













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 végétalien, sans lactose ou sans gluten.

Suppen / Potages

Tagessuppe / Potage du jour		6.50
Bouillon natur / Bouillon nature	  	5.50
Bouillon mit Ei / Bouillon avec œuf	   <small>Vegan ohne Ei Vegan sans oeuf</small>	7.00
Tomatencremesuppe / Crème de tomate	  	8.50
Kürbiscremesuppe / Crème de courge	  	8.50
<i>mit gerösteten Kürbiskernen / aux graines de courges rôties</i>		














Kalte Vorspeisen / Entrées froides

Geräuchertes Forellenfilet / Filet de truite fumé	  <small>ohne Toast / Butter & Meerrettichschaum sans toast / beurre & mousse au raifort</small>	14.50
<i>mit Meerrettichschaum, Butter und Toast / avec mousse au raifort, toast et beurre</i>		
Krevettencocktail / Cocktail de crevettes		14.50
<i>mit Toast / avec toast</i>		
Hausgeräucherter Lachs Florida / Saumon fumé maison Florida	 	19.00
<i>mit Meerrettichschaum, Butter und Toast / avec mousse au raifort, toast et beurre</i>		
Schwedenteller / Kreation der 3 kalten Fisch & Krustentier Vorspeisen	 	20.50
<i>Assiette suédoise / Création de 3 entrées froides avec poisson & crevettes</i>		

Warme Vorspeisen / Entrées chaudes

Waldpilzragout im Pastetli mit Rahm		15.00
<i>Bouchée de ragoût de champignons des bois</i>		

Salate / Salades

Grüner Salat an Hausdressing	   <small>mit Olivenöl und Essig / Vegan ohne Ei avec huile d'olive et vinaigre / Vegan sans oeuf</small>	7.50
Salade verte avec sauce maison		5.70
<i>mini</i>		
Gemischter Salat an Hausdressing	  	9.00
Salade mêlée avec sauce maison		6.80
<i>mini</i>		
Tomatensalat an Balsamico Dressing	  	9.50
Salade de tomates avec sauce balsamico		7.20
<i>mini</i>		
Nüsslersalat (Saison) an Hausdressing	  	10.00
Salade de doucette (saison) avec sauce maison		7.50
<i>mini</i>		
Nüsslersalat (Saison) mit Ei an Hausdressing	 	10.50
Salade de doucette (saison) mimosa avec sauce maison		7.90
<i>mini</i>		
Nüsslersalat (Saison) mit Ei und Speck an Hausdressing		12.50
Salade de doucette (saison) mimosa et lardons avec sauce maison		9.40
<i>mini</i>		

Florida Spezialitäten und Traditionen

Spécialités et traditions Florida



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

Fondue Chinoise oder Winzerart „à discrétion“

Rindfleisch in Bouillon oder in Rotwein gegart, diverse Saucen und Früchte,
inkl. 1 Beilage (Reis, Nudeln oder Pommes Frites) (ab 2 Pers. – ca. 30 Minuten Wartezeit)

Fondue chinoise ou vigneronne „à discrétion“

Viande de boeuf, cuite dans un bouillon ou au vin rouge, sauces et 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. 2.00 / 1 autre garniture supplémentaire + Sfr. 2.00 par personne
(Rösti, Gratin / gratin, Röstikroketter / croquettes de roesti oder Gemüse / ou légumes

Riesenkrevetten








Stk. Sfr. 0.80 / crevettes géantes pièce Sfr. 0.80

Pro Person / par personne Sfr. 38.00




Kinder / Enfants 0-4 J. Gratis / ab 5-10 J. Sfr. 11.50 / ab 11-15 J. Sfr. 21.00

Butterzartes US-Beef *(marmoriert) / US-Beef tendre *(marbré)  	200 gr.	34.00
* 1 Beilage / 1 garniture (Reis / riz, Nudeln / nouilles oder / ou Pommes Frites)	250 gr.	39.00
	300 gr.	44.00

