



## **Herzlich Willkommen bei uns im Restaurant Gmüetliberg**

Lieber Gast

Wir freuen uns, dass Sie unser gemütliches Restaurant mit Wintergarten und Sonnenterrasse für ein feines Essen ausgewählt haben.

Unsere Küche hat für Sie eine Vielzahl von leckeren Gerichten zusammengestellt. Dazu servieren wir Ihnen den passenden Wein aus unserem kleinen aber feinen Weinkeller.

Haben Sie demnächst eine Feier geplant? – Wir verfügen über entsprechende Räumlichkeiten für Familienfeste und Firmenanlässe. Unsere Angebotspalette ist gross; vom feinen Mehrgangmenu bis zum rustikalen Fondueplausch finden Sie alles in unseren Menuvorschlägen. Fragen Sie unsere/n Servicemitarbeiter nach unseren Unterlagen.

Unsere Kunst ist es, Sie währende Ihrem Aufenthalt rund um zu verwöhnen. Darum: Fühlen Sie sich bei uns wohl und lassen Sie es sich gut gehen!

Ihre Gastgeber Oscar und Verena Candrian & das Gmüetli-Team

Restaurant Gmüetliberg  
Bei der Endstation  
8143 Uetliberg/ZH

Tel. +41 44 463 92 60  
Fax +41 44 457 66 99  
[gmuetliberg@utokulm.ch](mailto:gmuetliberg@utokulm.ch)

|   |                 |
|---|-----------------|
| Dienstag bis Samstag                        | 08.45-23.00 Uhr |
| Sonn- und Feiertage                         | 08.45-18.00 Uhr |
| Montag Ruhetag **<br>an Feiertagen geöffnet | 08.45-18.00 Uhr |

## Herbstliche - Wild-Gerichte

Kürbiscremesuppe  
Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube CHF 12.50

Randen Salat CHF 14.50  
lauwarm serviert mit Apfelstücken und frischem Meerrettich

Steinpilz Risotto „Tschavraga“ CHF 25.50  
Weisswein Risotto mit Steinpilzen

Hirsch-Kotelette CHF 36.50  
an feiner Pilzrahmsauce, Birne mit Preiselbeeren  
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien

Rehpfeffer „Jäger Art“ CHF 28.50  
Hausgemachte Spätzli, Birne mit Preiselbeeren

Rotkraut mit Kastanien Portion CHF 7.50

### Dessert

Vermicelles mit Rahm CHF 12.50

Vermicelles mit Rahm „kleine Portion“ CHF 9.50

Coupe „Nesselrode“ CHF 13.50  
Maronipuree mit Vanilleglace und Schlagrahm

Kaiserschmarrn CHF 16.50  
mit Vanilleeis und Zwetschgenkompott

### Weine

Dazu empfehlen wir:

Merlot del Ticino Terra Alte 7 dl CHF 48.50  
Ein kräftiger Merlot aus der Schweizer Sonnenstube

Maienfelder „Blauburgunder“ 7 dl CHF 64.50  
Graubünden

Sauser „Trötteler“ 1 dl CHF 3.00  
Frischer Traubensaft ab Trotte (alkoholhaltig) 5 dl CHF 15.00

Inklusive Mehrwertsteuer

## Kalte und warme Vorspeisen

|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>Blattsalatvariation</b><br>mit gehacktem Ei, knusprigen Speck- und Brotwürfeli<br>nach Wunsch begleitet von French-, Italian- oder Hausdressing mit Knoblauch | CHF 11.00           |
| <b>Bunt gemischter Salat</b><br>farbenfrohe Auswahl von Salaten<br>nach Wunsch begleitet von French-, Italian- oder Hausdressing mit Knoblauch                   | CHF 11.50           |
| <b>Nüsslisalat Mimosa</b><br>mit gehacktem Ei<br>Salatsauce nach Wunsch  | CHF 13.50           |
| <b>Knoblauch-Kräuterbrot</b>   | CHF 8.00            |
| <b>Tagessuppe</b>  | CHF 9.50            |
| <b>Tomatensuppe</b><br>mit Basilikum und Rahmhaube   | CHF 11.50           |
| <b>Bündner Gerstensuppe</b>  | Vorspeise CHF 12.50 |
| <b>Bündner Teller</b><br>Bündner Fleisch und Rohschinken und Essiggemüse   | Vorspeise CHF 16.50 |
| <b>Capuns „Sursilvans“</b>   | Vorspeise CHF 16.50 |

Probieren Sie das Lieblingsgericht von Ihrem Gastgeber Oscar Candrian  
Der Capuns wird nach seinem uralten Rezept zubereitet.

