

Für den Jugendschutz:

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige,
Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige

Anetzerli

Üse Huusdrink, erfrüschend, schprützig, bsundrig...	4cl	8.50
Campari		
Cynar		
Martini weiss	4cl	7.50
Tomaten- oder Orangensaft, Granini	20cl	4.50
Sanbitter, Sanpellegrino mit Mineralwasser oder Orangensaft	40cl	4.50
Rot- oder Weisswein		
Tages-Flaschenweine im Offenausschank	10cl	6.50

Schumwy

Auguste Chevalley Brut S.A.		
Cave de la Côte, Morges		
Cüpli	10cl	8.50
Flasche	75cl	49.00
Johannisbeer-Schaumwein aus dem Emmental		
Peter und Brigitte Bracher, Dürrenroth		
Cüpli	10cl	8.50
Flasche	70cl	49.00
Moscato d'Asti DOCG Pitulé (5 Vol%)		
Tenuta Neirano, Mombaruzzo		
Cüpli	10cl	8.50
Flasche	70cl	49.00

Üser Wy

Warum über die Grenzen schweifen?

Schweizer Wein ist ein geheimer Schatz,
der sich zwischen Seen und Bergen versteckt.

Wir haben einige dieser Schätze gefunden, Sie geniessen ihn,
immer wieder aufs Neue.

Wisswy

Bielensee

Twanner Bielersee AOC „Frauenkopf“, 2017
 Werner K. Engel, Twann 70cl 45.00
Chasselas
 Apéro, Käse, Fisch

Wallis

Petite Arvine Hospices de Salquenen AOC, 2017
 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 50cl 29.00
Petit Arvine
 Apéro, Fisch, Spargel, Gemüsekuchen und Terrinen

Heida du Valais AOC « Les Pyramides », 2017
 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 49.00
Savagnin blanc
 Aperitif, Süsswasserfische, Krusten- und Schalentiere, Hors d' Oeuvres und Bergkäse

Cuvée Madame Rosmarie Blanc, Valais AOC, 2016 / 17
 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 49.00
Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner
 Aperitif, Meeresfische und Krustentiere, Geflügel, Asiatische Gerichte

Neuenburg

Chardonnay de Neuchâtel AOC, Barrique, 2017
 Domaine du Château d'Auvernier,
 Thierry Grosjean propriétaire à Auvernier 75cl 50.00
Chardonnay
 Aperitif, Geflügel, Weichkäse, Melone und Rohschinken

Waadt

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

Sauvignon Blanc Vaudois AOC, Emblème, 2017
 La Cave de la Côte, Morges 75cl 45.00
Sauvignon Blanc
 Spargel, Fisch, Grillgerichte, Geflügel, Ziegenkäse

Fribourg

Vully AOC Fribourg, 2015 / 16
 Domaine Burnier, Sugiez 75cl 43.00
Chasselas / Aperitif, leichte Fleischgerichte, Fisch

Schaffhausen

Pinot Blanc, Chardonnay AOC „Aagne“, 2017
 Stefan Gysel Weinbau, Hallau 75cl 49.00
Pinot Blanc, Chardonnay
 Asiatische Früchte, Meeresfrüchte

Thurgau

„Quarteto“ Schweizer Landwein Bio Swiss
 Roland und Karin Lenz, Weinbau Uesslingen TG 75cl 49.00
Sauvignon blanc & Seyval blanc
 Aperitif, kalten Fleischplatten, vegetarische Küche, gedämpfter Süsswasserfischen

Tessin

„Runchet“ Merlot Bianco del Ticino DOC, 2017
 Eredi Carlo Tamborini, Lamone 75cl 42.00
Merlot
 Apéro, Salatgerichte, Melone mit Rohschinken

Roséwy

Wallis

Oeil de Perdrix AOC Valais, AG 2017 / 18
Oskar Mathier, Salquenen 50cl 24.00
Pinot Noir Aperitif, helles Fleisch, Fisch, Reisgerichte

Rotwy

Bielensee

Schafiser Pinot Noir AOC, Bielersee, 2017
„Rebgut der Stadt Bern“, La Neuveville 75cl 45.00
Pinot Noir rotes Fleisch, Käse, Geflügel

