

**TISCH + BAR**  
SHOPPINGRESTAURANT

**BAR**

**und**

**APEROKARTE**

# APÉRITIF GETRÄNKE

<b>Glühwein</b>			6.50
<b>Weihnachtlicher Früchte-Punsch</b>			6.50
<b>Kir Spumante</b> <i>Spumante, Cassis de Dijon – Süss prickelnd</i>			10.50
<b>Kir Royal</b> <i>Champagne Pol Roger, Cassis de Dijon - Süss prickelnd</i>			15.50
<b>Kir Blanc</b> <i>Cuvée Blanche, Cassis de Dijon – Fruchtig erfrischend</i>			8.50
<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, Spumante, Soda, Orangenschnitze – Leicht bitter prickelnd</i>			9.50
<b>Lillet Buck</b> <i>Lillet Blanc, Gents Ginger Ale, Limettenschnitz</i>			9.50
<b>Hugo</b> <i>Holunderblütensirup, Spumante, Mineral, Minze, Limettenschnitz</i>			9.50
<b>Hugo Alkoholfrei</b> <i>Holunderblütensirup, Gents Tonic Water, Minze, Limettenschnitz</i>			8.00
<b>Hugo Ginger Ale Alkoholfrei</b> <i>Holunderblütensirup, Gents Ginger Ale, Minze, Limette</i>			8.00
<b>Crodino Orange</b> <i>Crodino mit Orangensaft – samtig-bitteres Geschmackserlebnis</i>			7.00
Campani	23 Vol.%	4 cl	7.00
Cinzano Bianco	15 Vol.%	4 cl	7.00
Cynar	15 Vol.%	4 cl	7.00
Ricard Pastis	45 Vol.%	4 cl	8.50

# OFFENAUSSCHANK

<b>Pol Roger Champagne Brut Réserve</b>		10 cl	14.00
		75 cl	95.00
Produzent	Pol Roger, Champagne, Frankreich		
Trauben	<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>		
<b>Giove Spumante Brut</b>		10 cl	8.50
		75 cl	55.00
Produzent	Consorzio Appennino Romagnolo, Emilia Romagna, Italien		
Trauben	<i>Pignoletto, Rebola, Albana, Trebbiano</i>		
<b>Cuvée Blanche</b>	2017	10 cl	6.50
		75 cl	49.00
Produzent	Gebrüder Kümmin, Freienbach, Schwyz		
Trauben	<i>Riesling x Sylvaner, Blanc de Noir, Muscat</i>		
<b>Petite Arvine Hurlevent</b>	2016	10 cl	9.00
		75 cl	62.00
Produzent	Les Fils de Charles Favre, Sion, Wallis		
Trauben	<i>Petite Arvine</i>		
<b>Chiar di Luna Bianco di Merlot</b>	2017	10 cl	6.50
		75 cl	48.00
Produzent	Delea Vini, Losone, Tessin		
Trauben	<i>Merlot</i>		
<b>Sancerre La Vigne Blanche</b>	2017	10 cl	8.50
		75 cl	59.00
Produzent	Henri Bourgeois, Loire, Frankreich		
Trauben	<i>Sauvignon Blanc</i>		
<b>Château de Nages Blanc</b>	2014	10 cl	7.50
		75 cl	51.00
Produzent	Michel Gassier, Rhône, Frankreich		
Trauben	<i>Roussane, Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc</i>		
<b>Roero Arneis Le Madri</b>	2017	10 cl	8.00
		75 cl	55.00
Produzent	Michele Chiarlo, Piemont		
Trauben	<i>Arneis</i>		
<b>Grüner Veltliner</b>	2016	10 cl	7.50
		75 cl	52.00
Produzent	Weingut Stift Göttweig, Kremstal		
Trauben	<i>Grüner Veltliner</i>		

