



3100 Kulmhotel
Gornergrat summit experience

Speisen & Getränke
Meals & beverages
Repas & boissons

Die Küche ist geöffnet von 11:30 bis 15:30

Vorspeisen und leichte Hauptgänge
Starter and light main courses
Entrées légères et de plats principaux

	CHF	CHF
	½	1
Blattsalat	8.90	16.90
Leaf salad		
Salade verte		
Bunt gemischter Salat	9.90	18.90
Mixed salad		
Salade mêlée		
Bunt gemischter Salat mit Riesencrevetten	vnm 22.90	29.90
Mixed salad with king prawns	3 St.	6 St.
Salade mêlée aux crevettes géantes		
Bunt gemischter Salat mit frischen Kalbsleberli	24.90	32.90
Mixed salad with fresh calf's liver		
Salade mêlée au foie de veau		
Rindstatar mit bunt gemischtem Salat und Toast	bra 24.90	32.90
Beef tartar garnished with mixed salad and toast	70 g	140 g
Tartare de bœuf au salade mêlée et toast		

Kalte Walliser Spezialitäten
Cold dishes Valais style
Plats froids du Valais

2695

	CHF	CHF
	½	1
Hobelkäse	17.90	25.90
"Cheese-Chippings"		
Rebibes de fromage		
Walliser Teller	18.90	26.90
Mixed air dried specialities		
Assiette valaisanne		
Trockenfleischteller	19.90	27.90
Air dried beef		
Assiette de viande séchée		

vnm Vietnam arg Argentinien / Argentina / Argentine bra Brasilien / Brazil / Brésil

Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch / Unless specified, we serve Swiss meat /
 Sauf indication contraire de notre part, nous servons uniquement de la viande suisse

Alle Preise inklusive MWST / All prices include VAT / Tous les prix incluent la TVA

2916

2006

Suppen

Soups

Potages

CHF

Kraftbrühe mit Flädli

8.90

Clear soup with sliced pancakes

Bouillon Célestine

Tomatencremesuppe mit Pesto

10.90

Cream of tomato with pesto

Crème de tomate avec pesto

Gulaschsuppe

11.90

Goulash-soup

Potage de goulache

Knoblauchsuppe im Walliser Brötchen

11.90

Cream of garlic served in a wheat-roll

Crème d'ail servie dans un petit pain valaisan

Knoblauchsuppe im Walliser Brötchen mit Käse und Trockenfleisch

17.90

Cream of garlic served in a wheat-roll with cheese and air dried meat

Crème d'ail servie dans un petit pain valaisan, fromage et viande séchée

Teigwaren

2695

Pasta

Pâtes

CHF CHF

½ 1

Spaghetti Napoli

14.90 19.90

Spaghetti Pesto

14.90 19.90

Spaghetti Bolognese

16.90 21.90

Tortelli Lachs

19.90 25.90

Tortelli with salmon

Tortelli au saumon

Äpler-Makkaroni mit Apfelmus

14.90 23.90

Macaroni Swiss made with stewed apples

Macaroni à la Suisse avec compote de pommes

Mit gebratenem Speck oder Schinken / With fried bacon or ham /

+2.00 +2.00

Avec bacon frit ou jambon

2500

2916

Käse- und Röstispezialitäten
Cheese and Rösti specialities
Spécialités de fromage et Rösti

CHF

Käseschnitte nature

17.90

Toasted cheese nature

Croûte au fromage nature

Käseschnitte Williamine mit Speck und einer Birne

18.90

Toasted cheese with bacon and a pear

Croûte au fromage avec du bacon et une poire

Käseschnitte Kulm mit Schinken, Tomaten und Spiegelei

19.90

Toasted cheese with ham, tomato and fried egg

Croûte au fromage avec jambon, tomates et œuf au plat

Käsefondue

24.90

Cheese fondue

Fondue au fromage

Kräuter / herbage / herbes

+2.00

Tomaten / tomatoes / tomates

+3.00

3100 (Zwiebeln / Speck / Steinpilz) (onions / bacon / porcini mushrooms)

(oignons / bacon / cèpes)

+5.00

Rösti Nature

17.90

Holzhackerrösti mit Schweins- oder Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce

