

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

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

## Kalte Vorspeisen / Entrées froides














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

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

## Salate / Salades



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

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

## 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“** <sup>1,4,7,8,9</sup>

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

#### **Fondue chinoise ou vigneronne „à discrétion“** <sup>1,4,7,8,9</sup>

Viande de boeuf, cuite dans un bouillon ou au vin rouge, sauces (sauce sambal <sup>2,3,4,6,11</sup>) & 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** <sup>3</sup>

**Crevettes géantes pièce 1.50** <sup>3</sup>




**Pro Person / par personne 41.00**

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

### Beilagen / Garnitures

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

### Saucen / Sauces

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

## Spezialitäten & Traditionen / Spécialités & traditions

<b>Chateaubriand für 1 Person / Châteaubriand pour 1 personne</b>	1,5,7,8,9,11,12	<b>180 gr. 42.50</b>
Rindsfilet mit Bearnaise-Sauce, Seelandgemüse und Röstikroketten <i>Filet de bœuf servi avec sauce béarnaise, légumes du Seeland et croquettes de roesti</i>		
<b>Florida-Steak / Entrecôte Florida</b>	  ohne Fett / sans graisse	<b>160 gr. 36.50</b>
Rinds-Entrecôte mit Bearnaise-Sauce und Pommes Frites 1,7,8,9,11,12 <i>Entrecôte de boeuf avec sauce béarnaise et pommes frites</i>		
<b>Pfeffer-Steak / Entrecôte au poivre vert</b>	  ohne Fett / sans graisse	<b>160 gr. 36.50</b>
Rinds-Entrecôte mit raffinierter grüner Pfeffersauce und Pommes Frites 1,4,7,8,9,11,12 <i>Entrecôte de bœuf avec sauce au poivre vert et pommes frites</i>		
<b>Rindfleischtatar / Feingehacktes Rindfleisch mit seinen Beilagen, Toast &amp; Butter</b>	1,2,7,8,11,12	<b>160gr. 34.00</b>
Mild, mittel oder scharf, mit Cognac, Calvados oder Whisky <b>Tatare de boeuf / Viande de bœuf coupée fine avec ses garnitures, toast et beurre</b>		
<i>Doux, médium ou piquant, avec cognac, calvados ou whisky</i>		<b>120gr. 28.00</b>
<b>Roastbeefsteller / Assiette Roastbeef</b>	1,11	<b>27.50</b>
Rinds-Entrecôte rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, mit Pommes Frites und Tartarsauce ½ <b>24.50</b> <i>Entrecôte de bœuf froid, rôti rosé, en tranches fines, avec pommes frites et sauce tartare</i>		
<b>Pouletflügeli „Florida“ / Ailerons de poulet „Florida“</b>	11 	<b>19.00</b>
Pommes Frites / pommes frites		<b>½ 16.00</b>

## Unsere herrlichen Tellergerichte / Nos excellentes assiettes

<b>Pferde Entrecôte „Café de Paris“ / Entrecôte de cheval „café de Paris“</b>	7,8,11,12	<b>200 gr. 33.50</b>
mit Pommes frites / avec pommes frites		
<b>Geschnetzelte Kalbsleberli / Emincé de foie de veau</b>	11,12 	<b>32.00</b>
in Butter gebraten, mit hausgemachter Rösti / au beurre, avec rösti fait maison ½ <b>29.00</b>		
<b>Kalbsrahmschnitzel / Escalopes de veau à la crème</b>	1,7,8,9,11,12	<b>32.00</b>
mit Nudeln und Champignonrahmsauce / avec nouilles et sauce aux champignons ½ <b>29.00</b>		
<b>Rumpsteak „Café de Paris“</b>	  7,8,11,12	<b>170 gr. 31.00</b>
mit Pommes Frites / avec pommes frites		
<b>Riz Casimir</b>	1,5,7,9,11,12	<b>29.00</b>
Kalbsgeschnetzelttes an Curry-Rahmsauce mit Früchten, im Reising ½ <b>26.00</b> <i>Emincé de veau, sauce curry à la crème, fruits et couronne de riz</i>		
<b>Schweinssteak an Champignonrahmsauce / Steak de porc à la crème</b>	1,7,8,9,11,12	<b>160 gr. 28.50</b>
Pommes Frites / pommes frites et sauce aux champignons		
<b>Paniertes Schweinsschnitzel / Escalope de porc panée</b>	1,5,11,12	<b>27.00</b>
mit Pommes Frites & Seelandgemüse / avec pommes frites et garniture de légumes ½ <b>24.00</b>		
<b>Hausgemachte Schweinsbratwurst / Saucisse de porc fait maison</b>	1,4,7,8,9,11,12 	<b>21.50</b>
mit Zwiebelsauce und Nudeln / avec sauce aux oignons et nouilles		
<b>Hausgemachter Florida Cheese Burger / Cheese Burger Florida maison</b>	1,4,7,8,9,11,12	<b>23.50</b>
mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Cocktailsauce, im Brötli mit Pommes Frites <i>avec fromage, tomates, oignons, sauce cocktail, dans un petit pain et pommes frites</i>		

