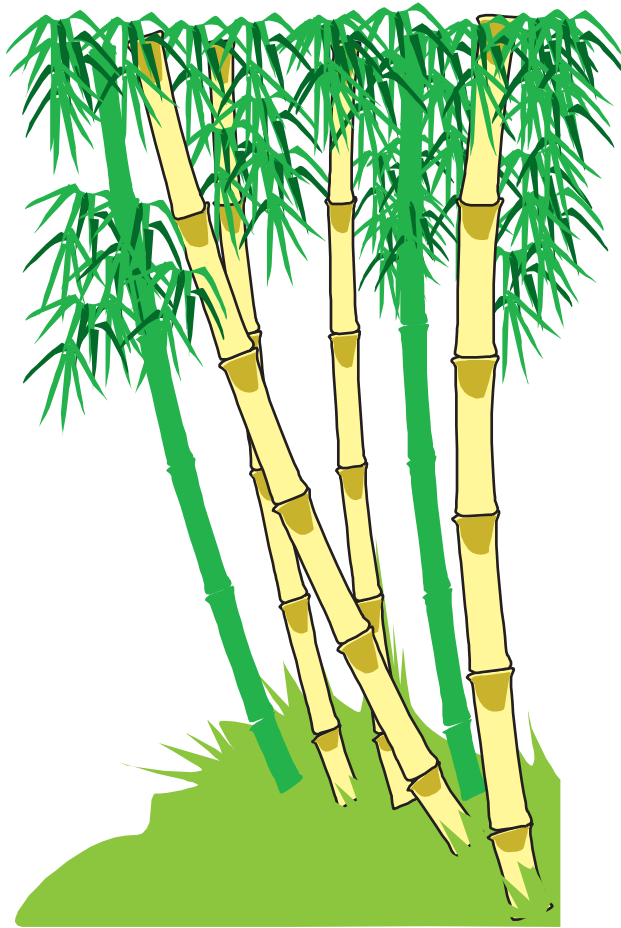


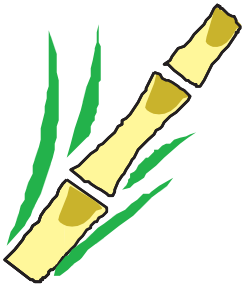
Restaurant

Bamboo

Interlaken

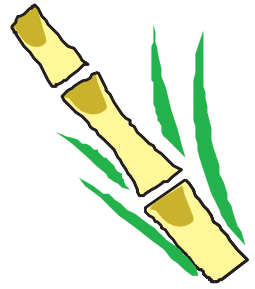


Familie Bui
Untere Bönigstrasse 4
Tel. 033 821 19 61



Menuvorschlag A

ab 2 Personen pro Person Fr. 36.–
inkl. MWSt.
per person Fr. 36.–



Frühlingsrolle

Spring-Roll

Pouletfleisch gebacken süß-sauer

Fried Chicken sweet and sour

Gebratene Ente nach Cantoneserart

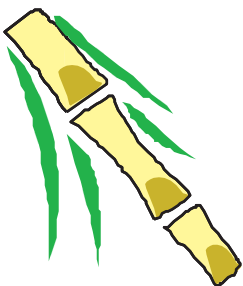
Roast Duck Cantonese style

gebratener Cantoneserreis

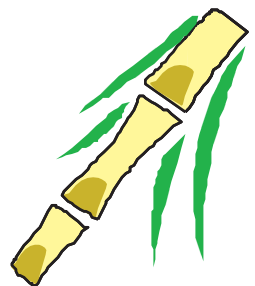
Fried Cantonese Rice

Erdbeer und Mangosorbet

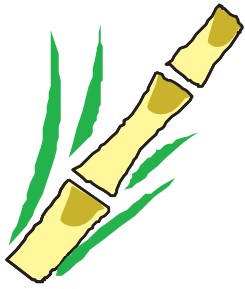
Strawberry and mango sorbet



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

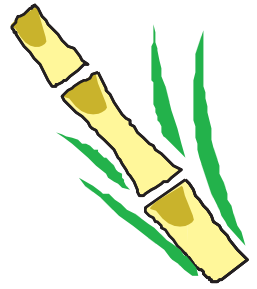


Fam. Bui & Bamboo Team



Menuvorschlag B

ab 2 Personen pro Person Fr. 40.–
inkl. MWSt.
per person Fr. 40.–



Mini-Frühlingsrolle

Spring-Roll

Gebratenes Pouletfleisch mit saisonalen Gemüse

Chicken with seasonal vegetable

Schweinefleisch mit schwarzen Sojabohnen

Fried porkmeat on black soybeansauce

Gebackenes Fischfilet an Orangensauce

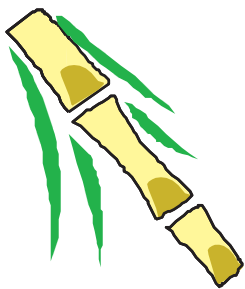
Deep fried fishfilet on orange-sauce

Cantoneser Reis

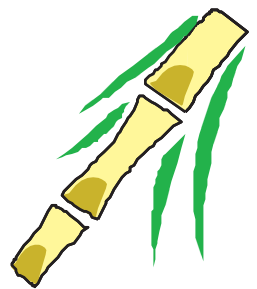
Cantonese fried rice

2 Kugel Glace nach Wahl

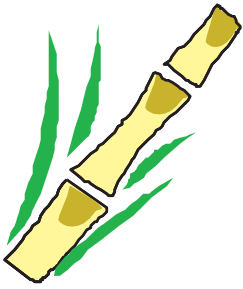
2 scoops ice-cream



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

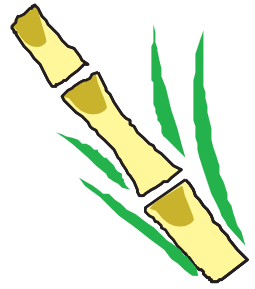


Fam. Bui & Bamboo Team



Menuvorschlag C

ab 4 Personen pro Person Fr. 45.–
inkl. MWSt.
per person Fr. 45.–



Frühlingsrolle

Spring-Roll

Gebratene Ente nach Cantoneserart

Roast Duck Cantonese style

Rindfleisch mit verschiedenen Gemüsen

Beef with mixed Vegetable

Schweinefleisch mit Pilzen und Bambussprossen

Fried Pork with Mushrooms and Bamboo-Shoots

Riesencrevetten nach Sichuanerart

Fried Prawns on Sichuan Style

Pouletfleisch gebacken süß-sauer

