

Liebe Gäste, auf besonderen Wunsch bereiten wir Ihnen die gekennzeichneten Gerichte auch Vegan, Laktose- oder Glutenfrei zu.



Dear guests, on demand we prepare your menu vegan, lactose- or glutenfree.

Other allergens are declared as follows: **Weitere Allergene werden wie folgt deklariert:**

1 = Egg / Ei	4 = Soya / Soja	7 = Mustard / Senf	10 = Lupine
2 = Fish / Fisch	5 = Nuts / Nüsse	8 = Sulfite E220-224;226-228	11 = Gluten
3 = Shellfish / Krebstiere	6 = Sesame / Sesam	9 = Celery / Sellerie	12 = Lactose / Laktose

## Soups / Suppen



**Soup of the day / Tagessuppe** Allergy Information on demand **7.00**

**Bouillon with egg / Bouillon mit Ei**    1,4,7 **7.50**

**Tomato cream soup / Tomatencremesuppe**    4,7,12 **9.00**

**Butternut pumpkin cream soup / Kürbiscrcemesuppe**    4,7,12 **9.00**  
With roasted pumpkin seeds / mit gerösteten Kürbiskernen

## Cold starters / Kalte Vorspeisen



Without toast, butter and horseradishfoam  
ohne Toast, Butter & Meerrettichschaum

**Smoked trout-fillet / Geräuchertes Forellenfilet**   2,8,11,12 **15.00**  
Served with horseradish mousse, butter and toast / mit Meerrettichschaum, Butter und Toast

**Shrimp cocktail / Krevettencocktail** 1,3,7,8,9,11,12 **15.00**  
Served with toast / mit Toast

**Smoked salmon plate Florida / Rauchlachsteller Florida**   2,8,11,12 **19.00**  
Served with horseradish mousse, butter and toast/ mit Meerrettichschaum, Butter und Toast

## Salads / Salate



With Olive oil and vinegar / Vegan without egg  
Mit Olivenöl und Essig / Vegan ohne Ei

**Green salad with house dressing**    1,4,7,8,9,11,12 **8.00**  
**Grüner Salat an Hausdressing** Mini **6.80**

**Mixed salad with house dressing**    1,4,7,8,9,11,12 **9.50**  
**Gemischter Salat an Hausdressing** Mini **8.10**

**Lamp`s lettuce (season) with house dressing**    1,4,7,8,9,11,12 **10.00**  
**Nüsslersalat (Saison) an Hausdressing** Mini **8.50**

**Lamb`s lettuce (season) with chopped egg and house dressing**   1,4,7,8,9,11,12 **11.00**  
**Nüsslersalat (Saison) mit Ei an Hausdressing** Mini **9.40**

**Lamb`s lettuce (season) with chopped egg and bacon slices with house dressing** **12.50**  
**Nüsslersalat (Saison) mit Ei und Speck an Hausdressing**  1,4,7,8,9,11,12 Mini **10.60**

# Florida Specialities and Traditions

## Florida Spezialitäten und Traditionen

Vegetary with vegetables, mushrooms & tofu  except Sambalsauce  
 Vegetarisch mit Gemüse, Champignons & Tofu  ausser sauce sambal

### **Fondue Chinoise or winemaker style “à discretion”** <sup>1,4,7,8,9</sup>

All you can eat sliced beef, boiled in beef broth or red wine cook at your table, served with different dipping sauces (Sambal-Sauce <sup>2,3,4,6,11</sup>) and fruits, incl. 1 side dish (rice, noodles or French fries) (**for 2 persons** – about 30 minutes waiting time)

### **Fondue Chinoise oder Winzerart „à discrétion“** <sup>1,4,7,8,9</sup>










*Rindfleisch in Bouillon oder in Rotwein gegart, diverse Saucen (Sambal-Sauce <sup>2,3,4,6,11</sup>) und Früchte, inkl. 1 Beilage (Reis, Nudeln oder Pommes Frites) (ab 2 Pers. – ca. 30 Minuten Wartezeit)*  
 1 extra side dish + Sfr. 2.00 per person / 1 andere Beilage pro Person + Sfr. 2.00  
 (Potatoes gratin, hash brown potatoes, hash brown potatoes - croquettes or vegetables / Röstli, Gratin, Röstikroketten oder Gemüse)

