erdbeer, warm oder über Eis gegossen				Kokos Traum / Rêve de noix de coco		7.00
Avec fraise, chaud ou déversé sur des glaçons				Tee Schwarz- & Grüntee, thé noir et vert		4.40
Latte Macchiato Florida (3dl)			9.20	Rooibostee mit Gewürzaroma, Rooibos-épices		
Caramel*, 2cl Orangenlikör, Rahm				Lindenblüten, tilleul / Pfefferminze, menthe		
Caramel*, 2cl liqueur d'orange, chantilly				Hagenbutten, cynorrhodon / Kamille, camomille		
Chococcino (3dl)			5.50	Früchtetee, fruit infusie / Eisenkraut, verveine		
1/3 Schokolade, 1/3 Espresso, 1/3 Milch / lait				Längass Tee / Sélection		4.70
Chococcino Florida (3dl)			10.10	Indian Chai / Rooibos Bourbon (Vanille)		
4cl Baileys, Rahm / 4cl Baileys, chantilly				Berner Rose / Ginger & Lemon		
Milch warm oder kalt		3dl	4.30	Rum, Apfelpunch / rhum, pommes punch		4.40
Lait chaud ou froid		2dl	3.30	(ohne Alkohol / sans alcool)		