23.90

Rösti with pork or calf sausage and onion sauce

Rösti avec saucisse de porc ou de veau et sauce à l'oignon

Rösti Gornergrat mit Schinken, Tomaten, Käse und Spiegelei

25.90

Rösti with ham, tomato, cheese and fried egg

Rösti avec jambon, tomates, fromage et œuf au plat

Rösti mit geräuchertem Lachs und Meerrettich-Dip

27.90

Rösti with smoked salmon and horseradish dip

Rösti au saumon fumé et dip au raifort

Metzger-Rösti mit frischen Kalbsleberli

39.90

Rösti with fresh calf's liver

Rösti au foie de veau frais

Hauptgerichte
Main courses
Plats principaux

CHF

Pastelli mit Pilzragout und bunt gemischtem Salat

25.90

Puff pastry pie with mushrooms, garnished with salad

Feuilleté aux champignons et salade mêlée

Schweinschnitzel paniert

28.90

* Bread crumbed pork scallop

Escalope de porc panée

Lammkotelette provençale

[nzl]

36.90

* Chop of lamb provençale

180 g

Côtelette d'agneau provençale

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti (oder Beilage nach Wahl)

38.90

* Sliced veal "Zurich style" with rösti (or insert your choice)

Emincé de veau à la « zurichoise » avec rösti (ou insérez votre choix)

Rindsentrecôte mit Pilzrahmsauce oder Kräuterbutter

[arg]

41.90

* Sirloin of beef with mushroom sauce or herb butter

180 g

Entrecôte de bœuf avec sauce aux champignons ou au beurre d'herbes

Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Tagesgemüse und Pasta,

2695

* Pommes frites, Reis oder Rösti.

With these dishes we serve vegetables of the day and your choice between pasta, rice, French fries and rösti.

Nous servons ces plats avec légumes et pâtes, riz, pommes frites ou rösti.

2916

2006

Kinderteller bis 14 Jahre
For the children up to 14 years
Pour les enfants jusqu'à 14 ans

CHF

Wienerli mit Pommes frites oder Pasta

10.00

Sausage with French fries or pasta

Saucisse avec pommes frites ou pâtes

Chicken Nuggets mit Pommes frites

11.00

Chicken Nuggets with French fries

5 St.

Chicken Nuggets avec pommes frites

Spaghetti Napoli

10.00

Spaghetti Bolognese

11.00

Schweinsschnitzel paniert mit Gemüse, Pommes frites oder Pasta

12.50

Bread crumbed pork scallop with vegetables, French fries or pasta

Escalope de porc panée avec légumes et pommes frites ou pâtes

2695

2500

Nachspeisen

Desserts

Desserts

CHF

Dreifarbiges Tobleronemousse

11.90

Three-coloured Toblerone mousse

Mousse au Toblerone tricolore

Frischer Früchtekuchen nature

8.90

* Fresh fruit tart nature

Tarte aux fruits frais nature

Schokoladentorte nature

8.90

* Chocolate cake nature

Gâteau au chocolat nature

Hausgemachter Apfelstrudel nature

9.90

* Homemade apple strudel nature

Strudel aux pommes fait maison nature

*

Zusätzlich mit Vanillesauce oder Vanilleeis oder Schlagrahm

+1.50

In addition, with vanilla sauce or vanilla ice cream or whipped cream

De plus, avec une sauce à la vanille ou de crème glacée à la vanille ou chantilly

