

# RIFFELHAUS

1853



RUDDOLF TAUGWALDER



MATTHÄUS ZUMTAUGWALD

# Speisen Repas Meals

Die Küche ist geöffnet von  
11:30 bis 15:30



MARK TWAIN




ULRICH INDERBINEN



KARL BINZER

Vorspeisen  
Hors-d'œuvre  
Appetizers

CHF 1/2 CHF 1

<b>Tomaten-Mozzarella Variation</b>	🌱	<b>8.50</b>
Variation tomates et mozzarella Variation from tomatoes and mozzarella		
<b>Kleiner grüner Blattsalat</b>	🌱	<b>13.50</b>
Petite salade verte Small green salad		
<b>Salatschüssel Matterhorn – gemischter Salat, Mozzarella, Hobelkäse, getrocknete Aprikosen und Nüsse</b>	🌱	<b>16.50 23.50</b>
Salade Matterhorn – mélange de salade, mozzarella, fromage du Valais, abricots secs et noix Salad bowl Matterhorn – a variation of different salads, mozzarella, thinly sliced cheese, dried apricots and nuts		
<b>Salatschüssel Pollux – gemischter Salat, Trockenfleisch, getrocknete Aprikosen und Nüsse</b>		<b>16.50 23.50</b>
Salade Pollux – mélange de salade, viande séchée, abricots secs et noix Salad bowl Pollux – a variation of different salads, dried meat, dried apricots and nuts		
 <b>Walliserteller IGP – Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenspeck, Hauswurst, Käse, Roggenbrot</b>		<b>16.50 23.50</b>
Assiette valaisanne – viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse sèche, fromage, pain de seigle Valais platter – air dried beef, raw ham, cured bacon, dried sausage, cheese, rye bread		
<b>Saisonale Suppe</b>	🌱	<b>11.50</b>
Soupe de saison Seasonal soup		

*Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch.*

*Betreffend Allergenen und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne Auskunft.*

*Alle Preise inklusive MwSt.*

*Sauf indication contraire, nous servons uniquement de la viande suisse.*

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.*

*Tous les prix incluent la TVA.*

*Unless specified, we use Swiss meat.*

*On request our staff is pleased to inform you about any ingredients in the dishes, which may cause allergies or intolerances.*

*All prices include VAT.*

🌱 **vegetarisch / végétarien / vegetarian**

## Warme Gerichte

### Plats chauds

### Warm dishes

CHF

---

<b>Rindsentrecôte mit Kräuterbutter</b>	<b>46.50</b>
Entrecôte du bœuf au beurre aux herbes Beef entrecôte with herb butter	
<hr/>	
<b>Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce</b>	<b>26.50</b>
Saucisse de veau, sauce à l'oignon Veal sausage with onion sauce	
<hr/>	
<b>Kalbsgeschnetztes «No Ladies, please!»</b>	<b>49.50</b>
Émincé de veau, sauce à la crème champignons Sliced veal on a mushroom cream sauce	
<hr/>	
<b>Walliser Egli-Knusperli mit Tartar-Sauce</b>	<b>34.50</b>
Filets de perche frits du Valais Deep fried perch fillet from the Valais region	
<hr/>	
<b>Beilagen nach Wahl: Bunte Salatvariation / Rösti / Pommes-Frites</b>	
<i>Supplément de votre choix: variation de salades / rösti / frites</i>	
<i>Side dishes of choice: variation of salads / rösti / french fries</i>	
<hr/>	
<b>Safranrisotto begleitet von Saisongemüse</b>	<b>23.50</b>
Risotto au safran accompagné de légumes de saison Saffron risotto accompanied by seasonal vegetables	
<hr/>	
<b>Spaghetti aglio e olio</b>	<b>31.50</b>
Spaghetti aglio e olio Spaghetti aglio e olio	
<hr/>	
<b>Flammkuchen Zermatt – mit Sauerrahm, Walliserspeck und Zwiebeln</b>	<b>20.50</b>
Tarte flambée – avec crème aigre, lard du Valais et oignons Tarte flambée – with sour cream, Valais bacon and onions	
<hr/>	
<b>Traditionelles Käsefondue mit Walliser-Mischung</b>	<b>26.00</b>
Fondue au fromage traditionnelle avec mélange du Valais Traditional cheese fondue with Valais mixture	

