

Willkommen im Sartons– wo Nostalgie auf Moderne trifft

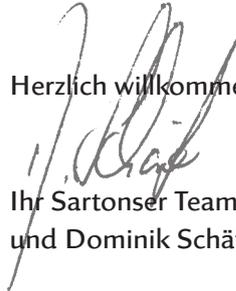
Speise- und Getränkekarte

Ob einfache Hausmannskost nach Nanis Rezepten, raffinierte oder trendige Speisen, bei uns hat es für alle etwas dabei.

Grossen Wert legen wir auf eine enge Zusammenarbeit mit unseren lokalen Produzenten und Lieferanten. So beziehen wir unsere Alpschweine, das Kalbfleisch und den Alpkäse von der Familie Kurath aus Parpan. Das feine Bio Beef von der Familie Parpan aus Valbella und das sensationelle Trockenfleisch von der Familie Brügger aus Parpan, usw.....

PS: Ein weiteres Highlight in unserer Küche ist die Teigwarenmaschine, wo Nudeln mit viel Hingabe entstehen dürfen.

Herzlich willkommen!


Ihr Sartonser Team
und Dominik Schäfer, Gastgeber seit 1995

Unsere Lieferanten:

Regional

Eier, Rusti`s Eier, Cazis
Milchprodukte, Puracenter, Lenzerheide
Alpkäse, Familie Kurath, Parpan
Gemüse, Puracenter, Valbella
Metzgerei Spiess, Lenzerheide
Fleischrocknerei Brügger, Parpan
Valbella Beef, Familie Parpan, Valbella
Alpschweine, Familie Kurath, Parpan
Bioschweine, Familie Gredig, Filisur
Truthahn, Familie Parpan, Valbella

Zum Teil nicht ganz regional

Metzgerei Keller, Zürich
Teigwarengriess, Altbachmühle Wittnau
Milchprodukte, Plankis, Chur
Eier, Familie Graf, Rehtobel
Mehl, Genossenschaft Gran Alpin
Frisco Findus, Landquart
Getränke Wieland, Valbella
Weine, von Salis AG, Landquart
Weine, Grendelmeier, Zizers
Weine, Jürg Hartmann, Malans

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt
Ab 1. Januar 2024 8,1% MwSt

Lieber Gast

Haben Sie Allergien oder Intoleranzen, wenden Sie sich bitte an unser Sartonser Team.

Salate und kalte Vorspeisen

	CHF 9.50	Grüner Salat
Pro Person	CHF 9.50	In der Schüssel ab 2 Personen (pro Zusatzteller CHF 3.00)
	CHF 11.50	Gemischter Salat
Pro Person	CHF 11.50	In der Schüssel ab 2 Personen (pro Zusatzteller CHF 3.00)
	CHF 14.40	Tomaten–Mozzarella–Salat
	CHF 15.50	Saisonsalat mit Heini Hemmi Lachs
Vorspeise	Hauptgang	
CHF 11.30	CHF 15.50	Parpaner Alpkäse
CHF 14.10	CHF 22.50	Rohessspeck
CHF 19.40	CHF 27.80	Bündnerfleisch
CHF 17.30	CHF 24.60	Rohschinken
CHF 19.40	CHF 27.80	Sartonserplatte



Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck und Parpaner Alpkäse

All unser Trockenfleisch wird bei der Fleischtrocknerei Brügger in Parpan rein natürlich luftgetrocknet.



brügger . parpan
bündner fleischspezialitäten
naturlufttrocknerei

Vorspeise	Hauptgang	Suppen
CHF 8.50	CHF 11.50	Sartonser Gerstensuppe
CHF 6.80	CHF 9.50	Bouillon mit hausgemachten Flädli
CHF 6.80	CHF 9.50	Bouillon mit Ei

Warme Vorspeisen

CHF 16.50	CHF 27.50	Rindsherz vom Valbella Bio Beef
		Gekocht, lauwarm mit Vinaigrette und serviert mit Salat
6 Stück	12 Stück	Weinbergschnecken
CHF 11.50	CHF 23.00	Mit Kräuterbutter gratiniert
Pro Zusatzgedeck	CHF 3.00	

