

## Getränkekarte

### Kalte Getränke

Mineralwasser mit/ohne	0.3 lt (offen)	CHF 4.50
Mineralwasser mit/ohne	0.5 lt	CHF 6
Coca Cola Regular / Zero	0.5 lt	CHF 6
Fanta Orange	0.33 lt	CHF 5
Schweppes Ginger Ale	0.5 lt	CHF 6
Bitter Lemon/Tonic Water	0.2 lt	CHF 5
Sanbitter Rosso	0.1 lt	CHF 4.5
IRN-BRU (DER Katerkiller der Schotten!)	0.33 lt	CHF 5.5

### Warme Getränke

Kaffee Cremé / Milchkaffee		CHF 4.5
Espresso		CHF 4.5
Doppelter Espresso		CHF 5.5
Cappuccino		CHF 5.5
«Kyloe's Coffee» mit Whisky und Schlagrahm (alkoholhaltig)		CHF 8.5
Pfefferminztee mit Zwetschgenwasser (alkoholhaltig)		CHF 7.5
Ovomaltine / Schokolade warm/kalt		CHF 4.5
Schwarztee, Pfefferminztee, Grüntee, Eisenkrauttee, Früchtetee		CHF 4.5
«Holdrio» (Hagebuttentee mit Zwetschgenschnaps)		CHF 7.5

### Bier (Craft Beer von der «Haarigen Kuh Brauerei» Interlaken)

Kama Citra (Single Hop Pale Ale, 5%)	0.33lt	CHF 7.5
Two Jocks (Hoppy Amber Ale, 5.2%)	0.33lt	CHF 7.5
Black Rock (Black India Pale Ale, 5.8%)	0.33l	CHF 7.5
Motley Brü (Single Hop Session Ale, 4.5%)	0.5lt	CHF 9.5
Appenzeller "Quöllfrisch"	0.33lt	CHF 5.5

### Our Single Malts

Talisker 10yo	45.8 %	4 cl	CHF 15
Glenmorangie 10yo	40 %	4 cl	CHF 15
Dalwhinnie 15yo	43 %	4 cl	CHF 16
Highland Park 12yo	40 %	4 cl	CHF 16
Auchentoshan Tr. Wood	43 %	4 cl	CHF 18
Oban 14yo	43 %	4 cl	CHF 18
Bruichladdich Islay Bar	50 %	4 cl	CHF 22
Macallan 12yo	40 %	4 cl	CHF 22

## Weine

### Rotweine

		<b>0.75 lt</b>
<b>Italien</b>		
Morra Barbera d'Alba	2016	CHF 59
tiefes Rot, blumig, fruchtig		
Qvis negroamaro	2018	CHF 49
schwarze Kirschen, rund, weich		
Diego Morra Verdudo pela verga	2018	CHF 54
<b>Frankreich</b>		
Mas de Libian, Khayyâm	2016	CHF 52
fruchtig, ausgewogen		
<b>Spanien</b>		
Donic Montsant	2015	CHF 55
<b>Portugal</b>		
Rapariga da Quinta	2017	CHF 49
Assemblage Cabernet Sauvignon, elegant, reich		
<b>Schweiz</b>		
Pinot Noir, Wallis, Jentsch Karl	2019	CHF 42
leicht		
Pinot Noir, Maienfeld, Lampert	2016	CHF 45
mittelkräftig, rauchig/ Note: rote Beeren		
Hilterfingen Regent Barrique	2015	CHF 59
tiefrot, Sauerkirsche / Note: Tabak		

### Offene Rotweine

**Siehe unser Tagesangebot!**

## Weissweine

<b>Schweiz</b>		<b>0.75 lt</b>
Fendant, Jentsch Karl, Wallis	2019	CHF 39
Zum Aperitif, Fisch, Käse / Note: leicht, trocken, weich		
Pinot Gris, Jentsch Karl, Wallis	2019	CHF 44
Zum Fisch, Salat, leichte Speisen / Note: fruchtig und leicht		
Amigne, Jaques Germanier, Wallis	2018	CHF 48
Zu rezentem Käse, würzigen Gerichten, Dessert		
Hilterfingen, Riesling	2018	CHF 52
Zu Fisch, Fleisch, Kuchen, Apéro / Note: Holunderblüte, Zitrus, Muskat		
Petit Arvine, Wallis	2016	CHF 56
Zu Dessert, Fisch, Fleisch, Geflügel / Note: gereifte Beeren, Rhabarber, blumig		
Chardonnay, Domaine d'Alouettes	2015	CHF 54
Zu Fisch, Geflügel / Note: Walnuss, Vanille		
Dézaley Grand Cru	2018	CHF 48
Zu Apéro, Käse, Fisch / Note: leicht, frisch, trocken		
Gewürztraminer, Jentsch Karl, Wallis	2019	<b>0.5 lt</b> CHF 36
Zu Käse, Wild, Terrine / Note: Rosenduft, Honig, Marzipan, würzig, fruchtig		
<b>Italien</b>		
Pinot Grigio, Stajnbech	2018	CHF 48
Zu Antipasti, Gemüse, Salat, Pasta / Note: leicht, fruchtig		
<b>Spanien</b>		
Viña Tobia Rioja	2017	CHF 52
Zu Lamm, Steak, Erdbeeren / Note: Vanille, Unterholz		
<b>Portugal</b>		
Terra d'Alter	2018	CHF 49
Zu Käse / Note: weich, Veilchen, Eichenholz		

## Offene Weissweine

**Siehe unser Tagesangebot!**

### Champagner

Alain Maxim, Gran Cru, Brut	Flûte (0.15 lt)	CHF 16
-----------------------------	-----------------	--------