<b>Coupe Erdbeer-Melba mit Schlagrahm</b>	<b>12.50</b>
Coupe fraise melba à la crème chantilly Coupe strawberry melba with whipped cream	
<b>Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm</b>	<b>9.50</b>
Salade de fruits frais à la crème chantilly Fresh fruit salad with whipped cream	
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	<b>10.50</b>
Tiramisu maison Homemade tiramisu	
<b>Création Eis-Kaffee – 1 Kugel Kaffeeglacé im Ristrettobad, Schlagrahm-Garnitur</b>	<b>9.50</b>
Café glacé – boule glace café, ristretto et crème chantilly Ice-Coffee Creation – a scoop of coffee ice cream in ristretto with whipped cream	
<b>Früchtekuchen (Aprikosen oder Apfel)</b>	<b>9.00</b>
Tarte aux fruits (abricots ou pommes) Fruit tarts (apricot or apple)	
<b>Flammkuchen Apfel «Calvalais» – Genuss unter Freunden</b>	<b>22.50</b>
Tarte flambée pommes « calvalais » – idéal entre amis Tarte flambee apple “calvalais” – to share with friends	
<b>«Verdauerli»:</b>	<b>14.00</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Kugel Aprikosensorbet mit Apricotine du Valais</li> <li>• 1 Kugel Apfelsorbet mit Calvados</li> <li>• 1 Kugel Zitronensorbet mit Holunderblütensirup und Prosecco</li> <li>• 1 Kugel Zitronensorbet mit Wodka</li> </ul>	
Sorbets arroses :	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 boule sorbet abricots avec abricotine du Valais</li> <li>• 1 boule sorbet pommes avec calvados</li> <li>• 1 boule sorbet citron avec sirop à la fleure de sureau et vin mousseux</li> <li>• 1 boule sorbet citron avec vodka</li> </ul>	
Small digestive helpers:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 scoop of apricot sorbet &amp; 1 shot of Apricotine du Valais</li> <li>• 1 scoop of apple sorbet &amp; 1 shot of Calvados</li> <li>• 1 scoop of lemon sorbet, elderflower syrup and prosecco</li> <li>• 1 scoop of lemon sorbet with vodka</li> </ul>	
<b>Rahmglace: Vanille, Erdbeere, Kaffee, Schokolade (pro Kugel)</b>	<b>4.50</b>
<b>Sorbet: Aprikose, Zitrone, Apfel, Mango (pro Kugel)</b>	
Glace : vanille, fraise, café, chocolat (par boule) Sorbet : abricot, citron, pomme, mangue (par boule) Ice cream: vanilla, strawberry, coffee, chocolate (per scoop) Sherbet: apricot, lemon, apple, mango (per scoop)	

**Für Kinder**  
**Pour les enfants**  
**For children**

CHF

---

**Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse garnitur** **13.00**

Nuggets de poulet avec frites et légumes  
Chicken nuggets with French fries and vegetables

---

**Egli-Knusperli aus dem Wallis mit Pommes Frites und Gemüse garnitur** **19.50**

Poissons croustillant avec frites et légumes  
Crispy fish fingers with French fries and vegetables

---

**Spaghetti mit Tomatensauce** **10.00**

Spaghetti à la sauce de tomate  
Spaghetti with tomato sauce

---

**Pommes Frites** **6.00**

Frites  
French fries

---

**Desserts**

CHF

---

**Früchtekuchen (Aprikosen oder Apfel)** **9.00**

Tarte aux fruits (abricots ou pommes)  
Fruit tarts (apricot or apple)

---

**Rahmglace: Vanille, Erdbeere, Kaffee, Schokolade (pro Kugel)** **4.50**

**Sorbet: Aprikose, Zitrone, Apfel, Mango (pro Kugel)**

Glace : vanille, fraise, café, chocolat (par boule)  
Sorbet : abricot, citron, pomme, mangue (par boule)  
Ice cream: vanilla, strawberry, coffee, chocolate (per scoop)  
Sherbet: apricot, lemon, apple, mango (per scoop)