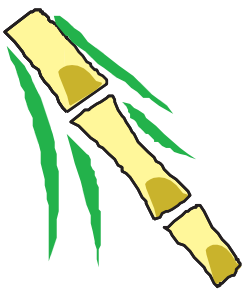
Fried Chicken sweet and sour

gebratener Cantoneserreis

Fried Cantonese Rice

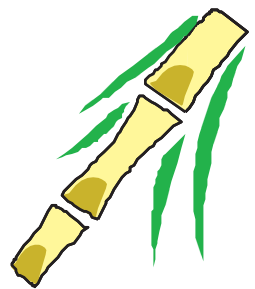
Tartuffo (Zabaglione, Schokolade)

Tartuffo (chocolate-icecream with liquor)




Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Fam. Bui & Bamboo Team



Vorspeisen - Appetizers

Preise inkl. MWSt

101	Mini-Frühlingsrollen (3 Stück.) Spring-Rolls mini (3 pcs.)		6.00
102	Frühlingsrolle Spring-Roll		5.00
103	Gebratene Schweinerippchen Barbecue Spareribs		11.50
104	Sate (Schweinefleischspiessli an einer feurigen Erdnuss-Sauce Sate (Barbecue Pork on Skewer with hot and delicate Peanut-Sauce)		8.00
105	Knusprig gebratene Won Ton mit Süss-Sauer-Sauce Deep fried Won Ton with Sweet and Sour-Sauce		7.00
106	Poulet-Salat Chicken-Salad		9.00
107	Frischer Sojabohnensprossen-Salat Fresh Soybeansprout Salad		7.00
108	Knusprig gebackene Crevetten im Teig mit Süss-Sauer-Sauce Deep fried Prawns on Pastry with Sweet and Sour-Sauce		8.50

Vorspeisen - Appetizers

Preise inkl. MWSt

110	Gedämpfte Muscheln (6 Stk.) nach Cantoneseart Mussels Cantonese style		14.00
111	Crevetten-Salat mit Sojasprossen Prawn-Salad with Soybeansprout		12.00
112	Shao Mai gedämpfte Teigtaschen mit Fleischfüllung Shao Mai steamed Pastry-Bags with Meat-Filling		7.50
113	Ha Cao gedämpfte Teigtaschen mit Crevetten-Füllung Ha Cao steamed Pastry-Bags with Prawn-Filling		9.00
114	Cao-Chi gedämpfte Teigtasche mit Fleisch- und Ingwer-Füllung Cao-Chi steamed Pastry-Bags with Meat-Ginger-Filling		7.50
115	Gebratene Crevetten in der Schale, pikant Whole fried Prawns with Shell, hot		12.00
116	Spezial Vorspeise mit Minifrühlingsrolle, geb. Won Ton, Satespiessli, geb. Crevettenkugel und Chips Mini-Springroll, fried Won Ton, Sate, fried Prawns and Chips		14.00
117	Gebackene Crevettenkugeln Süss-Sauer Deep fried prawn-ball		7.00
118	Crevetten-Chips Prawn-Chips		5.00

