

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>9</b>
mit gerösteten Kürbiskernen / <i>aux graines de courges rôties</i>	
<b>Tomatencremesuppe / Crème de tomate</b>    4,7,12	<b>9</b>
<b>Bouillon mit Ei / Bouillon avec œuf</b>    1,4,7	<b>8</b>
<b>Tagessuppe / Potage du jour</b> Allergie Info auf Anfrage	<b>7</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</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>15</b>
mit Toast / <i>avec toast</i>	
<b>Geräuchertes Forellenfilet / Filet de truite fumé</b>   2,8,11,12	<b>15</b>
mit Meerrettichschaum, Butter und Toast / <i>avec mousse au raifort, toast et beurre</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>13</b>
<b>Salade de doucette (saison) mimosa et lardons avec sauce maison</b>	mini <b>12</b>
<b>Nüsslersalat (Saison) mit Ei an Hausdressing</b>   1,4,7,8,9,11,12	<b>11</b>
<b>Salade de doucette (saison) mimosa avec sauce maison</b>	mini <b>10</b>
<b>Nüsslersalat (Saison) an Hausdressing</b>    1,4,7,8,9,11,12	<b>10</b>
<b>Salade de doucette (saison) avec sauce maison</b>	mini <b>9</b>
<b>Gemischter Salat an Hausdressing</b>    1,4,7,8,9,11,12	<b>10</b>
<b>Salade mêlée avec sauce maison</b>	mini <b>9</b>
<b>Grüner Salat an Hausdressing</b>    1,4,7,8,9,11,12	<b>8</b>
<b>Salade verte avec sauce maison</b>	mini <b>7</b>

## Florida Spezialitäten und Traditionen

### Spécialités et traditions Florida

Vegetarisch mit Gemüse, Champignons & Tofu  ausser Sambalsauce  
Végétarien avec des légumes, champignons & tofu  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 / 1 autre garniture supplémentaire + Sfr. 2 par personne (Rösti, Gratin / gratin, Röstikroketten / croquettes de roesti oder Gemüse / ou légumes

**Riesenkrevetten Stk. 1<sup>3</sup>**  
**Crevettes géantes pièce 1<sup>3</sup>**




**Pro Person / par personne 39**

Kinder / Enfants ab 5-10 Jährig 15 / ab 11-15 Jährig 25

### Beilagen / Garnitures

Kartoffelgratin <sup>12</sup> oder Rösti <sup>12</sup> / <i>Gratin dauphinoise ou rösti</i> 	8
6 Gemüse / 6 légumes  <sup>1,5,11,12</sup>	8
Röstikroketten <sup>1, 12</sup> / <i>Croquettes de roesti</i>  	7
Kartoffelstock / Purrée de pommes de terre <sup>4,7,9,11,12</sup>	6
Pommes Frites / <i>Pommes frites</i>  <sup>11</sup>	6
Reis / <i>Riz</i>    <sup>7,9,11,12</sup>	6
Nudeln <sup>7,9,11,12</sup> oder Salzkartoffeln  <sup>12</sup> / <i>Nouilles ou pommes de terre nature</i>	6

### Saucen / Sauces

Cognacrahmsauce / <i>Sauce à la crème aux cognac</i> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>	7
Champignonrahmsauce / <i>Sauce aux champignons à la crème</i> <sup>1,7,8,9,11,12</sup>	6
Grüne Pfeffersauce / <i>Sauce au poivre vert</i> <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>	6
Béarnaise-Sauce / <i>Sauce béarnaise</i> <sup>1,7,8,9,11,12</sup>	6
Naturjus / <i>Jus nature</i>    <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>	5
1 Stk. Café de Paris Butter / 1 pce. <i>beurre Café de Paris</i> <sup>7,8,12</sup>	3

