

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 **9**
mit gerösteten Kürbiskernen / *aux graines de courges rôties*
- Tomatencremesuppe / Crème de tomate**    4,7,12 **9**
- Bouillon mit Ei / Bouillon avec œuf**    1,4,7 **8**
- Tagessuppe / Potage du jour** Allergie Info auf Anfrage **7**

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**
mit Meerrettichschaum, Butter und Toast / *avec mousse au raifort, toast et beurre*
- Krevettencocktail / Cocktail de crevettes** 1,3,7,8,9,11,12 **15**
mit Toast / *avec toast*
- Geräuchertes Forellenfilet / Filet de truite fumé**   2,8,11,12 **15**
mit Meerrettichschaum, Butter und Toast / *avec mousse au raifort, toast et beurre*

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 **13**
Salade de doucette (saison) mimosa et lardons avec sauce maison mini **12**
- Nüsslersalat (Saison) mit Ei an Hausdressing**   1,4,7,8,9,11,12 **11**
Salade de doucette (saison) mimosa avec sauce maison mini **10**
- Nüsslersalat (Saison) an Hausdressing**    1,4,7,8,9,11,12 **10**
Salade de doucette (saison) avec sauce maison mini **9**
- Gemischter Salat an Hausdressing**    1,4,7,8,9,11,12 **10**
Salade mêlée avec sauce maison mini **9**
- Grüner Salat an Hausdressing**    1,4,7,8,9,11,12 **8**
Salade verte avec sauce maison mini **7**

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 / 1 autre garniture supplémentaire + Sfr. 2 par personne (Rösti, Gratin / gratin, Röstikroketter / croquettes de roesti oder Gemüse / ou légumes

Riesenkrevetten Stk. 1³
Crevettes géantes pièce 1³




Pro Person / par personne 39

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

Beilagen / Garnitures

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

Saucen / Sauces

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

Spezialitäten & Traditionen / Spécialités & traditions

- Chateaubriand für 1 Person / Châteaubriand pour 1 personne** ^{1,5,7,8,9,11,12} **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**   ^{1,7,8,9,11,12} **160 gr. 35**
 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. 35**
 Rinds-Entrecôte mit raffiniertes grüner Pfeffersauce und Pommes Frites ^{1,4,7,8,9,11,12}
Entrecôte de bœuf avec sauce au poivre vert et pommes frites
- Roastbeefsteller / Assiette Roastbeef** ^{1,11} **26**
 Rinds-Entrecôte rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, mit Pommes Frites und Tartarsauce ^{1,11} **1/2 23**
Entrecôte de bœuf froid, rôti rosé, en tranches fines, avec pommes frites et sauce tartare
- Rindfleischtatar / Feingehacktes Rindfleisch mit seinen Beilagen, Toast & Butter** ^{1,2,7,8,11,12} **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“** ¹¹  **18**
 Pommes Frites / pommes frites **1/2 15**

Unsere herrlichen Tellergerichte / Nos excellentes assiettes

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








Eglifilets in Butter gebraten / Filets de perches meunières  2,11,12	33
mit Salzkartoffeln / avec pommes de terre nature	1/2 29
2 Regenbogenforellen-Filet in Butter gebraten mit Mandeln 2,5,7,9,11,12 Regional	32
2 Filets de Truite arc-en-ciel meunière avec amandes	
Reis / riz	
Eglifilets gebacken / Filets de perches frits 1,2,11,12	31
mit Tartarsauce und Salzkartoffeln / avec sauce tartare et pommes de terre nature	1/2 27

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. 31
Mit Eglifilets gebacken & Tartarsauce 1,2,4,7,8,9,11,12	1/2 27 31
Filets de perche frits, sauce tartare	
Mit Kalbsschnitzel / avec escalopes de veau   1,4,7,8,9,11,12	1/2 27 31
Mit Rumpsteak / avec rumpsteak   1,4,7,8,9,11,12	170gr. 30
Mit Pouletbrust / avec suprême de poulet   1,4,7,8,9,11,12	1/2 23 26
Mit Schweinssteak / avec steak de porc   1,4,7,8,9,11,12	160gr. 26