# RIFFELHAUS

1853



ADOLF SCHALLER



BETTINA SULLIGER-PERREN

# Getränke Boissons Beverages



FRANZ LOCHMATTER



NAMENLOSER BERGFÜHRER



JOSEF POLLINGER

## Schaumwein

### Vin mousseux

### Sparkling wine

CHF CHF  
1 dl 7.5 dl

---

**Folie à deux brut, Adrian Mathier** **8.50 56.00**

---

**Moët & Chandon brut impérial** **96.00**

---

**Dom Pérignon brut millésimé** **275.00**

## Roséwein

### Vin rosé

### Rosé wine

CHF  
7.5 dl

*Schweiz, Wallis / Suisse, Valais / Switzerland, Valais*

---

**Dôle Blanche Frauenfreude AOC** **38.00**

*Adrian Matthier, Salquenen / Traubensorten: Pinot Noir und Gamay.*

Dieser Dôle Blanche überzeugt mit seinem blumigen Bouquet, seinen charmanten Fruchtaromen und einer angenehmen Restsüsse im Gaumen.

Ideal zum Aperitif, passt zu: Flammkuchen *Mare*, Rösti *Mare*.

## Süsswein

### Vin doux

### Sweet wine

CHF  
3.75 dl

*Weisswein, Schweiz, Wallis / Vin blanc, Suisse, Valais / White wine, Switzerland, Valais*

---

**Gemma cépage nobles Topas AOCV** **44.00**

*Adrian Mathier, Salquenen / Traubensorten: Malvoisie, Ermitage und Johannisberg.*

Dieser köstliche Süsswein besticht mit seiner intensiven Nase, welche an exotische Früchte wie Mango, Ananas und Litchis erinnert. Im Antrunk ist er mild und doch belebend. Die intensive Frucht, die Präsenz von Restzucker sowie eine wunderschöne Säure machen ihn zu einer wahren Gaumenfreude. Ein Hauch von Tanninen begleitet den langhaltenden Abgang dieser Rarität. Ideal zu: *Gege's* Gänseleber-Terrine und Panna Cotta mit Karamel.

Weisswein  
Vin blanc  
White wine

CHF CHF  
5dl 7.5dl

*Schweiz, Wallis / Suisse, Valais / Switzerland, Valais*

---

**Fendant Réserve des Administrateurs AOC** **36.00**

*Cave St-Pierre, Chamoson /Traubensorte: Chasselas / Gutedel.*

Helles Gold-Gelb mit leicht grauen und grünlichen Tönen. Rund und saftig, elegant, fein, leicht, trocken und fruchtig. Ideal zu: Käsefondue, Käseschnitten.

---

**Johannisberg Goutte d'Or** **39.00**

*Varone, Sion /Traubensorte: Sylvaner.*

Zartes und elegantes Bukett mit Düften von gelben Pflaumen, süssen Mandeln, Haselnüssen, frischem Brot und einem dezenten Touch Mineralität. Im Gaumen strukturiert, harmonisch und rassig zugleich, angenehme zitronenartige Säure im Nachhall. Ideal zu: Aperitif.

---

**Chardonnay du Valais AOC, Les Classiques** **28.00 41.00**

*Jean-René Germanier, Balavaud /Traubensorte: Chardonnay.*

Feiner, trockener und eleganter Wein, der eine Duftnote von exotischen Früchten mit einer leichten Mandelbetonung entwickelt. Hervorragende Struktur, unterstützt von einer angenehmen Bitterkeit, die Dank der Reifekontrolle der Reben gezielt erhalten bleibt. Ideal zu: Walliserteller, Flammkuchen *Mare*, Rösti mit Rauchlachs.

---

**Heida Réserve des Administrateurs AOC** **45.00**

*Cave St-Pierre, Chamoson /Traubensorte: Heida (Païen).*

Brillantes, grünliches Gelb. Aromen nach Agrumen und Haselnüssen, schöne Fruchtigkeit. Vollmundig, grosszügige Frucht mit guter Unterstützung des Säurespiels. Ideal zu: Aperitif, Walliserteller, Käseschnitte *Ulrich Inderbinen*.