## Spezialitäten & Traditionen / Spécialités & traditions

- Chateaubriand für 1 Person / Châteaubriand pour 1 personne** <sup>1,5,7,8,9,11,12</sup> **180 gr. 41**  
 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**   <sup>1,7,8,9,11,12</sup> **160 gr. 35**  
 Rinds-Entrecôte mit Bearnaise-Sauce und Pommes Frites <sup>1,7,8,9,11,12</sup>  
*Entrecôte de boeuf avec sauce béarnaise et pommes frites*
- Pfeffer-Steak / Entrecôte au poivre vert**   <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup> **160 gr. 35**  
 Rinds-Entrecôte mit raffiniertes grüner Pfeffersauce und Pommes Frites <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>  
*Entrecôte de bœuf avec sauce au poivre vert et pommes frites*
- Roastbeefsteller / Assiette Roastbeef** <sup>1,11</sup> **26**  
 Rinds-Entrecôte rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, mit Pommes Frites und Tartarsauce <sup>1/2</sup> **23**  
*Entrecôte de bœuf froid, rôti rosé, en tranches fines, avec pommes frites et sauce tartare*
- Rindfleischtatar / Feingehacktes Rindfleisch mit seinen Beilagen, Toast & Butter** <sup>1,2,7,8,11,12</sup> **120gr. 26**  
 Mild, mittel oder scharf, mit Cognac, Calvados oder Whisky **160gr. 33**
- Tatare de boeuf / Viande de bœuf coupée fine avec ses garnitures, toast et beurre**  
*Doux, médium ou piquant, avec cognac, calvados ou whisky*
- Pouletflügeli „Florida“ / Ailerons de poulet „Florida“** <sup>11</sup>  **18**  
 Pommes Frites / pommes frites <sup>1/2</sup> **15**

## Unsere herrlichen Tellergerichte / Nos excellentes assiettes

- Pferde Entrecôte „Café de Paris“ / Entrecôte de cheval „café de Paris“** <sup>7,8,11,12</sup> **200 gr. 32**  
 mit Pommes frites / avec pommes frites   <sup>7,8,11,12</sup>
- Geschnetzelte Kalbsleberli / Emincé de foie de veau** <sup>11,12</sup>  **31**  
 in Butter gebraten, mit hausgemachter Rösti / au beurre, avec rösti fait maison <sup>1/2</sup> **27**
- Kalbsrahmschnitzel / Escalopes de veau à la crème** <sup>1,7,8,9,11,12</sup> **31**  
 mit Nudeln und Champignonrahmsauce / avec nouilles et sauce aux champignons <sup>1/2</sup> **27**
- Rumpsteak „Café de Paris“**   <sup>7,8,11,12</sup> **170 gr. 30**  
 mit Pommes Frites / avec pommes frites
- Suure Mocke „Florida“ / Bœuf braisé „Florida“** <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>  **28**  
 Kartoffelstock / purée de pommes de terre <sup>1/2</sup> **24**
- Riz Casimir** <sup>1,5,7,9,11,12</sup> **28**  
 Kalbsgeschnetzeltes an Curry-Rahmsauce mit Früchten, im Reisring <sup>1/2</sup> **24**  
*Emincé de veau, sauce curry à la crème, fruits et couronne de riz*
- Schweinssteak an Champignonrahmsauce / Steak de porc à la crème** <sup>1,7,8,9,11,12</sup> **160 gr. 27**  
 Pommes Frites / pommes frites et sauce aux champignons
- Paniertes Schweinsschnitzel / Escalope de porc panée** <sup>1,5,11,12</sup> **25**  
 mit Pommes Frites & Seelandgemüse / avec pommes frites et garniture de légumes <sup>1/2</sup> **22**
- Hausgemachte Schweinsbratwurst / Saucisse de porc fait maison** <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>  **22**  
 mit Zwiebelsauce und Rösti / avec sauce aux oignons et rösti
- Hausgemachter Florida Cheese Burger / Cheese Burger Florida maison** <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup> **21**  
 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

