

Herzlich willkommen, schön dass Sie bei uns sind

Liebe Gäste

Umgeben von saftig grünen Wiesen im Sommer und von weissen Berggipfeln im Winter, laden wir Sie ein, mit uns den Tag zu verbringen.

Bewundern Sie auf unserer Panorama-Terrasse den unvergleichlichen Ausblick auf Adelboden und die majestätische Berglandschaft.

Geniessen Sie in unserer gemütlichen Atmosphäre ein feines Essen, begleitet von erlesenen Tropfen, sei es ein guter Wein oder ein erfrischendes Tschentenbier.

Die Natur und Traditionen sind ein wichtiger Bestandteil unserer Alpkultur. Deshalb berücksichtigen wir beim Einkauf unserer Produkte, diese regional zu beziehen.

Wir freuen uns auf Sie

Manuela & Erwin Oester Gastgeber

und das gesamte TschentenAlp - Team

Fleischdeklaration:

Schwein – CH / Rind – CH / Kalb – CH / Poulet – CH / Thunfisch – Pazifik / Wild – AT/NZ

Allergene:

 = vegetarisch /  = vegan /  = glutenfrei

Über weitere Allergene geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Unsere Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Salate

Beilagensalat

CHF 7.5

Kleiner grüner Salat, Hausdressing
Petite salade verte, dressing maison
Small green salad with house dressing

Summersalat

CHF 16

Blattsalat, Tomaten, Gurken, frischer Ziegenkäse, Honig-Limettendressing
Salade de feuilles, tomates, concombres, fromage de chèvre frais, vinaigrette au miel et au citron vert
Leaf salad, tomatoes, cucumbers, fresh goat's cheese, honey-lime dressing

Saisonsalat

CHF 12.5

Farbiger Blattsalat, Gurken, Tomaten, Hausdressing
Salade de feuilles colorées, concombres, tomates, vinaigrette maison
Colored leaf salad, cucumbers, tomatoes, house dressing

Poulet u Farbig

CHF 21

Gegrilltes Poulet, Tomaten, Büffelmozzarella, Ruccola, Basilikum-Vinaigrette
Emincé de poulet, tomates, mozzarella de bufflonne, roquette, vinaigrette au basilic
Chicken strips, tomatoes, buffalo mozzarella, ruccola, basil vinaigrette

Snacks & Vorspeisen

Tschentäplättli

CHF 29

Fleisch & Käsepezialitäten aus der Region
Viande séchée & fromage de la région
Dried meat & cheese from the region

Portion Pommes

CHF 9.5

Portion de frites
Portion of fries

Warmi Suppa mit oder ohni Wurst

CHF 12/18

Tagessuppe & Rauchwurst
Soupe du jour & saucisse fumée z
Soup & smoked sausage

Tuna tataki

CHF 22

lauwarmes Thunfischfilet mit Sesamkruste, Avocado-Papayasalat
Filet de thon tiède en croûte de sésame, salade d'avocat et de papaye
Warm tuna fillet with sesame crust, avocado and papaya salad

Hauptgang

Gschwellti mit Chees & Öpfelbutter   CHF 26

Schalenskartoffeln, Käse und Apfelchutney
Pommes de terre en robe des champs, fromage et chutney de pommes
Jacket potatoes, cheese and apple chutney

Knusprigs Schwindi CHF 33

Schnitzel vom Kräuterschwein, Pommes Frites, Gemüse, Preiselbeeren
Escalope de porc aux herbes, frites, légumes, airelles rouges
Herb pork schnitzel, French fries, vegetables, cranberries

Mal anders CHF 27

Rösti, Bratwurst, Raclette & Spiegelei
Rösti, saucisse à rôtir, raclette & œuf au plat
Rösti, sausage, raclette & fried egg

Mal anders  CHF 27

Rösti, Gemüse, Raclette & Spiegelei
Rösti, légumes, raclette & œuf au plat
Rösti, vegetables, raclette & fried egg

Altbewährt CHF 32

Siedfleischcarpaccio, Kräutervinaigrette, Pommes Frites
Carpaccio de bouilli, vinaigrette aux herbes, pommes frites
Boiled meat carpaccio, herb vinaigrette, French fries

Hauptgang Wild & Herbstlig

Ä wildi Sach

CHF 48

Hirschfilet, Steinpilzrahmsauce, Polentagnocchi, Gemüse
Filet de cerf, sauce à la crème aux cèpes, polentagnocchi, légumes
Venison filet, porcini mushroom cream sauce, polenta gnocchi, vegetables

