

Herzlich Willkommen bei uns!

Speise- und Getränkekarte

Inmitten majestätischer Gipfel und weiter Täler entstehen Gerichte, die Seele wärmen und den Gaumen verwöhnen.

Unsere Gerichte werden mit Leidenschaft und viel Liebe zur Region gekocht, genau das Richtige für alle.

Wer am liebsten gar nicht mehr von hier weg will, übernachtet gleich bei uns, in einem der heimeligen Doppelzimmer mit Etagendusche und WC oder in unserer geselligen Gruppenunterkünften mit je 20 Betten. Für einen längere Aufenthalt empfehlen wir unser urchiges Ferienhaus «Tgiasa Cao», das Platz für sieben Gäste bietet. Ideal, um noch mehr von der Schönheit der Berge zu erleben.

Schön, dass du da bist, jetzt wird genossen!



dein Sartonser Team,
Elli und Jasmin Gastgeberinnen seit 2025

Unsere Lieferanten:

Kafferösterei Keller, Zizers

Puracenter, Lenzerheide

Fleisch von der Familie Parpan, Valbella

Käse und Fleisch von der Familie Kurath, Parpan

Plankis Stiftung, Chur

Fleischrocknerei Brügger, Parpan

Frisco Findus, Landquart

Weine, Jürg Hartmann, Malans

Herkunftsdeklarationen:

Poulet: Schweiz

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Wurstwaren: Schweiz

Lamm: Irland

Salami: Schweiz

Brot und Backwaren: Schweiz

Alle Preise inkl. 8,1% MwSt

Lieber Gast

Bei Allergie oder Intoleranz, steht das Sartonser Team gerne zur Verfügung.

Vorspeisen

Klein	Gross	
CHF 7.50	CHF 9.50	Grüner Salat
pro Person	CHF 9.50	In der Schüssel ab 2 Personen
CHF 9.50	CHF 11.50	Gemischter Salat
pro Person	CHF 11.50	In der Schüssel ab 2 Personen
CHF 11.50	CHF 14.50	Tomaten Mozzarella Salat
CHF 12.50	CHF 15.50	Saisonsalat mit Heini Hemmi Lachs
	CHF 13.50	Wurstsalat
	CHF 16.60	mit Käse
	CHF 15.60	mit Gemüsesalaten garniert
	CHF 18.60	mit Käse und Gemüsesalaten garniert
	CHF 16.50	Thonsalat
	CHF 18.60	mit Gemüsesalaten garniert
70g	210g	Sartonser Rindstatar
CHF 18.90	CHF 47.50	Bio Rindsfleisch an einer hausgemachter Sauce mit Ruchbrot und Butter

Suppen

Vorspeise	Hauptgang	
CHF 8.50	CHF 11.50	Sartonser Gerstensuppe
CHF 6.80	CHF 9.50	Bouillon mit hausgemachten Flädli
	+CHF 5.00	zur Suppe ein Paar Wienerli

Sandwich

CHF 11.60	Ruchbrot mit Alpkäse
CHF 13.60	Ruchbrot mit Salami
CHF 14.60	Ruchbrot mit Bündnerfleisch
CHF 12.60	Ruchbrot mit Schinken
CHF 3.00	pro Zusatzgedeck

Bündner Spezialitäten

	CHF 17.50	Parpaner Alpkäse
	CHF 26.80	Bündnerfleisch
	CHF 12.90	Bergsalsiz, naturluftgetrocknet
	CHF 12.40	Parpaner Salsiz, leicht geräucht
1 Person	CHF 15.00	Sartonserplatte
2 Personen	CHF 28.00	Bündnerfleisch, Salsiz, Speck und Parpaner Alpkäse
3 Personen	CHF 41.00	All unser Trockenfleisch wird bei der Fleischrocknerei Brügger
4 Personen	CHF 54.00	in Parpan rein natürlich luftgetrocknet.

Urchiges Allerlei

	CHF 24.80	Alpenpowerrösti mit Alpkäse, Speck und Spiegelei
	CHF 21.80	Hofrösti mit Speck und Spiegelei
	CHF 21.80	Begrösti 🍅 mit Alpkäse und Spiegelei
	CHF 25.70	Bündner Capuns «5 Stück» Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig und Rauchfleisch an einer Milchbouillon mit Käse gratiniert
	CHF 25.70	Maluns 🍅 Geriebene Kartoffeln, vermengt mit Mehl und in Butter angeröstet, serviert mit Speck, Parpaner Alpkäse und Apfelmus
	CHF 25.70	Aelplermagronen 🍅 mit hausgemachten Teigwaren, Speck, Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelmus
1 Teller	CHF 13.00	Raclette 🍅
2 Teller	CHF 23.00	mit «Gschwellti»
pro Person	CHF 24.50	Sartonser Käsefondue 🍅 serviert ab 2 Personen
pro Portion	CHF 3.00	Kartoffeln zum Käsefondue

Fleischiges

- CHF 29.50 **Pulled Pork im Ciabatta** 🥗
Gezupfter, langsam gegarte Schweinsschulter
(9 Stunden im Ofen gegart)
im Ciabatta Brötli mit Salat, Essiggurken, Zwiebeln,
BBQ Sauce und Coleslaw
- CHF 33.50 mit Pommes Frites
- CHF 39.50 **Rindsstroganoff nach klassischer Art**
Zarte Rindstreifen an cremiger Bratensauce
mit hausgemachten Teigwaren
- CHF 27.70 **Sartonser Bauernbratwurst** 🥗
200g Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce
serviert mit Röstli
- CHF 25.70 **Schweizer Pouletschenkelsteak** 🥗
Gebraten, serviert mit Kräuterbutter, Reis und Gemüse
- CHF 34.50 **Schweins Cordon bleu** 🥗
mit Pommes Frites und Gemüse
- CHF 27.50 **Paniertes Schweinsschnitzel** 🥗
mit Pommes Frites und Gemüse