Beilagen / Garnitures

Pommes Frites / Pommes frites  	5.50
Frische würzige Kartoffelschnitze / Pommes de terre fraîches épicées	5.50
Reis / Riz   	5.50
Nudeln oder Salzkartoffeln / Nouilles ou pommes de terre nature	5.50
Röstikroketter / Croquettes de roesti 	6.50
Kartoffelgratin oder Rösti / Gratin dauphinoise ou rösti 	8.00
6 Gemüse / 6 légumes	6.50

Saucen / Sauces











1 Stk. Café de Paris Butter / 1 pce. beurre Café de Paris	3.00
Béarnaise-Sauce / Sauce béarnaise	5.50
Grüne Pfeffersauce / Sauce au poivre vert	5.50
Champignonrahmsauce / Sauce aux champignons à la crème	5.50
Steinpilzrahmsauce / Sauce aux bolets à la crème	6.50
Morchelrahmsauce / Sauce aux morilles à la crème	8.50
Naturjus / Jus nature   	5.50

Sfr. / Alle Preise inkl. MwSt. / incl. TVA

Spezialitäten & Traditionen / Spécialités & traditions

Chateaubriand für 1 Person / Châteaubriand pour 1 person	180 gr.	39.50
Rindsfilet mit Bearnaise-Sauce, Seelandgemüse und Röstikroketten <i>Filet de boeuf servi avec sauce béarnaise, légumes du Seeland et croquettes de roesti</i>		
Florida-Steak / Entrecôte Florida	  ohne Fett / sans graisse	160 gr. 33.50
Rinds-Entrecôte mit Bearnaise-Sauce und Pommes Frites <i>Entrecôte de boeuf avec sauce béarnaise et pommes frites</i>		
Pfeffer-Steak / Entrecôte au poivre vert	  ohne Fett / sans graisse	160 gr. 33.50
Rinds-Entrecôte mit raffinierter grüner Pfeffersauce und Pommes Frites <i>Entrecôte de boeuf avec sauce au poivre vert et pommes frites</i>		
Roastbeefsteller / Assiette Roastbeef		24.50
Rinds-Entrecôte rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, mit Pommes Frites und Tartarsauce ½ <i>Entrecôte de boeuf froid, rôti rosé, en tranches fines, avec pommes frites et sauce tartare</i>		
Pouletflügeli „Florida“ / Ailerons de poulet „Florida“		16.50
Pommes Frites / <i>pommes frites</i>		
	½	14.00
Rindfleischtatar / Feingehacktes Rindfleisch mit seinen Beilagen, Toast & Butter	120gr.	25.50
Mild, mittel oder scharf, mit Cognac, Calvados oder Whisky 160gr. 32.50		
Tatаре de boeuf / Viande de bœuf coupée fine avec ses garnitures, toast et beurre		
<i>Doux, médium ou piquant, avec cognac, calvados ou whisky</i>		

Unsere herrlichen Tellergerichte / Nos excellentes assiettes

Hausgemachter Florida Cheese Burger / Cheese Burger Florida maison		18.50
mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Cocktailsauce, im Brötli, frische würzige Kartoffelschnitze und Salat <i>avec fromage, tomates, oignons, sauce cocktail, dans un petit pain, pommes de terre fraîches épicées et salade</i>		
Paniertes Schweinsschnitzel / Escalope de porc panée		24.00
mit Pommes Frites & Seelandgemüse / <i>avec pommes frites et garniture de légumes</i>		
	½	20.40
Schweinssteak „Général“ / Steak de porc „Général“	  Mit Naturjus Avec jus nature	160 gr. 25.50
mit Champignonrahmsauce & Pommes Frites / <i>avec sauce aux champignons à la crème & pommes frites</i>		
Riz Casimir		27.50
Kalbsgeschnetzeltes an Curry-Rahmsauce mit Früchten, im Reising <i>Emincé de veau, sauce curry à la crème, fruits et couronne de riz</i>		
	½	23.40
Kalbsrahmschnitzel / Escalopes de veau à la crème	  Mit Naturjus & andere Beilage Avec jus nature & une autre garniture	29.50
mit Nudeln und Champignonrahmsauce / <i>avec nouilles et sauce aux champignons</i>		
	½	25.10
Rumpsteak „Café de Paris“	  Mit Naturjus Avec jus nature	170 gr. 29.50
mit Pommes Frites / <i>avec pommes frites</i>		
Pferde Entrecôte „Café de Paris“ / Entrecôte de cheval „café de Paris“		200 gr. 30.50
mit frischen würzigen Kartoffelschnitzen / <i>avec pommes de terre fraîches épicées</i>		
	  Mit Naturjus & andere Beilage Avec jus nature & une autre garniture	
Geschnetzelte Kalbsleberli / Emincé de foie de veau		29.50
in Butter gebraten, mit hausgemachter Rösti / <i>au beurre, avec rôsti fait maison</i>		
	½	25.10
Rindsfilet „Café de Paris“ / Filet de bœuf „café de Paris“	  Mit Naturjus Avec jus nature	180 gr. 34.50
mit Pommes Frites / <i>avec pommes frites</i>		