**King prawn per piece Sfr. 0.80** <sup>3</sup>  
**Riesenkrevetten Stk. Sfr. 0.80**

**Per Person / pro Person Sfr. 38.00**

Children / Kinder 0-4 J. for free, Gratis / from, ab 5-10 J. Sfr. 14.00 / from, ab 11-15 J. Sfr. 24.00

## Side dish / Beilagen

French fries / Pommes Frites  <sup>11</sup>	5.50
Rice / Reis    <sup>7,9,11,12</sup>	5.50
Noodles <sup>7,9,11,12</sup> or steamed potatoes  <sup>12</sup> / Nudeln oder Salzkartoffeln	5.50
Hash brown potatoes – croquettes <sup>1,12</sup> / Röstikroketten  	6.50
Potatoes gratin <sup>12</sup> or hash brown potatoes <sup>12</sup> / Kartoffelgratin oder Röstli 	8.00
Mashed Potatoes / Kartoffelstock <sup>4,7,9,11,12</sup>	6.50
6 different vegetables / 6 Gemüse  <sup>1,5,11,12</sup>	6.50

## Sauces / Saucen



1 piece of Café de Paris butter / 1 Stk. Café de Paris Butter <sup>7,8,12</sup>	3.00
Nature juice / Naturjus    <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>	5.50
Béarnaise sauce / Béarnaise-Sauce <sup>1,7,8,9,11,12</sup>	6.00
Green peppercorn sauce / Grüne Pfeffersauce <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>	6.00
Creamy champignon sauce / Champignonrahmsauce <sup>1,7,8,9,11,12</sup>	6.00
Creamy cognac sauce / Cognacrahmsauce <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>	7.50

## Specialities and Tradition / Spezialitäten & Traditionen

**Small size Chateaubriand for 1 person / Chateaubriand für 1 Person** <sup>1,5,7,8,9,11,12</sup> **180 gr. 40.50**

Beef fillet with Béarnaise sauce, Seeland vegetables & hash brown potatoes-croquettes

*Rindsfilet an Béarnaise-Sauce, Seelandgemüse und Röstikroketten*

**“Florida” Steak**   **With natural juice / Mit Naturjus** without grease / ohne Fett **160 gr. 34.50**

Beef steak with béarnaise sauce and French fries <sup>1,7,8,9,11,12</sup>

*Rinds Entrecôte mit Béarnaise-Sauce und Pommes Frites*

**Pepper-steak / Pfeffer-Steak**   **With natural juice / Mit Naturjus** without grease / ohne Fett **160 gr. 34.50**

Beef steak with a subtle green peppercorn sauce and French fries <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup>

*Rinds Entrecôte mit raffinierter grüner Pfeffersauce und Pommes Frites*

**Roastbeef plate / Roastbeefsteller** <sup>1,11</sup> **25.50**

Beef steak, medium-rare, cold sliced with French fries and tartare sauce **½ 21.70**

*Rinds Entrecôte rosa gebraten, kalt aufgeschnitten mit Pommes Frites und Tartarsauce*

**Chicken wings “Florida” / Pouletflügeli “Florida”** <sup>11</sup> **Regional 17.50**

French fries / Pommes Frites **½ 14.90**

**Beef tatar / Rindfleisch tatar** <sup>1,2,7,8,11,12</sup>

fine minced beef with his side dish, toast and butter **120 gr. 25.50**

Mild, medium or spicy, with Cognac, Calvados or Whisky **160 gr. 32.50**

*Feingehacktes Rindfleisch mit seinen Beilagen, Toast und Butter*

*Mild, mittel oder scharf, mit Cognac, Calvados oder Whisky*

## Our excellent main courses / Unsere herrlichen Tellergerichte

**Homemade Florida Cheeseburger / Hausgemachter Florida Cheese Burger** <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup> **20.50**

Served with cheese, tomatoes, onion, cocktail sauce, served in a bun with French fries

*mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Cocktailsauce, im Brötli mit Pommes frites*

**Breaded pork cutlets / Paniertes Schweinsschnitzel** <sup>1,5,11,12</sup> **25.00**

French fries and vegetables / mit Pommes Frites und Seelandgemüse **½ 21.30**

**Pork steak / Schweinssteak an Champignonrahmsauce** <sup>1,7,8,9,11,12</sup> **160gr. 26.50**

Served with creamy mushroom sauce and French fries / Pommes Frites

**Rice Casimir / Riz Casimir** <sup>1,5,7,9,11,12</sup> **28.00**



sliced veal in creamy curry sauce, fruits and rice **½ 23.80**

*Kalbsgeschnetzeltes an Curry-Rahmsauce mit Früchten, im Reisring*

**Veal cutlets / Kalbsrahmschnitzel** <sup>1,7,8,9,11,12</sup> **30.50**

With noodles, topped with a creamy mushroom sauce **½ 26.00**

*mit Nudeln und Champignonrahmsauce*

**Rumpsteak “Café de Paris”**   **With natural juice / Mit Naturjus** <sup>7,8,11,12</sup> with French fries / mit Pommes Frites **170gr. 29.50**