Rösti aus der Pfanne

Sartonserrösti

CHF 25.80 Mit Schweinsschnitzel, Champignonsauce und Alpkäse

Sennenrösti

CHF 21.80 Mit Speck und Spiegelei

Käse

Sartonser Käsefondue

pro Person CHF 25.50 Serviert ab 2 Personen, pro Person 200 gr Käse
CHF 11.00 Pro Portion Nachschlag

Sartonser Käsefondue mit Schnittlauch

pro Person CHF 26.50 Serviert ab 2 Personen, pro Person 200 gr Käse
CHF 12.00 Pro Portion Nachschlag

Sartonser Steinpilzfondue mit Pilzen aus Vaz/Obervaz

pro Person CHF 28.50 Serviert ab 2 Personen, pro Person 200 gr Käse
CHF 14.00 Pro Portion Nachschlag

pro Portion CHF 3.00 Kartoffeln zum Käsefondue

Raclette

1 Teller CHF 13.00 Mit «Gschwellti»
2 Teller CHF 23.00

Urchiges Allerlei

Bündner Capuns «5 Stück»

CHF 25.70 Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig und Rauchfleisch
an einer Milch-Bouillon mit Käse gratiniert

Maluns

CHF 25.70 Geriebene Kartoffeln, vermengt mit Mehl und in Butter angeröstet,
serviert mit Rohessspeck, Parpaner Alpkäse und Apfelmus

Aelplermagronen

CHF 25.70 Mit hausgemachten Teigwaren, Speck, Kartoffeln, Röstzwiebeln und
Apfelmus. Auch vegetarisch ohne Speck möglich.

Steinpilz Nudelpfanne «Vaz/Obervaz»

CHF 26.50 Mit hausgemachten Nudeln, frischen Steinpilzen aus Valbella/Sartons,
Gemüsestreifen und Rahm verfeinert

Pro Zusatzgedeck CHF 3.00

Fleischiges aus der Region

- Hamburger «Sil Mot Style»**
CHF 28.50 Hausgemacht und nur mit Fleisch vom Valbella Beef der Familie Parpan. Angerichtet mit Käse, Speck, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Cole Slaw und Mayonnaisesauce
- CHF 32.50 Mit Pommes frites
- Suuri Trutenleber «Foppa Seura»**
CHF 34.50 vom Valbella Truthahn, der Familie Parpan, Valbella. Gebraten, abgelöscht mit Himbeeressig und serviert mit Rösti
- Rindsentrecôte «Schitgans»**
CHF 44.50 220 gr. vom Valbella Beef, der Familie Parpan. Gebraten, serviert mit Kräuterbutter, Country cuts und Gemüsetaler
- Sartonser Bauernbratwurst «Uf em Tschugga»**
CHF 26.70 200g Schweinsbratwurst vom Bündner Bio Schwein an Zwiebelsauce, serviert mit Rösti

Unsere Standarts

- Pouletschenkelsteak** (Schweizer Pouletfleisch)
CHF 24.60 Gebraten, serviert mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse
- Schweins Cordon bleu**
CHF 31.50 Mit Pommes frites und Gemüse
- Dominiks Wundergeschnetzeltes**
CHF 28.50 Kalbs- und Schweinsgeschnetzeltes an einer Champignon-Safran-Vermouthsauce und Sartonser Spätzli
- Rumpsteak**
CHF 31.50 180g serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse

Pro Zusatzgedeck CHF 3.00

Vegetarisches

- Hamburger «Vegi Style»**
CHF 26.50 Hausgemacht aus Couscous und Gemüse
Angerichtet mit Käse, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln
Cole Slaw und Mayonnaisesauce
- CHF 30.50 mit Pommes frites
- Gemüseteller**
CHF 26.70 Liebevoll angerichtet, serviert mit Reis
- Vegi Rösti**
CHF 23.60 Mit Rahmlauchjulienne und Cherrytomaten
- Pilzragout im Reisring VEGAN**
CHF 23.60 Shimeji, weisse Austerseitlinge, Shii-Take und Kräuterseitlinge
an einer veganen Sauce im Reisring
- Green Cuisine Vegane Nuggets VEGAN**
CHF 17.50 Veganes Erzeugnis auf Basis von Weizenprotein, paniert.
Serviert mit verschiedenen Salaten **oder** Pommes frites