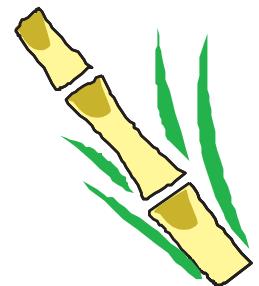
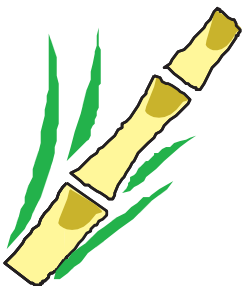
Suppen - Soups

Preise inkl. MWSt

120	Krabbenfleischsuppe mit Spargeln Crabmeatsoup with Asparagus	8.00
121	Hühnerbouillon mit Schinken, Bambus-Sprossen und Pilzen Soup with Ham, Bamboo-Shoots and Fungus	5.00
122	Tofu-Suppe Bean-Curd-Soup	6.00
123	Glasnudel- und Fleischkugelsuppe Transparent Noodle and Meatball-Soup	7.00
124	Scharf-saure Gewürzsuppe, pikant Hot and Sour Soup	7.00
125	Won ton Suppe (Teigtaschen mit Fleischfüllung) Won Ton Soup	7.00
126	Meeresfrüchtesuppe Seafood Soup	8.00
127	Süßmaiskorn-Suppe mit Ei Sweetcorn Soup with Egg	5.00
128	Glas-Nudel-Suppe Transparent Noodle-Soup	5.00
129	Spargel- und Pouletfleischsuppe Asparagus-chicken soup	7.00

Tofu - Bean Curd

130	Würzige und pikante Tofu mit Schweinefleisch Spicy and hot Bean Curd with Pork	25.00
131	Gebackene Tofu mit Schinken und Bambus-Sprossen Bean Curd with Ham and Bamboo-Shoots	25.00



Poulet - Chicken

Preise inkl. MWSt

140	Pouletfleisch nach Cantoneserart, pikant Chicken on Cantonese Style, hot	23.00
141	Pouletfleisch mit Ananas Chicken with Pineapple	20.50
142	Pouletschleisch mit verschiedenen Gemüsen Chicken with mixed Vegetable	20.50
143	Pouletfleisch gebacken süß-sauer fried Chicken sweet and sour	20.50
144	Pouletfleisch an einer Zitronensauce Chicken with a Lemon-Sauce	20.50
145	Pouletfleisch nach Sichuanerart, pikant Spici and hot Chicken Sichuan Style	20.50
146	Pouletfleisch mit Pilzen und Bambuss-Sprossen Chicken with Mushrooms and Bamboo-Shoots	20.50
147	Pouletfleisch an einer Curry-Sauce Chicken Curry	20.50
148	Pouletfleisch mit Kernelnuss Chicken with Cashew nuts	23.00
149	Sesam-Pouletfleisch süß-sauer Chicken with Sesam Seed sweet and sour	23.00




Ente -Duck

Preise inkl. MWSt


150	Gebratene Ente nach Cantoneserart Roast Duck Cantonesestyle			29.80
151	Knusprig gebratene und würzige Ente nach Pekingart Spicy and crispy Duck on Pekingstyle			29.80
152	Entenfleisch mit Mandeln Duck with Almonds			25.80
153	Entenfleisch mit Süss-Sauer-Sauce und Mandarinen Duck with Mandarin and Sweet-and-Sour Sauce			29.80
154	Entenfleisch an einer Currysauce Duck Curry			25.80
155	Entenfleisch mit Ananas Duck with Pineapple			25.80
156	Gebackene Ente an einer Zitronensauce Roast Duck with a Lemonsauce			29.80
157	Entenfleisch nach Sichuanerart, pikant Duck on Sichuan Style, hot			25.80
158	* Ganze Pekingente für 2 Personen mit Suppe * Original Peking Duck for 2 Persons with Soup * nur auf Vorbestellung / advance OrderIng			99.00
159	Gebackene Entenfleisch an Mango-Sauce fried Duck on Mango-sauce			29.90

Schweinefleisch - Porkmeat

Preise inkl. MWSt

160	Gebackenes Schweinefleisch Süß-Sauer Sweet and Sour Pork		23.50
161	Schweinsrippchen nach Pekingart Pork Spareribs on Pekingstyle		28.00
162	Schweinefleisch mit Pilzen und Bambus-Sprossen Fried Pork with Mushrooms and Bamboo-Shoots		23.50
163	Gebratenes Schweinefleisch nach Sychuanerart pikant Fried spicy and hot Pork on sichuanstyle		23.50
164	Schweinefleisch mit Curry Pork Curry		23.50
165	Schweinefleisch mit Sate-Sauce Pork with Sate-Sauce		23.50
166	Schweinefleisch mit schwarzem Pfeffer Pork with black pepper		23.50