## OFFENAUSSCHANK

**Tavola Rosso** 2014 10 cl 6.50  
75 cl 49.00

Produzent Villa Bagnolo, Emilia Romagna, Italien  
Trauben *Sangiovese*

**Diamant Humagne Rouge** 2016 10 cl 8.00  
75 cl 56.00

Produzent Cave Saint-Valentin SA, Sion  
Trauben *Humagne Rouge*

**Clos Monicord** 2010 10 cl 8.50  
75 cl 58.00

Produzent Clos Monicord, Bordeaux Supérieur  
Trauben *Merlot, Cabernet Franc, Malbec*

**Château Batailley, 5e Cru Classé** 2012 10 cl 12.50  
75 cl 87.00

Produzent Château Batailley, Pauillac, Bordeaux  
Trauben *Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot*

**Amarone Cantina Negrar** 2014 10 cl 10.00  
75 cl 69.00

Produzent Cantina Valpolicella Negrar, Veneto, Italien  
Trauben *Corvina, Corvinone, Rondinella*

**Rioja Reserva El Capitan** 2012 10 cl 7.50  
75 cl 54.00

Produzent Bodega de Familia Burgo Viejo, Alfaro, Spanien  
Trauben *Tempranillo*

## ROSÉWEIN – OFFENAUSSCHANK

**Miraval Rosé** 2017 10 cl 8.50  
75 cl 58.00

Produzent Jolie-Pitt & Perrin, Château Miraval, Côtes de Provence  
Trauben *Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle*

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Knutwiler Mineral mit/ohne Kohlensäure	50 cl	6.00
Knutwiler Mineral mit/ohne Kohlensäure	100 cl	9.80
Sinalco / Sinalco Cola / Sinalco Cola Zero	30 cl	4.70
Elmer Citro im Offenausschank	30 cl	4.50
Hausgemachter Eistee	30 cl	4.70
Ramseier Apfelschorle	33 cl	4.70
Ramseier Apfelsaft	30 cl	4.70
Rivella rot / blau / grün	33 cl	4.70
Michel Orangensaft, Michel Tomatensaft	20 cl	4.70
Gents Swiss Roots Tonic / Gents Bitter Lemon	20 cl	5.00
Gents Ginger Ale / Gents Ginger Brew	20 cl	5.00
Sanbittè / Crodino	10 cl	4.70
Red Bull	25 cl	6.00

## BIER UND MOST

### Urbräu

*Das Bier der Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees, exklusiv gebraut in der Brauerei Rosengarten Einsiedeln*

5.0 Vol.%    33 cl    4.70



Eichhof Lager Stange (Offenausschank)	4.8 Vol.%	30 cl	4.90
Eichhof Lager Kübel (Offenausschank)	4.8 Vol.%	50 cl	6.20
Eichhof Alkoholfrei		33 cl	4.90
Eichhof Radler	2.0 Vol.%	33 cl	4.90
Erdinger Weissbier	5.3 Vol.%	50 cl	7.00
Ramseier Suure Moscht naturtrüb	4.0 Vol.%	50 cl	6.00

## KAFFEE VOM LUZERNER KAFFEERÖSTER RAST

Kaffee, Espresso		4.60
Espresso Macchiato		4.80
Doppelter Espresso		6.00
Milchkaffee / Schale		5.00
Cappuccino, Latte Macchiato		5.50
Heisse / kalte Caotina Schokolade	3 dl	5.00
Heisse / kalte Ovomaltine	3 dl	5.00
Heisse / kalte Milch	3 dl	4.80

## KAFFEE UND TEE MIT ORIGINAL TAVOLA BRÄNDE

Chrüter		40 Vol.%	4 cl	6.00
Pflümli		40 Vol.%	4 cl	6.00
Zwetschgen		40 Vol.%	4 cl	6.00
Träsch		40 Vol.%	4 cl	6.00
Kirsch		40 Vol.%	4 cl	6.00
Williams		40 Vol.%	4 cl	6.00

*Exklusiv gebraut von der Pilatus Getränke AG*

### **Holdrio**

*4cl Zwetschgen, Hagebuttentee, Zucker* 40 Vol.% 4 cl 6.00

### **Münzen-Zwetschgen**

*4cl Zwetschgen, Minzetee, Zucker* 40 Vol.% 4 cl 6.00

*Alle unsere Kaffee-Spezialitäten erhalten Sie auf Wunsch auch koffeinarml.*

# TEE VON L'ART DU THÉ AUS LUZERN

## **English Breakfast Bio / Organic**

Klassische Englische Mischung aus China-, Indien- und Ceylon-Tee.  
Aromatische, dunkle Tasse, ideal mit etwas Milch.