Inklusive Mehrwertsteuer

## Fleisch- und Geflügelgerichte

|  |                |                        |
|--|----------------|------------------------|
| <b>„Gmüetli-Hit!“ - Schweins Cordon bleu</b><br>Schweinschnitzeltasche gefüllt mit Schinken und Gruyèrekäse<br>serviert mit knusprigen Pommes frites und feinem Saisongemüse |                | CHF 30.50              |
| <b>Kalbs Zunftbratwurst 200gr</b><br>mit beliebter Zwiebelsauce<br>zur Auswahl: Butterrösti, Pommes frites oder Kartoffelsalat   |                | CHF 21.50              |
| <b>Paniertes Schweinsschnitzel</b><br>serviert mit goldbraunen Pommes frites und Tagesgemüse   | kleine Portion | CHF 23.50<br>CHF 19.50 |
| <b>Holzfäller-Steak</b><br>Mariniertes Schweinshalssteak vom Grill mit würziger Knoblauch-Kräuterbutter<br>Pommes frites und farbenfrohes Marktgemüse                        |                | CHF 32.50              |
| <b>Geschnetzelte Kalbsleber</b><br>in Butter sautiert und abgeschmeckt mit Kräutern<br>mit goldbrauner Butterrösti serviert  | kleine Portion | CHF 34.50<br>CHF 31.50 |
| <b>Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art</b><br>zartes Kalbgeschnetzeltes und Champignons Rahmsauce<br>serviert mit goldbrauner Butterrösti                            | kleine Portion | CHF 36.50<br>CHF 32.50 |
| <b>Saftige Pouletbrust</b><br>vom Grill serviert mit Kräuterbutter<br>und einer Auswahl von gartenfrischen Salaten<br>Salatsauce nach Wunsch                                 |                | CHF 27.50              |
| <b>Pouletgeschnetzeltes „Casimir“</b><br>an rassisiger Curryrahmsauce<br>serviert im Reisring und begleitet von süssen Früchten  | kleine Portion | CHF 28.50<br>CHF 24.50 |

## Aus der Fischküche

|   |                |           |
|---|----------------|-----------|
| <b>Fischknusperli</b><br>knusprig gebackene Eglifilets im Teigmantel<br>serviert mit köstlicher Tartaresauce und bunter Salatauswahl<br>Italienische Salatsauce |                | CHF 29.50 |
|   | kleine Portion | CHF 25.50 |

Unsere Fleischspezialitäten und Wurstwaren kommen aus folgenden Ländern

Schweiz: Kalb, Schwein, Rind, Wurstwaren  
 Schweiz: Geflügel  
 Irland: Rind

Inklusive Mehrwertsteuer

## Urchige Schweizergerichte

|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>Zwiebel-Speckrösti</b><br>goldbraune Butterrösti mit Speck und Zwiebeln<br>mit 2 Spiegeleiern serviert    | CHF 21.50           |
| <b>Käsewähe</b><br>mit Speck und Zwiebeln, dazu eine Auswahl gartenfrischer Salate<br>Salatsauce nach Wunsch | CHF 20.50           |
| <b>Spaghetti Napoli (Vegi)</b><br>an Tomatensauce mit Basilikum  | CHF 19.50           |
| <b>Bärlauch-Spaghetti (Vegi)</b><br>mit Uetliberger Bärlauchpesto  | CHF 20.50           |
| <b>Spaghetti Bolognese</b><br>an feiner Rindfleischsauce   | CHF 22.50           |
| <b>Spaghetti mit Gemüse (Vegi)</b><br>an leichter Curryrahmsauce mit Gemüse und Parmesan                     | CHF 19.50           |
| <b>Capuns Sursilvans</b><br>Capuns nach uraltem Rezept<br>lassen Sie sich überraschen...                     | Hauptgang CHF 29.00 |