Lamm - Lamb (Lammfilet geschnetzelt)

170	Lammfilet nach Sichuanerart, pikant Lamb on Sichuanstyle, hot		29.00
171	Lammfilet mit schwarzem Pfeffer Lamb with black Pepper		29.00
172	Lammfilet mit Ingwer und Knoblauch, pikant Lamb with Ginger and Garlic, hot		29.00
173	Lammfilet mit Paprika, Knoblauch und Sojabohnen Lamb with Pimiento, Garlic and Soyabean		29.00
174	Lammfilet mit Sate-Sauce Lamb with Sate-Sauce		29.00
175	Lammfilet mit Curry Lamb Curry		29.00

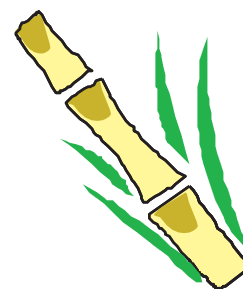


Rindfleisch - Beef

Preise inkl. MWSt



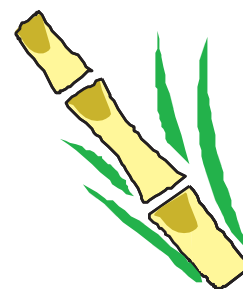
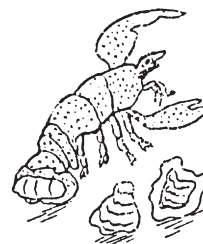
180	Rindfleisch nach Sichuanerart, pikant Beef on Sichuanstyle, hot	24.00
181	Rindfleisch mit gedünsteten Zwiebeln Beef with braised Onions	24.00
182	Rindfleisch mit frischen Sojasprossen Beef with fresh Soybeansprouts	24.00
183	Rindfleisch mit Broccoli Beef with fresh Broccoli	24.00
184	Rindfleisch an einer Austernsauce Beef with Oystersauce	26.00
185	Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer und Gemüse, pikant Beef with black Pepper and Vegetable, hot	24.00
186	Rindfleisch mit Kernelnuss Beef with Cashew nuts	26.00
187	Rindfleisch mit Paprika und Sojabohnen Beef with Pimiento and Soyabean	24.00
188	Rindfleisch mit verschiedenen Gemüsen Beef with mixed Vegetable	24.00
189	Rindfleisch mit Ingwer und Knoblauch, pikant Beef with Ginger and Garlic, hot	24.00
190	Knuspriges Rindfleisch an süsser Chilisauce Crispy beef sweet Chilisauce	26.00
191	Rindfleisch mit Pilzen und Bambus-Sprossen Beef with Mushrooms and Bamboo-Shoots	24.00
192	Rindfleisch an einer Curry-Sauce Beef Curry	24.00



Crevetten - Prawns

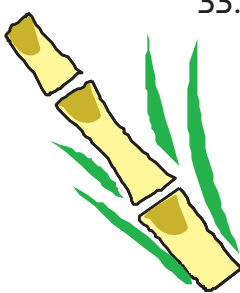
Preise inkl. MWSt

200	Crevetten an Samba-Sauce, pikant Prawns on sauce Samba, hot	26.90
201	Gebratene Crevetten nach Cantoneserart, pikant Prawns on Cantonese Style, hot	29.90
202	Gebratene Crevetten mit Broccoli Prawns with Broccoli	26.90
203	Gebratene Crevetten mit frischen Sojasprossen Prawns with fresh Soybeansprouts	26.90
204	Crevetten an einer Curry-Sauce Prawn Curry	26.90
205	Gebackene Crevetten süß-sauer Fried Prawns sweet and sour	26.90
206	Gebratene Crevetten nach Sichuanerart, pikant Fried Prawns on Sichuan Style, hot	26.90
207	Gebratene Crevetten mit verschiedenen Gemüse Fried Prawns with mixed Vegetable	26.90
208	Gebratene Crevetten mit Ingwer und Lauch Deep Prawns with Ginger and Leek	26.90
209	Gebackene Crevetten mit Rahmsauce Fried Prawn with creme-sauce	30.00