**Horsemeat steak “Café de Paris” / Pferde Entrecôte “Café de Paris”** <sup>7,8,11,12</sup> **200gr. 31.50**

served with French fries / mit Pommes frites



**Sliced veal liver / Geschnetzelte Kalbsleberli** <sup>11,12</sup> **Regional 30.50**

sautéed in butter, with self-made hash brown potatoes / in Butter gebraten mit Rösti **½ 26.00**

**Homemade pork sausage / Hausgemachte Schweinsbratwurst** <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup> **Regional 21.50**

With onion sauce and hash brown potatoes / mit Zwiebelsauce und Rösti

**Beef braised „Florida” / Suure Mocke „Florida”** <sup>1,4,7,8,9,11,12</sup> **Regional 27.50**

Mashed potatoes / Kartoffelstock **½ 23.50**

## Fish / Fisch

<b>Deep fried perch-fillets / Eglifilets gebacken</b> 1,2,11,12		<b>30.50</b>
steamed potatoes and tartar sauce / mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	½	<b>26.00</b>
<b>Perch-fillets fried in butter / Eglifilets in Butter gebraten</b> 🍷 2,11,12		<b>32.50</b>
with steamed potatoes / mit Salzkartoffeln	½	<b>27.70</b>
<b>2 rainbow trout fillets / 2 Regenbogenforellen-Filets</b> 2,5,7,9,11,12 <b>Regional</b>		<b>31.50</b>
Fried in butter with almonds, rice / in Butter gebraten mit Mandeln, Reis		

## Fitness-Plates / Fitness-Teller



All Salades with oliveoil and vinegar

Alle Salate mit Olivenöl und Essig

Garnished with different homemade salads / Garniert mit verschiedenen frischen Salaten

<b>With chicken breast / mit Pouletbrust</b> 🍷 🍷 1,4,7,8,9,11,12	½	<b>21.70</b>	<b>25.50</b>
<b>With pork steak / mit Schweinssteak</b> 🍷 🍷 1,4,7,8,9,11,12		<b>160gr.</b>	<b>25.50</b>
<b>With horsemeat steak / mit Pferde Entrecôte</b> 🍷 🍷 1,4,7,8,9,11,12		<b>200gr.</b>	<b>30.50</b>
<b>With rump steak / mit Rumpsteak</b> 🍷 🍷 1,4,7,8,9,11,12		<b>170gr.</b>	<b>29.50</b>
<b>With deep fried perch-fillets &amp; tartar sauce</b> 1,2,4,7,8,9,11,12	½	<b>25.90</b>	<b>30.50</b>
<b>mit gebackenen Eglifilets und Tartarsauce</b>			
<b>With veal scallop / mit Kalbsschnitzel</b> 🍷 🍷 1,4,7,8,9,11,12	½	<b>26.00</b>	<b>30.50</b>



## Vegetarian & Vegan / Vegetarische und Vegane Gerichte

<b>Potatoes gratin (portion) / Kartoffelgratin (Portion)</b> 🍷 12			<b>16.00</b>
<b>Large salad plate with egg / Grosser Salatteller mit Ei</b> 1,4,7,8,9,11,12 🍷 🍷 🍷			<b>19.50</b>
<b>Vegetable plate with 6 different vegetables / Gemüseteller mit 6 Gemüsen</b> 1,5,7,8,9,11,12			<b>20.50</b>
<b>Vegetarian scallopini with salads</b> 1,4,7,8,9,11,12			<b>22.50</b>
<b>Gemüseschnitzel mit frischen Salaten</b>	½		<b>19.20</b>
<b>Spicy curry fried rice with colored vegetables and tofu</b> 🍷 🍷 🍷 4			<b>23.50</b>
<b>Leicht pikante Curryreispfanne mit buntem Gemüse und Tofu</b>	½		<b>20.00</b>
<b>Vegetarian Cheese burger / Veggi Cheese Burger</b> 1,4,7,8,9,11,12			<b>20.50</b>
Served with cheese, tomatoes, onions, cocktailsauce, in a bun with French fries mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Cocktailsauce, im Brötli mit Pommes frites			