Tasse à 4.60

## **Darjeeling G.F.O.P. Bio / Organic**

Nordindischer Teedistrikt in den Himalaya-Vorbergen,  
Darjeelings gehören zu den Besten Tees überhaupt.

## **Medina Thé vert à la menthe**

Chinesischer Grüntee (Gunpowder) gemischt mit scharfer Minze,  
wird vor allem in Nordafrika getrunken. Sehr erfrischend.

## **Verveine Bio**

Eisenkraut. Kräftiger, aromatischer Kräuteraufguss, entspannt  
und stärkt das Herz. Ideales Getränk für Gestresste.

## **Grüntee China Gunpowder No. 1**

Chinesischer Grüntee «Temple of Heaven» aus der Provinz Fuijan.  
Kugelähnlich gerolltes Blatt, daher die Bezeichnung «Gunpowder».  
Herber Geschmack mit ansprechend frischem Aroma.

## **Früchtetee Symphonie de Fruits**

Harmonische Symphonie aus Hibiskusblüten, Apfelstücke,  
Hagebutten- und Orangenschale, Kornblumenblüten und  
Ringelblumen, verfeinert mit Aromen von Mango und tropischen  
Früchten.

## **Rooibos Bourbon**

Rooibos, aromatisiert mit reinem Bourbon-Vanille-Aroma, delikat im  
Geschmack. 100 % ohne Teein, natürlicher Vitamin C-Gehalt.

## **Chai Bio**

Klassischer indischer Gewürztee. Schwarztee aus Assam mit Ingwer,  
Kardamom, Zimt und Zucker.

## **Kamille Bio**

Kamille hat eine beruhigende Wirkung. Durch den harntreibenden  
Effekt werden Schadstoffe aus dem Körper ausgeschieden und das  
Blut gereinigt.

## **Hagebutte / Karkade Bio**

Enthält Gerbstoffe, Fruchtsäuren, ätherische Öle und viel Vitamin C.  
Hagebutten gehören zu den Vitamin C reichsten Früchten überhaupt.

## FRUCHTBRÄNDE VON ETTER AUS ZUG

<b>Etter Zuger Kirsch</b> <i>fruchtig-eleganter Klassiker, hergestellt aus den kleinen, schwarzen Kirschen von den besten Lagen der Region Zugersee</i>	41% Vol.	2 cl	8.50
<b>Etter Vieille Poire Williams «Barrique»</b> <i>fruchtig, blumig &amp; aromatisch, aus Walliser Williamsbirnen hergestellt</i>	40% Vol.	2 cl	8.50
<b>Etter Vieille Prune «Barrique»</b> <i>elegant, aromareich &amp; zartfruchtig, aus zuckersüssen Schweizer Löhrplaumen destilliert</i>	41% Vol.	2 cl	8.50
<b>Etter Vieille Quitte «Barrique»</b> <i>vollfruchtige intensive Aromen &amp; warme Düfte nach Honig &amp; Holz, Quitten aus der Region Zug</i>	40% Vol.	2 cl	8.50
<b>Etter Framboise</b> <i>verführerisch reife Schweizer Waldhimbeeren</i>	41% Vol.	2 cl	8.50

## GRAPPA

<b>La Bianca / Grappa Ticinese / Delea</b> <i>aus weissen Trauben in Eschefässern verfeinert</i>	40% Vol.	2 cl	8.50
<b>La Bionda / Grappa Ticinese / Delea</b> <i>Assemblage aus weissen &amp; roten Trauben, in Eichen-, Kirsch- und Eschefässern verfeinert</i>	40% Vol.	2 cl	9.50
<b>La Bruna / Grappa Ticinese / Delea</b> <i>harmonischer Blend verschiedener Grappas in mehreren Edelholzfässern verfeinert</i>	40% Vol.	2 cl	10.50