Pfäffer

CHF 38

Gempfeffer, Spätzli, Blaukabis, Rosenkohl, Birne, Marroni
Poivre de roche, spätzli, chou bleu, choux de Bruxelles, poire, marron
Gem pepper, spaetzle, blue cabbage, Brussels sprouts, pear, chestnuts

Öppis vegetarisches

CHF 29

Pilzragout, Spätzli, Blaukabis, Rosenkohl, Birne, Marroni
Ragoût de champignons, spätzle, chou bleu, choux de Bruxelles, poire, marrons
Mushroom ragout, spaetzle, blue cabbage, Brussels sprouts, pear, chestnuts

Fondue (ab zwei Personen)

pro Person

CHF 30

+ Kartoffeln, Champignons & Ananas / pommes de terre, champignons & ananas / potatoes, mushrooms & pineapple CHF 8

Käsefondue vom Schmid Mani

Fondue au fromage, Mélange de la fromagerie du village
Cheese Fondue, blend from the village dairy

Kinderkarte

| | |
|---|---------|
| Portion Pommes  | CHF 9.5 |
| Portion de frites Portion of fries | |
| Pasta nature  | CHF 12 |
| Pasta Bolognaise | CHF 15 |
| Wienerli mit Pommes | CHF 15 |
| Viennoise avec frites Viennese with fries | |
| Chicken Nuggets mit Pommes | CHF 15 |
| Nuggets de poulet avec frites Chicken Nuggets with fries | |
| Coupe « Zwergli » | CHF 5.5 |
| 1 Kugel Glace nach Wahl mit Rahm und Gummibärli 1 boule de glace au choix avec de la crème et des ours gélifiés 1 scoop of ice cream of your choice with cream and gummy bears | |
| Coupe « Murbi » | CHF 9 |
| 2 Kugeln Glace nach Wahl mit Rahm und Gummibärli 2 boules de glace au choix avec de la crème et des ours gélifiés 2 scoops of ice cream of your choice with cream and gummy bears | |

Desserts

Kaiserschmarrn & Vanille

Kaiserschmarrn à la vanille
Kaiserschmarrn with vanilla

CHF 15

Meringues & Nidle

Meringues à la crème fouettée
Meringues with whipped cream

CHF 12

+ Vanilleeis

CHF 3

Vermicelles, Meringues & Nidle

Purée de marrons et meringue à la crème fouettée
Chestnut puree, meringue with whipped cream

CHF 13

Hausgemachter Früchtekuchen

Tarte du jour
Homemade fruit pie

CHF 7

+ **Rahm** / crème / cream

CHF 1.5

Nussgipfel / Mandelgipfel

Croissant aux noix / Croissant aux amandes
Nut croissant / Almond croissant

CHF 4

Coupes

| | |
|---|--------|
| Coupe Eiskaffee | CHF 12 |
| Coupe Baileys | CHF 13 |
| Coupe Danmark | CHF 12 |
| Coupe Nesselrode Purée de marrons, Glace à la vanille et crème fouettée Chestnut puree, vanilla ice cream with whipped cream | CHF 13 |
| Sorbet colonel Zitronensorbet / Sorbet citron / Lemon sherbet, Vodka pure grain 40% | CHF 13 |
| Sorbet Zwätschgä Zwetschegensorbet / Sorbet aux prunes / Plum sherbet, Vieille Prune 40% | CHF 13 |
| Sorbet Apricotine Aprikosensorbet / Sorbet abricot / Apricot sherbet, Apricotine 37.5% | CHF 13 |

Glace

| | |
|--|---------|
| Pro Kugel / par boole / per scogs | CHF 4 |
| + Rahm / crème / cream | CHF 1.5 |
| Schoko / Chocolat | |
| Caramel / | |
| Vanille / Vanilla | |
| Mocca / Café / Coffee | |
| Erdbeere / Fraise / Strawberry | |
| Aprikosensorbet / Sorbet abricot / Apricot sherbet | |
| Zwetschegensorbet / Sorbet aux prunes / Plum sherbet | |
| Zitronensorbet / Sorbet citron / Lemon sherbet | |