<b>Eglifilets in Butter gebraten / Filets de perches meunières</b>  2,11,12	<b>33</b>
mit Salzkartoffeln / avec pommes de terre nature	1/2 <b>29</b>
<b>2 Regenbogenforellen-Filet in Butter gebraten mit Mandeln</b> 2,5,7,9,11,12 <b>Regional</b>	<b>32</b>
<b>2 Filets de Truite arc-en-ciel meunière avec amandes</b>	
Reis / riz	
<b>Eglifilets gebacken / Filets de perches frits</b> 1,2,11,12	<b>31</b>
mit Tartarsauce und Salzkartoffeln / avec sauce tartare et pommes de terre nature	1/2 <b>27</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. 31</b>
<b>Mit Eglifilets gebacken &amp; Tartarsauce</b> 1,2,4,7,8,9,11,12	1/2 <b>27 31</b>
<b>Filets de perche frits, sauce tartare</b>	
<b>Mit Kalbsschnitzel / avec escalopes de veau</b>   1,4,7,8,9,11,12	1/2 <b>27 31</b>
<b>Mit Rumpsteak / avec rumpsteak</b>   1,4,7,8,9,11,12	<b>170gr. 30</b>
<b>Mit Pouletbrust / avec suprême de poulet</b>   1,4,7,8,9,11,12	1/2 <b>23 26</b>
<b>Mit Schweinssteak / avec steak de porc</b>   1,4,7,8,9,11,12	<b>160gr. 26</b>

## Veggie & Vegane Gerichte / Plats végétariens & vegan

<b>Vegane Pouletfiletstreifen an roter Currysauce mit Kokosnuss</b>    3,4	<b>28</b>
<b>Emincé de poulet vegan à la sauce au curry rouge et à la noix de coco</b> 	1/2 <b>24</b>
mit Reis und Früchten garniert / garni de riz et de fruites	
<b>Leicht pikante Curryreispfanne mit buntem Gemüse und Tofu</b>    4	<b>24</b>
<b>Curry riz légèrement piquant aux légumes colorés et tofu</b>	1/2 <b>21</b>
<b>Vegane Thunfischsalat garniert mit roten Zwiebeln &amp; Kapern</b>   11	<b>23</b>
<b>Salade de thon vegan garnie d'oignons rouges et de câpres</b> 	1/2 <b>20</b>
Garniert mit verschiedenen frischen Salaten / garnie de salades fraîches diverses	
<b>Vegane Cheese Burger / Cheese burger vegan</b>   4,11	<b>21</b>
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	
<b>Gemüseteller mit 6 Gemüsen / Assiette de légumes avec 6 légumes</b> 1,5,7,8,9,11,12	<b>21</b>
<b>Vegane Chicken Nuggets / Nuggets de poulet vegan (10Stk.)</b>   4,11	<b>20</b>
mit Pommes Frites / pommes frites	
<b>Salatteller mit Ei / Assiette de salade avec œuf</b>    1,4,7,8,9,11,12	<b>20</b>
Mit Öl & Essig, Vegan ohne Ei Avec huile et vinaigre, vegan sans œuf	
<b>Kartoffelgratin (Portion) / Gratin dauphinois (portion)</b>  12	<b>16</b>

## Kalte Teller / Assiettes froides

<b>Wurstsalat garniert / Salade de cervelas garnie</b> 1,4,7,8,9,11,12	18
mit vier verschiedenen Salaten / avec 4 salades diverses & mit Käse / avec fromage	20
<b>Fleischteller „Florida“ / Assiette „Florida“</b>	19
Schinken (65g), Bauernwurst (30g), Salami (30g), Rohschinken (35g), Bündnerfleisch (15g) ½	16
<i>jambon (65g), saucisse paysanne (30g), salami (30g), jambon cru (35g), viande des Grisons (15g)</i>	
<b>Bierbrauerteller / Assiette „Brasserie“</b>	19
mit Bündnerfleisch (50g), Salami (50g) und Hobelkäse aus der Jungfrau-Region (50g)	
<i>viande des Grisons (50g), salami (50g) et copeaux de fromage de la région Jungfrau (50g)</i>	
<b>Hobelkäse (110g) / Copeaux de fromage</b>  <b>Regional</b>	19