Fisch - fish

Preise inkl. MWSt

210	Gebratene Tintenfisch mit verschiedenen Gemüse Fried Squid with mixed vegetable		22.00
211	Gebratene Tintenfisch nach Kungpo Art Fried squid on Kungpo style		22.00
212	Gebratene Tintenfisch nach Cantonese Art Fried squid on cantonese style		25.00
213	Gebratene Tintenfisch mit Ingwer und Knoblauch Fried squid with garlic and ginger		21.50
214	Gerbratene fischfilet mit frischen Broccoli Fried fishfilet with fresh broccoli		21.50
215	Gebackene Fischfilets süss-sauer Deep fried fishfilets on sauce sweet-sour		21.50
216	Fischfilet mit Paprika und schwarzen Sojabohnen Fishfilet with peperoni and black soyabean		21.50
217	Fischfilet mit Ingwer und Lauch Fishfilet with ginger and leek		21.50
218	Gebratene Fischfilet an Sambasauce, pikant Fried fishfilet on Samba-sauce, hot		21.50
219	Gebackene Fischfilet an Schinken- und Pilzsauce Deep fried fishfilet on ham- and mushroomsauce		21.50
221	Gebackene Fischfilet an Zitronensauce Deep fried fishfilet on lemonsauce		21.50
222	Muscheln mit Knoblauch, Paprika und schwarzen Sojabohnen Mussels with garlic, peperoni and black soyabean		28.00
223	Gebratene Jakobmuscheln mit frischen Broccoli Fried Jacobs-Mussels with fresh broccoli		33.00
224	Meeresfrüchte im Hot-Pot Seafood in a Hot-Pot		33.00


Chinesische Spezialität - Chinese Specialitie




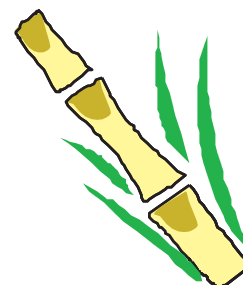
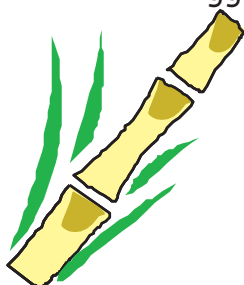
220	Original chinesisches Fondue (ab 2 Personen) Poulet- Rind- und Schweinefleisch, Crevetten, Gemüse, Glasnudeln und Tofu in Hühnerbouillon Original chinese Hot Pot (on 1 y at 2 Persons) Chicken, Beef, Pork, Prawns, Vegetable, transparent Noodles and Tofu in Soup Pro Person / for Person	45.00
-----	--	-------

Beilagen - Side Dishes


Preise inkl. MWSt

230	Gebratener Cantoneserreis mit Schinken und Ei Fried Cantonese Rice		6.50
231	Gebratener Reis mit Ei Fried Rice with Egg		6.00
232	Gedämpfter weisser Reis nature Boiled Rice (Supplement Rice)		2.90
233	Verschiedenen gebratene Gemüse Mixed Vegetable		8.00
234	Gebratene Nudeln Fried Noodles		7.00
235	Saison-Gemüse an Knoblauchsauce Seasonal vegetable on garlic sauce		8.00
236	Gebratene frische Sojasprossen Deep fried fresh soyabeansprouts		8.00

260	Rühreier mit Pouletfleisch und Gemüse Egg Fu-Jung with Chicken and Vegetable		20.00
261	Rühreier mit Crevetten und Gemüse Egg Fu-Jung with Prawns and Vegetable		23.00

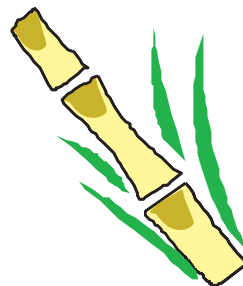


Vorspeise - Appetizers

240	Gebackene Won Ton mit Süß-Sauersauce Deep fried Won Ton with Sweet-and-Sour Sauce		8.00
241	Frühlingsrolle Spring-Roll		6.00
268	Gemischter Salat Mixed salad		8.00

Suppen - Soups

242	Scharf-saure Suppe Hot-and-Sour Soup	7.00
243	Tofu und Gemüsesuppe Tofu and Vegetable Soup	7.00
244	Süßmaiskorn Suppe Sweetcorn Soup	7.00
245	Gemüse Suppe Vegetable Soup	6.00



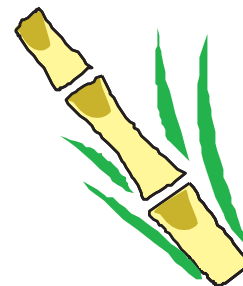
Vegetarische Gerichte - Vegetarian Dishes

Preise inkl. MWST

Gerichte - Dishes



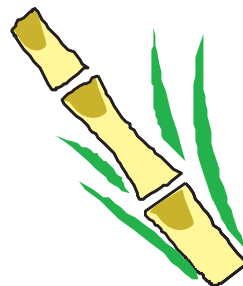
246	Gebackene Tofu Süß-Sauer Deep fried Tofu Sweet-and-Sour	23.00
247	Chinesische Champignons mit Chinakohl Chinese Mushrooms with Chinacabbage	23.00
248	Gebatene Tofu mit Gemüse fried Tofu with mixed Vegetable	23.00
249	Verschiedene Gemüse mit Glasnudeln Mixed vegetable with Transparent noodles	20.00
262	Gebatene Nudeln mit Gemüse fried noodles with vegetable	18.00
263	Gebatener Reis mit Gemüse fried rice with mixed vegetables	18.00
264	Verschiedene Gemüse an grüner Currysauce, scharf Mixed vegetable on green Curry Sauce, hot	18.00
265	Sichuane Tofu, scharf Spicy tofu on sichuane style	23.00
266	Gebatener Reis mit Curry und Ananas fried rice with curry and pineapple	18.00
267	Vermicelle-Nudeln mit Gemüse Vermicelle noodles with vegetable	18.00