## Zum Zvieri

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Salsiz „Sursilvan“</b><br>aus dem Bündner Oberland<br>dazu Essiggurken und Silberzwiebeln  | CHF 11.50 |
| <b>Zvieribrettli</b><br>dünn aufgeschnittener Speck, Landrauchschinken, Hauswurst und Hobelkäse<br>abgerundet mit beliebtem Essiggemüse | CHF 24.50 |
| <b>Bündnerteller</b><br>luftgetrocknetes Bündnerfleisch und Rohschinken<br>serviert mit Essiggemüse                                     | CHF 28.00 |
| <b>Salatteller mit Ei</b><br>farbenfrohe Auswahl von Blatt- und Gemüsesalaten garniert mit Ei   | CHF 20.50 |
| <b>Wurstsalat garniert</b><br>begleitet von allerlei bunt gemischten Salaten  | CHF 21.50 |
| <b>Wurst-Käsesalat garniert</b><br>begleitet von allerlei bunt gemischten Salaten   | CHF 22.50 |

Inklusive Mehrwertsteuer

## Fondue und Käsespezialitäten (ab 2 Personen)

Wir servieren Ihnen unsere beliebten Fondues (220g Schweizerkäse pro Person) mit knusprigem Hausbrot und feinen Gschwellti

|  |                   |     |       |
|--|-------------------|-----|-------|
| Fondue, Hausmischung<br>das Original Uetlibergfondue   | <b>pro Person</b> | CHF | 28.50 |
| Bärlauchfondue<br>mit fein gehacktem Bärlauch  | <b>pro Person</b> | CHF | 29.50 |
| Pfefferfondue<br>mit grünen Pfefferkörnern   | <b>pro Person</b> | CHF | 29.50 |
| Chilly-Fondue<br>Rassiges Käsefondue mit Chilly  | <b>pro Person</b> | CHF | 29.50 |
| Knobli-Fondue<br>mit vielen frischen Knoblauchzehen  | <b>pro Person</b> | CHF | 29.50 |
| Curry-Fondue<br>abgeschmeckt mit rassicem Curry  | <b>pro Person</b> | CHF | 29.50 |
| Tomatenfondue<br>mit frischen Tomatenwürfeln   | <b>pro Person</b> | CHF | 29.50 |
| Steinpilz-Fondue<br>mit feingeschnittenen Steinpilzen  | <b>pro Person</b> | CHF | 31.50 |
| Safran-Fondue<br>Käsefondue mit Safran   | <b>pro Person</b> | CHF | 31.50 |
| Fondue Moitié-Moitié<br>mit Freiburger Vacherin und Gruyère  | <b>pro Person</b> | CHF | 32.00 |
| Mixed Pickels (Essiggemüse)  |                   | CHF | 5.50  |
| Früchte als Beilage  |                   | CHF | 6.00  |
| Gemüse als Beilage zum Fondue  |                   | CHF | 7.50  |
| Käse-Raclette ab 2 Personen<br>Raclette vom Tischöfeli 400gr. p.p<br>serviert mit Gschwellti und Essiggemüse | <b>pro Person</b> | CHF | 39.00 |

Inklusive Mehrwertsteuer

## Weiss- und Schaumweine 7dl

Wir haben für Sie eine Auswahl beliebter Weine aus verschiedenen Regionen und Ländern zusammengestellt.  
Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl.