Fisch / Poisson

Eglifilets gebacken / Filets de perches frits		29.50
mit Tartarsauce und Salzkartoffeln / avec sauce tartare et pommes de terre nature	1/2	25.10
Eglifilets in Butter gebraten / Filets de perches meunières		31.50
mit Salzkartoffeln / avec pommes de terre nature	1/2	26.80

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 Pouletbrust / avec suprême de poulet	 	1/2	20.80	24.50
Mit Schweinssteak / avec steak de porc	 		160gr.	25.00
Mit Pferde Entrecôte / avec entrecôte de cheval	 		200gr.	30.50
Mit Rumpsteak / avec rumpsteak	 		170gr.	29.50
Mit gebackenen Eglifilets & Tartarsauce / filets de perche frits, sauce tartare		1/2	25.00	29.50
Mit Kalbssteak / avec steak de veau	 		160gr.	31.00



Veggi & Vegane Gerichte / Plats végétariens & vegan

Waldpilzragout im Reisring / Ragoût de champignons des bois avec riz	1/2	16.60	19.50
Kartoffelgratin (Portion) / Gratin dauphinois (portion)			15.50
Grosser Salatteller mit Ei / Grande assiette de salade avec oeuf	  		19.00
Gemüseteller mit 6 Gemüsen / Assiette de légumes avec 6 légumes	  		19.50
Gemüseschnitzel mit frischen Salaten			22.00
Escalopes de légumes avec salades fraîches		1/2	18.70
Frühlingsrollen mit karibischer Chilisauce und frischen Salaten			22.00
Rouleaux de printemps à la sauce chili caribbean et salades fraîches		1/2	18.70
Florida Vegi-Tatar / Feingehacktes Quorn mit seinen Beilagen, Toast & Butter		120gr.	21.50
Mild, mittel oder scharf, mit Cognac, Calvados oder Whisky	  	160gr.	27.50
Tatartare végétarien Florida / Quorn coupé fin avec ses garnitures, toast et beurre	  		19.50
Doux, médium ou piquant, avec cognac, calvados ou whisky			19.50
Leicht pikante Curryreispfanne mit buntem Gemüse und Tofu	  		22.50
Curry riz légèrement piquant aux légumes colorés et tofu		1/2	19.20
Veggi Cheese Burger / Cheese burger végétarien	  		18.50
mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Cocktailsauce, im Brötli, frische würzige Kartoffelschnitze und Salat			18.50
avec fromage, tomates, oignons, sauce cocktail, dans un petit pain, pommes de terre fraîches épicées et salade			18.50

Kalte Teller / Assiettes froides

Bündnerteller Bündnerfleisch (110g) / Assiette des Grisons viande des grisons (110g)		21.50
	1/2 (75g)	18.30
Fleischteller „Florida“ / Assiette „Florida“		18.00
Schinken (65g), Bauernwurst (30g), Salami (30g), Rohschinken (35g), Bündnerfleisch jambon (65g), saucisse paysanne (30g), salami (30g), jambon cru (35g), viande des Grisons (15g)	1/2 (15g)	15.30
Bierbrauerteller / Assiette „Brasserie“		18.00
mit Bündnerfleisch (50g), Salami (50g) und Hobelkäse aus der Jungfrau-Region (50g)		18.00
viande des Grisons (50g), salami (50g) et copeaux de fromage de la région Jungfrau (50g)		18.00
Wurstsalat garniert / Salade de cervelas garnie		17.00
mit vier verschiedenen Salaten / avec 4 salades diverses & mit Käse / avec fromage		19.00
Hobelkäse aus der Jungfrau Region (110g) / Copeaux de fromage de la région Jungfrau(110g)		17.50