Reis und Teigwaren - Rice and Noodles

Preise inkl. MWSt

250	Gebratener Reis Yang Chow mit Pouletfleisch, Schinken und Crevetten Yang Chow fried Rice with Chicken, Ham and Shrimps	19.00
251	Gebratener Reis mit Meeresfrüchten Seafood fried Rice	23.00
252	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Meeresfrüchten Fried Noodles with Beef and Seafood	26.00
253	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch Fried Noodles with Beef	23.00
254	Gebratenes Vermicelle nach Singapurart mit Schinken und Crevetten, pikant Fried Vermicelli on Singaporestyle with Ham and Shrimps, hot	23.00
255	Gebratene Reismudeln mit Rindfleisch Fried Ricenoodles with Beef	23.00
256	Glasnudeln mit gehacktem Rindfleisch Transparent Noodles with hacked Beef	23.00
257	Gebratene Nudeln mit Pouletfleisch Fried Noodles with Chicken	21.00



China Apéritif

Preise inkl. MWSt

Unsere Cocktail-Spezialität



270	Lychée-Cocktail mit Champagne	1dl	9.50
-----	-------------------------------	-----	------

Als Apéro empfehlen wir Ihnen

271	Plum Wein (süss)	4cl	4.50
	Lychée Wein	4cl	4.50

Chinesischer Wein

272	China Rosé Asian Garden	50cl	19.50
-----	-------------------------	------	-------

273	China Rosé Asian Garden	75cl	28.00
-----	-------------------------	------	-------

274	China Rotwein Asian Garden	50cl	19.50
-----	----------------------------	------	-------

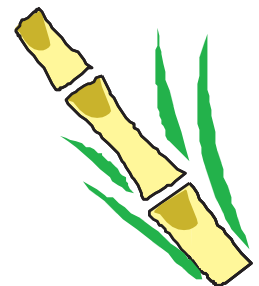
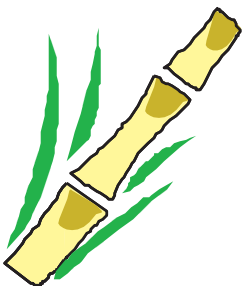
275	China Rotwein Asian Garden	75cl	28.00
-----	----------------------------	------	-------

China Liqueur

276	Mei Kuei Lu Schnaps (aus Reis und Rosenblüten)	2cl	43%	6.50
-----	---	-----	-----	------

Reiswein

277	Sake Reiswein (warm)	1dl	17%	9.50
-----	----------------------	-----	-----	------



Champagne

Preise inkl. MWSt

280	Champagne Pomeroy brut	75cl	In der Flasche	68.00
281	Champagne Pomeroy brut	1dl	Cüpli	12.00

Schweizer Schaumwein

282	Mauler brut Méthode traditionnelle	75cl	In der Flasche	41.00
-----	------------------------------------	------	----------------	-------



Unser Weissweinsortiment



Preise inkl. MWSt

290	Luins les Cavaliers Leichter, spritziger und fruchtiger Waadtländer Chasselas-Wein aus der La Côte, geeignet zum Apéro oder Fisch	50cl	Im Halbliter	17.00
291	Épesses, Dizerens Fruchtiger, eleganter und rassiger Waadtländer Chasselas-Wein aus der Lavaux, geeignet zum Apéro, Fisch, Gemüse und zu weissem Fleisch.	50cl	Im Halbliter	24.00
292	Chablais AOC, District d'Aigle Ein rassiger Chasselas aus dem Hause Fonjallaz aus den besten Lagen um Aigle mit viel Frucht und Körper	50cl	Im Halbliter	18.50
293	Aigle Royal Waldvogel Gut strukturierter rassiger Waadtländer Chasselas-Wein aus dem Chablais, vom Kenner geschätzt zum Apéro, Fisch, Gemüse oder zu weissem Fleisch.	70cl	In der Flasche	45.00
294	Fendant Mollignon du Valais AOC Eine Kombination von Fülle, Rasse und anhaltendem Abgang. Eignet sich sehr gut zu Schalentieren, Muscheln und hellem Fleisch.	75cl	In der Flasche	35.00