Getränke

Softgetränke

| | | | |
|--|--------|-----|-----|
| Adelbodner Mineralwasser mit/ohne | 50 cl | CHF | 5.5 |
| Adelbodner Mineralwasser mit/ohne | 100 cl | CHF | 10 |
| Adelbodner Bärgetee Minze-Zitrone | 50 cl | CHF | 5.5 |
| Adelbodner Bärgetee Thymian-Zitrone | 50 cl | CHF | 5.5 |
| Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta | 50 cl | CHF | 5.5 |
| Citro / Apfelschorle / Eistee Lemon | | | |
| Rivella (Rot / Blau / Gelb) | | | |
| Vitamin Focus Water | 50 cl | CHF | 5.5 |
| Orange, Mirabelle, Lemon, Peach, Pineapple | | | |
| Schweppes Tonic, Bitter Lemon | 20cl | CHF | 5 |
| Orangensaft Michel | 20cl | CHF | 5 |
| Quellwasser | 30cl | CHF | 2 |
| Quellwasser | 100cl | CHF | 7 |
| Sirup | 30cl | CHF | 3 |
| Hausgemachter Eistee | 30cl | CHF | 3.5 |
| Hausgemachter Eistee | 50cl | CHF | 5 |

Warme Getränke

| | | | |
|---|--|-----|-----|
| Kaffee / Espresso | | CHF | 4.5 |
| Doppelter Espresso / Latte Macchiato | | CHF | 5.5 |
| Schale / Cappuccino | | CHF | 5 |
| Kaffee Melange | | CHF | 6.5 |
| Warme Schokolade / Ovomaltine | | CHF | 5 |
| Schoggi Melange / Ovo Melange | | CHF | 6.5 |
| Milch <i>warm</i> / <i>kalt</i> , 20 cl | | CHF | 4 |
| Punsch diverse | | CHF | 4.5 |
| Tee diverse | | CHF | 4.5 |

Biere & Most

| | | | |
|------------------------|-------------|------|---------|
| Tschentenbier vom Fass | 4,8 % Vol. | 30cl | CHF 5.5 |
| | 4,8 % Vol. | 50cl | CHF 7 |
| Eichhof vom Fass | 5.2 % Vol. | 30cl | CHF 5.5 |
| | 5.2 % Vol. | 50cl | CHF 7 |
| Eichhof Lager | 4,8 % Vol. | 58cl | CHF 7.5 |
| Birra Moretti | 4,6 % Vol. | 33cl | CHF 6.5 |
| Erdinger Weissbier | 5,3 % Vol. | 50cl | CHF 7.5 |
| Suure Most naturtrüeb | 4 % Vol. | 49cl | CHF 7.5 |
| Erdinger Weissbier | alkoholfrei | 50cl | CHF 7.5 |
| Eichhof | alkoholfrei | 33cl | CHF 5.5 |
| Suure Most | alkoholfrei | 49cl | CHF 6.5 |

Getränke mit Schuss

| | |
|---|---------|
| Glühwein / Jägertee | CHF 7.5 |
| Kaffee Fertig / Kaffee Lutz Zwetschgen / Pflümüli / Kernobst / Chrüter | CHF 7.5 |
| Tee Rum / Holdrio / Minze-Zwetschge/Fröschli | CHF 7.5 |
| Tschenten-Kaffee Hausschnaps, Kaffee und Schlagsahne | CHF 9.5 |
| Kaffee Baileys / Irish Coffee / Lumamba | CHF 9.5 |
| Kaffee Amaretto / Schümüli-Pflümüli | CHF 9.5 |
| Aperol Spritz / Hugo | CHF 12 |
| Campari Orange | CHF 12 |

Offene Weine

Weissweine

| | | | |
|---|-------|-----|-----|
| Fendant , Domaines Chevaliers, Salgesch Frisch und knackig, der ideale Aperitifwein und Begleiter von Käsespezialitäten | 10 cl | CHF | 6 |
| Ballenz weiss , Karin und Roland Lenz, Uesslingen-Buch Exotische Aromen von Passions- und Zitrusfrüchten | 10 cl | CHF | 7 |
| Johannisberg , Domaines Chevaliers, Salgesch Erinnert an süsse Gewürze, diskrete Note von Rosenblüten, im Gaumen würzig und kräftig | 10 cl | CHF | 7.5 |

Rosé

| | | | |
|--|-------|-----|-----|
| Œil de pedrix Lac de Bienne , Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann Pinot Noir Zarter Waldbeerenduft mit einem Hauch Orangenschale. Sehr fruchtig auch am Gaumen | 10 cl | CHF | 7.5 |
|--|-------|-----|-----|