Wallis

Dôle du Valais AOC „Sélection“,
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 50cl 24.00
Pinot Noir und Gamay / Rind, Kalb, Wild, Käse

Pinot Noir de Salquenen AOC „Non-Filtré“, 2017
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 49.00
Pinot Noir / Geflügel, Lamm, Rind, Kalb- und Schweinefleisch, Käse

Cuvée Madame Rosmarie Rouge Valais AOC, 2015 / 16
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 49.00
Cabernet Sauvignon, Humagne rouge, Pinot noir, Syrah
Lamm, Rind, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, und Käse

Syrah du Valais AOC, Barrique, 2016
Adrian & Diego Mathier AG, Nouveau Salquenen AG 75cl 56.00
Syrah Lamm- und Rindfleisch, Wild und Käse, Pilzgerichte

Cabernet Sauvignon du Valais AOC, Barrique, 2016
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 59.00
Cabernet Sauvignon Rind, Lammfleisch, Wild

Q Exklusive

„Optimo“ Assemblage Rouge du Valais, Barrique AOC,
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG 75cl 59.00
Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah Rind, Lammfleisch, Wild

Waadt

„Les Oenocrates“ Aigle Grand Cru,
Chablais AOC, 2016 / 17 75cl 45.00
J. & P. Testuz, Cully
Diolinoir Grilladen, Rind, Wild

„Expression“ Galotta Vaud AOC, 2016 / 17
Weinhaus Obrist, Vevey 75cl 45.00
Galotta Wild, Fleischgerichte an Sauce, Terrine

„Expression“ Merlot AOC, 2016 / 17
Weinhaus Obrist, Vevey 75cl 49.00
Merlot Ente, Lamm, rotes Fleisch, Geflügel, orientalische Küche

Neuenburg

„Mosaïque Gamaret, Pinot Noir, Garanoir AOC
Neuchâtel, 2016 75cl 54.00
Domaine du Château d'Auvernier
Gamaret, Pinot Noir, Garanoir Wild, Rind, Käse

Thurgau	Zweigelt Iselisberg Bio Suisse, Rotburger, 2017 Roland & Karin Lenz, Uesslingen <i>Zweigelt Wild, Risotto, Käse, Nudelgerichte, kräftiges Fleisch</i>	75cl	48.00
Schaffhausen	„Aagne“ Pinot Noir Spätlese Classic, 2017 Stefan Gysel Weinbau, Hallau <i>Pinot Noir Käse, Fleischplatten, Reis- und Nudelgerichte</i>	75cl	48.00
Zürich	Cuvée „Schwarzer König“, 2015 Weingut Schwarz, Freienstein <i>Syrah, Merlot, Dornfelder Rind, Lamm, Käse</i>	75cl	49.00
	Freiensteiner „Bastard“ Malbec AOC 2016 Weingut Andreas Schwarz, Freienstein <i>Malbec Rind, Lamm, Käse</i>	75cl	59.00
Graubünden	Zizerser Pinot Noir AOC, 2015 / 16 Philipp Grendelmeier, Zizers <i>Pinot Noir Pastagerichten</i>	75cl	49.00
	„B“ Maienfelder Barrique AOC, 2016 Markus Stäger Weinbau, Maienfeld <i>Blauburgunder Pilzgerichte, Schmorgerichte, dunkles Geflügel, Hartkäse, Sprinz</i>	75cl	59.00
	„Kruog“ Pinot Noir Barrique Fläsch AOC, 2013 Thomas Marugg, Graubünden <i>Blauburgunder Braten, Wild, Fleischgerichte aller Art, Hartkäse, Sprinz</i>	75cl	75.00
Tessin	Merlot del Ticino DOC Eredi Carlo Tamborini, Lamone <i>Merlot Vorspeise, Fisch, weisses Fleisch, magerer Käse</i>	50cl	24.00
	Dogaia „Rosso del Ticino“ Barrique DOC, 2014 / 15 Guido Brivio Vini SA, Mendrisio <i>Gamaret & Merlot Jedes Essen</i>	75cl	55.00
	„Roserosse“ Rosso della Svizzera Italiana IGT, 2016 Fratelli Matasci SA, Tenero <i>Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc rotes Fleisch, Risotto, Ravioli</i>	75cl	45.00
	6832/34 Merlot del Mendrisiotta Ticino DOC, 2016 Eredi Carlo Tamborini, Lamone <i>Merlot rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Pastagerichte</i>	75cl	45.00
	„Gaggiolo“ Merlot del Ticino DOC Barrique 2015 Fratelli Matasci <i>Merlot rotes Fleisch, Risotto, Ravioli, Teigwarengerichte</i>	75cl	75.00