Unser Roséweinsortiment



Preise inkl. MWST

300	Oeil-de-Perdrix Neuchâtel	75cl	In der Flasche	42.00
		37cl	In der Flasche	22.00
<p>Klassischer Oeil-de-Perdrix aus reinen Pinot Noir Trauben vom Neuenburgersee mit intensiver Frucht und Würze, enormen Bouquet mit viel Rasse und Klasse, ein Hit zur pikanten Küche Asiens aber auch zu Fisch sehr empfehlenswert.</p>				
301	Californian Summer rosé	50cl	Im Halbliter	18.50
<p>Dieser sonnengereifte Cabernet Sauvignon-Rosé besticht durch seine tolle Frucht und den beerigen Charakter. Er wirkt bekömmlich mundig und harmonisch in Gaumen und Abgang und passt sehr gut auch zur scharfen Küche.</p>				
302	Oeil-de-Perdrix Blümlisalp-Wy Dizerens	50cl	Im Halbliter	18.50
<p>Eleganter, blumiger Waadtländer Rosé aus reinen Pinot-Noir Trauben, sehr geeignet zur rassigen China-Küche oder auch zu Fischgerichten die feine Abrundung.</p>				
303	Sutter Home White Zinfandel	75cl	In der Flasche	33.00
<p>Helles Himbeerrot, verführerisches Bouquet nach Waldbeeren. Lieblich und leicht süß im Geschmack mit ausgeprägten Noten nach reifen Früchten, geeignet zum Apéro und hellem Fleisch.</p>				



Unser Rotweinsortiment Schweiz, Frankreich und Italien



Preise inkl. MWST

310	Pinot-Gamay Blümlisalp-Wy Dizerens	50cl	Im Halbliter	21.00
	Feinfruchtiger, eleganter und sehr bekömmlicher waadtländer Rotwein, ideal zur leichten Küche, Gemüse und Fleisch.			
311	Luins Rouge Bolle	50cl	Im Halbliter	18.50
	Blumiger und intensiver waadtländer Rotwein aus der La Côte. Er passt sehr gut zu leichteren Gerichten, hellem Fleisch oder vegetarischen Gerichten.			
312	Fleurie AC Wehrli	50cl	Im Halbliter	21.00
	Rubinroter und blumiger Cru du Beaujolais aus reinen Gamay-Trauben, der sich sehr gut zu Geflügel und Kalbfleisch eignet.			
313	Tindaro Tenuta Neirano, Mombaruzzo	50cl	Im Halbliter	25.00
	Eine Komposition aus den Traubensorten 60% Barbera und 40% Cabernet Sauvignon. Die Nase ist tiefgründig, mit Röstaromen und schwarzen Johannisbeeren. Ein herrlicher Wein zu dunklem, rotem Fleisch und Ente.			
314	Ambassadeur des Domaines A. Mathier	75cl	In der Flasche	68.00
	Die volle Reife erlangt dieser Wein, indem er während 13 Monaten im Eichenfass lagert. Die Ernte wird eingebracht, wenn das Traubengut, reiner Pinot Noir, zwischen 98° und 101° Oechsle erreicht hat. Ein Genuss zu gebratener Ente oder rotem Fleisch.			
315	Fleurie AC Viénot	75cl	In der Flasche	39.00
	Intensivfruchtiger Cru du Beaujolais aus Gamay-Trauben mit rubinroter Farbe, ideal zu allem Geflügel, Tofu und Gemüse.			
316	Barbera d'Alba DOC	75cl	In der Flasche	39.00
	Harmonischer, fülliger Wein mit weniger, ausdrückvoller Duft der an Weichselkirschen erinnert, ergänzt mit Vanilletönen und Röstaromen. Ideal zu gebratenem Fleisch und Nudelgerichte.			
317	Pinot Noir Luzifer	75cl	In der Flasche	49.00
	Ein edler Wein mit einem blumigen und sanftkräftigem Bouquet, und einem rubinroten, tiefen Glanz. Er passt sehr gut zu rotem Fleisch und Teigwaren.			

Unser Rotweinsortiment Spanien und Übersee



Preise inkl. MWSt

320	Rioja DO el Coto	50cl	Im Halbliter	25.00
	Kräftiger sortentypischer Rioja aus Tempranillo und Garnaja-Trauben mit einem gereiften üppigen Charakter, passend zu rotem Fleisch und rassigen Gerichten.			
321	Cabernet-Sauvignon California	50cl	Im Halbliter	21.00
	Tieffruchtiger, würziger und vollmundiger Rotwein aus den besten Lagen Kaliforniens, passend speziell zu Ente und allem roten Fleisch.			
322	Pinotage Paarl South-Africa	50cl	Im Halbliter	17.50
	Die Traubenkreuzung von Pinot-Noir und Cinsault ergibt rassige und würzige Rotweine mit viel Kraft und Charakter, welche sich gut zu rotem Fleisch und zur rassigen Küche ergänzen.			