Rotweine

| | | | |
|--|-------|-----|---|
| Pinot Noir, «Graf vom Spiegelberg» Strada Weinkellerei, Hallau Vielschichtige Frucht- und Würzaromatik im Gaumen, kräftig im Körper, gut strukturiert, schönes Potential | 10 cl | CHF | 7 |
| Elixir2, Cuvée Grande Réserve 2016 , Domaines Chevaliers, Salgesch Assemblage Syrah, Merlot, Cornalin Strahlendes Granatrot, eine intensive Aromenvielfalt von Beeren und süssliche Würze | 10 cl | CHF | 9 |
| Humagne Rouge , Domaines Chevaliers, Salgesch Rustikale Nase, fruchtige Noten, Aromen von wilden Beeren, vereint mit einem Hauch von Pfeffer | 10 cl | CHF | 9 |

Schaumweine

| | | | |
|---|-------|-----|----|
| Prosecco dry DOC , Paladin, Venetien Glera Betont fruchtige Aromapalette, komponiert aus kandierten Orangen, Quitten, Zitrone und Nektarine | 10 cl | CHF | 8 |
| Nicolas Feuillatte Brut Réserve , Exclusive AOC Champagne Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir In der Nase ein Aromenfächer von Rosenblättern, Akazienblüten, reifen Aprikosen, Himbeeren und dem Duft von frischem Toast | 10 cl | CHF | 15 |

Schaumweine

| | | | |
|--|-------|-----|----|
| Prosecco brut Gemin , Valdobbiadene DOCG Glera Helles Zitronengelb mit Aromen von Feuerstein, Haselnuss und ein bisschen Pfirsich, eine luftige ausgeprägte Perlage, mit gut eingebundener Fruchtsüsse, langer angenehmer Abgang | 75 cl | CHF | 49 |
| Les Perles de Stéphane, Brut , Stephan Martin, Ligerz Assemblage Riesling-Sylvaner und Chardonnay | 75 cl | CHF | 62 |
| Nicolas Feuillatte Brut Réserve , Exclusive AOC Champagne Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir In der Nase ein Aromenfächer von Rosenblättern, Akazienblüten, reifen Aprikosen, Himbeeren und dem Duft von frischem Toast | 75 cl | CHF | 85 |
| Champagne Bollinger «Cuvée spéciale» Brut Ein würziger Champagner mit sehr langem Abgang | 75 cl | CHF | 90 |

Flaschenweine

Bielersee

Weissweine

Chasselas «Johanniter Sélection», Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann 75 cl CHF 46
Fruchtig und elegant

Sauvignon Blanc Lac de Bienne, Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann 75 cl CHF 54
Typische Sauvignon-Düfte mit schwarzen Johannisbeeren, Stachelbeeren und dezenter Exotik

Pinot Gris, Fabian Teutsch, Weingut Schlössli, Schafis 75 cl CHF 55
Präsente Frucht mit viel Birne und Quitten, feine Harmonie, frisch und elegant

Rosé

Œil de pedrix Lac de Bienne, Martin Hubacher, « Johanniterkellerei », Twann 50 cl CHF 32
Pinot Noir
Zarter Waldbeerenduft mit einem Hauch Orangenschale. Sehr fruchtig auch am Gaumen

Rotweine

Pinot Noir Barrique, Stephan Martin, Ligerz 75 cl CHF 61
Wunderschönes Rubinrot, tolle Symbiose zwischen Frucht und Holz

Mariage Noir, Fabian Teutsch, Weingut Schlössli, Schafis 75 cl CHF 71
Gamaret, Pinot Noir, Diolinoir
Wunderschönes Bouquet von Süssholz, süssen Gewürzen und reifen schwarzen Beeren

Flaschenweine

Thurgau

Weisswein

Ballenz weiss, Karin und Roland Lenz, Uesslingen-Buch 75 cl CHF 48
Exotische Aromen von Passions- und Zitrusfrüchten

Schaffhausen

Rotwein

Pinot Noir, «Graf vom Spiegelberg» Strada Weinkellerei, Hallau 50 cl CHF 29
Vielschichtige Frucht- und Würzaromatik im Gaumen, kräftig im Körper, gut strukturiert, schönes Potential