## Kleinigkeiten / Petits mets

<b>Frühstück (09.00 Uhr bis 10.30 Uhr) / Café complet (09.00 heures à 10.30 heures)</b> 11,12	16
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> 12	13
mit vier verschiedenen Sorten (110g) / avec 4 variétés (110g)	
<b>Hausgemachter Hamburger / Hamburger maison</b> 1,11,12	10
mit Brötchen, Ketchup und Zwiebeln / avec petit pain, Ketchup et oignons	
<b>Sandwiches „De Luxe“</b> 11,12 <small>Roastbeef 1,11,12</small>	9
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>   11,12	8
<b>Sandwiches mit Schinken, Käse oder Salami / jambon, fromage ou salami</b> 11,12	7

## Kinderteller / Assiettes pour enfants

(bis 14 jährig / Jusqu'à 14 ans)





<b>Goofy Teller / Assiette Goofy</b> 1,7,8,9,11,12	15
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> 1,11,12	13
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>   4,11 	13
Vegane Chicken Nuggets mit Pommes frites	
<i>Chicken Nuggets vegan avec des pommes frites</i>	

<b>Bonanza Teller / Assiette Bonanza</b>   <b>Nicht paniert</b> 1,11 <b>Sans panure</b>	13
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	
<i>Escalope de porc panée avec pommes frites</i>	

<b>Karotten als Beilage / accompagnement de carottes</b> 12	2
---	---



## APÉRITIF OHNE ALKOHOL / APÉRO SANS ALCOOL

Sanbitter (rosso)	10cl	5	Prosecco Cüpli ohne Alkohol	10cl	8
Pastis	4cl	5	mit Holunderblüten – Sirup oder Passionsfrucht – Sirup		
Campari	4cl	5	Prosecco sans alcool avec fleurs de sureau ou fruits de la passion		
Martini rot	4cl	5			
mit Soda, Orangina, Orangensaft usw.		2			

## BITTER

Cynar	16°	4cl	6	Ramazotti	30°	4cl	6
Campari	23°	4cl	6	Appenzeller	29°	4cl	6
Rossi	18°	4cl	6	Jägermeister	35°	4cl	6
Aperol	11°	4cl	6	Underberg	44°	2cl	5
Suze	20°	4cl	6	Fernet Branca	40°	2cl	5
mit Soda, Orangina, Orangensaft usw.			2	mit Soda, Orangina, Orangensaft usw.			2

## WERMUT

Martini weiss / rot	15°	4cl	6
Noilly Prat	40°	4cl	6
mit Soda, Orangina, Orangensaft usw.			2

## ANIS

Pastis	45°	2cl	5
Pernod	40°	2cl	5
Absinth	58°	2cl	5

## PORTO

Sandemann ruby	4cl	6
Sandemann white	4cl	6

## SHERRY

Sherry Tio Pepe	4cl	6
-----------------	-----	---

## GRAPPA

Grappa Amarone Barrique	41°	2cl	9
Grappa Moscato	43°	2cl	8
Grappa Barolo	43°	2cl	8
Grappa Fior di vite	40°	2cl	5

## MARC

Marc	40°	2cl	5
------	-----	-----	---

## VODKA / GIN

Smirnoff Vodka	37,5°	4cl	7
Gordons Gin	37,5°	4cl	7
Trojka Vodka red	24°	4cl	6

## RUM / TEQUILA / KRÄUTER

Bacardi weiss	37,5°	4cl	7
Bacardi dunkel	37,5°	4cl	7
Sierra Tequila	38°	4cl	7
Kräuter	40°	2cl	5

## OBSTBRÄNDE / EAU-DE-VIE DE FRUITS

Calvados	40°	2cl	6	Vieille prune	40°	2cl	7
Williams	40°	2cl	6	Vieille poire	40°	2cl	7
Kirsch	40°	2cl	5	Damassine	42°	2cl	7
Pflümli	40°	2cl	5	Abricotine	43°	2cl	6
Gravensteiner	40°	2cl	5				

## LIKÖR

Amaretto	28°	2cl	6	Cointreau	40°	2cl	6
Baileys	17°	4cl	6	Malibu	21°	4cl	6
Grand Marnier	40°	2cl	6	Passoã	20°	4cl	6
				Limoncello	30°	4cl	6