Fleischfondues à discrétion

**Ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung.
Dazu servieren wir Ihnen einen gemischten oder
grünen Salat, Reis und oder Pommes frites,
Mayonnaisesaucen, Essiggemüse und Früchte.**

Fondue Chinoise «Fleischbouillon»
pro Person CHF 51.50 Mit Rindfleisch

Fondue Baccus «Rotweinjus»
pro Person CHF 55.50 Mit Rindfleisch

Fondue Bourguignonne «Öl»
pro Person CHF 54.00 Mit Rindfleisch

Fleischdeklaration
Poulet: Schweiz
Rind: Schweiz, Uruguay
Schwein: Schweiz
Kalb: Schweiz
Wurstwaren: Schweiz
Salami: Italien

Pro Zusatzgedeck CHF 3.00

Weine im Offenausschank

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl Weissweine

7.80	15.60	23.40	39.00	Sauvignon Blanc AOC , Jürg Hartmann, Malans
6.00	12.00	18.00	30.00	Bündner Pinot Blanc , von Salis
4.50	9.00	13.50	22.50	Féchy Le Terroir AOC , Hammel
5.00	10.00	15.00	25.00	La Coquine , Assemblage de Chasselas, Petite Arvine et Pinot Blanc, Cave Emery

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl Roséweine

5.00	10.00	15.00	25.00	Bündner Federweiss , von Salis
------	-------	-------	-------	---------------------------------------

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl Rotweine

4.00	8.00	12.00	20.00	Valtellina «Flüssige Sonne» DOC , Zanolari
6.60	13.20	19.80	33.00	La Giarretta Amarone , Amarone della Valpolicella DOCG
5.10	10.20	15.30	25.50	Paco Garcia Rioja Crianza , DOCa
4.50	9.00	13.50	22.50	Gialdi Merlot Rosso Tisin , Ticino DOC
6.50	13.00	19.50	32.50	Unser Jubiläumswein: Bündner Pinot Noir , von Salis 7,5 dl Flaschenwein im Offenausschank
9.30	18.60	27.90	46.50	Notte Rossa, Primitivo di Manduria DOP Reserva 7,5 dl Flaschenwein im Offenausschank.

Kein Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren

Keine Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren

Die Servicemitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.

Ohne Ausweis kein Alkohol, OK.

Schaumwein

Von Salis Bündner BRÜT Vin Mousseux

10cl CHF 8.50
75cl CHF 55.00

Traubensorte: Pinot Noir

Feine Perlage. In der Nase helle Beeren, Zitrusaromen und dezente Pfirsich Noten. Am Gaumen harmonisch und elegant. Angenehmer, fruchtiger Nachhall.

Alkoholfrei Sparkling Dry

ZERO`SI Blanc 0.0%

20cl CHF 14.50

Offen sein, neugierig durchs Leben gehen und spontan entscheiden. Nicht müssen, sondern können und wollen – ohne Alkohol, ohne Zusatzstoffe, ohne viele Kalorien.

Weisse Flaschenweine

Graubünden

Malanser Riesling & Silvaner, Jürg Hartmann, Malans

75cl CHF 48.50

Ein eleganter Wein, fruchtig und harmonisch im Gaumen.

Züri Wyland

Papillon (Federweiss) «Widmergässler», Familie Leu

75cl CHF 48.50

Traubensorte: Blauburgunder

Ein zartschmelzender, lachsarbener Wein.

Gemütlich über die Zunge gleitend, erinnert er an Nektar.

Ein Wein für jede Gelegenheit. Kelterung: Weingut Steiner, Dättlikon

Waadtland

Bovard Ilex Calamin

75 cl CHF 58.50

Traubensorte: Chasselas

Intensive Aromen von Zitrus, Honig, Aprikose und etwas Vanille erinnern an einen Chardonnay; der saftige Körper mit der grossen Mineralität aber bereits an einen grossen Burgunder.