Veggie & Vegane Gerichte / Plats végétariens & vegan

Leicht pikante Curryreispfanne mit buntem Gemüse und Tofu    4	24
Curry riz légèrement piquant aux légumes colorés et tofu	1/2 21
Gemüseschnitzel mit frischen Salaten 1,4,7,8,9,11,12	23
Escalopes de légumes avec salades fraîches	1/2 20
Veggi Cheese Burger / Cheese burger végétarien 1,4,7,8,9,11,12	21
mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Cocktailsauce, im Brötli mit Pommes Frites avec fromage, tomates, oignons, sauce cocktail, dans un petit pain et pommes frites	
Gemüseteller mit 6 Gemüsen / Assiette de légumes avec 6 légumes 1,5,7,8,9,11,12	21
Salatteller mit Ei / Assiette de salade avec œuf 1,4,7,8,9,11,12   	20
Kartoffelgratin (Portion) / Gratin dauphinois (portion)  12	16
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	18
mit vier verschiedenen Salaten / avec 4 salades diverses & mit Käse / avec fromage	20
Fleischteller „Florida“ / Assiette „Florida“	19
Schinken (65g), Bauernwurst (30g), Salami (30g), Rohschinken (35g), Bündnerfleisch (15g) jambon (65g), saucisse paysanne (30g), salami (30g), jambon cru (35g), viande des Grisons (15g)	1/2 16
Bierbrauerteller / Assiette „Brasserie“	19
mit Bündnerfleisch (50g), Salami (50g) und Hobelkäse aus der Jungfrau-Region (50g) viande des Grisons (50g), salami (50g) et copeaux de fromage de la région Jungfrau (50g)	
Hobelkäse (110g) / Copeaux de fromage  Regional	19

Kleinigkeiten / Petits mets

Frühstück (09.00 Uhr bis 10.30 Uhr) / Café complet (09.00 heures à 10.30 heures) ^{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 & arôme), ovomaltines, thés au choix</i>	
Käseteller / Assiette de fromage ¹²	13
mit vier verschiedenen Sorten (110g) / <i>avec 4 variétés (110g)</i>	
Hausgemachter Hamburger / Hamburger maison ^{1,11,12}	10
mit Brötchen, Ketchup und Zwiebeln / <i>avec petit pain, Ketchup et oignons</i>	
Sandwiches „De Luxe“ ^{11,12} Roastbeef ^{1,11,12}	9
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
Sandwiches mit Schinken, Käse oder Salami / jambon, fromage ou salami ^{11,12}	7

Kinderteller / Assiettes pour enfants



(bis 14 jährig / Jusqu'à 14 ans)



Goofy Teller / Assiette Goofy ^{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>	

Mickey Mouse Teller / Assiette Mickey Mouse ^{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>	

Donald Duck Teller / Assiette Donald Duck   Nicht paniert Sans panure ^{1,11,12}	13
Chicken Nuggets mit Pommes frites <i>Chicken Nuggets avec des pommes frites</i>	

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



Karotten als Beilage / accompagnement de carottes 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		
Campari	4cl	5	Passionsfrucht – Sirup		
Martini rot	4cl	5	Prosecco sans alcool avec fleurs de sureau ou		
mit Soda, Orangina, Orangensaft usw.		2	fruits de la passion		

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

Erdinger	33cl	6
----------	------	---

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	5.4	27
Schafiser, Bielersee	5.1	25.50
Chardonnay, Genf	4.8	24

ROSÉWEINE / VINS ROSÉS

	10cl	50cl
Œil de Perdrix, Bielersee	5.8	29
Œil de Perdrix, Waadtland	4.6	23

ROTWEINE / VINS ROUGES

	10cl	50cl
Piacere, Waadtland	5.4	27
Gamay / Gamaret / Garanoir (Leichte Restsüsse)		
Pinot Noir, Wallis	5.1	25.50
Gallery, Australien	4.8	24
Shiraz / Cabernet Sauvignon		
Gamay, Romandie	4.6	23

WEISSWEIN / VINS BLANC

SCHWEIZ / SUISSE

Bielersee / Lac de Biemme

Chardonnay / R+L Andrey, Schafis	75cl	41
Chasselas / R+L Andrey, Schafis	75cl	38

Waadt – Genfersee / Lac Léman

Cure D'Attalens / Grand Cru Chardonne	75cl	46
---------------------------------------	------	----

Wallis / Valais

Siccus Johannisberg	75cl	47
Petit Arvine	75cl	46
Malvoisie AOC, Wallis, Pinot Gris	50cl	35

Tessin

Bianco Rovere Weisser Merlot	75cl	51
------------------------------	------	----

FRANKREICH / FRANCE

Gewürztraminer Alsace	75cl	39
-----------------------	------	----

ITALIEN / ITALIE

Pradalupo / Roero Arneis / Piemont	75cl	38
------------------------------------	------	----

ROSÉWEIN / VIN ROSÉ

SCHWEIZ / SUISSE

Bielersee / Lac de Biemme

Oeil de Perdrix / Feitknecht, Twann	75cl	43
-------------------------------------	------	----

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 / R+L Andrey, Schafis / BE	50cl	28
---------------------------------------	------	----