## Cold Plates / Kalte Teller

<b>Meatplate «Florida» / Fleischteller «Florida»</b>		<b>19.00</b>
Ham (65g), sausage (30g), salami (30g), raw ham (35g), air-cured beef of the Grisons(15g) Schinken(65g), Bauernwurst(30g), Salami(30g), Rohschinken(35g), Bündnerfleisch(15g)	½	<b>16.20</b>
<b>Brewers plate / Bierbrauerteller</b>		<b>19.00</b>
Air-cured beef of the Grisons(50g), salami(50g), chipped cheese from the Jungfrau-Region(50g) Bündnerfleisch(50g), Salami(50g) und Hobelkäse aus der Jungfrau-Region(50g)		
<b>Cervalat salad garnished / Wurstsalat garniert</b> 1,4,7,8,9,11,12		<b>18.00</b>
Traditional swiss sausage with four different kinds of salads / vier verschiedene Salate Cheese / Käse		<b>20.00</b>
<b>Chipped cheese / Hobelkäse</b> (110g) 🍷 <b>Regional</b>		<b>18.50</b>

## Snacks / Kleinigkeiten

<b>Toast Hawaii</b> <sup>11,12</sup>	<b>17.00</b>
Served with ham, pineapple and gratinated with cheese / <i>mit Schinken, Ananas und Käse gratiniert</i>	
<b>Toast Croque Monsieur</b> <sup>8,11,12</sup>	<b>16.00</b>
gratinated with cheese and ham / <i>mit Käse und Schinken gratiniert</i>	
<b>Homemade Hamburger / Hausgemachter Hamburger</b> <sup>1,11,12</sup>	<b>9.50</b>
a bun, ketchup and onions / <i>mit Brötchen, Ketchup und Zwiebeln</i>	
<b>Portion french fries / Portion Pommes Frites</b>   <sup>11,12</sup>	<b>8.00</b>
<b>Sandwiches "De Luxe"</b> <sup>11,12</sup> <b>Roastbeef</b> <sup>1,11,12</sup>	<b>8.50</b>
roast beef, air-cured beef of the Grisons or raw ham / <i>Roastbeef, Bündnerfleisch oder Rohschinken</i>	
<b>Sandwiches</b> <sup>11,12</sup>	<b>7.00</b>
ham, cheese or salami / <i>mit Schinken, Käse oder Salami</i>	
<b>Assorted cheese plate</b> four different varieties (110g) <sup>12</sup>	<b>12.50</b>
<b>Käseteller</b> vier verschiedenen Sorten (110g)	
<b>Breakfast (9 a.m. until 10.30 a.m.) / Frühstück (09.00 Uhr bis 10.30 Uhr)</b> <sup>11,12</sup>	<b>16.00</b>
2 croissants, bread, butter, margarine, jams and honey, cheese spread, 1 dl orange juice, 2 coffee or chocolates (without alcohol and flavor), Ovomaltine, tea of your choice <i>2 Gipfeli, Brot, Butter, Lätta, Konfitüren, Honig, Streichkäse, 1dl Orangensaft, 2 Kaffees od. Schokoladen (ohne Alkohol &amp; Aroma), Ovomaltine, Tee nach Wahl</i>	

## Children's menu / Kinderteller

(until 14 years / bis 14-jährig)



### **Bonanza-plate / Bonanza Teller** **Not breaded** <sup>1,11</sup> **Nicht paniert** <sup>1,11</sup>

Breaded pork cutlet with french fries and ketchup  
*Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup*



**12.50**

### **Mickey Mouse plate / Mickey Mouse Teller** <sup>1,11,12</sup>

Homemade Hamburger in a bun with French fries and ketchup  
*Hausgemachter Hamburger im Brötli mit Pommes Frites und Ketchup*

**12.50**

### **Donald Duck-plate / Donald Duck Teller** **Not breaded** <sup>1,11,12</sup> **Nicht paniert** <sup>1,11,12</sup>

Chicken nuggets with French fries and ketchup  
*Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup*



**12.50**

### **Goofy-plate / Goofy Teller** <sup>1,7,8,9,11,12</sup>

Veal cutlet with creamy mushroom sauce and noodles  
*Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce und Nudeln*

