



SEEGARTEN MARINA

FRISCH, NEU UND DENNOCH VERTRAUT.





HERBSTKARTE

SEASONAL DISHES

SALATE & SUPPEN

SALADS & SOUPS

SALATE SALADS

Nüsslisalat 'Klassisch' ^F

mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons 18.50

La mâche, lard grillé, œuf, croûtons Mini 14.50

Lamb's lettuce with fried bacon, egg,
croutons

+ Belper Knolle (würziger, pfeffriger Käse) + 5.50

Belper Knolle (fromage corsé et poivré)

Belper Knolle (bold, peppery cheese)

Nüsslisalat 'Hubertus' ^F

mit gebratenen Waldpilzen 18.50

La mâche avec champignons des bois Mini 14.50

Lamb's lettuce with fried wild mushrooms

Nüsslisalat mit Ziegenkäse ^F

Preiselbeervinaigrette, Kürbiskerne, 29.50

glasierte Maroni, gratinierter Ziegenkäse, Mini 26.50

und Wildschweintrockenfleisch

Salade de mâche au fromage de chèvre
gratiné, marrons glacés, vinaigrette aux
airelles, graines de courge, viande séchée
de sanglier

Lamb's lettuce with gratinated goat cheese,
glazed chestnuts, cranberry vinaigrette,
pumpkin seeds, dried wild boar meat

SALATE SALADS

Randen-Orangensalat

29.50

mit Radicchio, geräuchertes Forellenfilet,

Vinaigrette, Meerrettichschaum

Salade de betteraves rouges à l'orange

avec radicchio, filet de truite fumée,

Vinaigrette, mousse au raifort

Beetroot and orange salad

with radicchio, smoked trout fillet,

vinaigrette, horseradish foam

SUPPEN SOUPS

Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube

10.50

Soupe à la crème de potiron

Creamy pumpkin soup

Steinpilzcrèmesuppe

10.50

Velouté aux cèpes

Creamy porcini mushroom soup

^F Französische Haussauce / sauce maison française / French dressing



HERBSTKARTE

SEASONAL DISHES

WARME SPEISEN

HOT DISHES

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Rehpfeffer ‚Oberländer Art‘ 34.50

mit Speck, Pilzen, Perlzwiebeln, Rotkraut, Marroni, hausgemachte Spätzli
Mini 30.50

Civet de chevreuil avec lardons, oignons perlés, champignons, choux rouge, marrons glacés, Spätzle

Venison stew with bacon, mushrooms, pearl onions, red cabbage, sweet chestnut, Spätzle

Rehmédallons ‚Mirza‘ 41.50

an Wildrahmsauce, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, hausgemachte Spätzli, Preiselbeeren im Apfelring
Mini 37.50

Médallions de chevreuil à la sauce gibier, choux rouge, marrons glacés, choux de Bruxelles, Spätzle, airelles dans une rondelle de pomme

Venison escalope with cream sauce, red cabbage, sweet chestnuts, Brussels sprouts, cranberries in an apple ring, Spätzle

Reh- & Hirschgeschnetzeltes ‚Försterinnen Art‘ 34.50

an Gin-Rahmsauce mit Eierschwämmli, Rosenkohl und hausgemachten Spätzli
Mini 30.50

Emincé de chevreuil et cerf aux chanterelles à la crème, choux de Bruxelles et Spätzle maison

Sliced venison and deer meat, cream sauce with chanterelles and Gin, brussels sprouts, Spätzle

FISCH FISH

Gebratenes Zanderfilet mit Pfifferlingen 39.50

auf Rahmrosenkohl, Salzkartoffeln

Filet de sandre rôti aux chanterelles, choux de Bruxelles à la crème, pommes de terres

Fried pike-perch fillet with chanterelles, creamy Brussels sprouts, potatoes

VEGETARISCH VEGETARIAN

Vegetarischer Wildteller 29.50

mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Pilzen, hausgemachte Spätzli, Preiselbeerrahmsauce