Ticino Losone

Chiar di Luna Ticino DOC, Angelo Delea

75cl CHF 46.50

Traubensorte: weisser Merlot

Duft: Frisch, fruchtig, intensiv, fein und blumig. Geschmack: Trocken, würzig, intensiv und anhaltend. Noten von Lindenblüte, Pfirsich, Birne.

Rote Flaschenweine

Graubünden

- Unser Jubiläumswein: Bündner Pinot Noir, von Salis**
75cl CHF 45.50 Kraftvoll und vollmundig, ein aussergewöhnlicher Wein mit viel Fruchtgeschmack.
- Hörler Silas Maienfelder Pinot Noir, Maienfeld**
75cl CHF 62.00 Silas Hörler, ein Kellermeister mit aussergewöhnlichem Enthusiasmus. Hörler verfügt über langjährige Erfahrung in einigen der renommiertesten Weinbaubetriebe der Schweiz. Intensiv, würzig mit eingebundenen Röstaromen vom Barrique. Ein wunderbarer Wein mit einem eleganten, anhaltenden Finale.
- Malanser Pinot Noir, Jürg Hartmann, Malans**
75cl CHF 58.00 Durch die 18 Monate, die der Wein in Barrique Eichenfässern gelagert wird, erhält er feine Holztöne, trotzdem fruchtig – im Gaumen sehr weicher und runder Abgang.
- Trais Cotschens AOC, Philipp Grendelmeier, Zizers**
75cl CHF 65.00 Traubensorten: Merlot, Cabernet Dorsa, Zweigelt
Tiefdunkle rote Farbe, gehaltvoll und samtig mit schönem, kräftigem Brombeer und Cassis im Abgang. Die Reifung in Barriques aus französischem und amerikanischem Holz vollendet die Komplexität.
- ### Züri Wyland
- Fête des Lions «Widmergässler», Familie Leu**
75cl CHF 48.50 Traubensorte: Pinot Noir
Durch späte Ernte erzielt dieser kräftige, purpurrote Wein elegante Inhaltsstoffe. Die Lagerung verhilft ihm zu mehr Feinheit.
Kelterung: Weingut Steiner, Dättlikon

Frankreich

- 75cl CHF 67.50 **Château Pierre 1er Grand Cru Classé, St-Emilion AOC**
Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc
Intensive Aromatik von Brombeeren, Pflaumenmus und Zimt, dazu etwas Kaffee und Vanille vom Barrique. Im Gaumen ist der Wein stoffig und druckvoll mit viel Extrakt, konzentrierte und dunkelbeerige Frucht, süsslicher Schmelz, integriertes Holz, voll und warm im langen Abgang.
- 75cl CHF 88.00 **Château Phélan Ségur Cru Bourgeois St-Estèphe AOC**
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot
In der Nase Noten von Himbeerkonfitüre, Kirschwasser und reifen schwarzen Johannisbeeren mit einem Hauch von Rosenblättern, gepflügter schwarzer Erde, Gewürzkuchen und warmen Pflaumen sowie einem Hauch von Sternanis. Mittel bis vollmundig mit einem soliden Rückgrat aus körnigen Tanninen und nahtloser Frische, zeigt der Gaumen ein straffes, muskulöses Fruchtprofil mit vielen hellen roten Fruchtfunken und einem langen, erdigen Abgang.

Südtirol

- 75cl CHF 52.50 **Curtis Kurtatsch Südtiroler Merlot-Cabernet Alto Adige DOC**
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon
Der Merlot gibt dem Wein Fülle und weiche Gerbstoffe. Vom Cabernet Sauvignon stammt die elegante Frucht, die an schwarze Johannisbeeren erinnert. Im Cuvée „CURTIS“ vereinen sich diese Rebsorten zu einem Wein mit sehr viel Fülle, Eleganz und Finesse. Ein kräftiger Rotwein mit elegantem, weichem Körper.
- 75cl CHF 69.50 **St. Michael Fallwind Lagrein Riserva**
Traubensorte: Lagrein
Vielfältige Aromen die an reife, rote Früchte erinnern. Noten von reifen Kirschen und Waldfrüchten. Er besticht durch seine kraftvolle Struktur, weichen Tannine und einer unglaublichen Vielschichtigkeit.

