

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>	
Krevettcocktail / Cocktail de crevettes 1,3,7,8,9,11,12	16.00
mit Toast / <i>avec toast</i>	
Geräuchertes Forellenfilet / Filet de truite fumé   2,8,11,12	16.00
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

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  ausser Sambalsauce
Végétarien avec des légumes, champignons & tofu  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, Röstikroketter / 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 / ab 11-15 Jährig 25

Beilagen / Garnitures

Kartoffelgratin ¹² oder Rösti ¹² / Gratin dauphinoise ou rösti 	8.50
6 Gemüse / 6 légumes  ^{1,5,11,12}	8.50
Röstikroketter ^{1,12} / Croquettes de roesti  	7.50
Kartoffelstock / Purrée de pommes de terre ^{4,7,9,11,12}	6.50
Pommes Frites / Pommes frites  ¹¹	6.50
Reis / Riz    ^{7,9,11,12}	6.50
Nudeln ^{7,9,11,12} oder Salzkartoffeln  ¹² / Nouilles ou pommes de terre nature	6.50






Saucen / Sauces

Cognacrahmsauce / Sauce à la crème aux cognac ^{1,4,7,8,9,11,12}	8.00
Champignonrahmsauce / Sauce aux champignons à la crème ^{1,7,8,9,11,12}	7.00
Grüne Pfeffersauce / Sauce au poivre vert ^{1,4,7,8,9,11,12}	7.00
Béarnaise-Sauce / Sauce béarnaise ^{1,7,8,9,11,12}	7.00
Naturjus / Jus nature    ^{1,4,7,8,9,11,12}	6.00
1 Stk. Café de Paris Butter / 1 pce. beurre Café de Paris ^{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} ohne Fett / sans graisse **160 gr. 36.50**
 Rinds-Entrecôte mit Bearnaise-Sauce und Pommes Frites
Entrecôte de boeuf avec sauce béarnaise et pommes frites
- Pfeffer-Steak / Entrecôte au poivre vert**  ^{1,4,7,8,9,11,12} ohne Fett / sans graisse **160 gr. 36.50**
 Rinds-Entrecôte mit raffiniertes grüner Pfeffersauce und Pommes Frites
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 
- 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
- Suure Mocke „Florida“ / Bœuf braisé „Florida“** ^{1,4,7,8,9,11,12}  **29.00**
 Kartoffelstock / purée de pommes de terre **1/2 26.00**
- Riz Casimir** ^{1,5,7,9,11,12} **29.00**
 Kalbsgeschnetztes an Curry-Rahmsauce mit Früchten, im Reisring **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}  **23.50**
 mit Zwiebelsauce und Rösti / avec sauce aux oignons et rösti
- 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
2 Regenbogenforellen-Filet in Butter gebraten mit Mandeln 2,5,7,9,11,12 	33.00
2 Filets de Truite arc-en-ciel meunière avec amandes Reis / riz	
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 / <i>Salade de cervelas garnie</i> ^{1,4,7,8,9,11,12}	19.00
mit vier verschiedenen Salaten / <i>avec 4 salades diverses</i> & mit Käse / <i>avec fromage</i>	21.00
Fleischteller „Florida“ / Assiette „Florida“	20.00
Schinken (65g), Bauernwurst (30g), Salami (30g), Rohschinken (35g), Bündnerfleisch (15g) ^{1/2}	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 Hobelkäse aus der Jungfrau-Region (50g)	
<i>viande des Grisons (50g), salami (50g) et copeaux de fromage de la région Jungfrau (50g)</i>	
Hobelkäse (110g) / <i>Copeaux de fromage</i>  Regional	19.00



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) / <i>avec 4 variétés (110g)</i>	
Hausgemachter Hamburger / <i>Hamburger maison</i> ^{1,11,12}	11.00
mit Brötchen, Ketchup und Zwiebeln / <i>avec petit pain, Ketchup et oignons</i>	
Sandwiches „De Luxe“ ^{11,12} <small>Roastbeef 1,11,12</small>	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 / <i>Portion de pommes frites</i>   ^{11,12}	8.50
Sandwiches mit Schinken, Käse oder Salami / <i>jambon, fromage ou salami</i> ^{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   ^{1,11} Nicht paniert / Sans panure	14.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	
<i>Escalope de porc panée avec pommes frites</i>	
Karotten als Beilage / <i>accompagnement de carottes</i> 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		
Campari	4cl	5.50	Passionsfrucht – Sirup		
Martini rot	4cl	5.50	Prosecco sans alcool avec fleurs de sureau ou		
mit Soda, Orangina, Orangensaft usw.		2.00	fruits de la passion		

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
Chardonnay, Genf	5.00	25.00

ROSÉWEINE / VINS ROSÉS

	10cl	50cl
Angora, 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
Shiraz / Cabernet Sauvignon		
Gamay, Romandie	5.00	25.00