Assiette végétarienne avec chou rouge, choux de Bruxelles, marrons, champignons, Spätzle, sauce à la crème aux airelles

Vegetarian plate with red cabbage, Brussels sprouts, sweet chestnuts, mushrooms, Spätzle, creamy cranberry sauce

Steinpilzravioli an Randenrahmsauce 31.50

mit sautierten Steinpilzen, Randengemüse, glasierte Maroni

Raviolis aux cèpes, sauce crémeuse à la betterave avec cèpes sautés, betteraves rouges, marrons glacés

Porcini ravioli with beetroot cream sauce with sautéed porcini mushrooms, beetroot, glazed chestnuts

VORSPEISEN

STARTERS

Kleiner Menusalat ^F	5.50	Seegartenplättli	29.50
Petite salade		<i>Speck, Rauchfleisch, Knoblauch- und</i>	Mini 24.50
Small salad		<i>Rauchwurst vom Ballenberg, dazu</i>	
		<i>Bündnerfleisch</i>	
		Assiette de charcuterie: lard, viande fumée,	
		saucisses à l'ail et saucisses fumées du	
		Ballenberg, avec de viande des Grisons	
		Local cold cuts platter: bacon, smoked meat,	
		garlic sausage and smoked sausage from	
		Ballenberg, served with Swiss dried meat	
Grüner Salat ^F	8.60		
Salade verte			
Green salad			
Gemischter Marktsalat ^F	10.60	Seegartenplättli mit Hobelkäse	31.50
Salade <i>mêlée</i>		<i>Speck, Rauchfleisch, Knoblauch- und</i>	Mini 26.50
Mixed salad		<i>Rauchwurst vom Ballenberg, dazu</i>	
		<i>Bündnerfleisch und Hobelkäse</i>	
		Assiette de charcuterie avec fromage à rebibes	
		Cold cuts platter with sliced Swiss cheese	
Salatteller mit Ei ^F	19.60		
Assiette de salade avec oeuf			
Salad variation with egg			
Rindstatar verfeinert mit Cognac	29.60	Hobelkäseteller	19.60
Tartare de boeuf au cognac	Mini 19.00	Fromage à rebibes	Mini 14.50
Beef tartare with cognac		Sliced Swiss cheese	

^F Französische Haussauce / sauce maison française / Homemade French dressing

^I Italienische Haussauce / sauce maison italienne / Homemade Italian dressing

SUPPEN

SOUPS

Tagessuppe	6.50	Geflügel-Bouillon	11.50
Potage du jour		<i>mit Glasnudeln und Gemüse</i>	
Soup of the day		Bouillon de volaille avec vermicelles	
		transparentes et légumes	
		Poultry consommé with glass noodles and	
		vegetables	
Tomatensuppe	8.50		
Soupe de tomates			
Tomato soup			

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.

Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.



SEEGARTEN MARINA

KINDERECKE

für Kinder bis 12 Jahre

KIDS CORNER

for children up to 12 years

Seeräuber-Teller

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti avec sauce tomate

Spaghetti with tomato sauce

10.60

Matrosen-Teller

Hausgemachte Chicken Nuggets mit

Pommes frites

Nuggets de poulet maison avec pommes frites

Homemade chicken nuggets with French fries

11.50

Piraten-Teller

Kalbsrahmschnitzeli mit Gemüse und Nüdeli

Émincé de veau à la crème, légumes, nouilles

Grilled veal escalope, cream sauce, vegetables,

noodles

14.50

Seemanns-Teller

Seelachs-Knusperli mit Pommes frites

Croustillant de colin avec pommes frites

Fish & chips (Pollock nuggets with French fries)