---

**Viognier** **49.00**

*Varone, Sion /Traubensorte: Viognier.*

Intensives Bukett, das an Orangenblüten, Flieder, Aprikosen und Pfirsiche erinnert, mit einem Touch Mandeln. Im Gaumen entfalten sich Aromen von Zitrusfrüchten explosionsartig. Viel Frische, elegant, zitronenartiges Finale mit angenehmen aromatischem Nachhall. Ideal zu: Aperitif, Walliserteller, Käsefondue.



Weisswein  
Vin blanc  
White wine

CHF CHF  
5dl 7.5dl

*Schweiz, Wallis / Suisse, Valais / Switzerland, Valais*

**Sauvignon Blanc AOC** **49.00**

*Domaines Rouvinez, Sierre /Traubensorte: Sauvignon Blanc.*

Hellgelbe Farbe, in der Nase feines Bukett nach exotischen Früchten. Ein frischer trockener, aromatischer, fruchtiger Wein. Lebhaft mit ausgewogener Säure. Ideal zu: Aperitif *Gourmand*.

**Petite Arvine du Valais AOC, Les Classiques** **37.50 55.00**

*Jean-René Germanier, Balavaud /Traubensorte: Petite Arvine.*

Intensive Nase mit typischen Aromen wie eingemachte Zitrusfrüchte und Rhabarber. Am Gaumen ist dieser Wein munter und frisch und entwickelt sich langsam zu voller Fülle mit einem leicht süssen Abgang. Ideal zu: Aperitif *Gourmand*, Weichkäse.

**Cuvée Madame Rosmarie blanc** **52.00**

*Adrian Mathier, Salquenen /Traubensorte: Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sylvaner.*

Für die schöne Frische und die leichte Salznote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Sylvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit.

Ideal zu: Aperitif *Gourmand* und Dessertvariationen.

«*The expedition consisted of  
198 persons, including the mules,  
or 205, including the cows.*»

**Rations:**

- 16 Cases Hams
- 2 Barrels Flour
- 22 Barrels Whisky
- 1 Barrel Sugar
- 1 Keg Lemons
- 2000 Cigars
- 1 Ton of Pemmican
- 1 Barrel Pies
- 143 Pair Crutches
- 2 Barrels Arnica
- 1 Bale of Lint
- 27 Kegs Paregorie

*Ausschnitt aus dem humorvollen Buch  
«Riffelberg-Besteigung» von Mark Twain*

Rotwein  
Vin rouge  
Red wine

CHF  
7.5dl

*Schweiz, Wallis / Suisse, Valais / Switzerland, Valais*

---

**Dôle Réserve des Administrateurs AOC**

**36.00**

*Cave St-Pierre, Chamoson /Traubensorte: Pinot Noir, Gamay.*

Klares Rubinrot mit schwarzbläulichen Reflexen; Duft von Kirsche und sehr reifen Himbeeren, leicht rauchig; edel und kräftig am Gaumen; entwickelt mit zunehmender Gerbstoffreife sukzessive den Geschmack von Cassis und Veilchen.

Ideal zu: Walliserteller, Walliser Hobelkäseteller, Rösti mit Kalbsbratwurst.

---

**Pinot Noir du Valais AOC, Fusio, Les Classiques**

**41.00**

*Jean-René Germanier, Balavaud /Traubensorte: Pinot Noir.*

Dichter und ausgewogener Wein, komplex und intensiv im Bukett. Weich und samtig am Gaumen mit Beerenaromen wie Cassis und Erdbeere, schönen Noten von Süssholz, Gewürznelken und Sternanis.

Ideal zu: Fleisch vom Steingrill, Flammkuchen *Cervino*, Rösti *Mare*.