## Fisch / Poisson

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

## 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

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

## Veggie & Vegane Gerichte / Plats végétariens & vegan



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

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

## Kalte Teller / Assiettes froides

<b>Wurstsalat garniert / <i>Salade de cervelas garnie</i></b> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>	<b>19.00</b>
mit vier verschiedenen Salaten / <i>avec 4 salades diverses</i> & mit Käse / <i>avec fromage</i>	<b>21.00</b>
<b>Fleischteller „Florida“ / Assiette „Florida“</b>	<b>20.00</b>
Schinken (65g), Bauernwurst (30g), Salami (30g), Rohschinken (35g), Bündnerfleisch (15g) <sup>1/2</sup>	<b>17.00</b>
<i>jambon (65g), saucisse paysanne (30g), salami (30g), jambon cru (35g), viande des Grisons (15g)</i>	
<b>Bierbrauerteller / Assiette „Brasserie“</b>	<b>20.00</b>
mit Bündnerfleisch (50g), Salami (50g) und Greyerzer (50g)	
<i>viande des Grisons (50g), salami (50g) et Gruyère (50g)</i>	

## Kleinigkeiten / Petits mets

<b>Frühstück (09.00 Uhr bis 10.30 Uhr) / Café complet (09.00 heures à 10.30 heures)</b> <sup>11,12</sup>	<b>17.00</b>
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 &amp; arôme), ovomaltines, thés au choix</i>	
<b>Käseteller / Assiette de fromage</b> <sup>12</sup>	<b>13.00</b>
mit vier verschiedenen Sorten (110g) / <i>avec 4 variétés (110g)</i>	
<b>Hausgemachter Hamburger / Hamburger maison</b> <sup>1,11,12</sup>	<b>11.00</b>
mit Brötchen, Ketchup und Zwiebeln / <i>avec petit pain, Ketchup et oignons</i>	
<b>Sandwiches „De Luxe“</b> <sup>11,12</sup> Roastbeef <sup>1,11,12</sup>	<b>9.50</b>
mit Roastbeef mit Tartarsauce, Bündnerfleisch oder Rohschinken mit Butter	
<i>roastbeef au sauce tartare, viande des Grisons ou jambon cru au beurre</i>	
<b>Portion Pommes Frites / Portion de pommes frites</b>   <sup>11,12</sup>	<b>8.50</b>
<b>Sandwiches mit Schinken, Käse oder Salami / jambon, fromage ou salami</b> <sup>11,12</sup>	<b>7.50</b>

## Kinderteller / Assiettes pour enfants

(bis 14 jährig / Jusqu'à 14 ans)



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

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

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

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

<b>Karotten als Beilage / accompagnement de carottes</b> <sup>12</sup>	<b>2.50</b>
--	-------------





## 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		
Mojito Spritz	10cl	11.00	Prosecco sans alcool avec fleurs de sureau ou		
Hugo	10cl	11.00	fruits de la passion		
Martini rot	4cl	5.50			

mit Soda, Fanta, 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, Fanta, Orangensaft usw. 2.00

mit Soda, Fanta, Orangensaft usw. 2.00

## WERMUT

Martini weiss / rot	15°	4cl	6.50
Noilly Prat	40°	4cl	6.50

mit Soda, Fanta, 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 (Tonic/Grenadine/O'saft)	10.50
Blue Lagoon (Blue Curaçao/Bitter Lemon)	10.50
Italien Mojito (Limette, Sanbitter, O'Saft, Minze, Rohrzucker)	12.00
Mojito Spritz	11.00

## BIER

Feldschlösschen Original	50cl	6.50
Vom Fass / pression	30cl	4.50
	20cl	3.80
Feldschlösschen Saisonbier	50cl	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
Bellini Spritz (Pfirsich)	11.00

## LONGDRINKS

Alkohol nach Wahl mit ....	
Red Bull	4.50
Alpinesse Tonic, Lemon, Coca Cola	3.50
Citro, Soda, Fanta, Cola, Saft	2.00