**14.00**

### **Kids menu served with carrots / Karotten als Beilage** <sup>12</sup>



**2.00**

## APÉRITIF OHNE ALKOHOL / APÉRO WITHOUT ALCOHOL

Sanbitter (red)	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 red	4cl	5.00	Alcohol-free Prosecco with elderflowers or		
Soda, Orangina, Orange juice	usw.	2.50	passion fruit		

## 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	Jägermeister	35°	4cl	6.00
Aperol	11°	4cl	6.00	Underberg	44°	2cl	5.50
Suze	20°	4cl	6.00	Fernet Branca	40°	2cl	5.50
Soda, Orangina, Orange juice	usw.	2.50		Soda, Orangina, Orange juice	usw.	2.50	

## WERMUT

Martini white / red	15°	4cl	6.00
Noilly Prat	40°	4cl	6.00
Soda, Orangina, Orange juice	usw.	2.50	

## ANIS

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

## PORTO

Sandemann ruby	4cl	6.00
Sandemann white	4cl	6.00

## SHERRY

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

## 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	9.00

## MARC

Marc	40°	2cl	5.00
------	-----	-----	------

## VODKA / GIN

Trojka Vodka red	24°	4cl	6.00
Smirnoff Vodka	37,5°	4cl	6.00
Gordons Gin	37,5°	4cl	6.00

## RUM / TEQUILA / KRÄUTER

Bacardi white	37,5°	4cl	6.00
Bacardi dark	37,5°	4cl	6.00
Sierra Tequila	38°	4cl	6.00
Kräuter	40°	2cl	5.00

## OBSTBRÄNDE / FRUIT BRANDY

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 / LIQUEUR

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	9.00

## SINGLE MALT WHISKY

Talisker 10 Y	45.8°	4cl	10.00
Single Malt Highland Scotch Whisky			
Lagavulin 16 Y	43°	4cl	11.00
Single Islay Malt Whisky			

## COGNAC

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

## ARMAGNAC

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

## ENERGY DRINK

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

## WEISSBIER / WHEATBEAR

Erdinger		33cl	5.80
----------	--	------	------

## ALCOHOL-FREE COCKTAILS

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

## BIER / BEER

Feldschlösschen Original		50 cl	6.00
Vom Fass / pression		30cl	4.00
		20cl	3.40
Feldschlösschen seasonal		50 cl	6.30
Vom Fass / pression		30cl	4.20
		20cl	3.50
Feldschlösschen alcohol-free		33cl	4.40
Gurten Bären Gold		33cl	4.40

## COCKTAILS

Bloody Mary (Vodka/Tomato juice)			9.50
Passoã Dream (Passoã/Orange juice)			9.50
Tequila Sunrise (Tequila/O'juice/Grenadine)			9.50
Antigua Smile (Rum/Banana liqueur/O'juice)			9.50
Long Island Ice Tea (Lemon- & O'juice			15.00
Tequila/Rum/Vodka/Cointreau/Gin/Coca Cola)			

## PROSECCO COCKTAILS

Kir Royal (Blackcurrent)			9.50
Bellini (Peach)			9.50
Aperol Spritz (Aperol/Soda)			9.50
Hugo (Elder Blossom/Mint)			9.50

## LONGDRINKS

Alcohol of your choice with...			
Lemonade, Soda, Orangina, Cola, Juice			2.50
Schweppes Tonic, Lemon, Coca Cola			3.00
Red Bull			4.00

## **OFFENE WEINE / WINE BY GLASS**

<b><u>WEISSWEINE / WHITE WINES</u></b>	<b>Sfr</b>	<b>Sfr</b>
	10cl	50cl
Schafiser, Lake of Biel	4.60	23
Chardonnay, Geneva	4.60	23
Epresses, Waadtland	5.00	25
<b><u>ROSÉWEINE / ROSÉ WINES</u></b>	<b>Sfr</b>	<b>Sfr</b>
	10cl	50cl
Œil de Perdrix, Waadtland	4.60	23
Œil de Perdrix, Lake of Biel	5.40	27
<b><u>ROTWEINE / RED WINES</u></b>	<b>Sfr</b>	<b>Sfr</b>
	10cl	50cl
Gamay, Waadtland	4.00	20
Pinot Noir, Wallis	5.00	25
Piacere, Waadtland	5.40	27
Gamay, / Gamaret, / Garanoir (Leichte Restsüsse)		
Gallery, Australia	4.60	23
Shiraz / Cabernet Sauvignon		