Wallis

Weissweine

Fendant, Domaines Chevaliers, Salgesch 50 cl CHF 27
Frisch und knackig, der ideale Aperitifwein und Begleiter von Käsespezialitäten 75 cl CHF 44

Johannisberg, Domaines Chevaliers, Salgesch 50 cl CHF 36
Erinnert an süsse Gewürze, diskrete Note von Rosenblüten, 75 cl CHF 49
im Gaumen würzig und kräftig

Petite Arvine, Domaines Chevaliers, Salgesch 50 cl CHF 39
Exotische Aromen von Grapefruit und Limetten 75 cl CHF 54

Heida, Domaines Chevaliers, Salgesch
Nuancen von Birne und Zitrone, schöne Fülle und langer, 75 cl CHF 54
bissiger Abgang

Sherpa Blanc, Domaines Chevaliers, Salgesch 50 cl CHF 39
Assemblage von Heida, Blanc de Pinot Noir und Chasselas 75 cl CHF 54
Aromen von Limetten und Honig, im Gaumen kräftig mit dezenter Säure

Flaschenweine

Wallis

Rotweine

| | | | |
|--|------|-----|----|
| Sherpa Everest , Domaines Chevaliers, Salgesch | 50cl | CHF | 42 |
| Assemblage von Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon | 75cl | CHF | 58 |
| Rote und schwarze Früchte, Lakritze und schwarze Johannisbeere | | | |
| Humagne Rouge , Domaines Chevaliers, Salgesch | 50cl | CHF | 42 |
| Rustikale Nase, fruchtige Noten, Aromen von wilden Beeren, vereint mit einem Hauch von Pfeffer | 75cl | CHF | 58 |
| Pinot Noir, Clos de Pachje , Lux Vina, Salgesch | 75cl | CHF | 78 |
| Reife Aromen von Kirsche und Tabak, seidige Tanninstruktur und Vanilletöne vom Barrique | | | |
| Syrah, Rhone Saga 2018 , Lux Vina, Salgesch | 75cl | CHF | 78 |
| Fruchtig, geschmeidig mit Noten von schwarzem Pfeffer und roten Früchten | | | |
| Elixir2, Cuvée Grande Réserve 2016 , Domaines Chevaliers, Salgesch | 75cl | CHF | 62 |
| Assemblage Syrah, Merlot, Cornalin | | | |
| Strahlendes Granatrot, eine intensive Aromenvielfalt von Beeren und süssliche Würze | | | |

Flaschenweine

Tessin

Weissweine

Bianco Rovere, Guido Brivio, Mendrisio 75 cl CHF 54
Eine reiche Nase von Vanille, Kokos und Sandelholz, begleitet von würziger Muskatnuss und Zimt

Rotweine

Baiocco, Merlot, Guido Brivio, Mendrisio 75 cl CHF 55
Frisch und fruchtig, gut strukturiert, ein ausgewogener Wein mit anhaltendem Abgang

Sassi Grossi, Merlot, Gialdi Vini, Mendrisio 75 cl CHF 98
Frisch, fruchtig, komplex, gut strukturiert, mit reifen und gut eingebundenen Tanninen

Quattromani, Merlot, Brivio, Tamborini, Delea, Gialdi 75 cl CHF 106
Ein muskelbepackter Merlot

Flaschenweine

Italien

Weissweine

Attimo Chardonnay, Paladin, DOC Venetien 75 cl CHF 44
Im Glas entfaltet sich eine sehr sortentypische Aromatik nach reifem Apfel, weissem Pfirsich und tropischen Früchten

Rotweine

Tignanello 2013, IGT Antinori, Toscana 75 cl CHF 155
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Sattes Rubinrot mit dichtem Aromenspiel: Zedernholz, warme Gewürze, Kräuter, Süssholz und schwarze Frucht

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2014, Bolgheri DOC, Toscana 75 cl CHF 95
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc
Intensive Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen und komplexe Nase von roten Beeren und mediterranen Balsamnote

Anforti, IGT, Paolo Conterno, Toscana 75 cl CHF 59
Merlot, Sangiovese
Bouquet von dunklen Waldbeeren und Amarenakirsche, wärmende Gewürze und mineralische Note

Zeero Sangiovese Non-Alcoholic, Azienda Agricola Casa Emma, Toscana 75 cl CHF 49
Sangiovese
Bouquet von Granatapfel, schwarzen Holunder, Zwetschgen, MonCherry, Pralinés, Rosenblüten und frischen, roten Beeren