---

**Syrah Diego Mathier AOCV**

**58.00**

*Adrian Mathier, Salquenen /Traubensorte: Syrah.*

Dieser Syrah erzeugt einen kräftigen, sehr farbintensiven Wein. Im Verlaufe der Jahre entwickelt er würzige Duftnoten von Veilchen und Reseda, die sich mit der Zeit in Pfeffer- und Wildaromen verwandeln. Auf dem Höhepunkt seiner Reife entwickelt er einen harmonischen Geschmack, der an vollständige Perfektion grenzt. Ideal zu: Trockenfleischsteller.

---

**Cornalin Clos de Châteauneuf**

**55.00**

*Varone, Sion /Traubensorte: Cornalin.*

Düfte, die an schwarze Kirschen, Pflaumen, Bitterschokolade und Lakritze erinnern. Samtiger Antrunk, wuchtiger, edler und feinmaschiger Gerbstoff, gut strukturiert.

Ideal zu: Trenette *Mark Twain*.

---

**Humagne rouge du Valais AOC, Les Classiques.**

**51.00**

*Jean-René Germanier, Balavaud /Traubensorte: Humagne rouge.*

Rote, klare Farbe. Komplexe Nase, die an Leder, Holunder und gebrannte Erde erinnert. Am Gaumen ist dieser Wein geschmeidig und fruchtig mit einem runden und samtigen Tanningeschmack. Diese einheimische Rebsorte vereint in diesem ersten Jahrgang typische Bodenständigkeit und Eleganz. Ideal zu: Fleisch vom Steingrill.

---

**Merlot Nadia Mathier AOCV**

**57.00**

*Adrian Mathier /Traubensorte: Merlot.*

Dieser Merlot zeigt sich in einer dunklen Robe mit violetten Reflexen. Unserer Erntebeschränkung verdanken wird das ansehnliche, konzentrierte Bukett geprägt von Aromen reifer Früchte, Gewürzen und Holunder. Ein Anflug von Eichenrinde erinnert an den ausgedehnten Ausbau im Barrique ohne dabei die Charakteristik der Sorte zu beeinträchtigen. Die Tannine sind bereits gut eingebunden und erfüllen samtig den Gaumen. Der Abgang ist anhaltend und bereits vornehmlich abgerundet.

Ideal zu: Variationen von Käseschnitten.

**Rotwein**  
**Vin rouge**  
**Red wine**

CHF  
7.5dl

*Schweiz, Wallis / Suisse, Valais / Switzerland, Valais*

---

**Ruistal assemblage**

**59.00**

*Varone, Sion /Traubensorte: Pinot Noir, Humagne Rouge, Syrah, Cornalin.*

Bukett mit Düften von schwarzen Früchten, Brombeeren und Pflaumen, leichte Rauchnote, mit einem Touch Leder und Farnkraut. Samtig und elegant im Gaumen, feiner und edler Gerbstoff, schöner Lagerwein. Ideal zu: Walliserteller, Hobelkäseteller, Fleisch vom Steingrill.

---

**Folissimo AOCV**

**95.00**

*Adrian Mathier, Salquenen /Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Cornalin.*

Sehr intensive granatrote Farbe mit intensiven violetten Reflexen. Komplex in der Nase, wo sich Lakritze und Veilchen mit würzigen Noten vermischen. Eine Tabak-Note unterstreicht die Rasse schwarzer Früchte. Wild und sinnlich im Mund, vermischen sich die Männlichkeit des Cabernets und des Syrahs mit den dichten und samtigen Tanninen des Merlot und des Cornalin. Der Cornalin schmeichelt dem Gaumen beim Abgang durch ein wildes und samtiges Finale. Viel Charme und Ausgeglichenheit für diesen Jahrgang, Dichtheit, Potential und Power vereint mit einem langen Abgang. Folissimo, ein exklusiver und genialer Wein, dessen Verrücktheit keinen internationalen Vergleich scheuen muss.

«Unser Pischtustopper»: Käsefondue mit Tomaten.

---

**Le Tourmentin AOCV**

**62.00**

*Domaines Rouvinez, Sierre /Traubensorte: Pinot Noir, Humagne rouge, Cornalin, Syrah.*

Le Tourmentin ist eine Schöpfung aus dem Hause Rouvinez. Vier Rebsorten vereinigen sich in diesem grossen, komplexen Rotwein, der während einem Jahr im Barrique reift. Intensives Rot mit schwärzlichen Tönen, würzigen Noten, Vanille, kandierte Kirschen, vollreife Pflaumen, reich am Gaumen, diskrete Holznote Gewürznelke, Cassis, weiche Tannine, schönes Zusammenspiel der Rebsorten.