## WHISKY

Chivas Regal	40°	4cl	10
Jack Daniel's	40°	4cl	9
Ballantine's	40°	4cl	7

## SINGLE MALT WHISKY

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

## COGNAC

Cognac Martell V.S.	40°	2cl	8
Rémy Martin V.S.O.P.	40°	2cl	8
Veterano / Spanien	36°	2cl	5

## ARMAGNAC

Armagnac Larresingle	40°	2cl	16
Réserve „Florida“ 1962			

## ENERGIE DRINK

Red Bull	6
----------	---

## WEISSBIER

Schneider Weisse Original	50cl	8
---------------------------	------	---

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Summer Sky (Red Bull / Orangensaft)	10
Swiss Kiss (Schweppes/Grenadine/O'saft)	10
Blue Lagoon (Blue Curaçao/Bitter Lemon)	10

## BIER

Feldschlösschen Original	50 cl	6.2
Vom Fass / pression	30cl	4.2
	20cl	3.5
Feldschlösschen Saisonbier	50 cl	6.5
Vom Fass / pression	30cl	4.4
	20cl	3.7
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	5
Gurten Bären Gold	33cl	5

## COCKTAILS

Long Island Ice Tea (Zitronen- & O'saft Tequila/Rum/Vodka/Cointreau/Gin/Coca Cola)	15
Bloody Mary (Vodka/Tomatensaft)	10
Passoã Dream (Passoã/Orangensaft)	10
Tequila Sunrise (Tequila/O'saft/Grenadine)	10
Antigua Smile (Rum/Bananenlikör/O'saft)	10

## PROSECCO COCKTAILS

Aperol Spritz (Aperol/Soda)	10
Hugo (Holunderblüten/Minze)	10
Kir Royal (Cassis)	9
Bellini (Pfirsich)	9

## LONGDRINKS

Alkohol nach Wahl mit ....	
Red Bull	4
Schweppes Tonic, Lemon, Coca Cola	3
Citro, Soda, Orangina, Cola, Saft	2

## **OFFENE WEINE / VINS OUVERTS**

### **WEISSWEINE / VINS BLANCS**

	10cl	50cl
Epresses, Waadtland	5.6	28
Schafiser Chasselas, Bielersee	5.4	27
Chardonnay, Genf	5	25

### **ROSÉWEINE / VINS ROSÉS**

	10cl	50cl
Château d'Auvernier, NE	6.1	30.5
Œil de Perdrix, Waadtland	4.8	24

### **ROTWEINE / VINS ROUGES**

	10cl	50cl
Piacere, Waadtland	5.7	28.5
Gamay / Gamaret / Garanoir (Leichte Restsüsse)		
Pinot Noir, Wallis	5.4	27
Gallery, Australien	5	25
Shiraz / Cabernet Sauvignon		
Gamay, Romandie	4.8	24

## **WEISSWEIN / VINS BLANC**

### **SCHWEIZ / SUISSE**

#### **Bielersee / Lac de Bienne**

Chardonnay / Andrey SA, Schafis	75cl	42
Chasselas / Andrey SA, Schafis	75cl	40
Freisamer / Andrey SA, Schafis	75cl	45
Silvaner / Grauburgunder		
Chardonnay Barrique Andrey SA	75cl	48

#### **Waadt – Genfersee / Lac Léman**

Cure D'Attalens / Grand Cru Chardonne	75cl	48
---------------------------------------	------	----

#### **Wallis / Valais**

Siccus Johannisberg	75cl	49
Petit Arvine	75cl	48
Malvoisie Pinot Gris	75cl	45

#### **Tessin / Tessin**

Bianco Rovere Weisser Merlot	75cl	53
------------------------------	------	----

### **FRANKREICH / FRANCE**

Gewürztraminer Alsace	75cl	41
-----------------------	------	----

### **ITALIEN / ITALIE**

Pradalupo / Roero Arneis / Piemont	75cl	41
------------------------------------	------	----