|   |         |           |
|---|---------|-----------|
| <b>Räuschling Chillesteig Höngg</b><br>Spezialität vom Zürichsee nach grünen Äpfeln duftend.<br>passt wunderbar zu Fondue   | Zürich  | CHF 51.50 |
| <b>Féchy</b><br>der beliebte, süffige, leichte Apero Wein aus dem La Côte   | Waadt   | CHF 41.00 |
| <b>St. Saphorin</b><br>der beliebte, harmonische und liebliche Wein aus dem Lavaux<br>passt ausgezeichnet zum Apero, Fisch und Käsegerichten                      | Waadt   | CHF 46.50 |
| <b>Aigle les Murailles</b><br>der berühmte, delikate, harmonische Wein aus dem Chablais<br>passt ausgezeichnet zum Apero, Fisch- und Käsegerichten                | Waadt   | CHF 49.50 |
| <b>Weisser Merlot Terre Alte Bianco Ticino</b><br>Harmonischer fruchtiger Merlot aus dem Tessin<br>mit Aromen nach Williams Birne mit langem mineralischem Abgang | Tessin  | CHF 48.50 |
| <b>Pinot Grigio Collio</b><br>ein Klassiker unter den Italienern, den man einfach so zwischendurch, zum Apero oder zu Fisch gerne trinkt                          | Italien | CHF 43.00 |
| <b>Chardonnay Hess Select</b><br>Fruchtbetonter erfrischender Chardonnay<br>beliebt zu hellem Fleisch, Fisch und Salat<br>auch im offen Ausschank erhältlich      | USA     | CHF 46.00 |
|   | pro dl  | CHF 6.50  |

## Schaumwein

|  |                  |         |           |
|--|------------------|---------|-----------|
| Prosecco DOC Mont Asolo                | Italien/Treviso  | 75 cl   | CHF 55.00 |
| Prosecco DOC Cüpli Mont Asolo          | Italien/ Treviso | 10 cl   | CHF 8.50  |
| Champagner Deutz Brut Classic          | Frankreich       | 75 cl   | CHF 95.00 |
| Champagner Deutz Brut Classic          | Frankreich       | 37.5 cl | CHF 49.00 |
| Champagner M <sup>o</sup> ët & Chandon | Frankreich       | 20 cl   | CHF 22.50 |
| Champagner Pommery                     | Frankreich       | 20 cl   | CHF 16.50 |

Inklusive Mehrwertsteuer

# Flaschenweine 7 dl

## Rotweine

|  |             |           |
|--|-------------|-----------|
| <b>Lattenberg Clevner Auslese,</b><br>ein ausgeglichener, harmonischer Pinot noir den man gerne zu allerlei Fleischgerichten, Teigwaren und Käse trinkt    | Zürich      | CHF 45.00 |
| <b>Maienfelder</b><br>der berühmte und beliebte aus der Herrschaften, ist für Trockenfleisch und Grilladen der richtige Begleiter                          | Graubünden  | CHF 58.50 |
| <b>Merlot Ticino Terre Alte</b><br>Ein kräftiger Merlot aus der Schweizer Sonnenstube ideal zu Pasta und dunklem Fleisch                                   | Tessin      | CHF 48.50 |
| <b>Chianti Classico Rubiolo</b><br>Ein weicher fruchtiger Wein mit süssen und harmonischen Tanninen passen zu Teigwaren, Zvieriplättli und dunklem Fleisch | Italien     | CHF 49.00 |
| <b>Amarone Della Valpolicella</b><br>Ein harmonischer vollmundiger Rotwein<br>Ideal zu Fleisch, Käse und Wild  | Italien     | CHF 76.00 |
| <b>Rioja Valserrano Crianza</b><br>temperamentvoll wie die Spanier, präsentiert sich dieser Wein zu deftigen Fleischgerichten                              | Spanien     | CHF 49.50 |
| <b>Cabernet Sauvignon Altorfer</b><br>ein toller Cabernet Sauvignon für jegliche Fleischgerichte, zum Zvieriplättli oder zu Käse                           | Argentinien | CHF 43.00 |
| <b>Cabernet Sauvignon Hess Select</b><br>Fruchtiger Rotwein passend zu Fleisch und Käse  | USA         | CHF 46.50 |
| <b>Raymond Zinfandel R-Collection Napa Valley</b><br>Ein fruchtiger harmonischer Rotwein<br>passend zu Fleisch- und Käse Gerichten                         | USA         | CHF 43.50 |