Kleinigkeiten / Petits mets

Schweinsbratwurst / Saucisse de porc à rôtir	19.50
mit Zwiebelsauce und Rösti / avec sauce aux oignons et rösti	
Kalbsbratwurst / Saucisse de veau à rôtir	16.50
mit Zwiebelsauce und Nudeln / avec sauce aux oignons et nouilles	
Hawaii Toast	16.00
mit Schinken, Ananas und Käse gratiniert / avec jambon et ananas, gratiné au fromage	
Toast Croque Monsieur	15.00
mit Schinken und Käse gratiniert / avec jambon, gratiné au fromage	
Hausgemachter Hamburger / Hamburger maison	9.00
mit Brötchen, Ketchup und Zwiebeln / avec petit pain, Ketchup et oignons	
Portion Pommes Frites / Portion de pommes frites	8.00
 	
Sandwiches „De Luxe“	8.00
mit Roastbeef, Bündnerfleisch oder Rohschinken roastbeef, viande des Grisons ou jambon cru	
Sandwiches mit Schinken, Käse oder Salami / jambon, fromage ou salami	6.50
Käseteller / Assiette de fromage	12.00
mit vier verschiedenen Sorten (110g) / avec 4 variétés (110g)	
Gipfeli / Croissants	1.30
Frühstück / Café complet	15.00
2 Gipfeli, Brot, Butter, Lätta, Konfituren, Honig, Streichkäse, 1dl Orangensaft, 2 Kaffee oder Schokoladen (ohne Alkohol & Aroma), Ovomaltine, Tee nach Wahl 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	

Kinderteller / Assiettes pour enfants

(bis 14 jährig / Jusqu'à 14 ans)



Käpten Iglu Teller / Assiette Capitaine Iglu  11.50

Panierte Fischstäbchen mit Pommes frites und Mayonnaise
Bâtonnets de poissons panés avec pommes frites et mayonnaise

Bonanza Teller / Assiette Bonanza   Nicht paniert / Sans panure 11.50



Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup
Escalope de porc panée avec pommes frites et Ketchup

Mickey Mouse Teller / Assiette Mickey Mouse 11.50

Hausgemachter Hamburger im Brötli mit Pommes Frites und Ketchup
Hamburger maison dans un petit pain avec pommes frites et ketchup

Donald Duck Teller / Assiette Donald Duck   Nicht paniert / Sans panure 11.50

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup
Chicken Nuggets avec des pommes frites et ketchup

Goofy Teller / Assiette Goofy   Mit Naturjus & mit glutenfreien Spaghetti / Avec jus nature & spaghetti sans gluten 14.00

Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce und Nudeln
Escalope de veau avec sauce aux champignons à la crème et nouilles



Karotten als Beilage / accompagnement de carottes    2.00



APÉRITIF OHNE ALKOHOL / APÉRO SANS ALCOOL

Sanbitter (rosso)	10cl	5.50	Prosecco Cüpli ohne Alkohol	10cl	8.50
Pastis	4cl	5.00	mit Holunderblüten – Sirup oder		
Campari	4cl	5.00	Passionsfrucht – Sirup		
Martini rot	4cl	5.00	Prosecco sans alcool avec fleurs de sureau ou		
			fruits de la passion		

BITTER

Cynar	16°	4cl	6.00	Ramazotti	30°	4cl	6.00
Campari	23°	4cl	6.00	Appenzeller	29°	4cl	6.00
Rossi	18°	4cl	6.00	Underberg	44°	2cl	5.50
Aperol	11°	4cl	6.00	Fernet Branca	40°	2cl	5.50
Suze	20°	4cl	6.00				

WERMUT

Martini weiss / rot	15°	4cl	6.00
Nolly Prat	40°	4cl	6.00

PORTO

Sandemann ruby	4cl	6.00
Sandemann white	4cl	6.00

COGNAC

Cognac Martell V.S.	40°	2cl	7.50
Rémy Martin V.S.O.P.	40°	2cl	7.50
Veterano / Spanien	36°	2cl	5.00

