

## Apéritifs und Digestifs

Campari Orange	4cl	8.50
Martini, Cynar, Campari	4cl	6.-
Fernet Branca, Jägermeister	2cl	6.-
Genepi	2cl	7.50
Ramazotti, Appenzeller	4cl	6.-
Pastis	2cl	6.-

## Klare Schnäpse (37-43° vol%)

	2cl	
Obstler, Rum, Kräuter, Pflümlí, Grappa Maison	6.-	
Williamine, Abricotine (Apricool)	7.50	
Etter Kirsch	7.50	
Framboise sauvage, Coing, Mirabelle (Windholtz)	7.50	
Calvados Château de Breuil Reserve de Greti & Max	12.-	
Vieille Prune, Vieux Marc de Dôle	9.-	
Cognac Delamain, Armagnac	12.-	
Absolut vodka Feige	8.-	
Williamine mit Birne	8.-	
Long Drinks 4cl	14.-	

## Pure Single Malt Whiskies

	4cl	
Lagavulin Islay Malt, Oban Highland Malt, Talisker	15.-	

## Grappe speciali

	2cl	
Costa Russi, Rossj Bass, Barolo Sperss, Tignanello	13.-	
Grappa di Brunello Col d'Orcia	9.-	
Moscato Po di Poli	9.-	
Moscato Bric del Gaian Berta	14.-	

## Liköre

Sambucca, Grand Marnier, Amaretto, Tia Maria, Cointreau	2 cl	8.-
Baileys	4 cl	8.-

## Warme Getränke

Amici Café und Espresso			4.50
Darjeeling Tee und Grüntee von „L'art du thé“			4.50
Kräutertee: Eisenkraut, Pfefferminze, Hagebutten, Lindenblüten, Kamille			4.50
Cappuccino	4.80	Wiener Kaffee	5.-
Ovo, Schokolade	4.80	Schoggi Melange	5.50
Kaffee fertig	7.-	Latte Macchiato	5.50
Kaffee "Zum See"	9.-	Irish Coffee	13.50
Schümli-Pflümli	9.-	Kaffee Amaretto	10.-
Kaffee Baileys	10.-	Kaffee Grand Marnier	12.-
Hausgemachter Glühwein	7.-	Jägertee	8.-
Fruchtpunsch (Apfel, Orange)	5.-	Schoggi mit Rum & Rahm	10.-
Kaffee Grolla, ab 2 Personen		pro Person	11.-
Citron pressé, heiss oder kalt	6.-		