

## Apéritifs

*Notre boisson maison, rafraîchissante, pétillante, spéciale*

<b>avec alcool</b>	10cl	12.50
«Stallmeister»: Heuschnaps / sirop de gingembre et de pomme / ginger ale / thym		
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>	10cl	12.50
«Beeri-Häx»: Sirop de pruneau / jus de pamplemousse rose / baies des bois / jus de citron vert / thym		
Pomme-coing Secco, 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
<b>Vin rouge ou blanc</b>		
Vins en bouteille servis par verre	10cl	7.50

## Vins mousseux

<b>Auguste Chevalley Brut S.A. Cave de la Côte, Morges</b>		
Par coupe	10cl	8.50
Bouteille	75cl	49.00
<b>Johannisbeer vin mousseux de l'Emmental Peter et Brigitte Bracher, Dürrenroth</b>		
Par coupe	10cl	8.50
Bouteille	70cl	49.00
<b>Moscato d'Asti DOCG Pitulé 5% vol. Tenuta Neirano, Mombaruzzo, Piemont, Italie</b>		
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	5.50

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“, 20  
Werner K. Engel, Twann 70cl 49.00  
*Chasselas*  
Apéritif, fromages, poissons

#### Oberland bernois

«Cuvée Escapade» Vin de Pays Suisse, 22  
Rebbaugenossenschaft Spiez 75cl 50.00  
Valentin Blattner  
VB 32-7 (Sauvignon Soyières), Riesling x Sylvaner  
Apéritif, asperges, poisson, volailles, fromage de chèvre

#### Valais

Petite Arvine Hospices de Salquenen AOC, 21  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 50cl 30.00  
*Petit Arvine*  
Apéritif, poisson, asperges, tartes aux légumes et terrines

Cuvée Madame Rosmarie Blanc, Valais AOC, 21  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 52.00  
*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  
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, 20  
Domaine du Château d’Auvèrner,  
Thierry Grosjean propriétaire à Auvèrner 75cl 52.00  
*Chardonnay*  
Apéritif, volailles, fromages à pâte molle, melon et jambon cru

#### Vaud

Aigle, Chablais, Chasselas AOC / Maison Obrist, Vevey 50cl 25.00

#### Argovie

Kerner Sélection Würenlingen AOC Argovie 19  
Weingut zum Sternen, Würenlingen 75cl 48.00  
*Kerner, Asperges, salades, variation de légumes, viande blanche*

#### Schaffhouse

Sauvignon Blanc AOC „Aagne“, 21  
Stefan Gysel Weinbau, Hallau 75cl 48.00  
*Sauvignon Blanc, Apéritif, plats de poulet et de légumes, poisson, asperges, fruits de mer*

## Thurgovie

„Quarteto“ Schweizer Landwein Bio Swiss, 21  
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

„Tisin“ Merlot Bianco del Ticino DOC, 20  
Gialdi Vini SA, Mendrisio 75cl 49.00  
Merlot blanc, vinifié en blanc  
Apéritif, plats de salade, assiette de légumes, melon au jambon cru, poisson

## Vin rosé

### Valais

Oeil de Perdrix AOC Valais, AG, 20  
Oskar Mathier, Salquenen 50cl 25.00  
*Pinot Noir*, Apéritif, viande blanche, poissons, plats de riz

## Vins rouges

### Lac de Bienne

Twanner Pinot Noir / Malbec AOC lac de Bienne, 20  
Nick Bösiger, Weingut Frauenkopf, Twann 75cl 48.00  
Pinot Noir, Malbec  
Plats à base de volaille, de veau, de porc, de saumon

### Oberland bernois

„INTRO“ Cuvée VdT Suisse, Barrique, 21  
Rebbaugenossenschaft Spiez 75cl 59.00  
*Pinot Noir, Cabernet Jura*, Viande rouge, gibier, fromage, volailles

### Valais

Dôle du Valais AOC „Sélection“,  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 50cl 25.00  
*Pinot Noir et Gamay*, Bœuf, veau, gibier, fromage