GRAPPA

Grappa Fior di vite	40°	2cl	5.00
Grappa Moscato	43°	2cl	8.00
Grappa Barolo	43°	2cl	8.00
Grappa Amarone Barrique	41°	2cl	8.00

VODKA / GIN

Trojka Vodka red	24°	4cl	5.50
Smirnoff Vodka	37,5°	4cl	5.50
Gordons Gin	37,5°	4cl	5.50

ANIS

Pastis	45°	2cl	5.50
Pernod	40°	2cl	5.50
Absinth	58°	2cl	5.50

SHERRY

Sherry Tio Pepe	4cl	6.00
-----------------	-----	------

ARMAGNAC

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

MARC / LIE / DRUSEN

Marc	40°	2cl	5.00
Lie	40°	2cl	5.00
Drusen	40°	2cl	5.00

RUM / TEQUILA / CHRÜTER

Bacardi weiss	37,5°	4cl	5.50
Bacardi dunkel	37,5°	4cl	5.50
Sierra Tequila	38°	4cl	5.50
Kräuter	40°	2cl	5.00

OBSTBRÄNDE / EAU-DE-VIE DE FRUITS

Kirsch	40°	2cl	5.00	Vieille prune	40°	2cl	6.50
Pflümli	40°	2cl	5.00	Vieille poire	40°	2cl	6.50
Gravensteiner	40°	2cl	5.00	Damassine	42°	2cl	6.50
Calvados	40°	2cl	6.00	Abricotine	43°	2cl	6.50
Williams	40°	2cl	6.00				

LIKÖR

Amaretto	28°	2cl	6.00	Cointreau	40°	2cl	6.00
Baileys	17°	4cl	6.00	Malibu	21°	4cl	6.00
Grand Marnier	40°	2cl	6.00	Passoã	20°	4cl	6.00
				Limoncello	30°	4cl	6.00

WHISKY

Ballantine's	40°	4cl	7.00
Chivas Regal	40°	4cl	10.00
Jack Daniel's	40°	4cl	10.00

SINGLE MALT WHISKY

Macallan 12 Y	40°	4cl	11.00
Single Malt Highland Scotch Whisky			
Lagavulin 16 Y	43°	4cl	11.00
Single Islay Malt Whisky			

ENERGIE DRINK

Red Bull	6.00
----------	------

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Summer Sky (Red Bull / Orangensaft)	9.50
Swiss Kiss (Schweppes/Grenadine/O'saft)	9.50
Blue Lagoon (Blue Curaçao/Bitter Lemon)	9.50

COCKTAILS

Bloody Mary (Vodka/Tomatensaft)	9.50
Passoã Dream (Passoã/Orangensaft)	9.50
Tequila Sunrise (Tequila/O'saft/Grenadine)	9.50
Antigua Smile (Rum/Bananenlikör/O'saft)	9.50
Long Island Ice Tea (Zitronen- & O'saft)	12.50
Tequila/Rum/Vodka/Cointreau/Gin/Coca Cola	

CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal (Cassis)	11.00
Bellini (Pfirsich)	11.00
Aperol Spritz (Aperol/Soda)	10.50
Hugo (Holunderblüten/Minze)	10.50

LONGDRINKS

Vodka Orange / Bitter Lemon	8.50
Malibu Orange / Ananas	8.50
Aperol Tonic	8.50
Roter Vodka Red Bull	9.50
Gin Tonic	9.50
Bacardi Cola	9.50
Ballantine's Cola	9.50

BIER

Feldschlösschen Hopfenperle	50 cl	6.00
Vom Fass / pression	30cl	4.00
	20cl	3.40
Feldschlösschen Saisonbier	50 cl	6.30
Vom Fass / pression	30cl	4.20
	20cl	3.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	4.40
Gurten Bären Gold	33cl	4.40

