

## Apéritifs

*Notre boisson maison, rafraîchissante, pétillante, spéciale*

<b>avec alcool</b>	10cl	12.50
Stallmeischer : Sirop de mélisse / jus de lime / ginger ale / liqueur de foin		
Hoschtetsprutz : Sirop de fleurs de sureau / spritzer aux pommes / schnaps de foin		
Aperol Spritz		
Hugo		
Campari	4cl	8.50
Cynar	4cl	8.50
Martini blanc	4cl	8.50
Gin 27 Premium Appenzeller Dry Gin 43% / Tonic	4cl	8.50
<b>sans alcool</b>		12.50
Grüeni Hegx : Jus d'ananas / sirop de menthe / jus de citron vert / tonic		
Abendrot : Ginger ale / myrtilles / jus de lime / menthe / eau minérale		
Pomme-coing, Privatkellerei van Nahmen, Hamminkeln, Allemagne	10cl	8.50
Jus de tomate ou d'orange, Granini	20cl	4.50
San Pellegrino bitter avec eau minérale ou jus d'orange	20cl	4.50
 Vin rouge ou blanc		
Vins en bouteille servis par verre	10cl	7.50

## Vins mousseux

<b>Auguste Chevalley Brut S.A.</b> Cave de la Côte, Morges		
Par coupe	10cl	8.50
Bouteille	75cl	49.00
 <b>Johannisbeer vin mousseux de l'Emmental</b> Peter et Brigitte Bracher, Dürrenroth		
Par coupe	10cl	8.50
Bouteille	70cl	49.00
 <b>Moscato d'Asti DOCG Pitulé</b> 5% vol. Tenuta Neirano, Mombaruzzo, Piemont, Italie		
Par coupe	10cl	8.50
Bouteille	70cl	49.00

*Le désaltérant naturel de la région „BÄNZ“*

Pomme-cassis / pomme-raisin / pomme-cerise / pomme-coing		
Pomme-rhubarbe	33cl	5.00

Envie d'un rafraîchissement ? Alors, essayez maintenant l'un des différents types de BÄNZ et trouvez votre préféré ! La recette est en fait assez simple : prenez du jus de fruits frais, mélangez-le avec de l'eau, n'ajoutez PAS de sucre et BÄNZ est prêt à être servir. BÄNZ est savoureux et ne contient que très peu de sucre de fruit.

## Nos vins

Pourquoi se déplacer au-delà des frontières?  
Les vins suisse sont un trésor secret caché entre lacs et montagnes. Nous avons trouvé certains de ces trésors, vous en profitez, encore et encore.

### Vins blancs

#### Lac de Biene

Twanner Bielersee AOC „Frauenkopf“, 19/20  
Werner K. Engel, Twann 70cl 45.00  
*Chasselas*  
Apéritif, fromages, poissons

#### Valais

Petite Arvine Hospices de Salquenen AOC, 19/20  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 50cl 29.00  
*Petit Arvine*  
Apéritif, poisson, asperges, tartes aux légumes et terrines

Heida du Valais AOC « Les Pyramides », 19  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 49.00  
*Savagnin blanc*  
Apéritif, poissons d'eau douce, crustacés et coquillages, hors d'œuvres et fromage de montagne

Cuvée Madame Rosmarie Blanc, Valais AOC, 19  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 49.00  
*Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris et Sylvaner*  
Apéritif, poissons de mer, crustacés, volailles, plats asiatiques

Exclusiv au Q

“Optimo” Assemblage Blanc du Valais, AOC, 18/19  
Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 59.00  
*Heida, Ermitage, Amigne et Sylvaner*  
Tartare de truite, plateaux de viande froide, poissons et volailles

#### Neuchâtel

Chardonnay de Neuchâtel AOC, Barrique, 18/19  
Domaine du Château d'Auvernier,  
Thierry Grosjean propriétaire à Auvernier 75cl 50.00  
*Chardonnay*  
Apéritif, volailles, fromages à pâte molle, melon et jambon cru

