

Kalte Getränke

Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Citro, Orangenlimonade			5 dl	8
Orangensaft, Mineralwasser spritzig oder still			5 dl	8
Ramseier Apfelsaft, Rivella, Apfelschorle			5 dl	8
Eistee			5 dl	8
Fever Tree Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer			2 dl	6
Appenzeller Mineralwasser still oder spritzig			1 Liter	11
Appenzeller Quöllfrisch hell	3 dl	6	5 dl	8
Panaché (Radler) Appenzeller Bier	3 dl	6	5 dl	8
Appenzeller Sonnwendig <alkoholfrei>			3 dl	6
Appenzeller Weissbier, Guinness			5 dl	9
Saurer Most ohne Alkohol			5 dl	8

Warme Getränke

Kaffee, Espresso				5,50
Cappuccino				6
Latte Macchiato				7
Ronnefeldt Teespezialitäten				5,50
English Breakfast, Pfefferminz, Früchte, Verveine, Grüntee, Kamille, Ingwer, Bergkräuter				
Apfelpunsch <alkoholfrei>				5,50
Heisse Schokolade				6,50
Heisse Schoggi mit Rum				10
Fluhalp Schoggi (Bombardino, Schoggi, Rahm)				11
Grog, Tee Rum, Glühwein				8
Jägertee				9
Kaffee fertig				10
Kaffee Fluhalp, Kaffee Baileys				11
Irish Coffee				14
Hot Shot „Bombardino“ (Jamaika Rum, Eierlikör, Rahm)				10

Offenausschank	1dl	2dl	3dl	5dl	7,5dl
Fendant Saint-Léonard	8	16	24	40	56
Maître de Chais Réserve					
Johannisberg Martigny	8	16	24	40	56
Cave des Promesses					
Sauvignon Blanc	8	16	24	40	56
Cave Germanier, Vétroz					
Scalabrone	8	16	24	40	56
Antinori, Bolgheri, Toscana					
Dôle	7	14	21	35	49
Gregor Kuonen AOC					
Pinot noir Le Préféré *Fluhalp*	8	16	24	40	56
*Gregor Kuonen *					
Collepino	8	16	24	40	56
(Sangiovese, Merlot) *Banfi, Toscana*					
Las 75 Vendimias	9	18	27	45	63
(Garnacha-Tempranillo) *Emilio Gonzales*					

Aperitiv: 4cl
 Campari, Cynar, Ramazotti, Pastis, Martini 8

Prosecco & Champagner

Prosecco 1 dl 9 7,5 dl 59
 Prosecco Rosé 7,5 dl 65

Aperol Sprizz 15
 Aperol, Prosecco, Mineralwasser

Fluhalp Bellini 15
 hausgemachter Aprikosenlimes, Prosecco

Taittinger brut Réserve 1 dl 17 7,5 dl 115
 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 1,5 l 229
 viel frische mit Noten von Birnen und Anis, außergewöhnliche Feinheit, 3 l 445
 geschmackvoller und erfrischender Champagner 6 l 890
 9 l 1430
 12 l 2150
 15 l 2690

Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 7,5 dl 295
 100% Chardonnay; 3 l 1500
 tiefgründig, sehr frisch, komplex, Aromen von weissen Früchten

Taittinger Comtes de Champagne rose 7,5 dl 360
 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay;
 Noten von Erdbeeren, Limette, Lakritze, salzige Frische

Laurent-Perrier Brut 7,5 dl 120
 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier; 1,5 l 235
 delikater und frischer Duft mit schöner Komplexität. Noten
 von Zitrusfrüchten und weissem Obst, blassgoldene Farbe

Laurent-Perrier Rosé 7,5 dl 169
 100% Pinot Noir; 1,5 l 328
 klares und sehr frisches Bouquet. Duftpalette von kleinen 3 l 695
 roten Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und schwarzen Kirschen

Louis Roederer Brut 7,5 dl 125
 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier;
 feine, langanhaltende Perlage, elegant, dichte Frucht,
 in der Nase Grapefruit, Zitronenschale, Melone und grüner Apfel

Louis Roederer Cristal 7,5 dl 380
 55% Pinot Noir und 45% Chardonnay; kraftvolles Bouquet,
 Aroma nach Blumen, Grapefruit und Süssigkeiten, am Gaumen klar strukturiert,
 rund, konzentriert, endlos anhaltend, im Abgang fruchtig, sehr feine Mousse

Dom Pérignon 7,5 dl 360
 Pinot Noir, Chardonnay;
 präzise und großmütig im Mund, lebendige Spritzigkeit, fruchtige und blumige Noten,
 straffer und anhaltender Abgang