11.50

PASTA

Bolognese

Spaghetti mit Rindfleisch-Tomatensauce

Spaghetti avec sauce bolognaise

Spaghetti with minced meat sauce

19.60

Mini 14.60

Napoli

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti avec sauce tomate

Spaghetti with tomato sauce

15.60

Mini 10.60

Spaghetti Frutti di Mare

Tomatensauce, Krevetten, Muscheln,

Tintenfisch, Oliven

Sauce tomate, crevettes, moules,

poulpe, olives

Tomato sauce, prawns, mussels, squid, olives

21.50

Mini 16.50



SEEGARTEN MARINA

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

Gemüseteller <i>mit Spiegelei und Kartoffeln</i> Assiette de légumes, oeuf au plat, pommes nature Vegetable selection with fried egg and potatoes	24.50	Tortellini an Gorgonzola-Sauce <i>mit Rotwein-Birnen und Cashewnüsse</i> Tortellini à la sauce gorgonzola, poires au vin rouge et noix de cajou Tortellini, gorgonzola sauce, red wine pears, cashew nuts	24.50 Mini 19.50
Rösti 'Seegarten' <i>Rösti und Gemüse mit Käse überbacken</i> Rösti et légumes gratiné avec fromage Rösti and vegetables gratinated with cheese	25.50	Reis- & Gemüsepfanne <i>mit Frühlingsrollen</i> Poêlée de riz et légumes avec rouleaux de printemps Rice and vegetable stir-fry with spring rolls	24.50 Mini 19.50

FITNESSTELLER

SEASONAL SALAD WITH A SIDE DISH OF YOUR CHOICE

Salatvariation mit italienischer Sauce - Variétés de salades, sauce italienne - Salad variation with Italian sauce

Rindsentrecôte <i>mit Kräuterbutter</i> Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes Sirloin steak with herb butter	35.50	Fischknusperli <i>mit Tartaresauce</i> Beignets de poissons, sauce tartare Fried fish strips, tartare sauce	29.50
Lammkoteletten <i>mit Kräuterbutter</i> Côtes d'agneau, beurre aux herbes Lamb chops, herb butter	36.50	Zanderfilet <i>mit Tartaresauce</i> Filet de sandre, sauce tartare Pike-perch fillet, tartare sauce	24.50
Frühlingsrollen vegetarisch/vegan <i>mit Süss-Sauer-Sauce</i> Rouleaux de légumes de printemps, sauce aigre-douce Spring rolls, sweet-sour sauce	19.50	+ Pommes frites / French fries	5.50

Gericht auf zwei Tellern: Zuschlag CHF 2.00 **Plat servi sur deux assiettes: supplément CHF 2.00**
Dish served on two plates: surcharge CHF 2.00



SEEGARTEN MARINA

SEEGARTEN SPEZIALITÄTEN

SPECIALTIES

Schweinsbratwurst-Crevetten-Spiessli 26.50

mit Süsskartoffel-Wedges, Mango-Chilli-Sauce

Brochette de saucisse de porc et de crevettes, tranches de patates douces, sauce mangue-chili
Pork sausage and prawn skewer, sweet potato wedges, mango chilli sauce

Rindsentrecôte Chez Nous 49.50

im Pfännli serviert mit hausgemachter Café de Paris Butter, serviert mit Gemüse und Beilage nach Wahl

Entrecôte de bœuf servie dans une poêle avec beurre Café de Paris maison, accompagné des légumes et garniture au choix
Sliced Sirloin steak served in a pan with homemade Café de Paris butter, with vegetables and a side dish of your choice

Chez Nous ist nicht auf der Terrasse erhältlich
Pas disponible sur la terrasse
Not available on the terrace

Surf & Turf 41.50

Rindsentrecôte, Riesencrevetten, Gemüse, Süsskartoffel-Wedges

Entrecôte de bœuf, crevettes géantes, légumes, tranches de patates douces
Sirloin steak, prawns, vegetables, sweet potato wedges

Pochiertes Forellenfilet „Seegarten“ 44.50

aus Bremgarten bei Bern

Estragonsauce, buntes Gemüse, Reis

Filet de truite poché de Bremgarten (Berne), sauce à l'estragon, légumes multicolores, riz
Poached trout fillet from Bremgarten, tarragon sauce, mixed vegetables, rice