Veneto

- 75cl CHF 65.50 **Zymé 60 20 20, Veneto Rosso**
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Eine raffinierte Nase nach Cassis, Kaffee, Trüffel, Veilchen und Mineralien. Im Gaumen üppig, geschliffene Textur und süsse, aber noch präsenste Tannine, lang und dicht im Finale.



Toscana

75cl CHF 52.00

Serpaiolo, Serpaia di Endrizzi, Maremma Toscana IGP

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Das vielschichtige Bouquet weist Aromen von dunklen Früchten und feiner Würzigkeit auf; der Gaumen präsentiert sich harmonisch und fein, der warme Eindruck der weichen Tannine verleiht dem Serpaiolo ein lang anhaltendes Finale.

75cl CHF 65.00

150cl CHF 130.00

Donna Olimpia 1898 Bolgheri DOC Rosso

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Dieser kräftige Cabernet Sauvignon ist im wahrsten Sinne des Wortes ein Triumph bis zum letzten Tropfen! Mit Feingefühl und Gespür meistert der Winzer vom italienischen Weingut Donna Olimpia 1898 in der fruchtbaren und blühenden Landschaft der Toskana diesen Rotwein. Die Flaschenpöstler versprechen ein kulinarisches Erlebnis.

75cl CHF 82.00

Sonoro, Tenuta Ceralti, Bolgheri DOC

Traubensorte: Merlot

Schwarzes Kirschbouquet pur mit Toffeenoten und Brombeeren. Am Gaumen reife Tannine, unheimliche Eleganz und Finesse, feine Röstaromatik bis in das lange Finale.

Apulien

75cl CHF 65.00

150cl CHF 130.00

Notte Rossa, Primitivo di Manduria DOP Reserva

Traubensorte: Primitivo

In der Nase komplexe, fruchtige Düfte nach Pflaumen und Kirsch-Marmelade mit feinen Tabak Noten. Am Gaumen samtig mit gut eingebundenen Tanninen begleitet von Kakao, Kaffee und Vanille Aromen.

Spanien

150cl	CHF	116.00	<p>Finca Egomei Rioja DOCa Traubensorten: Tempranillo, Graciano Der Jungwein reift 14 Monate in Eichenfässern. Leicht mineralische Noten und ein intensiver Duft nach süssen, schwarzen Früchten etwas Kokosnuss und Lakritze. Verführerische Röstnoten. Gute Fülle und samtene Tannine mit sehr langem und anhaltendem Finale.</p>
75cl	CHF	66.50	<p>Paco Garcia Rioja La Villa de Paco Garcia Rioja DOCa Traubensorten: Tempranillo, Mazuelo Ausbau für 36 Monate im Barrique, anschliessend 24 Monate auf der Flasche. In der Nase dunkle Beerenaromatik, mit Noten von Vanille und Mandeln. Im Gaumen vollmundig, sehr offensiv, gewaltige Konzentration, perfekt strukturiert, sehr langer Abgang. Ein Hammer-Wein!</p>
75cl	CHF	52.50	<p>Carmelo Rodero 9 Meses, Ribera del Duero Traubensorten: Tempranillo Attraktive helle Kirschfarbe. Intensive florale Aromen harmonisch kombiniert mit wilden roten Früchten zusammen mit einem Hauch von Milch und Vanille. Rundes, elegantes und großes Mundgefühl mit anhaltendem Abgang.</p>
75cl	CHF	75.00	<p>Mauro Tinto, Bodegas Mauro, Castilla y León Traubensorten: Tempranillo, Syrah Ein intensiver, runder, fruchtiger Wein mit schön eingebundenen Tanninen und floralen Noten. Ein langes, fruchtiges, frisches Finale.</p>
75cl	CHF	85.00	<p>Aalto Tinto Cosecha, Ribera del Duero DO Traubensorte: Tinto Dino (aus sehr alten Rebstöcken) In der Nase leicht rauchig, würzig und blumig. Noten von dunklen Beeren. Am Gaumen intensiver und komplexer Wein mit blumiger Struktur, langanhaltender und fruchtiger Abgang.</p>
150cl	CHF	170.00	
75cl	CHF	140.00	<p>Aalto PS Tinto Cosecha, Ribera del Duero DO Traubensorte: Tinto Fino Aalto PS, das monumentale Spitzengewächs des Hauses, besteht aus einer Selektion der besten Parzellen und wird nicht in jedem Jahr produziert.</p>
150cl	CHF	280.00	