2695

«Walliser Sorbet»: Aprikosensorbet mit Abricotine

13.90

"Walliser Sorbet": apricot sorbet with Abricotine

« Walliser Sorbet » : sorbet abricot avec Abricotine

«Sorbet Colonel»: Zitronensorbet mit Wodka

13.90

"Sorbet Colonel": lemon sorbet with vodka

« Sorbet Colonel » : sorbet au citron avec dela vodka

«Kaffee Kulm»: Espresso, 1 Kugel Vanilleeis, Schlagrahm

7.90

"Kaffee Kulm": Espresso, 1 scoop vanilla, whipped cream

« Kaffee Kulm » : Espresso, 1 boule vanille, chantilly

Eis, pro Kugel: Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Vanille

3.90

Zitronensorbet, Aprikosensorbet,

Ice cream, per scoop: Strawberry, Chocolate, Stracciatella, Vanilla

Lemon sorbet, Apricot sorbet

Glace, par boule : Fraise, Chocolat, Stracciatella, Vanille

Sorbet au citron, Sorbet aux abricots

Schlagrahm

1.50

Whipped cream

Chantilly

Schaumwein
Sparkling wine
Vin mousseux

	CHF 1 dl	CHF 2 dl	CHF 3.75 dl	CHF 7.5 dl
Prosecco Teresa Rizzi	7.50	15.00		44.00
Folie à deux brut, Adrian Mathier	8.50			56.00
Moët Chandon, Brut	14.00		51.00	96.00

Roséwein
Rosé wine
Vin rosé

	CHF 7.5 dl
Schweiz, Wallis / Switzerland, Valais / Suisse, Valais	

Dôle Blanche du Valais – Classique 35.00

Jean-René Germanier Balavaud, Vétroz | Traubensorte: Pinot Noir und Gamay

Der Dôle Blanche ist zwiebelschalenfarbig. Aus der harmonischen Paarung zwischen dem fruchtigen Gamay und dem feinen Pinot Noir entsteht ein süffiger Sommerwein, den man jung trinken sollte. Ideal zu: Aperitif, Fisch, Fleisch.

Süsswein
Sweet wine
Vin doux

	CHF 3.75 dl
Schweiz, Wallis / Switzerland, Valais / Suisse, Valais	

Malvoisie Flétrie 29.00

Domaines Rouvinez, Siere | Traubensorte: Pinot Gris

Kräftig gelbes Gewand, goldgel; duftet nach Bienenwachs, reifen Aprikosen, Zimt, leicht kandierte Früchten likörähnlich, geschmeidig, wamherzig, abgerundet. Ideal zu Dessert, mit Erdbeeren, Himbeeren, Obstkuchen und anderen aromaintensiven Süssigkeiten.

Weisswein
White wine
Vin blanc

Schweiz, Wallis / Switzerland, Valais / Suisse, Valais CHF 5 dl CHF 7.5 dl

Fendant Balavaud Grand Cru 39.00

Jean-René Germanier, Vétroz | Traubensorte: Chasselas/Gutedel
Helles Gelb mit leicht grauen und grünlichen Tönen. Duft von Reben- und Lindenblüten, fein und leicht, fruchtig, harmonisch, vollmundig, leicht prickelnd. Ideal zu: Aperitif, Fisch, Käsespezialitäten.

Johannisberg AOC 39.00

Hurlevent Charles Favre, Sion | Traubensorte: Sylvaner (Gros Rhin)
Weich und herb zugleich. Er verströmt ein feines, delikates Bouquet. Ideal zu: Aperitif, Lachs, Gerichten mit Rahmsauce.

Chardonnay Primus Classicus 39.00

Cave Orsat, Martigny | Traubensorte: Chardonnay
Fruchtig, typisch, unterlegt von Aprikosen-Zitrus-Aromen mit einem Ton von gerösteter Vanille. Elegante, harmonische Struktur, vollmundig, reich, ein rassiger Wein. Ideal zu: Aperitif, Fisch, Spargel, Ziegenkäse.

Heida Réserve des Administrateurs AOC 34.00 45.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Heida (Païen)
Brillantes, grünliches Gelb. Aromen nach Agrumen und Haselnüssen, schöne Fruchtigkeit. Vollmundig, grosszügige Frucht mit guter Unterstützung des Säurespiels. Ideal zu: Aperitif, gegrilltem Fleisch, Käse.

Sauvignon Blanc AOC 49.00

Noble Contrée, Rouvinez Vins Sierre | Traubensorte: Sauvignon Blanc
Hellgelbe Farbe, in der Nase feines Bouquet nach exotischen Früchten. Ein frischer, trockener, aromatischer, fruchtiger Wein. Lebhaft mit ausgewogener Säure. Idealer Sommerwein. Ideal zu: Aperitif, Vorspeisen, Fisch, Krustentieren.