Eglifilets 'Müllerinnen Art' 39.50

mit Mandelbutter, Kartoffeln

Filets de perche à la meunière avec beurre aux amandes, pommes de terre
Grilled perch fillets, with almond butter, potatoes

Mini 34.50

FISCHGERICHTE

FISH DISHES

Eglifilets frittiert oder meunière 37.00

mit Kartoffeln, hausgemachte Tartarsauce

Filets de perches frit ou meunière, sauce tartare maison, pommes de terre
Fried or grilled perch fillets, homemade tartar sauce, potatoes

Mini 31.00

Felchenfilets frittiert oder meunière 39.00

mit Kartoffeln, hausgemachte Tartarsauce

Filets de feras frit ou meunière, sauce tartare maison, pommes de terre
Fried or grilled white fish fillets, homemade tartar sauce, potatoes

Mini 33.00

Fischvariation 42.60

Egli, Zander, Lachs und Gamberoni, Hummersauce, Reis, Spinat

Perche, sandre, saumon et gamberoni, sauce au homard, épinards, riz
Perch, pike perch, salmon, shrimps, lobster sauce, spinach, rice

Fischknusperli 26.50

mit hausgemachter Tartarsauce

Beignets de poissons, sauce tartare
Fried fish strips, homemade tartar sauce

Mini 22.50

+ Pommes 5.50



SEEGARTEN MARINA

FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES

RIND

BEEF

Rinds-Filetsteak 'Béarnaise' (160gr. / 220gr.) 57.50
mit Kroketten und Gemüse vom Markt Mini 49.50
Filet de bœuf Béarnaise, croquettes, légumes
Beef filet steak, béarnaise sauce, croquettes, vegetables

Rindsfilet 'Stroganoff' mit Reis 42.00
Filet de bœuf 'Stroganoff' avec riz Mini 35.00
Beef filet 'Stroganoff' with rice

Rindsentrecôte 35.50
mit Kräuterbutter, und Pommes frites
Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes, frites
Sirloin steak, herb butter, French fries

KALB

VEAL

Geschnetzelte Kalbsleberli 36.60
in Butter gebraten mit Rösti Mini 30.60
Emincée de foie de veau au beurre, Rösti
Sliced veal liver with Rösti

Kalbs-Geschnetztes, Zürcher Art' 33.60
mit Rösti Mini 27.60
Emincé de veau zurchoise, Rösti
Sliced veal 'Zurich style', cream mushroom sauce, Rösti

Kalbswienerschnitzel 38.00
mit Pommes frites, Gemüse Mini 31.00
Escalope de veau viennoise, frites, légumes
Veal escalope 'Viennese' with vegetables and French fries

Kalbsrahmschnitzel 33.50
mit Nudeln und Champignonrahmsauce Mini 27.50
Escalope de veau avec nouilles et sauce crème de champignons
Grilled veal escalope, creamy mushroom sauce, noodles

GEFLÜGEL

POULTRY

Geflügelcurry 'Marina' 29.50
Pouletbrust, Currysauce, Reis
Poitrine de poulet, sauce au curry, riz
Chicken breast, curry sauce, rice

SCHWEIN

PORK

Cordon bleu 0815 33.50
Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken & Raclettekäse, Gemüse, Pommes frites
Cordon bleu – Escalope de porc farcie au jambon et fromage à raclette, légumes, pommes frites
Cordon bleu – Pork escalope stuffed with ham and raclette cheese, served with vegetables and French fries

BEO Schweinsbratwurst Duo 24.50
Zwiebelsauce, Rösti oder Pommes frites
Duo de saucisses de porc, sauce aux oignons, rösti ou pommes frites
Pork sausage duo, onion sauce, 'Rösti' or French fries

LAMM

LAMB

Würzige Lammkoteletten 36.50
mit Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt
Côte d'agneau, pommes sautées, légumes assorties
Grilled lamb chops, roast potatoes, mixed vegetables