Inklusive Mehrwertsteuer



## Weine im Offenausschank

### Weissweine

|   |        |              |                       |
|---|--------|--------------|-----------------------|
| Riesling x Silvaner<br>Zürich A.O.C       | Zürich | 50cl<br>10cl | CHF 26.00<br>CHF 5.50 |
| Féchy Les Allards<br>aus dem la Côte      | Waadt  | 50cl<br>10cl | CHF 26.50<br>CHF 5.50 |
| Mont-sur-Rolle<br>La Côte                 | Waadt  | 50cl<br>10cl | CHF 26.00<br>CHF 5.50 |
| Epesses<br>Lavaux                         | Waadt  | 50cl<br>10cl | CHF 28.00<br>CHF 6.00 |
| Fendant Rapilles<br>Provins Valais A.O.C. | Wallis | 50cl<br>10cl | CHF 26.50<br>CHF 5.50 |

### Roséweine

|                                  |        |              |                       |
|----------------------------------|--------|--------------|-----------------------|
| Oeil de Perdrix                  | Wallis | 50cl<br>10cl | CHF 27.00<br>CHF 5.70 |
| Dôle blanche<br>du Valais A.O.C. | Wallis | 50cl<br>10cl | CHF 26.50<br>CHF 5.50 |

### Rotweine

|  |            |               |                       |
|--|------------|---------------|-----------------------|
| Dôle „Graveline“<br>Provins Valais               | Wallis     | 50cl<br>10cl  | CHF 26.50<br>CHF 5.60 |
| Maienfelder<br>Blauburgunder                     | Graubünden | 50cl<br>10 cl | CHF 28.50<br>CHF 6.20 |
| Merlot „Il Picchio Rosso“<br>Matasci Fratelli SA | Tessin     | 50cl<br>10cl  | CHF 28.00<br>CHF 6.00 |
| Primitivo Salento<br>Falchetto                   | Italien    | 50cl<br>10cl  | CHF 25.50<br>CHF 5.20 |
| Cabernet Sauvignon<br>Californien Central Valley | USA        | 50cl<br>10cl  | CHF 26.50<br>CHF 5.60 |
| Rioja Crianza<br>EL MESON                        | Spanien    | 50cl<br>10cl  | CHF 28.50<br>CHF 6.20 |

Inklusive Mehrwertsteuer

## Mineralwasser/Süssgetränke

|                         |        |     |       |
|-------------------------|--------|-----|-------|
| Valser Silence          | 33cl   | CHF | 4.80  |
| Valser Silence          | 50cl   | CHF | 5.20  |
| Valser Silence          | 100 cl | CHF | 10.00 |
| Valser Classic          | 33cl   | CHF | 4.80  |
| Valser Classic          | 50cl   | CHF | 5.20  |
| Vaser Classic           | 100cl  | CHF | 10.00 |
| Coca Cola, light, Zero  | 33cl   | CHF | 4.80  |
| Rivella rot, blau, grün | 33cl   | CHF | 4.80  |
| Apfelschorle            | 33cl   | CHF | 4.80  |
| Apfelsaft               | 33cl   | CHF | 4.80  |
| Schweppes Tonic Water   | 20cl   | CHF | 4.80  |
| Schweppes Bitter Lemon  | 20cl   | CHF | 4.80  |
| Red bull                | 20cl   | CHF | 4.80  |

## Petgetränke

|                    |      |     |      |
|--------------------|------|-----|------|
| Coca Cola, Zero    | 50cl | CHF | 5.20 |
| Flauder            | 50cl | CHF | 5.20 |
| Rivella rot, blau, | 50cl | CHF | 5.20 |
| Apfelschorle       | 50cl | CHF | 5.20 |
| Apfelsaft          | 50cl | CHF | 5.20 |
| Nestea Lemon       | 50cl | CHF | 5.20 |
| Fanta Zero         | 50cl | CHF | 5.20 |
| Sprite             | 50cl | CHF | 5.20 |
| Valser Classic     | 50cl | CHF | 5.20 |
| Valser Silence     | 50cl | CHF | 5.20 |
| Power drink        | 50cl | CHF | 5.20 |

## Frucht- und Gemüsesäfte

|                     |      |     |      |
|---------------------|------|-----|------|
| Traubensaft rot     | 20cl | CHF | 6.00 |
| Orangensaft Michel  | 20cl | CHF | 6.00 |
| Tomatensaft Michel  | 20cl | CHF | 6.00 |
| Fruchtsaft „Michel“ | 20cl | CHF | 6.00 |
| Sanbitter           | 10cl | CHF | 6.00 |