Petite Arvine AOC 55.00

Château Lichten, Rouvinez Vins, Sierre | Traubensorte: Arvine oder Petit Arvine
Helles grünliches Gelb, das an die Farbe der Weinbeeren erinnert; schmeckt nach grünen Zitronen, rosa Grapefruit, Glyzinienblüten; kräftig und fruchtig, lebhaft, aber ohne Aggressivität; leicht salziger Geschmack, lange anhaltendes Aroma am Gaumen. Ideal zu: Aperitif, Geflügel, Fisch, Krustentieren.

Cuvée Madame Rosmarie blanc 52.00

Adrian Mathier, Salquenen | Traubensorten: Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner Magnum 99.00

Für die schöne Frische und die leichte Salznote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Sylvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit. Ideal zu: Aperitif, Meerestische und Krustentiere, Geflügel, asiatische Gerichte

Rotwein
Red wine
Vin rouge

CHF

Schweiz, Wallis / Switzerland, Valais / Suisse, Valais

7.5 dl

Dôle Balavaud Grand Cru

39.00

Jean-René Germanier, Vétroz | Traubensorte: Pinot Noir, Gamay

Die Verbindung der Rebsorten verleiht dem Dôle Balavaud Harmonie und Gleichgewicht. Ein vollmundiger Wein, der sich in würzigen Noten äussert. Ideal zu Fleisch, Geflügel und Käse

Pinot Noir Réserve des Administrateurs AOC

39.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Pinot Noir

Magnum 76.00

Geschmack: Würzig, fruchtig, edel, köstlich. Gaumen: kräftig, feurig, fein und samtig. Vinifiziert nach traditioneller Art. Ideal zu: rotem Fleisch, Braten, Käse, Wild.

Cornalin AOC du Valais, Primus Classicus

39.00

Cave Orsat, Martigny | Traubensorte: Cornalin

Intensives Rot mit violetten Reflexen. Eine durch rote Früchte gekennzeichnete Nase, wie die Kirsche, die Erdbeere und Himbeere. Im Mund herrschen Aromen von Kirschen, die durch einen schönen Säuregrad und diskretes Tannin gestützt sind.

Ideal zu: Fleisch, Wild, Käse.

Syrah, Réserve des Administrateurs AOC

49.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Syrah

Tiefes Purpurrot mit violetten Reflexen. Dichtes fruchtiges Bouquet. Komplexe Aromen nach Vanille und Cassis. Gewürznoten und Lakritze. Dichte Struktur, welche durch elegante Tannine unterlegt ist. Im Eichenfass ausgebaut. Ideal zu: Fleisch, Käse.

Humagne du Valais Réserve des Administrateurs AOC

55.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Humagne Rouge

Dunkles rubinrotes Kleid. Fruchtaromen nach Heidelbeeren und wilden Brombeeren. Am Gaumen nach wilden Waldbeeren, harmonische Tanninstruktur, fein und rassig in seiner Art. Ideal zu: rotem Fleisch, Wild, Käse.

Cuvée du 3e Millénaire assemblage AOC

59.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Trauben: Syrah, Humagne, Merlot, Cabernet, Diolinoir

Tiefes und dichtes Rot. Aromen von wilden schwarzen Beeren, gewürzte Noten, diskretes Holz. Im Gaumen reich und schmackhaft, Aromen von reifen Früchten, mit Noten von Kirschen und Pflaumen, feine, harmonische und seidige Tannine. Ausbau im Eichenfass.

Ideal zu: rotem Fleisch, Lamm, Käse.

Cuvée Madame Rosmarie rouge

52.00

Adrian Mathier, Salquenen | Traubensorten: Cabernet Sauvignon,

Magnum 99.00

Syrah, Pinot Noir und Humagne Rouge

Der Cabernet Sauvignon verleiht der Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge ihren fruchtigen Geschmack. Der Humagne Rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine. Mit seiner Eleganz rundet er diese Cuvée auf diskrete, subtile Art ab. Ideal zu:

Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse

2916

Italien, Apulien / Italy, Apulia / Italie, Pouilles

2006

CHF

7.5 dl**Primitivo Gran Sasso**

39.00

Farnese Vini, Ortona | Traubensorte: Primitivo

Ein intensiver kräftiger Primitivo mit aromatischem Bouquet und kräftigem Rückgrat.

Ideal zu: Pasta.