## **WEISSWEIN / WHITE WINES**

<b><u>SCHWEIZ / SWISS</u></b>		<b>Sfr</b>
<b><u>Bielersee / Lake of Biel</u></b>		
Chasselas / R+L Andrey, Schafis	75cl	36
Chardonnay / R+L Andrey, Schafis	75cl	39
<b><u>Waadt – Genfersee / Lake of Geneva</u></b>		
Château de Lavigny / Grand Cru	75cl	36
Cure D'Attalens / Grand Cru Chardonne	75cl	46
<b><u>Wallis / Wallis</u></b>		
Petit Arvine	70cl	46
<b><u>Tessin</u></b>		
Bianco Rovere / Weisser Merlot	75cl	51
<b><u>FRANKREICH / FRANCE</u></b>		
Gewürztraminer Alsace	75cl	39
<b><u>ITALIEN / ITALY</u></b>		
Pradalupo / Roero Arneis / Piemont	75cl	38
<b><u>ROSÉWEIN / ROSÉ WINES</u></b>		
<b><u>SCHWEIZ / SWISS</u></b>		<b>Sfr</b>
<b><u>Bielersee / Lake Biel</u></b>		
Oeil de Perdrix / Feitknecht, Twann	75cl	40

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

### **WEISSWEINE / WHITE WINE** Sfr

#### **Waadt – Genfersee / Lake Geneva**

<b><u>Weisser Süsswein / White sweet wine</u></b>		
<b>Elixir / VD Chardonnay, Pinot gris</b>	37.5cl	45
Gewürztraminer, Muskat und Chasselas		

### **ROTWEINE / RED WINES** Sfr

#### **Schweiz / Swiss**

<b>Pinot Noir / R+L Andrey, Schafis / BE</b>	50cl	28
<b>Piacere / Gamay, Gamaret, Garanoir / VD</b>	50cl	27
(Leichte Restsüsse)		

#### **Frankreich / France**

<b>Château Lanessan</b>	37.5cl	48
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		
<b>Château Pontensac</b>	37.5cl	67
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdon		

#### **Spanien / Spain**

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

#### **Italien / Italy**

<b><u>Roter Süsswein / Red sweet wine</u></b>		
<b>Recioto della Valpolicella</b>	50 cl	49
60%Corvina, 20%Rondinella, 20%Corvinon		

## **SCHAUMWEINE / SPARKLING WINE**

<b>Cadet Mauler / Muscat / CH</b>	75cl	39
<b>Ohne Alkohol / without alcohol</b>	1 dl	8.50
<b>Prosecco Brut Teresa Rizzi / IT</b>	75cl	39
	1 dl	8.50
<b>Prosecco Rose Bacio della Luna</b>	75cl	39
<b>Extra Dry DOC</b>	1dl	8.50

## **MOSCATO D' ASTI**

<b>Moscato d'Asti / IT</b>	75cl	38
----------------------------	------	----

## **CHAMPAGNER / CHAMPAGNE**

<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b>	75cl	89
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b>	37.5cl	49
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial rosé</b>	75cl	105