Frankreich / France

Château Pontensac	37.5cl	44
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdon		

Château Lanessan	37.5cl	40
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		

Spanien / Espagne

Don Paulino "Crianza" / Rioja	50cl	27
Tempranillo, Grenache		

Italien / Italie

Roter Süsswein / Vin doux rouge

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

SCHAUMWEIN / CREMANT

Prosecco Brut Teresa Rizzi / IT	75cl	42
	1 dl	9

Prosecco Rose Bacio della Luna	75cl	42
Extra Dry DOC	1 dl	9

Cadet Mauler / Muscat / CH	75cl	39
Ohne Alkohol / Sans alcool	1 dl	8

MOSCATO D'ASTI

Moscato d'Asti / IT	75cl	40
---------------------	------	----

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial rosé	75cl	115
-----------------------------------	------	-----

Moët & Chandon Brut Impérial	75cl	98
------------------------------	------	----

Moët & Chandon Brut Impérial	37.5cl	54
------------------------------	--------	----

ROTWEINE / VINS ROUGES

SCHWEIZ / SUISSE		Sfr	ÖSTERREICH / AUTRICHE		Sfr
Bielersee / Lac de Biènn			Zweigelt / Weingut Zull	75cl	41
Pinot Noir / R+L Andrey, Schafis	75cl	41			
Waadt / Vaud			FRANKREICH / FRANCE		
Gamar'one / Gamaret, hergestellt wie Amarone	75cl	57	Burgund / Bourgogne		
Merlot	75cl	48	Gevrey-Chambertin 1er Cru / Pinot Noir		
Yvorne, Château Maison Blanche	75cl	47	Côte du Rhône		
Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir, Diolinoir			Châteauneuf du Pape		
WOW / Malbec	75cl	44	Syrah, Grenache, Cinsault		
Piacere / Gamaret, Garanoir, Gamay	75cl	38	Beaujolais		
	150cl	75	Brouilly / Gamay		
Wallis / Valais			Pauillac		
Vieux Cachet / Cornalin	75cl	51	Château Réserve de la Comtesse		
Cuvée du troisième Millénaire	75cl	49	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Syrah, Humagne rouge			Petit Verdon		
Humagne Rouge "Les Félines"	75cl	45	Saint-Emilion		
Bündner Herrschaftsweine / Vins des Grisons			Château de Bellevue		
Fläscher / Blauburgunder	75cl	44	Merlot, Cabernet Franc		
SPANIEN / ESPAGNE			Graves		
Alion / Tempranillo	75cl	105	Château Carbonnieux		
Ramón Bilbao "Gran Reserva" Rioja	75cl	54	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
Tempranillo, Graciano, Mazelao			Petit Verdon		
Mas Vilo / Cabernet, Carignan, Grenache, Syrah	75cl	47	St. Estèphe		
Casa lo alto "Crianza"	75cl	42	Château "La Dame de Malescot"		
Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon			Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot		
Fuenterarro / Tempranillo	75cl	41	Bordeaux		
(There is no) Planet B (Bio, Vegan)	75cl	41	Château Landereau		
Tempranillo, Monastrell			Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
Gran Castillo / Cabernet Sauvignon	75cl	39	ITALIEN / ITALIE		
Don Paulino "Crianza" Rioja	75cl	38	Sassicaia / Cabernet Sauvignon & Franc		
Tempranillo, Grenache			75cl 225		
KALIFORNIEN / CALIFORNIE			Barolo "Serralunga d'Alba" / Nebbiolo		
Rancho Zabaco / Zinfandel	75cl	42	75cl 59		
ARGENTINIEN / ARGENTINE			Amarone della Valpolicella		
Tomero / Malbec	75cl	45	75cl 59		
Amalaya de Colomé	75cl	41	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella		
Malbec, Cabernet, Syrah, Tannat & Bonada			Brunello di Montalcino / Sangiovese		
CHILE / CHILI			75cl 59		
Novas / Syrah, Mourvèdre	75cl	43	Caccia al Piano / Bolgheri		
Casa Silva / Carmenère	75cl	42	75cl 54		
PORTUGAL / PORTUGAL			Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah		
Lobo e Falcão	75cl	39	I Verseci / Primitivo di Manduria		
Castelão, Cabernet Sauvignon, Alicante Bousche, Touriga Nacional			75cl 44		
			Rive / Barbera d'Asti Superior		
			75cl 42		
			Corash di Sardegna / Cannonau		
			75cl 41		
			Salice Salentino		
			75cl 39		
			Negroamaro, Malvasia nera di Lecce		
			Gran Sasso / Sangiovese		
			75cl 38		
			Masso Antico / Primitivo		
			75cl 37		

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)

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