Pinot Noir de Salquenen AOC „Non-Filtré“, 21  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 52.00  
*Pinot Noir*, Volailles, agneau, bœuf, veau, porc, fromage

Cuvée Madame Rosmarie Rouge Valais AOC, 20  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 52.00  
*Cabernet Sauvignon, Humagne rouge, Pinot noir, Syrah*  
Agneau, bœuf, veau, porc, gibier, fromage

Syrah du Valais AOC, Barrique, 20  
Adrian & Diego Mathier AG, Nouveau Salquenen AG 75cl 58.00  
*Syrah*, Agneau, bœuf, gibier, fromage, plats de champignons

Cabernet Sauvignon du Valais AOC, Barrique, 20  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 59.00  
*Cabernet Sauvignon*, Bœuf, agneau, gibier

„Optimo“ Assemblage Rouge du Valais, Barrique AOC, 20  
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 59.00  
*Diol noir, Gamaret, Cabernet Sauvignon et Syrah*, Bœuf, agneau, gibier 150cl 115.00

Exclusif au Q

<b>Vaud</b>	<p>“Cuvée Jean-Jacques” Saint-Saphorin Rouge, 20 Lavaux AOC, Maison Obrist, Vevey <i>Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Garanoir, Roastbeef, viande de veau, plats de champignons</i></p>	75cl	48.00
<b>Neuchâtel</b>	<p>„Mosaique Gamaret, Pinot Noir, Garanoir AOC, 21 Neuchâtel, Domaine du Château d’Aubernier <i>Gamaret, Pinot Noir, Garanoir, Gibier, bœuf, fromage</i></p>	75cl	48.00
<b>Schaffhouse</b>	<p>„Aagne“ Pinot Noir Barrique, AOC, 20 Stefan Gysel Weinbau, Hallau <i>Pinot Noir, Plats forts, volaille ou gibier, fromage</i></p>	75cl	49.00
<b>Zurich</b>	<p>Cuvée „Schwarzer König“, 19 Weingut Schwarz, Freienstein <i>Syrah, Merlot, Dornfelder, Bœuf, agneau, fromage</i></p>	75cl	52.00
	<p>Freiensteiner „Bastard“ Malbec AOC, 20 Weingut Andreas Schwarz, Freienstein <i>Malbec, Bœuf, agneau, fromage</i></p>	75cl	59.00
	<p>Zweigelt Schweizer Landwein, 20 Weingut Peter Gehring, Freienstein <i>Zweigelt Gibier, risotto, fromage, plats de pâtes, ragoûts</i></p>	75cl	52.00
<b>Baselland</b>	<p>«Siebe Dupf» Barrique, 19 Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal <i>Pinot Noir Viande de bœuf et de veau, grillades, rôti de porc, plateau apéritif</i></p>	75cl	52.00
	<p>Baselbieter «Merlot» Barrique 20 Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal <i>Merlot Viandes rouges, risotto, raviolis, plats de pâtes</i></p>	75cl	68.00
<b>Grisons</b>	<p>Malanser Pinot Noir Barrique AOC, 20 Graubünden «Prezius» Ueli &amp; Jürg Liesch, Weingut Treib, Malans <i>Pinot Noir, Plats à base de viande rouge, variations de gibier et de fromage</i></p>	75cl	59.00
	<p>„Kruog“ Pinot Noir Barrique Fläsch AOC, 20 Thomas Marugg, Graubünden <i>Pinot Noir, Rôti, gibier, plats de viande de toutes sortes, fromage à pâte dure, sbrinz</i></p>	75cl	75.00
<b>Tessin</b>	<p>“Picchio Rosso” Merlot del Ticino DOC Fratelli Matasci SA, Tenero <i>Merlot Entrées, poissons, viandes blanches, fromages maigres</i></p>	50cl	25.00
	<p>Dogaia “Rosso del Ticino” Barrique DOC, 19 Guido Brivio Vini SA, Mendrisio <i>Gamaret, Merlot, Tous les plats</i></p>	75cl	55.00