## **ROSÉWEIN / VIN ROSÉ**

### **SCHWEIZ / SUISSE**

#### **Neuenburgersee / Lac de Neuchâtel**

Château d'Auvernier Œil d'Perdrix	75cl	45
-----------------------------------	------	----

## **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
Gewürztraminer, Muskat und Chasselas		

### **ROTWEINE / VINS ROUGES**

#### **Schweiz / Suisse**

Pinot Noir / Andrey SA, Schafis	50cl	30
---------------------------------	------	----

#### **Frankreich / France**

Château Malmaison	37.5cl	40
Merlot, Cabernet Sauvignon		

Château Charmail	37.5cl	44
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		

#### **Spanien / Espagne**

Don Paulino "Crianza" / Rioja	50cl	29
Tempranillo, Grenache		

#### **Italien / Italie**

I Vercesi Primitivo di Manduria	37.5cl	31
---------------------------------	--------	----

#### **Valpolicella Ripasso Classico Superiore Villa Rocca**

Corvina, Molinara, Rondinella, Véronèse	50cl	30
---	------	----

#### **Roter Süsswein / Vin doux rouge**

Recioto della Valpolicella	50 cl	49
60%Corvina, 20%Rondinella, 20%Corvinon		

## **SCHAUMWEIN / CREMANT**

Prosecco Brut Il Ponte / IT	75cl	43
Extra Dry DOC	1 dl	9
Prosecco Rose Bacio della Luna	75cl	43
Extra Dry DOC	1 dl	9
Cadet Mauler / Muscat / CH	75cl	39
Ohne Alkohol / Sans alcool	1 dl	8.5