WEISSBIER

Erdinger	33cl
5.80	

OFFENE WEINE / VINS OUVERTS

<u>WEISSWEINE / VINS BLANCS</u>	Sfr 10cl	Sfr 50cl
Schafiser, Bielersee	4.60	23
Chardonnay, Genf	4.60	23
Epresses, Waadtland	5.00	25
<u>ROSÉWEINE / VINS ROSÉS</u>	Sfr 10cl	Sfr 50cl
Œil de Perdrix, Waadtland	4.60	23
Œil de Perdrix, Twann	5.40	27
<u>ROTWEINE / VINS ROUGES</u>	Sfr 10cl	Sfr 50cl
Gamay, Waadtland	4.00	20
Pinot Noir, Wallis	5.00	25
Fleurie, Frankreich	5.20	26
Gallery, Australien	4.60	23
Shiraz / Cabernet Sauvignon		

WEISSWEIN / VINS BLANC

<u>SCHWEIZ / SUISSE</u>		Sfr
<u>Bielersee / Lac de Biemme</u>		
Chasselas / R+L Andrey, Schafis	75cl	36
Chardonnay / R+L Andrey, Schafis	75cl	39
<u>Waadt – Genfersee / Lac Léman</u>		
Château de Lavigny / Grand Cru	75cl	36
Cure D'Attalens / Grand Cru Chardonne	75cl	46
<u>Wallis / Valais</u>		
Petit Arvine	70cl	46
<u>Tessin</u>		
Bianco Rovere / Weisser Merlot	75cl	51
<u>FRANKREICH / FRANCE</u>		
Gewürztraminer Alsace	75cl	39
<u>ITALIEN / ITALIE</u>		
Pradalupo / Roero Arneis / Piemont	75cl	38

ROSÉWEIN / VIN ROSÉ

<u>SCHWEIZ / SUISSE</u>		Sfr
<u>Bielersee / Lac de Biemme</u>		
Oeil de Perdrix / Feitknecht, Twann	75cl	40

³/₈ & ¹/₂ LT. FLASCHEN / BOUTEILLES

WEISSWEINE / VINS BLANCS Sfr

Waadt – Genfersee / Lac Léman

<u>Weisser Süsswein / Vin doux blanc</u>		
Elixir / VD Chardonnay, Pinot gris	37.5cl	45
Gewürztraminer, Muskat und Chasselas		

ROTWEINE / VINS ROUGES Sfr

Schweiz / Suisse

Pinot Noir / R+L Andrey, Schafis / BE	50cl	27
---------------------------------------	------	----

Frankreich / France

Brouilly / Gamay	37.5cl	26
Château Haut Bages Libéral	37.5cl	48
68% Cabernet Sauvignon, 32%Merlot		
Château Laffite	37.5cl	39
15% Cabernet Sauvignon, 75% Merlot, 10% Cabernet Franc		

Spanien / Espagne

Piedemonte "Crianza"	50cl	27
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot		
Don Paulino "Crianza" / Rioja	50cl	27
Tempranillo, Grenache		

Italien / Italie

<u>Roter Süsswein / Vin doux rouge</u>		
Recioto della Valpolicella	50 cl	49
60%Corvina, 20%Rondinella, 20%Corvinon		

SCHAUMWEIN / CREMANT

Cadet Mauler / Muscat / CH	75cl	39
Ohne Alkohol / Sans alcool		
Prosecco Brut Teresa Rizzi / IT	75cl	39

