

Brände & Kirsch 4cl

Landauer Willi Kirsch (DE) 32%	5 Euro
Schwarzwälder Kirsch (DE) 40%	6 Euro
Benjaminler Kirsch (DE) 43%	7 Euro
Nusbaumer Vieux Kirsch (FR) 45 %	9 Euro
Williams Birnen (DE) 40%	6 Euro
Zwetschgen (DE) 40%	6 Euro
Mirabelle (DE) 40%	6 Euro
Nusbaumer Vieux Mirabelle (FR) 45%	9 Euro

Spirituosen 4cl

Absinthe Mansinth 66.6 %	9.50 Euro
Whiskey Suntory The Chita 43%	9.50 Euro
Mezcal Ilegal Joven 40%	9.50 Euro

Cocktails

THE APPLE SMULE	8 Euro
(Apfelbrand, Eiweiss, Basilikum, Ginger Beer)	
THE BRAMBLE	8 Euro
(Gin, Brombeerlikör, Zitronensaft)	
THE NEGRONI	8 Euro
(Gin, Vermut, Campari)	
THE MOSCOW MULE	8 Euro
(Vodka, Ginger Beer, Limette)	
THE ROSMARIN GIN TONIC	8 Euro
(Gin, Rosmarin, Tonic)	

Heisse Spezialitäten

Nüssli Shot	4 Euro
Glühwein	4 Euro
Schümli Pflümli	6 Euro



Vorspeise

Nüsslisalat mit einem Ei	6 Euro
französisches Dressing	
Vorspeisenplatte für 2	14 Euro
Salsiz, Bauernschinken, Bresaola, Rohschinken und Brot	

Raclette

Das einzige Gericht bei dem die Schweizer aktiv und gerne teilen,
sogar mit Europa.

Raclette aus dem Emmental (CH)	17 Euro
feinwürzig, dezent und leicht nussig, 200g	

Dazu servieren wir Adelina Kartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeli, Feigenkonfitüre,
Baumnüsse, Champignons, Birnenschnitze & unsere hausgemachte Crème de Raclette

Dessert

Meringue a la Creme Gruyere	4 Euro
Zuckerleichte Meringue mit Doppelrahmmmm...	

Tarte Tatin	4.50 Euro
Der Klassiker mit Äpfeln, warm serviert	



Fondue Moité Moité

Gruyère alpage & Vacherin Fribourgeois alpage.
Definitiv das beliebteste und beste Fondue aus der Schweiz.

Moité Moité 18 Euro p. P.

*Halb Vacherin Fribourgeois, halb Gruyère
würzig, raffiniert & mega fein
ab 2 Personen, je 200g*

mit Champagner 21 Euro p. P.

*Moité Moité, mit Champagner verfeinert.
Gibt dem Fondue eine fruchtige Note mit festlichem Charakter.
ab 2 Personen, je 200g*

mit Trüffel 23 Euro p. P.

*mit schwarzem Trüffel verfeinert
ab 2 Personen, je 200g*

Zusätzliche Beilagen

Adelina Kartoffeln 2 Euro p. P. und Portion

Birnen 2 Euro p. P. und Portion

Unser Fondue wird mit frischem Knoblauch und Weisswein gewürzt. Alle Fondues werden mit Kirsch im Glas zum selber dosieren serviert. Dazu gibt es klassisches Fonduebrot aus der Alpenstück Bäckerei.

ACHTUNG: Wenn euch das Brot ins Fondue fällt, meldet euch bitte bei uns und zieht einen Bestrafungszettel mit den entsprechenden Massnahmen :)



Schaumwein

Cremant Bailly Lapierre Brut 6.50/ 39 Euro
elegant & spritzig

Weisswein

OFFEN
Sauvignon Blanc (FR) 4.50 / 26 Euro
erfrischend & leicht

FLASCHEN
Riesling Karl Pfaffmann (DE) 28 Euro
fruchtig & spritzig

Chardonnay Viognier Paul Mas (FR) 32 Euro
cremig & elegant

Weissburgunder Karl Pfaffmann (DE) 34 Euro
leicht & saftig

Chasselas Morges (CH) 45 Euro
zart & trocken wie die Schweizer

Rotwein

Castelmaure La Cloutade Cuvée 2016 (FR) 4.50 / 28 Euro
jung & fruchtig

Mineral

Wasser laut / leise 0,75 5 Euro

Fritz Bio Apfelschorle 0,33 3.50 Euro

Coca Cola / Zero 0,33 3.50 Euro

Bier

Tannenzäpfle 0,33 4 Euro