## ROTWEINE / RED WINES

<b>SCHWEIZ / SWISS</b>		Sfr	<b>ÖSTERREICH / AUSTRIA</b>		Sfr
<b><u>Bielersee / Lake Biel</u></b>			<b>Zweigelt / Weingut Zull</b>		75cl 41
Pinot Noir / R+L Andrey, Schafis	75cl	41			
<b><u>Waadt / Vaud</u></b>			<b><u>FRANKREICH / FRENCH</u></b>		
Piacere / Gamaret, Garanoir, Gamay	75cl	38	<b><u>Burgund / Bourgogne</u></b>		
	150cl	75	<b>Gevrey-Chambertin 1er Cru / Pinot Noir</b>		
WOW / Malbec	75cl	44	75cl 58		
Yvorne, Château Maison Blanche	75cl	47	<b><u>Côte du Rhône</u></b>		
Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir, Diolinoir			<b>Châteauneuf du Pape</b>		
Merlot	75cl	48	75cl 57		
Gamar'one / Gamaret, hergestellt wie Amarone	75cl	57	Syrah, Grenache, Cinsault		
<b><u>Wallis / Wallis</u></b>			<b><u>Beaujolais</u></b>		
Pinot Noir du Valais	75cl	41	<b>Brouilly / Gamay</b>		
Humagne Rouge "Les Félines"	75cl	45	75cl 37		
Cuvée du troisième Millénaire	75cl	49	<b><u>Bordeaux</u></b>		
Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Syrah, Humagne rouge			<b>Château Landereau</b>		
Vieux Cachet / Cornalin	75cl	51	75cl 45		
<b><u>Bündner Herrschaftsweine / Vins des Grisons</u></b>			Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
Fläscher / Blauburgunder	75cl	44	<b><u>Pauillac</u></b>		
<b><u>SPANIEN / SPAIN</u></b>			<b>Château Réserve de la Comtesse</b>		
Casa lo alto "Crianza"	75cl	42	75cl 89		
Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon			Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
Don Paulino "Crianza" Rioja	75cl	38	<b><u>Graves</u></b>		
Tempranillo, Grenache			<b>Château Carbonnieux</b>		
(There is no) Planet B (Bio, Vegan)	75cl	41	75cl 69		
Tempranillo, Monastrell			Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
Ramon Bilbao "Gran Reserva" Rioja	75cl	54	<b><u>St. Estèphe</u></b>		
Tempranillo, Graciano, Mazelao			<b>Château "La Dame de Malescot"</b>		
Mas Vilo / Cabernet, Carignan, Grenache, Syrah	75cl	47	75cl 64		
Alion / Tempra nillo	75cl	105	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdon		
Gran Castillo / Cabernet Sauvignon	75cl	39	<b><u>Saint-Emilion</u></b>		
Fuenterarro / Tempranillo	75cl	41	<b>Château Faugères</b>		
<b><u>KALIFORNIEN / CALIFORNIA</u></b>			75cl 72		
Rancho Zabaco / Zinfandel	75cl	42	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot		
<b><u>ARGENTINIEN / ARGENTINA</u></b>			<b><u>ITALIEN / ITALY</u></b>		
Tomero / Malbec	75cl	45	<b>Amarone della Valpolicella</b>		
Amalaya de Colomé	75cl	41	75cl 59		
Malbec, Cabernet, Syrah, Tannat & Bonada			Corvina Veronese, Corvione, Rondinella		
<b><u>CHILE / CHILE</u></b>			<b>Brunello di Montalcino / Sangiovese</b>		
Casa Silva / Carmenère	75cl	42	75cl 59		
Novas / Syrah, Mourvèdre	75cl	43	<b>Masso Antico / Primitivo</b>		
<b><u>PORTUGAL / PORTUGAL</u></b>			75cl 37		
Lobo e Falcão	75cl	39	<b>I Verseci / Primitivo di Manduria</b>		
Castelão, Cabernet Sauvignon, Alicante Bousche, Touriga Nacional			75cl 44		
			<b>Gran Sasso / Sangiovese</b>		
			75cl 38		
			<b>Salice Salentino</b>		
			75cl 39		
			Negroamaro, Malvasia nera di Lecce		
			<b>Corash di Sardegna / Cannonau</b>		
			75cl 41		
			<b>Barolo "Serralunga d'Alba" / Nebbiolo</b>		
			75cl 59		
			<b>Rive / Barbera d'Asti Superior</b>		
			75cl 42		
			<b>Sassicaia / Cabernet Sauvignon &amp; Franc</b>		
			75cl 225		
			<b>Caccia al Piano / Bolgheri</b>		
			75cl 54		
			Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah		

## GETRÄNKE / SOFT DRINKS

Rivella Rot & Blau / Coca Cola & Zero	33cl	4.40	Cola, Ice tea, Citro & Orangina	2dl	3.10
Schweppes Tonic & Bitter Lemon	2dl	4.40		3dl	4.20
Ramseier Apple juice& apple spritzer	33cl	4.40		5dl	5.60
Ramseier Suure Most	4° 5dl	6.00	<b>100% eco-friendly♥ regional ♥ Filtered</b>		
Red grape juice	2dl	4.80	<b>Processed♥ Chilled ♥ Served &amp; washed down</b>		
Orange juice	2dl	4.20	Florida Water	2dl 2.80 3dl 3.50 5dl 4.80	
Tomato juice	2dl	5.20	Carbonated		1Lt 9.00
Raspberry syrup for Kids	20cl	1.00	Florida Water cold	3dl 2.50 5dl 3.80	
			Non carbonated		1Lt 7.00