## **OFFENE WEINE / VINS OUVERTS**

<u>WEISSWEINE / VINS BLANCS</u>	10cl	50cl
Epesses, Waadtland	6.00	30.00
Schafiser Chasselas, Bielersee	5.60	28.00
Pinot Grigio, Italien, Friuli Grave	5.00	25.00

<u>ROSÉWEINE / VINS ROSÉS</u>	10cl	50cl
Oeil de Perdrix Schafis, Bielersee	6.20	31.00

<u>ROTWEINE / VINS ROUGES</u>	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 Biemme

<b>Chardonnay Barrique</b>	75cl	49.00
----------------------------	------	-------

AOC / Le Landeron / Weingut Andrey Schafis

<b>Freisamer / Weingut Andrey Schafis</b>	75cl	46.00
---	------	-------

Silvaner / Grauburgunder

<b>Chasselas / Weingut Andrey Schafis</b>	75cl	42.00
---	------	-------

#### Waadt – Genfersee / Lac Léman

<b>Cure D'Attalens / Grand Cru Chardonne</b>	75cl	50.00
--	------	-------

#### Wallis / Valais

<b>Siccus</b> Johannisberg	75cl	50.00
----------------------------	------	-------

<b>Petit Arvine</b>	75cl	49.00
---------------------	------	-------

<b>Malvoisie</b> Pinot Gris	75cl	47.00
-----------------------------	------	-------

#### Tessin / Tessin

<b>Bianco Rovere</b> Weisser Merlot	75cl	57.00
-------------------------------------	------	-------

### FRANKREICH / FRANCE

<b>Gewürztraminer</b> Alsace	75cl	42.00
------------------------------	------	-------

<b>Château Landereau</b>	75cl	40.00
--------------------------	------	-------

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

### ITALIEN / ITALIE

<b>Pradalupo / Roero Arneis / Piemont</b>	75cl	42.00
---	------	-------

## **ROSÉWEIN / VIN ROSÉ**

### SCHWEIZ / SUISSE

#### Bielersee / Lac de Biemme

<b>Oeil de Perdrix Schafis</b>	75cl	46.00
--------------------------------	------	-------

Pinot Noir/ AOC / Weingut Andrey Schafis

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

### WEISSWEINE / VINS BLANCS

#### Waadt – Genfersee / Lac Léman

Weisser Süsswein / Vin doux blanc

<b>Elixir / VD Chardonnay, Pinot gris</b>	37.5cl	45.00
---	--------	-------

Gewürztraminer, Muskat und Chasselas

### ROTWEINE / VINS ROUGES

#### Schweiz / Suisse

<b>Pinot Noir / Weingut Andrey Schafis</b>	50cl	31.00
--	------	-------

<b>Château de Vincy / Grand Cru / Merlot</b>	50cl	31.00
--	------	-------

#### Frankreich / France

<b>Château Malmaison</b>	37.5cl	44.00
--------------------------	--------	-------

Merlot, Cabernet Sauvignon

<b>Château de Camensac</b>	37.5cl	56.00
----------------------------	--------	-------

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

<b>Château Bonnin Pichon</b>	50cl	49.00
------------------------------	------	-------

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

#### Spanien / Espagne

<b>Campillo / Reserva Rioja DOC</b>	50cl	36.00
-------------------------------------	------	-------

Tempranillo

#### Italien / Italie

<b>I Vercesi Primitivo di Manduria</b>	37.5cl	33.00
--	--------	-------

**Valpolicella Ripasso Classico Superiore**

**Villa Rocca**

Corvina, Molinara, Rondinella, Véronèse	50cl	36.00
---	------	-------

## **SCHAUMWEIN / CREMANT**

<b>Prosecco Brut</b> Il Ponte / IT	75cl	45.00
------------------------------------	------	-------

Extra Dry DOC	1 dl	9.00
---------------	------	------

<b>Prosecco Rose</b> Bacio della Luna	75cl	45.00
---------------------------------------	------	-------

Extra Dry DOC	1 dl	9.00
---------------	------	------

<b>Freixenet / ESP</b>	75cl	43.00
------------------------	------	-------

Ohne Alkohol / Sans alcool	1 dl	8.50
----------------------------	------	------

## **MOSCATO D'ASTI**

<b>Moscato d'Asti / IT</b>	75cl	43.00
----------------------------	------	-------

## **CHAMPAGNER / CHAMPAGNE**

<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut Impérial rosé	75cl	120
--	------	-----

<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut Impérial	75cl	100
---	------	-----