## Kaffee/Tee

|                        |      |     |       |
|------------------------|------|-----|-------|
| Kaffe Cappuccino       |      | CHF | 5.30  |
| Kaffee Latte Macchiato |      | CHF | 5.80  |
| Kaffee / Espresso      |      | CHF | 4.60  |
| Coretto Grappa         |      | CHF | 7.10  |
| Kaffee Fertig/Luz      | 4 cl | CHF | 7.60  |
| Kaffee Pflümli         | 4 cl | CHF | 7.60  |
| Kaffee Kräuter         | 4 cl | CHF | 7.60  |
| Schümlipflümli         | 4 cl | CHF | 9.00  |
| Gmüetli-Kafi           | 4 cl | CHF | 9.00  |
| Kaffee Baileys         | 4 cl | CHF | 9.00  |
| Irish Kaffee           | 4 cl | CHF | 12.50 |
| Tee Rum                |      | CHF | 7.00  |
| Glühwein               |      | CHF | 7.00  |
| Jägertee               |      | CHF | 7.60  |

## Tee / Punsch

|                    |  |     |      |
|--------------------|--|-----|------|
| Tee crème/nature   |  | CHF | 4.60 |
| Punsch Rum, Orange |  | CHF | 4.60 |

## Milch / Milchemischgetränke

|                       |      |     |      |
|-----------------------|------|-----|------|
| Milch UHT kalt        | 20cl | CHF | 4.00 |
| Milch UHT heiss       | 20cl | CHF | 4.00 |
| Ovo heiss /kalt       | 20cl | CHF | 4.80 |
| Schokolade heiss/kalt | 20cl | CHF | 4.80 |

Inklusive Mehrwertsteuer

## Bier vom Fass Eichhof

|                |      |     |      |
|----------------|------|-----|------|
| Stange Bier    | 30cl | CHF | 5.10 |
| Kübel Bier     | 50cl | CHF | 7.00 |
| Stange Panaché | 30cl | CHF | 5.10 |
| Kübel Panaché  | 50cl | CHF | 7.00 |

## Spezialbiere

|                                   |      |     |      |
|-----------------------------------|------|-----|------|
| Braugold alkoholfrei              | 33cl | CHF | 5.10 |
| Braugold „Spezli“                 | 33cl | CHF | 5.10 |
| Uetliberg Bier natur trüeb        | 33cl | CHF | 6.00 |
| Züri hell Bier                    | 33cl | CHF | 6.00 |
| Calanda Radler                    | 33cl | CHF | 5.10 |
| Erdinger Weissbier                | 50cl | CHF | 7.90 |
| Erdinger Weissbier<br>Alkoholfrei | 50cl | CHF | 7.90 |

|                   |        |     |      |
|-------------------|--------|-----|------|
| Lagerbier Eichhof | 50cl   | CHF | 6.80 |
| Bügelbier Eichhof | 40cl   | CHF | 6.20 |
| Eve diverse       | 27.5cl | CHF | 6.00 |

## Apfelwein „Most“ alkoholhaltig

|                       |      |     |      |
|-----------------------|------|-----|------|
| Apfelwein Classic     | 50cl | CHF | 6.80 |
| Apfelwein Alkoholfrei | 50cl | CHF | 6.80 |
| Apfelwein Edel trüb   | 50cl | CHF | 6.80 |

## Aperitif und Bitter

|                               | Inh. | Vol% |     |       |
|-------------------------------|------|------|-----|-------|
| Campari                       | 4cl  | 23   | CHF | 7.50  |
| Cynar                         | 4cl  | 16.5 | CHF | 7.50  |
| Martini weiss, rot            | 4cl  | 15.5 | CHF | 7.00  |
| Appenzeller                   | 4cl  | 29   | CHF | 6.50  |
| Jägermeister                  | 2cl  | 35   | CHF | 5.50  |
| Fernet Branca                 | 4cl  | 42   | CHF | 6.50  |
| Averna                        | 4cl  |      | CHF | 6.50  |
| Ramazzotti                    | 4cl  |      | CHF | 6.50  |
| Weisswein gespritzt           |      |      | CHF | 9.80  |
| Aperol Spritz<br>mit Prosecco | 4cl  |      | CHF | 12.50 |
| Hugo<br>mit Prosecco          | 4cl  |      | CHF | 12.50 |