SEEGARTEN MARINA

PIZZA-KARTE

ab 16:00 Uhr / À partir de 16h00 / as of 4.00 pm

	Mini ca. 27 cm	Normal ca. 32 cm
Gemüse-Pizza Pizza aux légumes Vegetable pizza <i>Tomatensauce, Mozzarella, Karotten, Spinat, Broccoli, Blumenkohl</i> Sauce tomate, mozzarella, carottes, épinards, brocoli, chou-fleur Tomato sauce, mozzarella, carrots, spinach, broccoli, cauliflower	23.00	25.50
Margherita <i>Tomatensauce, Mozzarella</i> Sauce tomate, mozzarella Tomato sauce, mozzarella	13.50	16.00
Prosciutto <i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken</i> Sauce tomate, mozzarella, jambon Tomato sauce, mozzarella, ham	15.00	17.50
Capri <i>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Sardellen, Zwiebeln, Peperoni, Oliven</i> Sauce tomate, mozzarella, thon, anchois, ognions, poivron, olives Tomato sauce, mozzarella, tuna, anchovies, onions, bell pepper, olives	15.50	18.00
Napoli <i>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern</i> Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers	15.00	17.50
Tricolore <i>Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten, Quark, Spinat</i> Sauce tomate, mozzarella, tomates, fromage blanc, épinards Tomato sauce, mozzarella, tomatoes, curd, spinach	15.50	18.00
Piemonte <i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Gorgonzola, Birnen</i> Sauce tomate, mozzarella, jambon, gorgonzola, poire Tomato sauce, mozzarella, ham, gorgonzola, pears	15.50	18.00
Caprese <i>Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten, Basilikum</i> Sauce tomate, mozzarella, tomates, basilic Tomato sauce, mozzarella, tomatoes, basil	15.50	18.00

Gericht auf zwei Tellern: Zuschlag CHF 2.00 **Plat servi sur deux assiettes: supplément CHF 2.00**

Dish served on two plates: surcharge CHF 2.00



SEEGARTEN MARINA

PIZZA-KARTE

ab 16:00 Uhr / À partir de 16h00 / as of 4.00 pm

	Mini ca. 27 cm	Normal ca. 32 cm
4 Stagioni <i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze, Zwiebeln, Peperoni</i> Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, ognions, poivron Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, onions, bell pepper	17.00	19.50
4 Formaggi <i>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Grana, Padano, Pecorino</i> Sauce tomate, mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino	17.00	19.50
Abruzzo <i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Pilze, Peperoni, Artischocken</i> Sauce tomate, mozzarella, jambon, salami, champignons, poivron, artichauds Tomato sauce, mozzarella, ham, salami, mushrooms, bell pepper, artichokes	19.50	22.00
Toscana <i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Knoblauch, Spiegelei</i> Sauce tomate, mozzarella, lard, ail, œuf Tomato sauce, mozzarella, bacon, garlic, fried egg	19.50	22.00
Vulcano <i>Tomatensauce, Mozzarella, Salametti piccanti, Thon, Crevetten, Zwiebeln</i> Sauce tomate, mozzarella, salametti piccanti, thon, crevettes, ognions Tomato sauce, mozzarella, salametti picanti, tuna, shrimps, onions	20.50	23.00
Melanzane <i>Tomatensauce, Mozzarella, grillierte Auberginen, Knoblauch</i> Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, ail Tomato sauce, mozzarella, grilled eggplant, garlic	15.50	18.00
Hawaii <i>Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas</i> Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple	17.00	19.50
Calzone <i>Tomatensauce, Mozzarella, Salametti, Speck, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, Ei</i> Sauce tomate, Mozzarella, salametti, lard, oignons, poivrons, ail, œuf Tomato sauce, mozzarella, salametti, bacon, onions, bell pepper, garlic, egg	19.50	22.00

Gericht auf zwei Tellern: Zuschlag CHF 2.00 **Plat servi sur deux assiettes: supplément CHF 2.00**