## **MOSCATO D'ASTI**

Moscato d'Asti / IT	75cl	41
---------------------	------	----

## **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

<b><u>SCHWEIZ / SUISSE</u></b>		<b>Sfr</b>	<b>Don Paulino "Crianza" Rioja</b>	75cl	40
<b><u>Neuenburgersee / Lac de Neuchâtel</u></b>			Tempranillo, Grenache		
<b>Pinot Noir Barrique Réserve</b>	75cl	49	<b><u>ITALIEN / ITALIE</u></b>		<b>Sfr</b>
AOC / Le Landeron / Andrey SA, Schafis			<b>Sassicaia / Cabernet Sauvignon &amp; Franc</b>	75cl	230
<b><u>Bielersee / Lac de Biemme</u></b>			<b>Barolo "Serralunga d'Alba" / Nebbiolo</b>	75cl	62
<b>Gamaret / Andrey SA, Schafis</b>	75cl	48	<b>Amarone della Valpolicella</b>	75cl	61
<b>Pinot Noir / Andrey SA, Schafis</b>	75cl	43	Corvina Veronese, Corvione, Rondinella		
<b><u>Waadt / Vaud</u></b>			<b>Caccia al Piano / Bolgheri</b>	75cl	56
<b>Gamar'one / Gamaret, hergestellt wie Amarone</b>	75cl	59	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah		
<b>Divico Cuvée N° 03 / Bronner, Gamaret</b>	75cl	52	<b>I Verseci / Primitivo di Manduria</b>	75cl	46
<b>Yvorne, Château Maison Blanche</b>	75cl	49		1.5lt	92
Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir, Diolinoir			<b>Rive / Barbera d'Asti Superior</b>	75cl	44
<b>WOW / Malbec</b>	75cl	46	<b>Corash di Sardegna / Cannonau</b>	75cl	43
<b>Piacere / Gamaret, Garanoir, Gamay</b>	75cl	42	<b>Salice Salentino</b>	75cl	41
	1.5lt	84	Negroamaro, Malvasia nera di Lecce		
<b><u>Wallis / Valais</u></b>			<b>Gran Sasso / Sangiovese</b>	75cl	41
<b>Vieux Cachet / Cornalin</b>	75cl	53	<b>Masso Antico / Primitivo</b>	75cl	41
<b>Cuvée du troisième Millénaire</b>	75cl	51	<b><u>FRANKREICH / FRANCE</u></b>		
Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Syrah, Humagne rouge			<b><u>Burgund / Bourgogne</u></b>		
<b>Humagne Rouge "Les Félines"</b>	75cl	47	<b>Gevrey-Chambertin 1er Cru / Pinot Noir</b>	75cl	70
<b>Syrah Barrique</b>	75cl	46	<b><u>Côte du Rhône</u></b>		
<b><u>Tessin / Tessin</u></b>			<b>Châteauneuf du Pape</b>	75cl	59
<b>Sassi Grossi / Merlot, Gialdi</b>	75cl	89	Syrah, Grenache, Cinsault		
<b><u>Bündner Herrschaftsweine / Vins des Grisons</u></b>			<b><u>Beaujolais</u></b>		
<b>Fläscher / Blauburgunder</b>	75cl	46	<b>Château de la Chaize / Gamay</b>	75cl	39
<b><u>ÖSTERREICH / AUTRICHE</u></b>			<b><u>Pauillac</u></b>		
<b>Zweigelt / Weingut Zull</b>	75cl	42	<b>Château Réserve de la Comtesse</b>	75cl	89
<b><u>PORTUGAL / PORTUGAL</u></b>			Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot		
<b>Lobo e Falcão</b>	75cl	42	<b><u>Pessac-Léognan</u></b>		
Castelão, Cabernet Sauvignon, Alicante Bousche, Touriga Nacional			<b>L'Abeille de Fieuzal</b>	75cl	62
<b><u>SPANIEN / ESPAGNE</u></b>			Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		
<b>Alion / Tempranillo</b>	75cl	105	<b><u>Saint-Emilion</u></b>		
<b>Ramón Bilbao "Gran Reserva" Rioja</b>	75cl	56	<b>Château Boutisse</b>	75cl	54
Tempranillo, Graciano, Mazelao			Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot		
<b>Egomei / Tempranillo, Grenache</b>	75cl	52	<b><u>Margaux</u></b>		
	1.5lt	104	<b>Château "La Dame de Malescot"</b>	75cl	64
<b>Campillo / Tempranillo</b>	75cl	45	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot		
<b>Casa lo alto "Crianza"</b>	75cl	43	<b><u>KALIFORNIEN / CALIFORNIE</u></b>		
Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon			<b>Rancho Zabaco / Zinfandel</b>	75cl	43
<b>Fuentenarro / Tempranillo</b>	75cl	43	<b><u>ARGENTINIEN / ARGENTINE</u></b>		
<b>(There is no) Planet B (Bio, Vegan)</b>	75cl	41	<b>Tomero / Malbec</b>	75cl	46
Tempranillo, Monastrell			<b>Amalaya de Colomé</b>	75cl	43
<b>Gran Castillo / Cabernet Sauvignon</b>	75cl	41	Malbec, Cabernet, Syrah, Tannat & Bonada		
			<b><u>CHILE / CHILI</u></b>		
			<b>Novas / Cabernet Sauvignon, Carmenère</b>	75cl	45
			<b>Casa Silva / Carmenère</b>	75cl	43

## GETRÄNKE / BOISSONS

Ramseier Suure Most	4°	5dl	6	Cola, Eistee, Citro & Orangina	5dl	5.8
Rivella Rot & Blau / Coca Cola & Zero		3,3dl	4.6		3dl	4.5
Schweppes Tonic & Bitter Lemon		2dl	4.6		2dl	3.4
Ramseier Apfelsaft & Apfelschorle		3,3dl	4.6			
Tomatenjus		2dl	5			
Ananassaft		2dl	4			
Orangenjus		2dl	4			
Himbeersirup für Kinder		2dl	1			

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

Florida Wasser	2dl	3	3dl	3.8	5dl	5
Mit Kohlensäure					1Lt	9
Florida Wasser	2dl	2.4	3dl	3.2	5dl	4.2
Ohne Kohlensäure					1Lt	7

