SEEGARTEN MARINA

FRISCH, NEU UND DENNOCH VERTRAUT.

WINTERKARTE

SEASONAL DISHES

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, glasierte Maroni, gratinierter Ziegenkäse, und Wildschweintrockenfleisch 29.50 Mini 26.50
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

F Französische Haussauce / sauce maison française / French dressing

SUPPE *SOUP*

Steinpilzcrèmesuppe 10.50
Velouté aux cèpes
Porcini mushroom cream soup

VEGETARISCH *VEGETARIAN*

Vegetarisches Cordon bleu 29.50
Aubergine gefüllt mit Frischkäse und Spinat, serviert mit Gemüse und Pommes frites
Cordon bleu végétarien avec aubergine farcie de fromage frais et d'épinards, servie avec des légumes et des frites
Vegetarian cordon bleu with aubergine stuffed with cream cheese and spinach, served with vegetables and French fries

HAUPTSPEISEN *MAIN COURSES*

Hausgemachter Hackbraten 28.50
mit Pilzrahmsauce, Rüebli, Kartoffelstock Mini 25.50
Pain de viande maison, sauce aux champignons, carottes, purée de pommes de terre
Homemade meatloaf, mushroom cream sauce, carrots, mashed potatoes

Rindszunge 28.50
mit Kapernsauce, grüne Bohnen, Kartoffelstock
Langue de bœuf à la sauce aux câpres, haricots verts, purée de pommes de terre
Beef tongue, caper sauce, green beans, mashed potatoes

Cordon bleu 0815 33.50
Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken und Raclettekäse, serviert mit Gemüse und Pommes frites
Cordon bleu – Escalope de porc farcie au jambon et fromage à raclette, servie avec des légumes et des frites
Cordon bleu – Pork escalope filled with ham and raclette cheese, served with vegetables and French fries

Cordon Feu 37.50
Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken, scharfer Salametti und Pecorino, serviert mit Gemüse und Pommes frites
Cordon bleu – Escalope de porc farci au jambon, salametti piquant et pecorino, servie avec des légumes et des frites
Cordon bleu – Pork escalope filled with ham, spicy salametti and pecorino cheese, served vegetables and French fries

Cordon bleu Rustico 35.50
Schweinsschnitzel gefüllt mit Schinken, Speck, Zwiebeln und Raclettekäse, serviert mit Gemüse und Pommes frites
Cordon bleu – Escalope de porc farcie au jambon, lard, oignons et fromage à raclette, servie avec des légumes et des frites
Cordon bleu – Pork escalope filled with ham, bacon, onions and raclette cheese, served with vegetables and French fries

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

SEEGARTEN MARINA

VORSPEISEN

STARTERS

Kleiner Menusalat [F] 5.50
Petite salade
Small salad

Grüner Salat [F] 8.60
Salade verte
Green salad

Gemischter Marktsalat [F] 10.60
Salade *mêlée*
Mixed salad

Salatteller mit Ei [F] 19.60
Assiette de salade avec oeuf
Salad variation with egg

Rindstatar *verfeinert mit Cognac* 29.60
Tartare de boeuf au cognac Mini 19.00
Beef tartare with cognac

Seegartenplättli 29.50
Speck, Rauchfleisch, Knoblauch- und Rauchwurst vom Ballenberg, dazu Bündnerfleisch Mini 24.50
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

Seegartenplättli mit Hobelkäse 31.50
Speck, Rauchfleisch, Knoblauch- und Rauchwurst vom Ballenberg, dazu Bündnerfleisch und Hobelkäse Mini 26.50
Assiette de charcuterie avec fromage à rebibes
Cold cuts platter with sliced Swiss cheese

Hobelkäseteller 19.60
Fromage à rebibes Mini 14.50
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
Potage du jour
Soup of the day

Tomatensuppe 8.50
Soupe de tomates
Tomato soup

Geflügel-Bouillon 11.50
mit Glasnudeln und Gemüse
Bouillon de volaille avec vermicelles transparentes et légumes
Poultry consommé with glass noodles and vegetables

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 10.60
Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti avec sauce tomate
Spaghetti with tomato sauce