Getränke ohne Alkohol

Speziell aus der Region

20cl	CHF	3.80	Hausgemachte Limo
30cl	CHF	4.60	
50cl	CHF	6.40	

Im Offenausschank

20cl	CHF	3.70	Eistee, Cola, Sprite, Siphon,
30cl	CHF	4.50	Shorley, Rivella rot und Fanta
50cl	CHF	5.80	

In Flaschen

35cl	CHF	4.80	Passugger
50cl	CHF	6.50	Mit Kohlensäure
100cl	CHF	9.50	
35cl	CHF	4.80	Allegra
50cl	CHF	6.50	Ohne Kohlensäure
100cl	CHF	9.50	
100cl	CHF	11.50	Rivella rot und Shorley
150cl	CHF	13.00	Fanta
33cl	CHF	4.80	Coca Cola
33cl	CHF	4.80	Coca Cola Zero
33cl	CHF	4.80	Rivella rot, blau
33cl	CHF	5.00	Shorley von Möhl
33cl	CHF	5.00	Apfelsaft vom Möhl
20cl	CHF	4.50	Schweppes Tonic
20cl	CHF	3.70	Orangensaft
20cl	CHF	4.60	Tomatensaft
25cl	CHF	5.50	Red Bull

Alkoholfreie Biere

33cl	CHF	5.50	Erdinger «Weissbier»
33cl	CHF	5.50	Calanda «Senza»

Biere im Offenausschank

20cl	CHF	3.80	Lady Stange «Edelbräu»
30cl	CHF	4.80	Stange «Edelbräu»
50cl	CHF	6.10	Kübel «Edelbräu»
20cl	CHF	3.80	Lady Panaché «Edelbräu»
30cl	CHF	4.80	Panaché «Edelbräu»
50cl	CHF	6.10	Kübel Panaché «Edelbräu»

Flaschenbiere

33cl	CHF	7.00	Monsteiner Wätterguoge «Amberbier»
33cl	CHF	5.50	Calanda «Edelbräu»
33cl	CHF	5.50	Calanda «Radler»
58cl	CHF	6.00	Calanda «Lager»
50cl	CHF	7.00	Erdinger «Weissbier»

Apfelweine vom Möhl

50cl	CHF	6.50	Saft Trüb «Apfelwein»	4.0% vol.
50cl	CHF	6.50	Saft Trüb «Apfelwein»	Alkoholfrei
33cl	CHF	5.50	Swizly «Swiss Cider»	5.0% vol.
			Apfelwein mit Holunderblütensirup	

Aperitife und Liköre

1dl	CHF	4.50	Crodino	ohne Alkohol
4cl	CHF	6.00	Martini Floreale oder Vibrante	ohne Alkohol
2dl	CHF	7.50	iSpritz der Italo Hit	8.5% vol.
2dl	CHF	8.50	Hugo «hausgemacht»	6.0% vol.
4cl	CHF	6.00	Martini rot oder weiss	15.0% vol.
4cl	CHF	6.00	Campari	23.0% vol.
4cl	CHF	6.00	Cynar	16.5% vol.
4cl	CHF	6.00	Appenzeller	29.0% vol.
4cl	CHF	6.00	Bündner Röteli , Kindschi	22.0% vol.
4cl	CHF	6.00	Braulio	21.0% vol.
4cl	CHF	6.50	Fernet Branca	42.0% vol.
4cl	CHF	7.00	Sherry	17.0% vol.
4cl	CHF	7.00	Baileys	18.0% vol.
4cl	CHF	7.00	Amaretto , Willisau	28.0% vol.