## KAFFEE & TEE / COFFEE & TEA (♥ Hag / \* Auch für Diabetiker, also for diabetic)

<b>Ristretto / Espresso ♥ / Kaffee / Café crème ♥</b>		4.00			
<b>Espresso Macchiato</b>		4.00	<b>Ovo / Schokolade</b>	2dl	4.00
Mit Milchschaum / with milk foam			With whipped cream		5.30
<b>Espresso Coretto mit / with Grappa</b>		5.70	<b>Warme Schokolade After Eight (3dl)</b>		5.40
<b>Doppio / Double espresso</b>		5.20	Pfefferminz & Rahm / Mint & whipped cream		
<b>Kaffee mit Rahm / Coffee chantilly ♥</b>		5.40	<b>Warme Schokolade / Hot chocolate (3dl)</b>		9.70
<b>Kaffee „Florida“ ♥</b>		5.70	mit 4cl Whisky oder Ruhm & Rahm		
2 Schokoladenkübeli gefüllt mit Rahm			with 4cl Whisky or rum & whipped cream		
2 Chocolate pots filled with whipped cream			<b>Spiced Chai (3dl) Kalt / warm, cold / warm</b>		4.20
<b>Milchkaffee / milk coffee ♥</b>		4.00	Mit Gewürzen wie Anis, Fenchel, Zimt und Kardamon		
Normal, hell / light oder mit kalter Milch / or with cold milk			With spices such as anise, fennel, cinnamon and cardamom		
<b>Cappuccino mit Milchschaum / with milk foam ♥</b>		4.10	<b>Milch mit Aroma / Milk with aroma (3dl)</b>		4.20
Mit Haselnuss / Hazelnut, Caramel* od. / or Vanille*		4.40	Mit Haselnuss / Hazelnut, Caramel* od. / or Vanille*		
<b>Latte Macchiato ♥ (3dl)</b>		5.00	<b>Kaffee mit Rahm / Coffee with whipped cream</b>		
1/3 kalte Milch, 1/3 Espresso, 1/3 Milchschaum			<b>Irish Coffee</b> 4cl Whisky		9.70
1/3 cold milk, 1/3 espresso, 1/3 milk foam			<b>Kaffee / Coffee Baileys</b> 4cl		9.70
Mit Haselnuss / Hazelnut, Caramel* od. / or Vanille*		5.40	<b>Kaffee Mandolino</b> 4cl Amaretto		9.70
<b>Latte Macchiato with Vanille ice cream (3dl)</b>		7.60	<b>Schümli Pflümli</b> 4cl Pflümli, 4cl plum		9.70
<b>Latte Macchiato Ice (3dl)</b>		5.00	<b>Kaffee fertig</b> Kernobst (2cl)		5.70
Über Eis gegossen / poured over ice cubes			<b>Kaffee mit Rahm ohne Alkohol</b>		
Mit Haselnuss / Hazelnut, Caramel* od. / or Vanille*		5.40	<b>Coffee with whipped cream without alcohol</b>		
<b>Latte Macchiato Pink Flamingo (3dl)</b>		5.40	<b>Amaretto Traum / Amaretto dream</b>		6.70
Mit Erdbeer, warm oder über Eis gegossen			<b>Bananen Traum / Banana dream</b>		6.70
With strawberry, warm or poured over ice cubes			<b>Kokos Traum / Coconut dream</b>		6.70
<b>Latte Macchiato Florida (3dl)</b>		8.70	<b>Tee</b>		
Caramel*, 2cl Orangenlikör, Rahm			Schwarz- & Grüntee, Black tea and green		4.00
Caramel*, 2cl orange liqueur, whipped cream			Rooibostee mit Gewürzaroma, Rooibo tee with spice aroma		
<b>Chococcino (3dl)</b>		5.10	Lindenblüten, Limeblossom / Pfefferminze,		
1/3 Schokolade, 1/3 Espresso, 1/3 Milch / milk			Peppermint / Hagenbutten, Hagen botten / Kamille, camomille		
<b>Chococcino Florida (3dl)</b>		9.70	Früchtetee, fruit tee / Eisenkraut, verbena		
4cl Baileys, Rahm / 4cl Baileys, whipped cream			<b>Längass Tee / Sélection</b>		4.30
<b>Milch warm oder kalt</b>	2dl	2.90	Indian Chai / Rooibos Bourbon (Vanille)		
<b>Milk warm or cold</b>	3dl	3.90	Berner Rose / Ginger & Lemon		
			<b>Rum, Apfelpunch / rhum, apples punch</b>		4.00
			(ohne Alkohol / without alcohol)		