## KAFFEE & TEE / CAFE & THE

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

<b>Ristretto / Espresso ♥ / Kaffee / Café crème ♥</b>			4.1	<b>Ovo / Schokolade</b>	2dl	4.1
<b>Espresso Macchiato</b>			4.1	mit Rahm		5.4
Mit Milchschaum / Avec mousse de lait				<b>Warme Schokolade After Eight (3dl)</b>		5.6
<b>Espresso Coretto Mit / Avec Grappa</b>			5.8	Pfefferminz & Rahm / Menthe & chantilly		
<b>Doppio / Double espresso</b>			5.2	<b>Warme Schokolade / Chocolat chaud (3dl)</b>		9.8
<b>Kaffee mit Rahm / Café chantilly ♥</b>			5.4	mit 4cl Whisky oder Rum & Rahm		
<b>Kaffee „Florida“ ♥</b>			6	avec whisky ou rhum 4cl et chantilly		
2 Schokoladenkübeli gefüllt mit Rahm				<b>Spiced Chai (3dl) Kalt / warm, froid / chaud</b>		4.3
2 gobelets de chocolat remplis avec de chantilly				Mit Gewürzen wie Anis, Fenchel, Zimt und Kardamon		
<b>Milchkaffee / Café au lait ♥</b>			4.1	Assaisonner avec anicer, fenouil, cannelle et cardamome		
Normal, hell / clair oder mit kalter Milch / ou du lait froid				<b>Milch mit Aroma / Lait aromatisé (3dl)</b>		4.3
<b>Cappuccino</b> mit Milchschaum / Mousse de lait ♥			4.2	Mit Haselnuss / Noisette, Caramel* od. / ou Vanille*		
Mit Haselnuss / Noisette, Caramel* od. / ou Vanille*			4.5	<b>Kaffee mit Rahm / Café chantilly</b>		
<b>Latte Macchiato ♥ (3dl)</b>			5.1	<b>Irish Coffee</b> 4cl Whisky		9.8
1/3 kalte Milch, 1/3 Espresso, 1/3 Milchschaum				<b>Kaffee / Café Baileys</b> 4cl		9.8
1/3 lait froid, 1/3 espresso, 1/3 mousse de lait				<b>Kaffee Mandolino</b> 4cl Amaretto		9.8
Mit Haselnuss / Noisette, Caramel* od. / ou Vanille*			5.5	<b>Schümli Pflümli</b> 4cl Pflümli, 4cl de prune		9.8
<b>Latte Macchiato mit Vanilleglace (3dl)</b>			7.6	<b>Kaffee fertig</b> Kernobst (2cl)		5.8
<b>Latte Macchiato Ice (3dl)</b>			5.1	<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*			5.5	<b>Amaretto Traum / Rêve à l'amaretto</b>		6.7
<b>Latte Macchiato Pink Flamingo (3dl)</b>			5.5	<b>Bananen Traum / Rêve de banane</b>		6.7
Mit Erdbeer, warm oder über Eis gegossen				<b>Kokos Traum / Rêve de noix de coco</b>		6.7
Avec fraise, chaud ou déversé sur des glaçons				<b>Tee</b> Schwarz- & Grüntee, thé noir et vert		4.1
<b>Latte Macchiato Florida (3dl)</b>			8.9	Rooibostee mit Gewürzaroma, Rooibos-épices		
Caramel*, 2cl Orangenlikör, Rahm				Lindenblüten, tilleul / Pfefferminze, menthe		
Caramel*, 2cl liqueur d'orange, chantilly				Hagenbutten, cynorrhodon / Kamille, camomille		
<b>Chococcino (3dl)</b>			5.2	Früchtetee, fruit infusie / Eisenkraut, verveine		
1/3 Schokolade, 1/3 Espresso, 1/3 Milch / lait				<b>Längass Tee / Sélection</b>		4.4
<b>Chococcino Florida (3dl)</b>			9.8	Indian Chai / Rooibos Bourbon (Vanille)		
4cl Baileys, Rahm / 4cl Baileys, chantilly				Berner Rose / Ginger & Lemon		
<b>Milch</b> warm oder kalt		3dl	4	<b>Rum, Apfelpunch / rhum, pommes punch</b>		4.1
<b>Lait</b> chaud ou froid		2dl	3	(ohne Alkohol / sans alcool)		