#### Vaud

Aigle, Chablais, Chasselas AOC / Maison Obrist, Vevey 50cl 24.00

Sauvignon Blanc Vaudois AOC, Emblème, 19/20  
La Cave de la Côte, Morges 75cl 45.00  
*Sauvignon Blanc*  
Asperges, poissons, plats grillés, volailles, fromage de chèvre

#### Argovie

Kerner Sélection Würenlingen AOC Argovie 19/20  
Weingut zum Sternen, Würenlingen 75cl 45.00  
*Kerner, Asperges, salades, variation de légumes, viande blanche*

#### Schaffhouse

Pinot Blanc, Chardonnay AOC „Aagne“, 18/19  
Stefan Gysel Weinbau, Hallau 75cl 49.00  
*Pinot Blanc, Chardonnay, Fruits asiatiques, fruits de mer*

#### Thurgovie

„Quarteto“ Schweizer Landwein Bio Swiss, 19/20  
Roland und Karin Lenz, Weinbau Uesslingen 75cl 49.00  
*Sauvignon blanc, Seyval blanc*  
Apéritif, plateaux de viande crue, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce cuits à la vapeur

## Tessin

“Runchet” Merlot Bianco del Ticino DOC, 19/20 Eredi Carlo Tamborini, Lamone <i>Merlot</i> Apéritif, plats de salade, melon avec jambon cru	75cl	45.00
---	------	-------

## Vin rosé

### Valais

Oeil de Perdrix AOC Valais, AG, 19 Oskar Mathier, Salquenen <i>Pinot Noir</i> , Apéritif, viande blanche, poissons, plats de riz	50cl	24.00
--	------	-------

## Vins rouges

### Lac de Biemme

Schafiser Pinot Noir AOC, lac de Biemme, 19 „Rebgut der Stadt Bern“, La Neuveville <i>Pinot Noir</i> , viande rouge, fromages, volailles	75cl	45.00
--	------	-------

### Oberland bernois

„INTRO“ Rotwein Cuvée VdT Suisse, 20 Rebbaugenossenschaft Spiez <i>Pinot Noir, Cabernet Jura</i> , Viande rouge, gibier, fromage, volailles	75cl	55.00
---	------	-------

### Valais

Dôle du Valais AOC „Sélection“, Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG <i>Pinot Noir et Gamay</i> , Bœuf, veau, gibier, fromage	50cl	24.00
--	------	-------

Pinot Noir de Salquenen AOC „Non-Filtré“, 19 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG <i>Pinot Noir</i> , Volailles, agneau, bœuf, veau, porc, fromage	75cl	49.00
---	------	-------

Cuvée Madame Rosmarie Rouge Valais AOC, 18 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG <i>Cabernet Sauvignon, Humagne rouge, Pinot noir, Syrah</i> Agneau, bœuf, veau, porc, gibier, fromage	75cl	49.00
---	------	-------

Syrah du Valais AOC, Barrique, 18 Adrian & Diego Mathier AG, Nouveau Salquenen AG <i>Syrah</i> , Agneau, bœuf, gibier, fromage, plats de champignons	75cl	56.00
--	------	-------

Cabernet Sauvignon du Valais AOC, Barrique, 17/18 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG <i>Cabernet Sauvignon</i> , Bœuf, agneau, gibier	75cl	59.00
--	------	-------

“Optimo” Assemblage Rouge du Valais, Barrique AOC, 19 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG <i>Diolinnoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon et Syrah</i> , Bœuf, agneau, gibier	75cl	59.00
--	------	-------

### Vaud

“Cuvée Jean-Jacques” Saint-Saphorin Rouge, 18/19 Lavaux AOC, Maison Obrist, Vevey <i>Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Garanoir</i> , Roastbeef, viande de veau, plats de champignons	75cl	45.00
---	------	-------

Château de Vinzel Grand Cru Merlot, Barrique, 16/17 Vinzel, La Côte AOC, Maison Obrist, Vevey <i>Merlot</i> , Steak de veau grillé, plats de champignons, agneau, fromage à la crème	75cl	59.00
--	------	-------