Dish served on two plates: surcharge CHF 2.00



GETRÄNKEKARTE

DRINKS

Mineralwasser Mineral water	Henniez mit ohne Kohlensäure	33 cl	CHF	4.80
		50 cl	CHF	6.30
		1 lt	CHF	9.90
Spiezer Hahnenwasser Tab water		50 cl	CHF	2.00
		1 lt	CHF	4.00
Coca-Cola Coca-Cola Zero		33 cl	CHF	5.00
Fanta		33 cl	CHF	5.00
Sprite		33 cl	CHF	5.00
Rivella rot blau		33 cl	CHF	5.00
Apfelschorle Apple spitzer	Ramseier	33 cl	CHF	5.00
Tonic Bitter Lemon	Alpinesse	20 cl	CHF	4.70
Eistee Ice tea	Fusetea	33 cl	CHF	5.00
Eistee Ice tea	Adello	30 cl	CHF	4.50
Hausgemachter Eistee Homemade Ice Tea		30 cl	CHF	4.50
		50 cl	CHF	6.50
Orangen- oder Tomatensaft Orange or tomato juice	Granini	20 cl	CHF	5.50
Sirup Syrup		10 cl	CHF	1.00
		1.0 l	CHF	7.00

WARME GETRÄNKE

WARM DRINKS

Kaffee crème Espresso Kaffee decaf	Coffee Espresso Decaf	CHF	4.50
Milchkaffee	Coffee with milk	CHF	4.90
Cappuccino		CHF	4.90
Latte Macchiato Iced Latte		CHF	5.30
Doppelter Espresso	Double espresso	CHF	6.60
Kaffee fertig mit Bätzi	Coffee with Schnapps	CHF	6.80
Coretto Grappa	Espresso with Grappa	CHF	7.80
Irish Coffee Coffee, whisky, cream	Jameson Whiskey mit Schlagrahm	CHF	12.50
Café al Porto Coffee, Grappa & cream	Grappa & Schlagrahm	CHF	9.60
Seegartenkaffee Seegarten Coffee	Brandy, Rum und Schlagrahm	CHF	12.50
Kaffee Baileys Coffee with Baileys	Baileys und Schlagrahm	CHF	10.60
Tee Tea	Schwarztee, Pfefferminze, Hagebutten, Früchte, Lindenblüte, Kamille, Grüntee, Eisenkraut	CHF	4.60
	Black tea, peppermint, rose hip, fruit, lime blossom, camomile, green tea, verbena		
Punsch Punch	Apfel, Orange oder Rum Apple, orange or rum	CHF	4.50
Tee mit Rum Tea with rum		CHF	7.50
Ovomaltine Caotina	warm kalt	CHF	5.00
Hot or cold chocolate	+ Rahmzuschlag (Kaffee Schoko Mélange) whipped cream	CHF	1.60
	+ whipped cream		



BIER

BEER

VOM FASS ON TAP

Pitcher	Gurten Bäregold	5.0 Vol. %	150 cl	CHF	19.80
Grosses Panache Henache	Gurten Bäregold	5.0 Vol. %	50 cl	CHF	6.90
Stange Panache Henache	Gurten Bäregold	5.0 Vol. %	30 cl	CHF	4.70
Herrgöttli Panache Henache	Gurten Bäregold	5.0 Vol. %	20 cl	CHF	4.10
Pitcher	Braufrisch	unfiltered 5.2 Vol. %	150 cl	CHF	22.80
Grosses	Braufrisch	unfiltered 5.2 Vol. %	50 cl	CHF	7.90
Stange	Braufrisch	unfiltered 5.2 Vol. %	30 cl	CHF	5.70

FLASCHEN BOTTLES

Lager Hell	Rugenbräu	4.8 Vol. %	50 cl	CHF	5.80
Spezial Hell	Rugenbräu	5.2 Vol. %	33 cl	CHF	5.10
Spezial Dunkel	Rugenbräu	5.2 Vol. %	33 cl	CHF	5.10
Alkoholfrei	Rugenbräu	0.0 Vol. %	33 cl	CHF	5.10
Weizen (wheat beer)	Rugenbräu	5.2 Vol. %	50 cl	CHF	8.00
Weizen (Hofbräu Weisse) Alkoholfrei	Hofbräu	< 0.5 Vol. %	50 cl	CHF	8.00