<b>Moët &amp; Chandon</b> Brut Impérial	37.5cl	56
---	--------	----



## ROTWEINE / VINS ROUGES

### SCHWEIZ / SUISSE

#### Neuenburgersee / Lac de Neuchâtel

**Pinot Noir Barrique Réserve** 75cl 52.00  
AOC / Le Landeron / Weingut Andrey Schafis

#### Bielersee / Lac de Biemme

**Gamaret** / Weingut Andrey Schafis 75cl 50.00  
**Pinot Noir** / Weingut Andrey Schafis 75cl 46.00

#### Waadt / Vaud

**Gamar'one** / Gamaret, hergestellt wie Amarone 75cl 61.00  
**Divico Cuvée N° 03** / Bronner, Gamaret 75cl 53.00  
**Yvorne, Château Maison Blanche** 75cl 51.00  
Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir, Diolinoir  
**WOW** / Malbec 75cl 48.00  
**Piacere** / Gamaret, Garanoir, Gamay 75cl 45.00  
1.5lt 91.00

#### Wallis / Valais

**Cornalin** / Réserve des Administrateurs 75cl 53.00  
**Cuvée du troisième Millénaire** 75cl 53.00  
Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Syrah,  
Humagne rouge  
**Humagne Rouge "Les Félines"** 75cl 49.00  
**Syrah Barrique** 75cl 48.00

#### Tessin / Tessin

**Sassi Grossi** / Merlot, Gialdi 75cl 91.00

#### Bündner Herrschaftsweine / Vins des Grisons

**Fläscher** / Blauburgunder 75cl 48.00

### ÖSTERREICH / AUTRICHE

**Zweigelt** / Weingut Zull 75cl 45.00

### PORTUGAL / PORTUGAL

**Lobo e Falcão** 75cl 44.00  
Castelão, Cabernet Sauvignon,  
Alicante Bousche, Touriga Nacional

### SPANIEN / ESPAGNE

**Alion** / Tempranillo 75cl 119.00  
**Egomei** / Tempranillo, Grenache, Rioja 75cl 54.00  
1.5lt 109.00  
**Campillo** / Tempranillo / Rioja 75cl 46.00  
**Fuentenarro** / Tempranillo 75cl 45.00  
**Casa lo alto "Crianza"** 75cl 44.00  
Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon  
**Gran Castillo** / Cabernet Sauvignon 75cl 42.00  
**Sericis** / Bobal, alte Rebstöcke 75cl 42.00  
**Galeam** / Monastrell, DOP 75cl 41.00

### ITALIEN / ITALIE

**Sassicaia** / Cabernet Sauvignon & Franc 75cl 230.00  
**Ornellaia** 75cl 240.00  
Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Petit Verdot  
**Le Volte** 75cl 60.00  
Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
**Scaia Paradiso** / Cabernet Sauvignon 75cl 51.00  
**TorCalvano** 75 cl 49.00  
Prugnolo gentile (Sangiovese Klon)  
**Il Potere** / Primitivo, Nero d'Avola 75cl 45.00  
**Barolo "Serralunga d'Alba"** / Nebbiolo 75cl 64.00  
**Amarone della Valpolicella** 75cl 63.00  
Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella  
**Pelassa "Oltre"** / Barbera, Nebbiolo 75cl 51.00  
**I Verseci** / Primitivo di Manduria 75cl 48.00  
1.5lt 97.00  
**Rive** / Barbera d'Asti Superior 75cl 46.00  
**Masso Antico** / Primitivo 75cl 43.00

### FRANKREICH / FRANCE

#### Burgund / Bourgogne

**Gevrey-Chambertin** 1er Cru / Pinot Noir 75cl 85.00  
Côte du Rhône

**Châteauneuf du Pape** 75cl 61.00  
Syrah, Grenache, Cinsault

#### Beaujolais

**Château de la Chaize** / Gamay 75cl 42.00

#### Pauillac

**Château Réserve de la Comtesse** 75cl 91.00  
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot,  
Petit Verdot

#### Pessac-Léognan

**L'Abeille de Fieuzal** 75cl 65.00  
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

#### Margaux

**Château Giscours** 75cl 91.00  
Cabernet Sauvignon, Merlot  
**Château de Bellevue** 75cl 89.00  
Merlot, Cabernet Franc

### ARGENTINIEN / ARGENTINE

**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	<b>100% Umweltfreundlich ♥ Regional ♥ Filtriert</b>		
Tomatensaft		2dl	5.20	<b>Aufbereitet ♥ Gekühlt ♥ Serviert &amp; abgewaschen</b>		
Ananassaft / Multivitaminsaft		2dl	4.20	Florida Wasser	2dl 3.20	3dl 4.00 5dl 5.20
Orangensaft		2dl	4.20	Mit Kohlensäure		1Lt 9.50
Himbeersirup für Kinder		2dl	1.00	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)

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