Exclusif au Q

<b>Neuchâtel</b>	„Mosaïque Gamaret, Pinot Noir, Garanoir AOC, 18 Neuchâtel, Domaine du Château d'Auvernier Gamaret, Pinot Noir, Garanoir, Gibier, bœuf, fromage	75cl	54.00
<b>Thurgovie</b>	Zweigelt Iselisberg Bio Suisse, Rotburger, 20 Roland & Karin Lenz, Uesslingen <i>Zweigelt, Gibier, risotto, fromage, plats de nouilles, viande rapicolante</i>	75cl	48.00
<b>Schaffhouse</b>	„Aagne“ Pinot Noir Spätlese Classic, 18/19 Stefan Gysel Weinbau, Hallau <i>Pinot Noir, Plateaux de fromage, de viande, plats de riz et de nouilles</i>	75cl	48.00
<b>Zurich</b>	Cuvée „Schwarzer König“, 17/18 Weingut Schwarz, Freienstein <i>Syrah, Merlot, Dornfelder, Bœuf, agneau, fromage</i>	75cl	49.00
	Freiensteiner „Bastard“ Malbec AOC, 18 Weingut Andreas Schwarz, Freienstein <i>Malbec, Bœuf, agneau, fromage</i>	75cl	59.00
<b>Grisons</b>	Zizerser Pinot Noir AOC, 18/19 Philipp Grendelmeier, Zizers <i>Pinto Noir, Plats de pâtes</i>	75cl	49.00
	„B“ Maienfelder Barrique AOC, 18/19 Markus Stäger Weinbau, Maienfeld <i>Pinot Noir, Plats à base de champignons, ragoûts, volaille brune, fromage à pâte dure, sbrinz</i>	75cl	59.00
	„Kruog“ Pinot Noir Barrique Fläsch AOC, 17 Thomas Marugg, Graubünden <i>Pinot Noir, Rôti, gibier, plats de viande de toutes sortes, fromage à pâte dure, sbrinz</i>	75cl	75.00
<b>Tessin</b>	Merlot del Ticino DOC Eredi Carlo Tamborini, Lamone <i>Merlot, Entrées, poissons, viande blanche, fromage maigre</i>	50cl	24.00
	Dogaia „Rosso del Ticino“ Barrique DOC, 18 Guido Brivio Vini SA, Mendrisio <i>Gamaret, Merlot, Tous les plats</i>	75cl	55.00
	„Roserosse“ Rosso della Svizzera Italiana IGT, 17 Fratelli Matasci SA, Tenero <i>Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Viande rouge, risotto, raviolis</i>	75cl	45.00
	6832/34 Merlot del Mendrisiotto Ticino DOC, 17 Eredi Carlo Tamborini, Lamone <i>Merlot, Viande rouge, risotto, raviolis, pâtes</i>	75cl	45.00
	„Gaggiolo“ Merlot del Ticino DOC Barrique, 15 Fratelli Matasci <i>Merlot, Viande rouge, risotto, raviolis, pâtes</i>	75cl	75.00

## Spiritueux

Williams	Studer & Co AG Escholzmatt	41%	2cl	8.50
Kirsch	Studer & Co AG Escholzmatt	41%	2cl	8.50
Prune	Studer & Co AG Escholzmatt	40%	2cl	8.50
Abricot	Barrique / A. & D. Mathier, Salquenen	40%	2cl	8.50
Vieille prune	Barrique / A. & D. Mathier, Salquenen	40%	2cl	8.50
Schnaps de foin	Recette de l'hôtel Wetterhorn, Hasliberg	25%	2cl	8.50
Pastis		45%	2cl	8.50
Appenzeller		29%	2cl	8.50
Ramazotti		30%	2cl	8.50
Calvados	AC15 ans d'Âge Château du Breuil en Auge	41%	2cl	8.50
Cognac	Remy Martin	40%	2cl	8.50
Grappa	Grappa di Brunello	43%	2cl	8.50
Grappa	Grappa Bianca di Ruché "Notu" Cantina Sant' Agata Scuzolengo	42%	2cl	8.50
Grappa	Grappa Riserva di TAM Bolgheri Superiore, Franco Batzella	42%	2cl	8.50
Whisky	Swiss Highland single malt Whisky Rugen Distillery, Interlaken	46%	2cl	10.00
Whisky-Liqueur	Swiss Highland single malt Whisky Rugen Distillery, Interlaken	27%	2cl	8.50
Fernet Branca	Fratelli Branca Destillerie	39%	2cl	8.50