Spirituose

Williams	Studer & Co AG Escholzmatt	41% 2cl	8.50
Kirsch	Studer & Co AG Escholzmatt	41% 2cl	8.50
Pflümli	Studer & Co AG Escholzmatt	40% 2cl	8.50
Aprikosen	Barrique / A. & D. Mathier, Salgesch	40% 2cl	8.50
Alte Zwetschge	Barrique / A. & D. Mathier, Salgesch	40% 2cl	8.50
Calvados	AC15 ans d'Age	41% 2cl	8.50
Cognac	Château du Breuil en Auge Remy 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

Mineralwasser

Mineralwasser Adelbodner „Alpenrose“	50cl	5.80
mit oder ohne Kohlensäure	75cl	7.50
Burger-Quellwasser offen (zum Nachfüllen gratis)	70cl	3.00
Apfelschorle, Coca Cola-Zero, Rivella rot/blau, Fanta Orange, Eistee, Sprite	33cl	4.50
Schweppes Tonic / Bitterlemon	20cl	4.50
Ramseier Sure Moscht naturtrüb mit Alkohol	49cl	5.00

Bier

Rugenbräu	Offenausschank spezial dunkel / hell oder Panachée	30cl	4.00
Rugenbräu	„Humpen“ Offenausschank spezial dunkel / hell oder Panachée	50cl	5.00
Rugenbräu	Lager hell	50cl	5.00
Rugenbräu	Alpenperle	33cl	4.50
Rugenbräu	Alkoholfrei	33cl	4.50

Burgbier aus Ringgenberg

„Jess“ usgeprägter Geschmack nach Zitrusfrüchten	7.6 % 33cl	5.00
„Black Taurus“ Röstaromen begleitet durch Kaffee- und Schokoladennoten	5.6 % 33cl	5.00

Warmi Getränk

Kaffee, Espresso,	4.00
Milchkaffee	4.50
Milch heiss	4.00
Caotina oder Ovomaltine heiss oder kalt	4.50
Latte macchiato / Cappucino im Glas mit Milchschaum	5.00

Chrüter-Tee's

Yellow Label Tea	4.00
Hagenbuttentee	4.00
Pfefferminztee	4.00
Kamillentee	4.00
Eisenkraut	4.00
Lindenblütentee	4.00

Früchte-Tee's

Orangen /Zimt Tee	4.00
Himbeer / Cranberry mit Holunderblüten	4.00
Grüntee mit Zitrone	4.00
Ingwertee mit Zitrone	4.00
Weitere Saisontee's auf Anfrage	4.00

Üser Huusgaffees

Vagante Balsam (Luz)	7.50	
Äs Anetzerli für jedes Fescht, schön „agrüert“ mit eme gäbige „Gutsch usem Bätzifass“ oder uf Wunsch mit Zwätschgewasser		
Gotthälf-Tröschterli	8.50	
S'nützt nüt so guet, s'isch nüt so patänt wienes Tröschterli im rächte Momänt, öppis apartig Guets! Mit Baileys u Nidle		
Blitzloch-Gaffee	8.50	
Scho mit emene Schluck Blitzloch Gaffee geit's vorewäg besser u ringer... Gaffee mit Pflümlischnaps u Nidle		
Punch ohni Alkohol		
Apfel-Zimt	der Klassische	4.00
Orangen	der Fruchtige	4.00
Rumpunch	der Wärmende	4.00

Das Gewissen hindert uns nicht, Sünden zu begehen,
aber es hindert uns, die Sünden zu geniessen....