## Südwein

|          |     |      |     |      |
|----------|-----|------|-----|------|
| Sherry   | 4cl | 15.5 | CHF | 7.00 |
| Portwein | 4cl | 19   | CHF | 5.50 |

## Liköre

|                |      |    |     |      |
|----------------|------|----|-----|------|
| Amaretto       | 4cl  | 28 | CHF | 6.50 |
| Baileys        | 4cl  | 17 | CHF | 6.50 |
| Grand Marnier  | 4cl  | 40 | CHF | 6.50 |
| Bündner Röteli | 4cl  | 22 | CHF | 5.50 |
| Limoncello     | 4cl  | 28 | CHF | 5.00 |
| Sambuca        | 2 cl | 42 | CHF | 5.50 |

## Cognac

|                     |     |    |     |       |
|---------------------|-----|----|-----|-------|
| Remy Marin VSOP     | 2cl | 40 | CHF | 8.50  |
| Martell Cordon bleu | 2cl | 40 | CHF | 13.00 |

Inklusive Mehrwertsteuer

## Branntweine

|                        | Inh. | Vol% |     |      |
|------------------------|------|------|-----|------|
| La vieille prune Morin | 2cl  | 41.0 | CHF | 8.50 |
| Calvados Morin         | 2cl  | 40.0 | CHF | 8.50 |
| Rum Colonial           | 2cl  | 37.5 | CHF | 5.50 |
| Vodka                  | 4cl  | 40.0 | CHF | 8.00 |
| Gordon Gin             | 4cl  | 37.5 | CHF | 8.00 |
| Bacardi                | 4cl  | 40.0 | CHF | 8.00 |
| Havanna Club Weiss     | 4cl  | 37.5 | CHF | 8.00 |
| Havanna Club braun     | 4cl  | 40.0 | CHF | 8.00 |

## Obstbranntweine

|                      | Inh. | Vol% |     |      |
|----------------------|------|------|-----|------|
| Pflümli Willisauer   | 2cl  | 37.5 | CHF | 5.50 |
| Kernobst Willisauer  | 2cl  | 45.0 | CHF | 5.50 |
| Kirsch Willisauer    | 2cl  | 37.5 | CHF | 5.50 |
| Williams Morand      | 2cl  | 43.0 | CHF | 7.00 |
| Zwetschge Willisauer | 2cl  | 37.5 | CHF | 5.50 |
| Kräuter Willisauer   | 2cl  | 37.5 | CHF | 5.50 |

## Whisky

|                     |     |    |     |       |
|---------------------|-----|----|-----|-------|
| Ballantine's        | 4cl | 40 | CHF | 9.00  |
| Jack Daniel's       | 4cl | 40 | CHF | 11.00 |
| Glenfiddich 12      | 4cl | 40 | CHF | 12.00 |
| Oban Singel Malt 14 | 4cl | 43 | CHF | 12.00 |
| Dalwhinnie 15       | 4cl | 43 | CHF | 12.00 |
| Lagavulin 16        | 4cl | 43 | CHF | 16.00 |

## Mix Getränke

|                   |     |     |       |
|-------------------|-----|-----|-------|
| Gin Tonic         | 4cl | CHF | 12.80 |
| Ballantine's Cola | 4cl | CHF | 12.80 |
| Bacardi Cola      | 4cl | CHF | 12.80 |
| Vodka Red Bull    | 4cl | CHF | 12.80 |
| Vodka Lemon       | 4cl | CHF | 12.80 |
| Cuba Libre        | 4cl | CHF | 12.80 |

## Grappa

|                    |     |    |     |      |
|--------------------|-----|----|-----|------|
| Grappa di Moscato  | 2cl | 43 | CHF | 7.50 |
| Grappa di Brunello | 2cl | 43 | CHF | 8.50 |
| Grappa di Amarone  | 2cl | 43 | CHF | 9.00 |

Inklusive Mehrwertsteuer