WEISSWEIN / VINS BLANC

SCHWEIZ / SUISSE

Bielersee / Lac de Bienne

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

ITALIEN / ITALIE

Pradalupo / Roero Arneis / Piemont 75cl 42.00

ROSÉWEIN / VIN ROSÉ

SCHWEIZ / SUISSE

Waadtland / Vaud

Angora, 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 30.00

Frankreich / France

Château Charmail 37.5cl 44.00

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Spanien / Espagne

Don Paulino "Crianza" / Rioja 50cl 31.00

Tempranillo, Grenache

Italien / Italie

I Vercesi Primitivo di Manduria 37.5cl 33.00

Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Villa Rocca

Corvina, Molinara, Rondinella, Véronèse 50cl 32.00

Roter Süsswein / Vin doux rouge

Recioto della Valpolicella 50 cl 30.00

60%Corvina, 20%Rondinella, 20%Corvinon

SCHAUMWEIN / CREMANT

Prosecco Rose 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>			
Pinot Noir Barrique Réserve	75cl 52.00	Sassicaia / Cabernet Sauvignon & Franc	75cl 230.00
AOC / Le Landeron / Andrey SA, Schafis		Barolo "Serralunga d'Alba" / Nebbiolo	75cl 64.00
<u>Bielersee / Lac de Biemme</u>			
Gamaret / Andrey SA, Schafis	75cl 50.00	Amarone della Valpolicella	75cl 63.00
Pinot Noir / Andrey SA, Schafis	75cl 46.00	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella	
<u>Waadt / Vaud</u>			
Gamar'one / Gamaret, hergestellt wie Amarone	75cl 61.00	Pelassa	75cl 51.00
Divico Cuvée N° 03 / Bronner, Gamaret	75cl 53.00	Barbera, Nebbiolo	
Yvorne, Château Maison Blanche	75cl 51.00	I Verseci / Primitivo di Manduria	75cl 48.00
Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir, Diolinoir		1.5lt 97.00	
WOW / Malbec	75cl 48.00	Rive / Barbera d'Asti Superior	75cl 46.00
Piacere / Gamaret, Garanoir, Gamay	75cl 45.00	Corash di Sardegna / Cannonau	75cl 45.00
1.5lt 91.00		Gran Sasso / Sangiovese	75cl 43.00
<u>Wallis / Valais</u>			
Vieux Cachet / Cornalin	75cl 55.00	Masso Antico / Primitivo	75cl 43.00
Cuvée du troisième Millénaire	75cl 53.00	<u>FRANKREICH / FRANCE</u>	
Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Syrah, Humagne rouge		Burgund / Bourgogne	
Humagne Rouge "Les Félines"	75cl 49.00	Gevrey-Chambertin 1er Cru / Pinot Noir	75cl 72.00
Syrah Barrique	75cl 48.00	Côte du Rhône	
<u>Tessin / Tessin</u>			
Sassi Grossi / Merlot, Gialdi	75cl 91.00	Châteauneuf du Pape	75cl 61.00
<u>Bündner Herrschaftsweine / Vins des Grisons</u>			
Fläscher / Blauburgunder	75cl 48.00	Syrah, Grenache, Cinsault	
<u>ÖSTERREICH / AUTRICHE</u>			
Zweigelt / Weingut Zull	75cl 45.00	Beaujolais	
<u>PORTUGAL / PORTUGAL</u>			
Lobo e Falcão	75cl 44.00	Château de la Chaize / Gamay	75cl 42.00
Castelão, Cabernet Sauvignon, Alicante Bousche, Touriga Nacional		Pauillac	
<u>SPANIEN / ESPAGNE</u>			
Alion / Tempranillo	75cl 110.00	Château Réserve de la Comtesse	75cl 91.00
Egomei / Tempranillo, Grenache	75cl 54.00	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	
1.5lt 109.00		Pessac-Léognan	
Campillo / Tempranillo	75cl 46.00	L'Abeille de Fieuzal	75cl 65.00
Fuenterarro / Tempranillo	75cl 45.00	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	
Casa lo alto "Crianza"	75cl 44.00	Saint-Emilion	
Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon		Château Boutisse	75cl 54.00
Gran Castillo / Cabernet Sauvignon	75cl 42.00	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	
Don Paulino "Crianza" Rioja	75cl 42.00	Margaux	
Tempranillo, Grenache		Château "La Dame de Malescot"	75cl 66.00
(There is no) Planet B (Bio, Vegan)	75cl 41.00	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	
Tempranillo, Monastrell		<u>KALIFORNIEN / CALIFORNIE</u>	
<u>ARGENTINIEN / ARGENTINE</u>			
		Rancho Zabaco / Zinfandel	75cl 45.00
		Tomero / Malbec	75cl 48.00
		Amalaya de Colomé	75cl 45.00
		Malbec, Cabernet, Syrah, Tannat & Bonada	
<u>CHILE / CHILI</u>			
		Casa Silva / Carmenère	75cl 45.00

GETRÄNKE / BOISSONS

Ramseier Suure Most	4°	5dl	6.00	Cola, Eistee, Citro & Orangina	5dl	6.00
Rivella Rot & Blau / Coca Cola & Zero		3,3dl	4.90		3dl	4.70
Schweppes Tonic & Bitter Lemon		2dl	4.90		2dl	3.60
Ramseier Apfelsaft & Apfelschorle		3,3dl	4.90			
Tomatenjus		2dl	5.20			
Ananassaft		2dl	4.20			
Orangenjus		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	2.4	3dl	3.2	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 anicer, 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)		