

**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>Uiuiui 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 Kumin, Freienbach, Schwyz		
Trauben	<i>Riesling x Sylvaner, Blanc de Noir, Muscat</i>		
<b>Petite Arvine Hurlevent</b>	2017	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*

**Châteauneuf de Pape** 2015 10 cl 10.50  
75 cl 78.00

Produzent Domaine Pierre-Henri Morel, Vallée du Rhône  
Trauben *Grenache, Syrah, Mourvèdre*

**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** 2015 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	4.90
Elmer Citro im Offenausschank	30 cl	4.70
Hausgemachter Eistee	30 cl	4.90
Hausgemachter Eistee	50 cl	6.20
Ramseier Apfelschorle	33 cl	4.90
Ramseier Apfelsaft	30 cl	4.90
Rivella rot / blau / grün	33 cl	4.90
Michel Orangensaft, Michel Tomatensaft	20 cl	5.00
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	4.90
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
EinsiedlerLager Hergöttli (Offenausschank)	4.8 Vol.%	20 cl	4.30
Einsiedler Lager Stange (Offenausschank)	4.8 Vol.%	30 cl	5.00
Einsiedler Lager Kübel (Offenausschank)	4.8 Vol.%	50 cl	6.30
Eichhof Alkoholfrei		33 cl	5.00
Eichhof Radler	2.0 Vol.%	33 cl	5.00
Einsiedler Weizen	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 «Barrigue»</b> <i>fruchtig, blumig &amp; aromatisch, aus Walliser Williamsbirnen hergestellt</i>	40% Vol.	2 cl	8.50
<b>Etter Vieille Prune «Barrigue»</b> <i>elegant, aromareich &amp; zartfruchtig, aus zuckersüssen Schweizer Löhrplaumen destilliert</i>	41% Vol.	2 cl	8.50
<b>Etter Vieille Quitte «Barrigue»</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 Bulldog	47 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 2 Stück 18.50  
mit gemischtem Salat

### *Salade verte avec des herbes*

Grüner Salat mit Gartenkräuter 9.50  
an hausgemachter Sauce

### *Mâche sauce française*

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

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

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

### *Tartare de bœuf suisse*

Tatar vom Schweizer Rind 130g 28.50  
mit Toast und Butter 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