MOSCATO D'ASTI

Moscato d'Asti / IT	75cl	38
---------------------	------	----

ROTWEINE / VINS ROUGES

SCHWEIZ / SUISSE		Sfr	ÖSTERREICH / AUTRICHE		Sfr
Bielersee / Lac de Biene			Zweigelt / Weingut Zull		75cl 41
Pinot Noir / R+L Andrey, Schafis	75cl	41	FRANKREICH / FRANCE		
Waadt / Vaud			Burgund / Bourgogne		
Piacere Gamaret, Garanoir, Gamay	75cl	38	Gevrey-Chambertin 1er Cru / Pinot Noir		75cl 58
Aigle "Le Léopard Rouge"	75cl	44	Côte du Rhône		
Pinot Noir, Garanoir, hergestellt wie ein Ripasso			Châteauneuf du Pape		75cl 57
Merlot	75cl	48	Syrah, Grenache, Cinsault		
Gamar'one / Gamaret, hergestellt wie Amarone	75cl	57	Beaujolais		
Wallis / Valais			Brouilly / Gamay		75cl 37
Pinot Noir du Valais	75cl	41	Bordeaux		
Humagne Rouge "Les Félines"	75cl	45	Château Marjose		75cl 45
Rouge d'Enfer "Maître de Chais"	75cl	48	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec		
Pinot Noir, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah			Pauillac		
Bündner Herrschaftsweine / Vins des Grisons			Château Clerc Milon		75cl 89
Fläscher / Blauburgunder	75cl	44	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
SPANIEN / ESPAGNE			Margaux		
Piedemonte "Crianza"	75cl	38	Château Cantenac Brown		75cl 82
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot			Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
Don Paulino "Crianza" Rioja	75cl	38	Fronsac		
Tempranillo, Grenache			Château "Les Trois Croix"		75cl 56
Marques del Puerto "Reserva" Rioja	75cl	44	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec		
Tempranillo, Mazuelo, Graciano			Saint-Emilion		
Egomei Rioja	75cl	50	Château Faugères		75cl 72
Tempranillo, Grenache	150cl	99	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
Ramon Bilbao "Gran Reserva" Rioja	75cl	54	PORTUGAL / PORTUGAL		
Tempranillo, Graciano, Mazelao			Quinta do Casal Branco		75cl 39
Mas Vilo / Cabernet, Carignan, Grenache, Syrah	75cl	47	Castelão, Trincadeira, Cabernet, Alicante Bouschet		
Alion / Tempranillo	75cl	105	KALIFORNIEN / CALIFORNIE		
Gran Castillo / Cabernet Sauvignon	75cl	39	Rancho Zabaco / Zinfandel		75cl 42
Roble / Tempranillo	75cl	41	ARGENTINIEN / ARGENTINE		
ITALIEN / ITALIE			Tomero / Malbec		75cl 45
Amarone della Valpolicella	75cl	59	Amalaya de Colomé		75cl 41
Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella			Malbec, Cabernet, Syrah, Tannat & Bonada		
Brunello di Montalcino / Sangiovese	75cl	59	CHILE / CHILI		
Basta / Primitivo di Manduria	75cl	37	Casa Silva / Carmenère		75cl 42
I Verseci / Primitivo di Manduria	75cl	44	Novas / Syrah, Mourvèdre		75cl 43
Gran Sasso / Sangiovese	75cl	37	CHAMPAGNER / CHAMPAGNE		
Salice Salentino	75cl	37	Mercier Brut		75cl 69
Negroamaro, Malvasia nera di Lecce			Mercier Rosé		75cl 76
Corash di Sardegna / Cannonau	75cl	41	Moët & Chandon		37.5cl 47
Barolo "Serralunga d'Alba" / Nebbiolo	75cl	59	Brut Impérial		75cl 89
Rive / Barbera d'Asti Superior	75cl	42	Moët & Chandon Nectar / Demi sec		75cl 89
Jubilum / Nero d'Avola	75cl	37	Dom Perignon		2003 75cl 210
Sassicaia / Cabernet Sauvignon & Franc	75cl	215	Cüpli Mercier Brut		10cl 11
Caccia al Piano / Bolgheri	75cl	54	Cüpli Mercier Rosé		10cl 12
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah					

SFr. / Alle Preise inkl. MwSt. / incl. TVA

GETRÄNKE / BOISSONS

Rhazünser / Arkina (ohne Kohlensäure)	35cl	4.40	Orangenjus	2dl	4.20
Rhazünser / Arkina (ohne Kohlensäure)	5dl	6.00	Tomatenjus	2dl	5.20
Rivella Rot & Blau / Coca Cola & Zero	33cl	4.40	Cola, Eistee, Citro & Orangina	2dl	3.10
Schweppes Tonic & Bitter Lemon	2dl	4.40		3dl	4.20
Ramseier Apfelsaft & Apfelschorle	33cl	4.40		5dl	5.60
Grapillon rot	2dl	4.80	Florida Wasser	2dl 2.80	3dl 3.50
Ramseier Suure Most	4° 5dl	6.00	Mit Kohlensäure		5dl 4.80
Himbeersirup für Kinder	20cl	1.00		1Lt	9.00
			Florida Wasser gekühlt	3dl 2.50	5dl 3.80
			Ohne Kohlensäure		1Lt 7.00