Barbera d'Asti La Tota, DOCG, Marchesi Alfieri, Piemonte 75 cl CHF 57
Bouquet von dunklen, reifen Kirschen, Röstmandeln, Honig, Zimt und Nelke

Primitivo Tarantino Trullari Edizione Speciale 75 cl CHF 45
IGT Taranto Apulien, Principe di San Martino
Tiefe Frucht, die an Brombeerkonfitüre, Cassisgelee, gedörrte Datteln und Feigen erinnert

Flaschenweine

Frankreich

Weissweine

Sancerre – Les Panseillots, AC, S. Fargette & G. Guillerault, Loire 75 cl CHF 71
Sauvignon blanc
Zitronenmelisse, Orangenblüte, Feuerstein, Limette, weisser Pfirsich

In Vino Erotico blanc, IGP Coteaux du Libron, Alma Cersius, Languedoc-Roussillon 75 cl CHF 47
Chardonnay, Viognier, Sauvignon blanc
Ausgeprägte Aromen tropischer Früchte. Am Gaumen Noten von Honig, Feigen, geröstetem Rosmarin und reifen Orangen. Komplex und kraftvoll am Gaumen.

Rotweine

Château Mongiron La Fleur 2018, AOC Bordeaux Supérieur, Château Mongiron 75 cl CHF 75
Merlot, Cabernet Franc
Der Duftfächer von Schwarzkirsche, Heidelbeerjoghurt, Brotkruste und Brombeeren vereint sich zu einer dunkelfruchtigen und würzigen Komposition

In Vino Erotico rouge, IGP Coteaux du Libron, Alma Cersius, Languedoc-Roussillon 75 cl CHF 45
Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon
Cassis, frische Himbeeren und kandierte, rote Früchte mit würzigem Hintergrund

Flaschenweine

Spanien

Weissweine

Verdejo Quivira, Bodega Hermanos del Villar, DO Rueda 75 cl CHF 49
In der Nase herrlicher Duft nach Aprikose, weissem Pfirsich und Zitrusfrüchten

Rotweine

Rioja Crianza La Montesa, Bodega Palacios Remondo, DOC Rioja 75 cl CHF 59
Garnacha
Reife, intensive Fruchtaromen von Pflaumen und schwarzen Beeren dominieren seinen Geschmack

Figuro 12 (Crianza), García Figuero DO Ribera del Duero Tempranillo 75 cl CHF 69
Der Ausbau von zwölf Monaten in Barriques ist klar in den Aromen von schwarzer Schokolade, Kokos und Zeder erkennbar

Spirituosen

Apéritifs

| | | |
|------------------------------------|------|-------|
| Martini Bianco Martini e Rossi 15% | 4 cl | CHF 6 |
| Aperol 11% | 4 cl | CHF 6 |
| Campari Milano 23% | 4 cl | CHF 7 |
| Cynar Ricotta Originale 16.5% | 4 cl | CHF 7 |
| Appenzeller Alpenbitter 29% | 4 cl | CHF 8 |
| Jägermeister 35% | 4 cl | CHF 7 |

Gin

| | | |
|------------------------------------|------|--------|
| Hendrick's 41.4%, Schweppes Tonic | 4 cl | CHF 15 |
| Gordons Gin 37.5%, Schweppes Tonic | 4 cl | CHF 12 |

Rum

| | | |
|---------------------------------|------|--------|
| Bacardi Carta Negra 37.5%, Cola | 4 cl | CHF 13 |
| Escape E7 37.5%, Cola | 4 cl | CHF 12 |

Whiskey

| | | |
|---------------------------------|------|---------|
| Tullamore Dew Irish Whiskey 40% | 4 cl | CHF 8.5 |
|---------------------------------|------|---------|

Obstbrände

| | | |
|----------------------------------|------|---------|
| La Valadière Apricotine 37.5% | 2 cl | CHF 7 |
| La Valadière Poire William 37.5% | 2 cl | CHF 7 |
| Williams Kirsch 41% | 2 cl | CHF 7 |
| Zürcher Vieille Prune 40% | 2 cl | CHF 7 |
| Studer Vieille Prune 42% | 2 cl | CHF 7.5 |

Grappa

| | | |
|-----------------------------------|------|--------|
| Anctica Cuvée Nonino Barrique 43% | 2 cl | CHF 13 |
| Paesanella Grappa di Bianco 41% | 2 cl | CHF 9 |