Unser Rotweinsortiment Südamerika und Australien

330	Zinfandel Cooperridge Kalifornien	75cl	In der Flasche	31.50
	Sonnengereifter tieffruchtiger Zinfandel aus den besten Lagen Kaliforniens, eine Ueberraschung in Sachen Frucht und Gehalt, ideal zu rotem Fleisch und rassigen Speisen.			
331	Malbec Alto Terrazas los Andes, Argentinien	75cl	In der Flasche	33.00
	Eine alte Rebsorte wird hier in Argentinien zu neuer Pracht entwickelt. Duft nach Dörrfrüchten begleitet von leichten Vanille und Gewürznoten. Im Geschmack beerig mit gut eingebundenen Tanninen.			
332	Cabernet Sauvignon Barossa Valley Premium, Australien	75cl	In der Flasche	45.00
	Sehr komplexer und wunderbar strukturierter Cabernet Sauvignon, ein Wein von grosser Tiefe mit reichen, fruchtigen Aromen, feinen Tanninen und Eichenholznoten, leichter Vanille-Unterton. Passt sehr gut zu rotem Fleisch und Ente.			

Mineralwasser / Säfte

Preise inkl. MWSt

im Offenschrank



2dl

3dl

5dl

400	Coca Cola		3.50	5.00
401	Nestea		3.50	5.00
402	Valser classic		3.50	5.00
406	Sprite		3.50	5.00
408	Valser		3.50	5.00
502	Valser natur		3.50	5.00

In der Flasche

403	Fanta		4.00	
404	Coca Cola		4.00	
405	Coca Cola Light		4.00	
407	Sweppes Tonic	4.00		
409	Apfelsaft		4.00	
500	Tomatensaft	4.00		
501	Orangensaft	4.00		

Bier

Im Offenschrank

510	Eichhof Braugold		3.80	5.70
-----	------------------	--	------	------

In der Flasche

511	Eichhof Lager		3.80	5.70
512	Eichhof (alkoholfrei)		3.80	
513	Chin. Bier Tsingtao		4.50	









Kaffee und Tee



599	Cappuccino			4.00
600	Kaffee Crème			3.80
601	Espresso			3.80
610	Pfefferminztee			3.80
611	Kamillentee			3.80
612	Schwarztee			3.80
613	Hagebuttentee			3.80
614	Jasmintee			4.50
615	Grüner Tee (Oog Long)			4.50
616	Ginsengtee mit Honig			6.00
617	Verveine-Tee			3.80

Spirituosen

Preise inkl. MWSt

	Williamine Morand	2cl	43%	6.00
	Grappa Fior di Vite	2cl	40%	6.00
	Calvados Morin	2cl	40%	6.00
	Wodka Smirnof	4cl	40%	6.00
	Cognac Henessy V.S.	2cl	40%	7.50
	Cognac Rémy Martin VSOP	2cl	40%	7.50
	Armagnac Xo	2cl	40%	8.50
	div. Whiskies	4cl	40%	7.50

Apéritifs

	Martini weiss	4cl		5.00
	Sherry Tio Pepe	4cl		5.00
	Campari Bitter	4cl	25%	5.00
	Cynar	4cl	17%	5.00
	Pernod	4cl	40%	6.00

Dessert

Preise inkl. MWSt



700	Lychée-Früchte Lychée-fruits	6.00
701	gem. exotische Früchte Mixed fruits	7.00
702	Gebackene Banane mit Honig Deep fried banana with honey	6.50
703	Gebackene Apfel mit Honig Deep fried apple with honey	6.50
704	Gebackene Ananas mit Honig Deep fried pineapple with honey	6.50
705	Vanillerahmglace mit Ingwer Vanille-icecream with sweet ginger	6.50
706	Glace nach Wahl pro Kugel: Vanille, Erdbeer, Citro, Mango, Choco, Jamaica Icecream scoop: Vanille, strawberry, mango, chocolate, lemon, orange, jamaica	2.90
707	Gebackene Vanillerahmglace Deep fried icecream	8.00
708	Sorbet mit China Liqueur Orange sorbet with China liquor	8.00
709	Sorbet Colonel (Sorbet Citro mit Wodka) Sorbet colonel (lemon sorbet with vodka)	8.00
710	Orangensorbet mit Champagner Orange sorbet with Champagne	9.50
712	Coupe Exotique (Sorbet mit Früchten) Coupe exotique (sorbet with fruits)	9.50
713	Melon (gefüllt mit Melonenglace) Melon-icecream	9.50
714	Coco (Coco in der Schale) Coconuts-icecream	9.50
715	Tartuffo (Zabaglione, Schokolade) Tartuffo (chocolate-icecream with liquor)	7.00