Ideal zu: Walliserteller, Hobelkäseteller, Fleisch vom Steingrill, Rösti mit Rindsentrecôte.

---

**Cuvée Madame Rosmarie rouge**

**52.00**

*Adrian Mathier, Salquenen /Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne rouge.*

Der Cabernet Sauvignon verleiht der Cuvée Madame Rosmarie ihren fruchtigen Geschmack. Der Humagne Rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine.

Ideal zu: Klassischem Flammkuchen, Rösti mit Kalbsbratwurst und Käseschnitten.

## Offene Weine

### Vins ouverts

### Open wines

CHF

1 dl

#### *Schaumwein / Vin mousseux / Sparkling wine*

---

#### **Folie à deux brut, Adrian Mathier**

**8.50**

#### *Roséwein, Schweiz, Wallis / Vin rosé, Suisse, Valais / Rosé wine, Switzerland, Valais*

---

#### **Dôle Blanche Frauenfreude AOC**

**6.00**

*Adrian Matthier, Salquenen / Traubensorten: Pinot Noir und Gamay.*

Ideal zum Aperitif, passt zu: Flammkuchen *Mare*, Rösti *Mare*.

#### *Weisswein, Schweiz, Wallis / Vin blanc, Suisse, Valais / White wine, Switzerland, Valais*

---

#### **Fendant du Valais AOC**

**4.90**

*Domaines Rouvinez, Sierre.*

Ideal zu: Käsefondue.

#### **Johannisberg Goutte d'Or**

**6.00**

*Varone, Sion.*

Ideal zu: Aperitif.

#### **Heida Réserve des Administrateurs AOC**

**6.90**

*Cave St-Pierre, Chamoson.*

Ideal zu: Aperitif, Walliserteller, Käseschnitte *Ulrich Inderbinen*.

#### *Rotwein, Schweiz, Wallis / Vin rouge, Suisse, Valais / Red wine, Switzerland, Valais*

---

#### **Dôle du Valais AOC**

**4.90**

*Domaines Rouvinez, Sierre.*

Ideal zu: Walliserteller, Walliser Hobelkäseteller, Rösti mit Kalbsbratwurst.

#### **Pinot Noir du Valais AOC**

**6.00**

*Jean-René Germanier, Balavaud.*

Ideal zu: Rösti mit Rindsentrecôte.

#### **Humagne rouge du Valais AOC, Les Classiques**

**7.00**

*Jean-René Germanier, Balavaud.*

Ideal zu: Fleisch vom Steingrill.

#### **Ruistal assemblage**

**9.00**

*Varone, Sion.*

Ideal zu: Walliserteller, Hobelkäseteller, Fleisch vom Steingrill.

## Riffelberger Bergquellwasser

CHF CHF  
5 dl 1 lt

mit / ohne Kohlensäure 5.00 8.00

## Schorle

3 dl 5 dl

Apfel 4.70 6.60

## Getränke in Pet-Flaschen

5 dl

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Ice Tea, Ramseier Süssmost, Rivella rot / blau 6.60