Piraten-Teller 14.50
Kalbsrahmschnitzeli mit Gemüse und Nüdeli
Émincé de veau à la crème, légumes, nouilles
Grilled veal escalope, cream sauce, vegetables, noodles

Matrosen-Teller 11.50
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites
Nuggets de poulet maison avec pommes frites
Homemade chicken nuggets with French fries

Seemanns-Teller 11.50
Seelachs-Knusperli mit Pommes frites
Croustillant de colin avec pommes frites
Fish & chips (Pollock nuggets with French fries)

PASTA

Bolognese 19.60
Spaghetti mit Rindfleisch-Tomatensauce Mini 14.60
Spaghetti avec sauce bolognaise
Spaghetti with minced meat sauce

Spaghetti Frutti di Mare 21.50
Tomatensauce, Krevetten, Muscheln, Tintenfisch, Oliven Mini 16.50
Sauce tomate, crevettes, moules, poulpe, olives
Tomato sauce, prawns, mussels, squid, olives

Napoli 15.60
Spaghetti mit Tomatensauce Mini 10.60
Spaghetti avec sauce tomate
Spaghetti with tomato sauce

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

SEEGARTEN MARINA

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

Gemüseteller 24.50
mit Spiegelei und Kartoffeln
Assiete de lègumes, oeuf au plat, pommes natures
Vegetable selection with fried egg and potatoes

Rösti 'Seegarten' 25.50
Rösti und Gemüse mit Käse überbacken
Rösti et légumes gratiné avec fromage
Rösti and vegetables gratinated with cheese

Tortellini an Gorgonzola-Sauce 24.50
mit Rotwein-Birnen und Cashewnüsse Mini 19.50
Tortellini à la sauce gorgonzola, poires au vin rouge et noix de cajou
Tortellini, gorgonzola sauce, red wine pears, cashew nuts

Reis- & Gemüsepfanne 24.50
mit Frühlingsrollen Mini 19.50
Poêlée de riz et légumes avec rouleaux de printemps
Rice and vegetable stir-fry with spring rolls

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 *(200gr.)* 39.50
mit Kräuterbutter
Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes
Sirloin steak with herb butter

Lammkoteletten 36.50
mit Kräuterbutter
Côtes d'agneau, beurre aux herbes
Lamb chops, herb butter

Frühlingsrollen vegetarisch/vegan 19.50
mit Süss-Sauer-Sauce
Rouleaux de légumes de printemps, sauce aigre-douce
Spring rolls, sweet-sour sauce

Fischknusperli 29.50
mit Tartaresauce
Beignets de poissons, sauce tartare
Fried fish strips, tartare sauce

Zanderfilet 24.50
mit Tartaresauce
Filet de sandre, sauce tartare
Pike-perch fillet, tartare sauce

+ 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

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

SEEGARTEN MARINA

SEEGARTEN SPEZIALITÄTEN

SPECIALTIES

Schweinsbratwurst-Crevetten-Spiessli 26.50
mit Mango-Chilli-Sauce, Süsskartoffel-Wedges
Brochette de saucisse de porc et de crevettes, sauce mangue-chili, tranches de patates douces
Pork sausage and prawn skewer, mango chilli sauce sweet potato wedges

Rindsentrecôte Chez Nous *(200gr.)* 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 45.50
Rindsentrecôte *(200gr.), 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 Mini 34.50
Filets de perche à la meunière avec beurre aux amandes, pommes de terre
Grilled perch fillets, with almond butter, potatoes

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 Mini 31.00
Fried or grilled perch fillets, homemade tartar sauce, potatoes

Felchenfilets frittiert oder meunière 39.00
mit Kartoffeln, hausgemachte Tartarsauce
Filets de féras frit ou meunière, sauce tartare maison, pommes de terre Mini 33.00
Fried or grilled white fish fillets, homemade tartar sauce, potatoes

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 Mini 22.50
Beignets de poissons, sauce tartare + Pommes 5.50
Fried fish strips, homemade tartar sauce