KAFFEE & TEE / CAFE & THE (♥ Hag / * Auch für Diabetiker, aussi pour diabétiques)

Ristretto / Espresso ♥ / Kaffee / Café crème ♥	4.00	Ovo / Schokolade	2dl	4.00
Espresso Macchiato	4.00	mit Rahm		5.30
Mit Milchschaum / Avec mousse de lait		Warme Schokolade After Eight (3dl)		5.40
Espresso Coretto Mit / Avec Grappa	5.70	Pfefferminz & Rahm / Menthe & chantilly		
Doppio / Double espresso	5.20	Warme Schokolade / Chocolat chaud (3dl)		9.70
Kaffee mit Rahm / Café chantilly ♥	5.40	mit 4cl Whisky oder Rum & Rahm		
Kaffee „Florida“ ♥	5.70	avec whisky ou rhum 4cl et chantilly		
2 Schokoladenkübeli gefüllt mit Rahm		Spiced Chai (3dl) Kalt / warm, froid / chaud		4.20
2 gobelets de chocolat remplis avec de chantilly		Mit Gewürzen wie Anis, Fenchel, Zimt und Kardamon		
Milchkaffee / Café au lait ♥	4.00	Assaisonner avec anicer, fenouil, cannelle et cardamome		
Normal, hell / clair oder mit kalter Milch / ou du lait froid		Milch mit Aroma / Lait aromatisé (3dl)		4.20
Cappuccino mit Milchschaum / Mousse de lait ♥	4.10	Mit Haselnuss / Noisette, Caramel* od. / ou Vanille*		
Mit Haselnuss / Noisette, Caramel* od. / ou Vanille*	4.40	Kaffee mit Rahm / Café chantilly		
Latte Macchiato ♥ (3dl)	5.00	Irish Coffee 4cl Whisky		9.70
1/3 kalte Milch, 1/3 Espresso, 1/3 Milchschaum		Kaffee / Café Baileys 4cl		9.70
1/3 lait froid, 1/3 espresso, 1/3 mousse de lait		Kaffee Mandolino 4cl Amaretto		9.70
Mit Haselnuss / Noisette, Caramel* od. / ou Vanille*	5.40	Schümli Pflümli 4cl Pflümli, 4cl de prune		9.70
Latte Macchiato mit Vanilleglace (3dl)	7.60	Kaffee fertig Kernobst (2cl)		5.70
Latte Macchiato Ice (3dl)	5.00	Kaffee mit Rahm ohne Alkohol		
Über Eis gegossen / Déversé sur des glaçons		Café chantilly sans alcool		
Mit Haselnuss / Noisette, Caramel* od. / ou Vanille*	5.40	Amaretto Traum / Rêve à l'amaretto		6.70
Latte Macchiato Pink Flamingo (3dl)	5.40	Bananen Traum / Rêve de banane		6.70
Mit Erdbeer, warm oder über Eis gegossen		Kokos Traum / Rêve de noix de coco		6.70
Avec fraise, chaud ou déversé sur des glaçons		Tee Schwarz- & Grüntee, thé noir et vert		4.00
Latte Macchiato Florida (3dl)	8.70	Rooibotee mit Gewürzaroma, Rooibos-épices		
Caramel*, 2cl Orangenlikör, Rahm		Lindenblüten, tilleul / Pfefferminze, menthe		
Caramel*, 2cl liqueur d'orange, chantilly		Hagenbutten, cynorrhodon / Kamille, camomille		
Chococcino (3dl)	5.10	Früchtetee, fruit infusie / Eisenkraut, verveine		
1/3 Schokolade, 1/3 Espresso, 1/3 Milch / lait		Längass Tee / Sélection		4.30
Chococcino Florida (3dl)	9.70	Indian Chai / Rooibos Bourbon (Vanille)		
4cl Baileys, Rahm / 4cl Baileys, chantilly		Berner Rose / Ginger & Lemon		
Milch warm oder kalt	2dl	Rum, Apfelpunch / rhum, pommes punch		4.00
Lait chaud ou froid	3dl	(ohne Alkohol / sans alcool)		