«Baiocco» Merlot del Ticino DOC, 20 I Vini di Guido Brivio SA, Mendrisio Merlot viande rouge, risotto, ravioli, plats de pâtes	75cl	52.00
“Roserosse” Rosso della Svizzera Italiana IGT, 19 Fratelli Matasci SA, Tenero Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Viande rouge, risotto, raviolis	75cl	52.00
„Gaggiole“ Merlot del Ticino DOC Barrique, 15 Fratelli Matasci Merlot, Viande rouge, risotto, raviolis, pâtes	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
Ramazzotti		30%	2cl	8.50
Calvados	AC15 ans d'Âge Château du Breuil en Auge	41%	2cl	8.50
Cognac	Rèmy Martin	40%	2cl	8.50
Grappa	Grappa di Brunello	43%	2cl	8.50
Grappa	Grappa Bianca di Ruché "Notu" Cantina Sant' Agata Scurzolengo	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 «Valser» pression ouvert, avec gaz	70cl	7.50
	50cl	5.50
	30cl	4.00
Eau naturelle du robinet (recharge gratuite)	70cl	3.00
Thé froid, fait maison	30cl	4.00
	50cl	5.00
Jus de pommes Schorle, Coca Cola, Cola Zero, Rivella rouge, Rivella bleu		
Fanta Orange, Sprite	33cl	4.50
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.50
„Beckenrieder“ cidre de pomme, trouble, peu d'alcool 4.5%	49cl	5.80
„Schützengold“ vin de pomme, sans alcool	49cl	5.80

## 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	4.50

## Bières de Interlaken

Bière pression blonde ou panachée	Rugenbräu	33cl	4.20
Bière pression blonde ou panachée	Rugenbräu	50cl	5.20
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	5.20
<b>Black Taurus</b>	Arômes de torréfaction accompagnés de notes de café et de chocolat 5.6 %	33cl	5.20
<b>Baron rouge</b>	Bière ambrée brassée avec du malt mélanoïde 4.9%	33cl	5.20
<b>Bière du mois</b>	Demandez à notre team de service, ils vous convaincront !		

### Boissons chaudes

Café, Espresso	4.50
Café au lait	4.80
Lait chaud	4.50
Caotina ou Ovomaltine, chaude ou froide	4.50
Latte macchiato / Cappuccino, au verre avec de la mousse de lait	5.50

### Länggass thés

Assam Halmari	Thé noir puissant vient de l'une des meilleures plantations d'Inde. Goût malté et corsé	4.80
Earl Grey	Ce thé noir a été enrichi d'huile essentielle de bergamote	4.80
Sencha Yamato	Thé vert japonais, récolte de printemps, avec son arôme riche et sa teinte vert profond	4.80
Verveinetee	Thé à la verveine, un classique de tous les instants	4.80
Mentha du Maroc	Menthe traditionnelle d'Afrique du Nord, cueillie à la main	4.80
Melange Rouge	Mélange de poivre et de menthe-pomme, combinant l'acidité de la carcade	4.80
Berner Rose	Thé aux fruits et aux herbes, une composition des jardins agricoles bernois	4.80
Edelweiss	Mélange d'herbes alpines suisses avec thym citronné, edelweiss, marjolaine	4.80
Ginger Lemon	Combinaison réussie de citronnelle, de gingembre fort et de morceaux de pomme	4.80
Indian Chai	Thé noir indien avec des épices comme la cardamome, la coriandre, le poivre et la cannelle	4.80

### Nos cafés maison

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

### Nos punches 100% nature !

Fruits de la ferme / Mieux que du punch / Gingembre-pomme / Fleurs d'oranger / Mélange forestier	4.80
---	------

### Thé de cabane avec alcool

Tisane avec sirop de pomme et de gingembre et Heuschnaps	6.50
Punch au rhum chaud à l'orange	6.50

#### 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 alco pops aux moins de 18 ans.

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