

Kalte Getränke

Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Citro, Orangenlimonade	5 dl	7
Orangensaft, Mineralwasser spritzig oder still	5 dl	7
Ramseier Apfelsaft, Rivella, Apfelschorle	5 dl	7
Hausgemachter Eistee	5 dl	7
Fever Tree Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer	2 dl	6

Mineralwasser still oder spritzig	1 Liter	10
-----------------------------------	---------	----

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, Murphys Bier			5 dl	9
Saurer Most ohne Alkohol			5 dl	8

Warme Getränke

Kaffee, Espresso				5
Cappuccino				6
Latte Macchiato				7,50

Ronnefeldt Teespezialitäten

English Breakfast, Pfefferminz, Früchte, Verveine, Grüntee, Kamille				5
Apfelpunsch <alkoholfrei>				5
Heisse Schokolade				6,50
Heisse Schoggi mit Rum				10
Fluhalp Schoggi (Bombardino, Schoggi, Rahm)				10
Grog, Tee Rum, Glühwein				7
Jägertee				9
Kaffee fertig				9
Kaffee Fluhalp, Kaffee Baileys				10
Irish Coffee				13
Hot Shot „Bombardino“ (Jamaika Rum, Eierlikör, Rahm)				9,50

Offenausschank

	1dl	2dl	3dl	5dl	7,5dl
Fendant Saint-Léonard	7	14	21	35	49
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

Antinori, Bolgheri, Toscana	7	14	21	35	49
-------------------------------	---	----	----	----	----

Dôle

Gregor Kuonen AOC	8	16	24	40	56
---------------------	---	----	----	----	----

Pinot noir Le Préféré *Fluhalp*

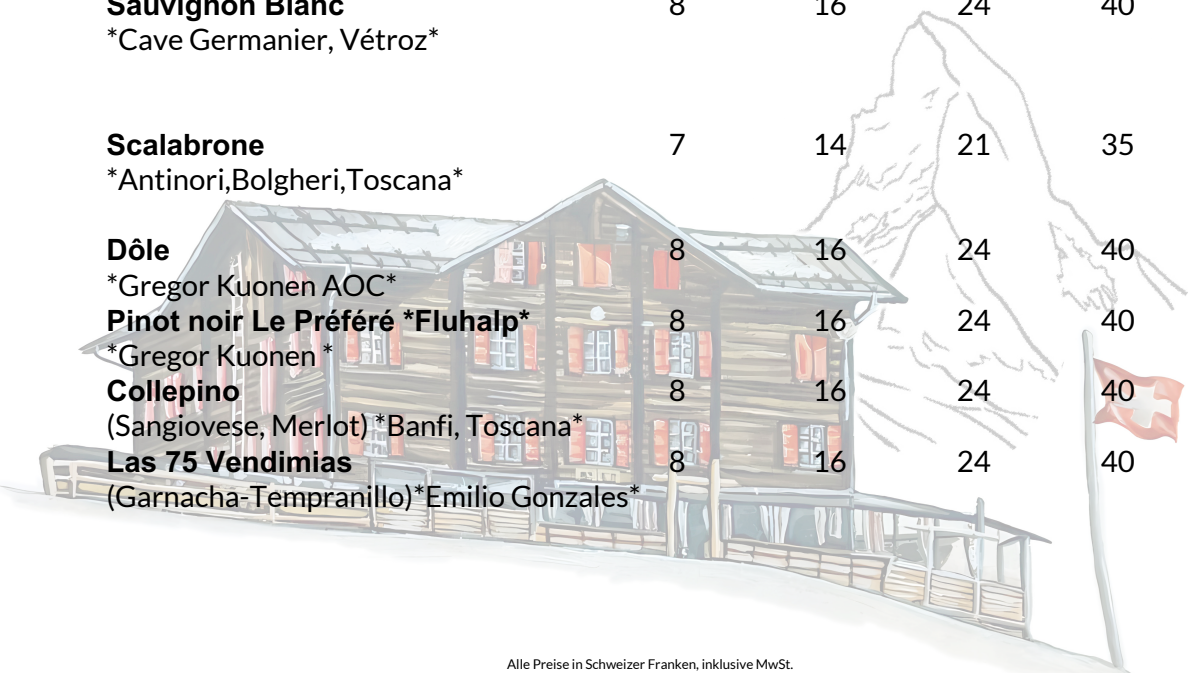
*Gregor Kuonen *	8	16	24	40	56
------------------	---	----	----	----	----

Collepino

(Sangiovese, Merlot) *Banfi, Toscana*	8	16	24	40	56
---------------------------------------	---	----	----	----	----

Las 75 Vendimias

(Garnacha-Tempranillo) *Emilio Gonzales*	8	16	24	40	56
--	---	----	----	----	----



Aperitiv: 4cl

Campari, Cynar, Ramazotti, Pastis, Martini 9

Prosecco & Champagner

Prosecco 1 dl 9 7,5 dl 60

Prosecco Rosé 7,5 dl 69

Aperol Sprizz 15

Aperol, Prosecco, Mineralwasser

Fluhalp Bellini 15

hausgemachter Aprikosenlimes, Prosecco

Taittinger brut Réserve 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 129

50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier; 1,5 l 245

delikater und frischer Duft mit schöner Komplexität. Noten von Zitrusfrüchten und weissem Obst, blassgoldene Farbe

Laurent-Perrier Rosé 7,5 dl 165

100% Pinot Noir; 1,5 l 320

klares und sehr frisches Bouquet. Duftpalette von kleinen 3 l 715

roten Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und schwarzen Kirschen.

Louis Roederer Brut 7,5 dl 135

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