CHF

Italien, Piemont / Italy, Piedmont / Italie, Piémont

3095

7.5 dl**Barbaresco DOCG**

55.00

Denazzi, Piemont | Traubensorte: Nebbiolo

Dieser Barbaresco ist ein imposanter, komplexer und kräftiger Rotwein aus dem Piemont.

Granatapfelrot mit warmem Duft mit Impressionen von Pflaume, Schokolade, Tabak und

Leder. Eleganter Geschmack mit Anklängen roter Frucht. Ideal zu: Gegrilltem, Käse.

CHF

Italien, Toskana / Italy, Tuscany / Italie, Toscane**7.5 dl****Le Volte IGT**

65.00

Tenuta dell'Ornellaia | Traubensorte: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Le Volte mit intensiv fruchtbetonter und würziger Nase ohne negative Eindrücke von Über-

reife. Der weiche und seidige Gaumen besticht mit geschmeidigem Tannin, lebendiger, fri-

scher Säure und perfekt ausgewogenem Geschmack und gipfelt in einem lang anhaltenden

Finale. Ideal zu: hellem Fleisch, Pasta.

CHF

Italien, Venetien / Italy, Veneto / Italie, Vénétie**7.5 dl**

2695

Amarone della Valpolicella Classico De Roari DOC

79.00

Luigi Righetti, Veneto | Traubensorte: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Weinrot mit feinen Reifereflexen. Würzig, feine Teenoten, pflaumiger Untergrund, sehr aro-

matisch. Im Gaumen eine wunderschöne Extraktsüsse, die sich verteilt. Im eleganten Finale.

Ideal zu: kräftigem Fleisch, Risotto, Pasta.

Offenausschank
Open wines
Vins ouverts

Weisswein / White wine / Vin blanc CHF 1 dl CHF 5 dl

Fendant du Valais AOC 4.90 23.50

Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Chasselas

Eignet sich besonders gut zum Aperitif, zu Vorspeisen, zu Käsegerichten wie Racelette, Fondue, Gratin und zu Süsswasserfisch aller Art.

Johannisberg du Valais AOC 5.40 25.50

Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Sylvaner

Das Bukett verströmt sofort die sorteneigene Duftnoten, die Birnen, weisse Früchte und Röstmandeln erwähnen. Ein idealer Begleiter zu Aper, Spargeln, See- und Flussfische, rohes Fleisch, Sauerkaut, Geflügelbrust, Halbweichkäse.

Petite Arvine Primus Classicus AOC 6.50 29.50

Caves Orsat, Martigny | Traubensorte: Petite Arvine

Das Bukett verschenkt herrliche Düfte von Limetten, Grapefruit und Rhabarber. Ein zusätzlicher Touch von Glyzinien und Maracuja verleihen dem Wein eine seltene aromatische Komplexität. Passt hervorragend zu: Aper, Käsegerichte, Blauschimmelkäse, würzige Desserts auf Schokoladebasis, Kuchen mit exotischen Früchten.

Heida Réserve des Administrateurs AOC 6.90 34.00

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Heida (Païen)

Brillantes, grünliches Gelb. Aromen nach Agrumen und Haselnüssen, schöne Fruchtigkeit. Vollmundig, grosszügige Frucht mit guter Unterstützung des Säurespiels. Ideal zu: Aperitif, gegrilltem Fleisch, Käse.

Roséwein / Rosé wine / Vin rosé

Dôle blanche du Valais AOC 5.90 27.50

Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Pinot Noir, Gamay

Begleitet auf sehr angenehme Weise gebratenes und gekochtes Geflügel. Erweist sich als idealer Begleiter der asiatischen Küchen. Passt zu Beginn der Mahlzeit gut zu den meisten Salaten.

Rotwein / Red wine / Vin rouge

Dôle du Valais AOC 4.90 23.50

Domaines Rouvinez, Sierre | Traubensorte: Pinot Noir, Gamay

Passt zu rotem Fleisch und Grilladen, zu kalten Buffets oder zu Weichkäse mit Brot.

Pinot Noir de Sierre AOC 5.40 25.50

Abbaye de Vétroz SA, Vétroz | Traubensorte: Pinot Noir

Passt ausgezeichnet zu grilliertem Fleisch, Terrinen und kaltem Fleisch sowie zu Hartkäse.