Spirituosen

4cl	CHF	12.00	Gin 27 Appenzell Dry	43.0% vol.
4cl	CHF	12.00	Gin 27 Woodland Appenzell Dry	43.0% vol.
4cl	CHF	6.50	Obstler , Willisau	40.0% vol.
4cl	CHF	6.50	Kräuter , Willisau	40.0% vol.
4cl	CHF	6.50	Zwetschgen , Willisau	40.0% vol.
4cl	CHF	6.50	Kirsch , Willisau	40.0% vol.
4cl	CHF	6.50	Pflümli , Willisau	40.0% vol.
2cl	CHF	7.00	Williams , Grendelmeier	38.0% vol.
2cl	CHF	7.50	Grappa Ständer , Paesanella	37.5% vol.
4cl	CHF	6.50	Rum , Ron del Sol	37.5% vol.
4cl	CHF	7.50	Marc , Morin	40.0% vol.
4cl	CHF	8.00	Vodka , Trojka	40.0% vol.
4cl	CHF	8.00	Bacardi , Superior	40.0% vol.
4cl	CHF	6.50	Pernod	45.0% vol.
2cl	CHF	7.50	Cointreau	40.0% vol.
2cl	CHF	7.50	Grand Marnier	40.0% vol.

Whisky

			Scotland	
4cl	CHF	15.00	Balvenie Double Wood 12 J.	40.0% vol.
4cl	CHF	09.00	Johnnie Walker Red Label	40.0% vol.
			USA	
4cl	CHF	09.00	Jack Daniel's, Tennessee	40.0% vol.

Cognac/Calvados/Vieille Prune

2cl	CHF	9.00	Cognac , Rémy Martin	40.0% vol.
2cl	CHF	8.00	Calvados , Morin	40.0% vol.
2cl	CHF	8.00	Vieille Prune , Morin	43.0% vol.

Warme Getränke ohne Alkohol

CHF 4.80	Kaffee, Espresso, Schale, Kaffee Hag
CHF 5.00	Cappucino
CHF 5.80	Kaffee Mélange
CHF 5.00	Espresso Macchiato
CHF 5.80	Latte Macchiato
CHF 6.50	Doppelter Espresso
CHF 4.80	Ovomaltine oder Schoggi
CHF 4.00	Milch kalt oder dampferhitzt
CHF 4.80	Verschiedene Tee aus dem Hause Glattfelder St. Moritz
CHF 4.80	Rumpunsch, Orangenpunsch, Apfelpunsch
CHF 4.80	Skiwasser ohne Kirsch

Warme Getränke mit Alkohol

4cl	CHF 8.50	Huus Kaffee «Sartons»	41.0%	vol.
4cl	CHF 8.50	Schümli Pflümli	40.0%	vol.
4cl	CHF 8.50	Kaffee Amaretto Schümli	28.0%	vol.
4cl	CHF 8.50	Kaffee Baileys Schümli	17.0%	vol.
4cl	CHF 8.50	Lumumba «Schoggi-Rum mit Schümli»	37.5%	vol.
4cl	CHF 7.30	Kaffee Fertig	40.0%	vol.
		mit Obstler, Zwetschgen, Kräuter, Kirsch oder Pflümli		
4cl	CHF 7.30	Kaffee Luz	40.0%	vol.
		mit Obstler, Zwetschgen, Kräuter, Kirsch oder Pflümli		
4cl	CHF 7.30	Jägertee	40.0%	vol.
4cl	CHF 7.30	Holdrio	40.0%	vol.
4cl	CHF 7.30	Glühwein	36.0%	vol.
4cl	CHF 7.30	Rumpunsch mit Alkohol	25.0%	vol.
4cl	CHF 7.30	Tee Rum	37.5%	vol.
4cl	CHF 7.30	Skiwasser mit Kirsch	40.0%	vol.
	CHF 6.00	Coretto Grappa oder Cognac	37.5%	vol.

Kein Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren

Keine Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren

Die Servicemitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.

Ohne Ausweis kein Alkohol, OK.