APFELWEIN CIDER

"Suure Most"	Ramseier	4.0 Vol. %	50 cl	CHF	6.60
"Suure Most" Alkoholfrei	Ramseier	0.0 Vol. %	50 cl	CHF	6.60

OFFENE WEINE

WINE BY THE GLASS

WEISS WHITE

	10 cl	20cl	30cl	50cl	75cl
Vabene Spiezer Cuvée	6.20	12.40	18.60	31.00	43.50
Johannisberg	4.20	8.40	12.60	21.00	
Pinot Grigio (I)	4.20	8.40	12.60	21.00	
Yvorne	5.50	11.00	16.50	27.50	
Chardonnay Trevenezie (I)	5.50	11.00	16.50	27.50	40.50
Bianco di Merlot - Passo di Tambo DOC	7.40	14.80	22.20	37.00	50.00
Madame Rosmarie Mathier Cuvee Blanc AOC	8.00	16.00	24.00	40.00	52.00
Sauvignon Blanc Aagne AOC	7.50	15.00	22.50	37.50	49.00
Malvoisie la Valaisanne AOC	7.00	14.00	21.00	35.00	48.00

ROSÉ

Oeil de Perdrix	4.50	9.00	13.50	22.50	
Osé Rosato di Merlot Ticino DOC	7.00	14.00	21.00	35.00	47.00
Spiezer Rosé	7.60	15.20	22.80	38.00	57.00

ROT RED

Vabene Spiezer Cuvée	6.60	13.20	19.80	33.00	46.00
Primitivo Patù	5.70	11.40	17.10	28.50	41.00
Nero d'Avola - Rasula DOP (I)	6.00	12.00	18.00	30.00	42.50
Merlot Ticino - Passo di Tambo DOC	7.80	15.60	23.40	39.00	55.00
Madame Rosmarie Mathier Cuvee Rouge AOC	8.00	16.00	24.00	40.00	52.00
Pinot Noir Lucifer AOC	7.50	15.00	22.50	37.50	49.00
Lambrusco Amabile Schaumwein	4.00	8.00	12.00	20.00	



ALKOHOLFREIE ALTERNATIVEN

NON-ALCOHOLIC ALTERNATIVES

San Bitter	10 cl	CHF	5.50
Aperol Spritz 0.0%		CHF	9.50
Alcohol-free Aperol Spritz			
Manzoni Spritz		CHF	9.50
Blackcurrant and pomegranate juice			
Ingwer Spritz 0.0% (mit hausgemachtem Ingwer-Sirup)		CHF	11.50
Ginger Spritz with homemade ginger syrup			
Orangen- oder Tomatensaft	20 cl	CHF	5.50
Orange or tomato juice			

APERITIFS

Martini rot weiss	15 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Cynar	16.5 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Campari	23 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Blanc de Cassis (Weisswein mit Crème de Cassis)	11 Vol. %	10 cl	CHF	9.00
Appenzeller	29 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Fernet Branca	40 Vol. %	2 cl	CHF	7.00
Pastis	45 Vol. %	2 cl	CHF	7.00
Pernod	40 Vol. %	2 cl	CHF	7.00
Porto rot oder weiss	19 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Averna	29 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Ramazzotti	30 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Sherry dry	15 Vol. %	4 cl	CHF	7.00
Prosecco		10 cl	CHF	8.00
Prosecco mit Limoncello		10 cl	CHF	9.50
Kir Prosecco mit Crème de Cassis		10 cl	CHF	9.50

KLASSIKER

Hugo	CHF	10.00
Aperol Spritz	CHF	10.00
Ingwer Spritz (mit hausgemachtem Ingwer-Likör)	CHF	11.50
Ginger Spritz with homemade ginger-liqueur		
Gespritzter Weisswein (süss sauer)	CHF	6.00
White wine with mineral water or sprite		