## Eaux minérales

Eau minérale Adelbodner „Alpenrose“, avec ou sans gaz	50cl	5.80
	75cl	7.50
Eau naturelle du robinet (recharge gratuite)	70cl	3.00
Jus de pommes Schorle, Coca Cola, Cola Zero, Rivella rouge, Rivella bleu		
Fanta Orange, Thé froid, Sprite	33cl	4.50
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.50
„Beckenrieder“ cidre de pomme, trouble, peu d'alcool 4.5%	49cl	5.00
„Schützengold“ vin de pomme, sans alcool	49cl	5.50

## Pure nature ....

### ....Sirupier de Berne...

Herbes des Alpes / Mieux que du punch / Fleurettes / Fraise / Mélisse d'orée / Framboise		
Fleurs de sureau / Gingembre-pomme / Fleurs d'oranger / Fruits de la ferme		
Coing / Rhubarbe / Mélange forestier / Mélisse Citronnelle / Prune	30cl	4.00

## Bières de Interlaken

Bière pression blonde ou panachée	Rugenbräu	33cl	4.00
Bière pression blonde ou panachée	Rugenbräu	50cl	5.00
Lager blonde	Rugenbräu	50cl	5.50
Rugenbräu sans alcool	Rugenbräu	33cl	4.50

## BURGBIER de Ringgenberg

<b>Jess</b>	Goût d'agrumes 7.6 %	33cl	5.00
<b>Black Taurus</b>	Arômes de torréfaction accompagnés de notes de café et de chocolat 5.6 %	33cl	5.00
<b>Baron rouge</b>	Bière ambrée brassée avec du malt mélanoïde 4.9%	33cl	5.00
<b>Bière du mois</b>	Demandez à notre team de service, ils vous convaincront !		

## Boissons chaudes

Café, Espresso			4.20
Café au lait			4.50
Lait chaud			4.20
Caotina ou Ovomaltine, chaude ou froide			4.50
Latte macchiato / Cappuccino, au verre avec de la mousse de lait			5.00

## Länggass thés

Assam Halmari	Thé noir puissant vient de l'une des meilleures plantations d'Inde. Goût malté et corsé	4.50
Earl Grey	Ce thé noir a été enrichi d'huile essentielle de bergamote	4.50
Sencha Yamato	Thé vert japonais, récolte de printemps, avec son arôme riche et sa teinte vert profond	4.50
Verveinetee	Thé à la verveine, un classique de tous les instants	4.50
Mentha du Maroc	Menthe traditionnelle d'Afrique du Nord, cueillie à la main	4.50
Melange Rouge	Mélange de poivre et de menthe-pomme, combinant l'acidité de la carcade	4.50
Berner Rose	Thé aux fruits et aux herbes, une composition des jardins agricoles bernois	4.50
Edelweiss	Mélange d'herbes alpines suisses avec thym citronné, edelweiss, marjolaine	4.50
Ginger Lemon	Combinaison réussie de citronnelle, de gingembre fort et de morceaux de pomme	4.50
Indian Chai	Thé noir indien avec des épices comme la cardamome, la coriandre, le poivre et la cannelle	4.50

## Nos cafés maison

<b>Vagante Balsam (Luz)</b>		6.50
Café prune		
<b>Gade-Tröschterli</b>		8.50
Café au Baileys et crème fouettée		
<b>Höibüni-Gaffee</b>		8.50
Café au Schnaps de foin et crème fouettée		

## Nos punches 100% nature !

Fruits de la ferme / Mieux que du punch / Gingembre-pomme / Fleurs d'oranger / Mélange forestier	4.50
---	------

### Pour la protection des mineurs :

La loi interdit la vente de vin, de bière et de vin de cidre à toute personne âgée de moins de 16 ans, les spiritueux, les apéritifs et les alcools aux moins de 18 ans.

Nos prix sont en CHF, y compris la taxe sur la valeur ajoutée de 7,7%.