Humagne Rouge Primus Classicus AOC 6.50 29.50

Caves Orsat, Martigny | Traubensorte: Humagne Rouge

Ein idealer Begleiter zu rotem Fleisch wie Filet und Lammkotelette sowie zu allen Wildspeisen.

Cornalin du Valais des Administrateurs AOC 6.50 29.50

Cave St-Pierre SA, Chamoson | Traubensorte: Cornalin

Passt ausgezeichnet zu mariniertem Fleisch wie Sauerbraten, Wildgerichten oder -pfeffer, grilliertem rotem Fleisch, Alpkäse, Trocken- und Pökelfleisch.

Jahrgang auf Anfrage / Year on request / Année sur demande

Offenausschank

Cola, Fanta, Sprite, Ice Tea,	3 dl	4.70
Apfelschorle, Spezi	5 dl	6.60
Apfelsaft, Orangensaft,	2 dl	4.90
Multivitamine, Grapefruitsaft,		
Tomatensaft, Traubensaft		

Getränke in Flaschen

Mineralwasser Valser (mit/ohne Kohlensäure)	5 dl	6.00
	1,5 lt	9.50
Cola Zero	5 dl	6.60
Ramseier Süssmost	5 dl	6.60
Tonic/Bitter lemon	2 dl	5.20
Rivella rot/blau	5 dl	6.60

**Kaffee, Tee, Punsch,
Milchgetränke**

Kaffee, Espresso, Hag, Ristretto	4.40
Cappuccino mit Schokopulver	4.90
Kaffee mélange/Milchkaffee	4.90
Latte macchiato	4.90
Doppelter Espresso	6.00
Tee	4.40
Hagebuttentee mit Orangensaft	7.00
Schokolade, Ovomaltine warm/kalt	4.90
Schokolade mélange	6.00
Milch warm/kalt	3.50
Punsch alkoholfrei: Apfel, Rum, Orange	4.70
Tasse heisses Wasser	2.90

Heissgetränke mit Alkohol

Kaffee «Gornergrat»	9.50
Kaffee «Valaisanne» Abricotine, Williams	11.00
Corretto	6.50
Kaffee fertig	7.50
Kaffee Lutz	6.50
Schümli Pflümli, Kaffee Amaretto	9.50
Irish Coffee, Kaffee Baileys	11.00
Tee mit Rum, Jägertee	7.50
Glühwein	7.50
Schokolade mit Rum	7.50
Schokolade mit Rum und Rahm	9.00

Bier

	2 dl	3 dl	3.3 dl	5 dl
Calanda vom Fass	4.00	5.00		7.00
Erdinger Weissbier				8.20
Heineken			6.00	
Erdinger alkoholfrei			5.50	
Calanda Radler			5.50	

Aperitifs 16.5 – 45 Vol.-%

Cynar, Campari, Sherry trocken,	4 cl	7.00
Martini bianco/rosso, Pastis, Appenzeller,		
Fernet, Jägermeister		
Zusatz Softdrink und Saft		4.00
Gespitzter Weisswein süss/sauer		6.50
Aperol Spritz		9.00
Crodino (ohne Alkohol)		5.20

Long Drinks 40 Vol.-%

Gin, Vodka,	4 cl	9.00
Rum		
Zusatz Softdrink und Saft		4.00

Whiskys 40 – 43 Vol.-%

Johnny Walker Red Label	4 cl	9.00
Chivas Regal	4 cl	12.00
Oban	4 cl	16.00

Liqueurs 28 – 40 Vol.-%

Grand Marnier	2 cl	7.00
Amaretto	2 cl	7.00
Baileys	2 cl	7.00

Digestifs 40 – 43 Vol.-%

Morand: Williams, Abricotine,	2 cl	8.50
Framboise, Kirsch, Zwetschgen,		
Pflümli, Golden Delicious, Kräuter, Enzian		
Grappa di Amarone	2 cl	7.50
Grappa di Barolo	2 cl	8.50
Grappa di Brunello di Montalcino	2 cl	9.50
Grappa di Tignanello Antinori	2 cl	12.00
Cognac Rémy Martin VSOP	2 cl	9.50
Armagnac	2 cl	9.00
Calvados	2 cl	9.00
Vieille Prune	2 cl	9.50