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

SEEGARTEN MARINA

FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES

RIND

BEEF

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

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

Rindsentrecôte *(200gr.)* 39.50
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-Geschnetzeltes ‚Zürcher Art' 33.60
mit Rösti Mini 27.60
Emincé de veau zurchoise, Rösti
Sliced veal ‚Zurich style', creamy mushroom sauce, Rösti

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

Kalbsrahmschnitzel 33.50
mit Champignonrahmsauce und Nudeln Mini 27.50
Escalope de veau avec sauce crème de champignons, nouilles
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, serviert mit Gemüse und Pommes frites
Cordon bleu – Escalope de porc farcie au jambon et fromage à raclette, servie avec légumes et pommes frites
Cordon bleu – Pork escalope stuffed with ham and raclette cheese, served with vegetables and French fries

BEO Schweinsbratwurst Duo 24.50
mit 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 Gemüse und Bratkartoffeln
Côte d'agneau, légumes, pommes sautés
Grilled lamb chops, vegetables, roast potatoes

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.
Für weitere Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen steht Ihnen unser Servicepersonal zur Verfügung.

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 *Tomatensauce, Mozzarella, Karotten, Spinat, Broccoli, Blumenkohl* Sauce tomate, mozzarella, carottes, épinards, brocoli, chou-fleur Tomato sauce, mozzarella, carrots, spinach, broccoli, cauliflower	23.00	25.50
Margherita *Tomatensauce, Mozzarella* Sauce tomate, mozzarella Tomato sauce, mozzarella	13.50	16.00
Prosciutto *Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken* Sauce tomate, mozzarella, jambon Tomato sauce, mozzarella, ham	15.00	17.50
Capri *Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Sardellen, Zwiebeln, Peperoni, Oliven* Sauce tomate, mozzarella, thon, anchois, ognions, poivron, olives Tomato sauce, mozzarella, tuna, anchovies, onions, bell pepper, olives	15.50	18.00
Napoli *Tomatensauce, Mozzarella Sardellen, Kapern* Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers	15.00	17.50
Tricolore *Tomatensauce, Mozzarella Tomaten, Quark, Spinat* Sauce tomate, mozzarella, tomates, fromage blanc, épinards Tomato sauce, mozzarella, tomatoes, curd, spinach	15.50	18.00
Piemonte *Tomatensauce, Mozzarella Vorderschinken, Gorgonzola, Birnen* Sauce tomate, mozzarella, jambon, gorgonzola, poire Tomato sauce, mozzarella, ham, gorgonzola, pears	15.50	18.00
Caprese *Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten, Basilikum* 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

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

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

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

GETRÄNKEKARTE

DRINKS

Mineralwassser Mineral water	Eptinger mit | ohne Kohlensäure		33 cl 50 cl 1 lt	CHF CHF CHF	4.80 6.30 9.90
Spiezer Hahnenwasser Tab water			50 cl 1 lt	CHF CHF	2.00 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
Pepita Grapefruit	Eptinger		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	im Offenausschank	30 cl	CHF	4.50
Hausgemachter Eistee Homemade Ice Tea		im Offenausschank	30 cl 50 cl	CHF CHF	4.50 6.50
Orangen- oder Tomatensaft Orange or tomato juice	Granini		20 cl	CHF	5.50
Sirup Syrup			10 cl 1.0 l	CHF CHF	1.00 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 Black tea, peppermint, rose hip, fruit, lime blossom, camomile, green tea, verbena	CHF	4.60
Punsch Punch Alkoholfrei	Apfel, Orange oder Rum Apple, orange or rum	CHF	4.50
Tee mit Rum Tea with rum		CHF	7.50
Ovomaltine | Caotina Hot or cold chocolate	warm | kalt	CHF	5.00
	+ Rahmzuschlag (Kaffee | Schoko Mélange) whipped cream + whipped cream	CHF	1.60

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

BIER

BEER

VOM FASS ON TAP

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

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 Süsswein	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	

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

ALKOHOLFREIE ALTERNATIVEN

NON-ALCOHOLIC ALTERNATIVES

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

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) Ginger Spritz with homemade ginger-liqueur	CHF	11.50
Gespritzter Weisswein (süss | sauer) White wine with mineral water or sprite	CHF	6.00

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