## Getränke in Glasflaschen

2 dl 3.3 dl

Tonic / Bitter lemon 5.20

Strongbow Apple Cider 4.5 Vol.-% 5.50

## Getränke im Offenausschank

2 dl

Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft 4.90

## Kaffee, Tee, Punsch, Milchgetränke

Kaffee, Espresso, Hag, Ristretto 4.40

Cappuccino mit Schokoladenpulver 4.90

Kaffee mélange / Milchkaffee 4.90

Latte macchiato 4.90

Doppelter Espresso 6.00

Tee 4.40

Schokolade, Ovomaltine warm / kalt 4.90

Schokolade mélange 6.00

Milch warm / kalt 3.50

Punsch alkoholfrei: Apfel, Rum, Orange 4.70

Tasse heisses Wasser 2.90

## Heissgetränke mit Alkohol

CHF

Kaffee «Riffelberg» 9.50

Kaffee Abricotine, Williamine 11.00

Corretto 6.50

Kaffee fertig 7.50

Kaffee Lutz 6.50

Schümli Pflümli, Kaffee Amaretto 9.50

Irish Coffee, Kaffee Baileys 11.00

Tee mit Rum, Jägertee 4.50

Glühwein weiss 7.50

Schokolade mit Rum 7.50

Schokolade mit Rum und Rahm 9.00

## Bier

2 dl 3 dl 3.3 dl 5 dl

Calanda vom Fass 4.00 5.00 7.00

Erdinger Weissbier 8.20

Heineken 6.00

Erdinger alkoholfrei 5.50

<b>Aperitifs</b>	Vol.-%	cl	CHF
<b>Cynar</b>	16.5	4	<b>7.00</b>
<b>Campari</b>	23	4	<b>7.00</b>
<b>Sherry trocken</b>	15	4	<b>7.00</b>
<b>Martini bianco / rosso</b>	15	4	<b>7.00</b>
<b>Pastis</b>	45	2	<b>7.00</b>
<b>Appenzeller</b>	29	4	<b>7.00</b>
<b>Fernet</b>	40	4	<b>7.00</b>
<b>Jägermeister</b>	35	4	<b>7.00</b>
<b>Zusatz Softdrink</b>			<b>4.00</b>
<b>Gespritzter Weisswein süss / sauer</b>			<b>6.50</b>
<b>Aperol Spritz</b>			<b>9.00</b>
<b>Crodino (ohne Alkohol)</b>			<b>5.20</b>

<b>Long Drinks</b>	Vol.-%	cl	CHF
<b>Swiss Cocktail Williamine &amp; Tonic</b>			<b>13.00</b>
<b>Swiss Cocktail Abricotine &amp; Lemon</b>			<b>13.00</b>
<b>Gin Gordon's</b>	37.5	4	<b>9.00</b>
<b>Gin Bombay</b>	40	4	<b>12.00</b>
<b>Gin Mare</b>	42.7	4	<b>12.00</b>
<b>Gin Hendricks</b>	41.4	4	<b>12.00</b>
<b>Vodka Stolichnaya</b>	40	4	<b>9.00</b>
<b>Rum Brugal Blanco Especial</b>	40	4	<b>9.00</b>
<b>Zusatz Softdrink und Saft</b>			<b>4.00</b>

<b>Whiskys</b>	Vol.-%	4cl	CHF
<b>Johnny Walker Red Label</b>	40		<b>9.00</b>
<b>Chivas Regal</b>	40		<b>12.00</b>
<b>Oban</b>	43		<b>16.00</b>
<b>Famous Grouse</b>	40		<b>9.00</b>

<b>Liqueurs</b>	Vol.-%	2cl	CHF
<b>Grand Marnier</b>	40		<b>7.00</b>
<b>Amaretto</b>	28		<b>7.00</b>
<b>Baileys</b>	17		<b>7.00</b>

<b>Digestifs</b>	Vol.-%	2cl	CHF
<b>Morand: Williamine, Abricotine, Framboise, Zwetschgen, Pflümli</b>	43		<b>8.50</b>
<b>Morand: Kräuter</b>	40		<b>8.50</b>
<b>Grappa di Amarone, Villa Colonna</b>	43		<b>9.00</b>
<b>Grappa di Moscato, Sandro Bottega</b>	38		<b>9.00</b>
<b>Grappa di Brunello, Villa Colonna</b>	43		<b>9.00</b>
<b>Grappa di Tignanello, Antinori</b>	42		<b>12.00</b>
<b>Cognac Rémy Martin VSOP</b>	40		<b>9.50</b>
<b>Armagnac</b>	40		<b>9.00</b>
<b>Calvados</b>	40		<b>9.00</b>
<b>Vieille Prune Védrenne</b>	41		<b>9.50</b>
<b>Kirsch Dettling Classic Réserve</b>	41		<b>9.50</b>