## SPIRITUOSEN

Ricard Pastis	45 Vol.%	4 cl	7.00
Appenzeller	29 Vol.%	4 cl	7.00
Cognac Rémy Martin VSOP	40 Vol.%	2 cl	9.00
Vodka Skyy	40 Vol.%	4 cl	9.00
Gin Bombay Sapphire	40 Vol.%	4 cl	9.00
Rum Bacardi Black	37.5Vol.%	4 cl	9.00
Whisky Willam Lawson's	40 Vol.%	4 cl	9.00
Whisky Etter JOHNETT Swiss Single Malt	42 Vol.%	4 cl	15.00



## LES CLASSIQUES

### *Pain à l'ail fait maison*

Selbstgemachtes Knoblibrot 7.50

### *Soupe à l'oignon avec toast à l'ail gratiné*

Französische Zwiebelsuppe 10.50  
mit gratiniertem Knoblauchtoast

### *Croissants au jambon maison*

Hausgemachte Schinkengipfeli 18.50  
mit gemischtem Salat 2 Stück

### *Salade verte avec des herbes*

Grüner Salat mit Gartenkräuter 9.50  
an hausgemachter Sauce

### *Mâche sauce française*

Nüsslisalat mit französischem Dressing 10.50  
gebratenen Speck und Ei klein  
gross 14.50

### *Salade d'hiver, sauce à la moutarde, au miel et au yaourt*

Winterblattsalat an Joghurt-Honig Senfdressing 10.50  
mit gerösteten Nüssen klein  
gross 14.50

### *Tartare de bœuf suisse*

Tatar vom Schweizer Rind 28.50  
mit Toast und Butter 130g  
70g 20.50

zusätzlich eine Portion Frites + 8.00

### *Rillettes de canard sur du pain croustillant*

Entenrillette auf knusprigem Brot 17.50  
mit Orangen-Safrandipp und Salatbouquet

## LE QUICHES

### *Quiche Lorraine avec de la laitue*

Quiche Lorraine mit Blattsalat 15.50

### *Quiche au poireau et au fromage de chèvre accompagnée de salade verte*

Lauch-Ziegenkäsequiche mit 19.00  
Blattsalat und Gartenkräutern an Frenchdressing

## **PLÄTTLI ZUM GLAS WEIN**

### *Frisch abgestochener Sbrinz*

*mit Aceto Balsamico* 15.50

### *«Von allem ein wenig» mit Feigensenf*

*Salami, Rohschinken, Coppa mit «Gschwellti»* 22.00

*Rohschinken* 50 g 7.00

*Tapenade aus schwarzen Oliven* 50 g 7.50

*Thonmousse* 50 g 7.50

*Olives maison* 100 g 7.50

*Käseschnitte* 4.00

## DESSERT

### *Tourte au kirsch de Zoug originale « Treichler »*

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte mit Kirschbrand getränkt 7.00

### *Tarte Tatin aux pommes*

Apfel Tarte Tatine mit Vanilleglace 12.50

### *Tiramisu au pain d'épices et à l'orange en verrine*

Lebkuchen-Orangentiramisu im Glas 11.50

### *Éclair à la mousse de châtaigne*

Eclair mit Maronimousse und Rotweifeigen 12.50

### *Café glacé à la Chantilly frappé*

Eiskaffee à la Tisch + Bar mit Rahm gross 10.50  
klein 8.50

auf Wunsch mit Kirsch +4.50

### *Variétés de glaces*

Vanille, Eiercognac, pro Kugel 4.00  
Walnuss, Chocco-Brownies mit Rahm +2.00

### *Variétés de sorbets*

Zitrone, Birne, pro Kugel 4.00  
Zwetschge, Blutorange mit Rahm +2.00

*Schoggikuchen* mit Rahmhaube 6.50

*Apfelstreuselkuchen* mit Rahmhaube 6.50

*Aprikosenwähe* mit Rahmhaube 6.50