Fleisch vom heissen Stein

mit einer Beilage nach Wahl und 3 verschiedenen Saucen

180g	250g	
CHF 33.60	CHF 43.50	Schweinsnierstück
CHF 38.60	CHF 49.50	Kalbsnierstück
CHF 39.60	CHF 51.50	Rindsfilet
CHF 37.60	CHF 48.50	Lammfilet

Unsere Beilagen

Pommes Frites, Reis, Hausgemachte Teigwaren,
Gemüse oder Salat

**Alle mit 🥗 markierten Fleischgerichte servieren
wir dir auch als Fitnesssteller.**

Fleischfondues à discrétion

**Ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung.
Dazu servieren wir euch einen gemischten oder
grünen Salat, Reis und oder Pommes Frites,
verschiedenen Saucen, Essiggemüse und Früchte.**

pro Person CHF 58.50 **Fondue Chinoise** «Fleischbouillon»
mit Rindfleisch

pro Person CHF 59.50 **Fondue Bourguignonne** «Öl»
mit Rindfleisch

Vegetarisch / Vegan

CHF 27.50 **Hamburger «Vegi Style»**
Sesam, Soja und Gemüse Burger Patty
angerichtet mit Käse, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln
Coleslaw und Mayonnaisesauce
CHF 31.50 mit Pommes Frites oder als Fitnessteller

CHF 28.50 **Steinpilz Nudelpfanne**
mit hausgemachten Nudeln, Steinpilzen,
Gemüsestreifen und Rahm verfeinert

CHF 24.60 **Pilzragout im Reisring VEGAN**
Shimeji, weisse Austernseitlinge, Shii-Take und Kräuterseitlinge
an einer veganen Sauce im Reisring

CHF 18.50 **Green Cuisine Vegane Nuggets VEGAN**
Veganes Erzeugnis auf Basis von Weizenprotein, paniert.
serviert mit verschiedenen Salaten **oder** Pommes Frites

Weiter vorne auf der Karte empfehlen wir noch mehr vegetarische
Gerichte die mit diesem Symbole 🍷 gekennzeichnet sind.

Weine im Offenausschank

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl Weissweine

7.80	15.60	23.40	39.00	"da lie ba" Sauvignon Blanc AOC , Jürg Hartmann , Malans 7.5 dl Flaschenwein im Offenausschank
6.00	12.00	18.00	30.00	Bündner Pinot Blanc AOC , von Salis
4.50	9.00	13.50	22.50	Féchy Le Terroir La Côte AOC , Hammel
5.00	10.00	14.50	24.00	Gialdi Merlot Bianco del Ticino von Salis
6.80	13.60	19.60	32.00	Chateau Bauduc , Bordeaux Blanc "Selection Schwander" 7.5 dl Flaschenwein im Offenausschank

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl Roséweine

5.50	11.00	16.50	27.00	Bündner Federweiss , von Salis
6.50	13.00	19.00	30.00	Chateau Bauduc Rosé "Selection Schwander" Assemblage aus 20% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 40% Merlot, 7,5 dl Flaschenwein im Offenausschank

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl Rotweine

7.00	14.00	20.00	33.00	Jeninser Pinot Noir AOC , von Salis 7.5 dl Flaschenwein im Offenausschank
7.00	14.00	20.00	33.00	Areale, Primitivo di Manduria DOC , Giustini 7.5 dl Flaschenwein im Offenausschank
5.50	11.00	16.00	24.00	Gialdi Merlot Rosso Ticino, DOCa
7.80	15.60	23.40	39.00	La Giarretta Amarone DOCG , Amarone della Valpolicella
6.00	12.00	18.00	30.00	Paco Garcia Rioja Crianza

Kein Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren

Keine Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren

Die Servicemitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.

Ohne Ausweis kein Alkohol.

Schaumweine, teilweise per Glas

			Bündner BRÜT Vin Mousseux, von Salis
10cl	CHF	8.50	Traubensorte: Pinot Noir, feine Perlage.
75cl	CHF	55.00	In der Nase zeigen sich helle Beeren, frische Zitrusaromen und feine Pfirsichnoten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein harmonisch und elegant – mit einem angenehmen, fruchtigen Nachhall.
			Strada Mousseux Extra Dry Rosé aus Schaffhausen
10cl	CHF	6.50	Traubensorte: Pinot Noir
75cl	CHF	39.00	Ein leichtes Bouquet mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, begleitet von einem Hauch Zitrone und Grapefruit. Die fein prickelnde Perlage verleiht dem Wein Frische und Lebendigkeit.
			Ferghettina Franciacorta Brut DOCG
75cl	CHF	69.00	Champagner Methode elegante, feinperlige Mousse, lebendiger Abgang
			ZERO`SI Blanc 0.0%
20cl	CHF	14.50	Offen sein, neugierig durchs Leben gehen und spontan entscheiden. Nicht müssen, sondern können und wollen – ohne Alkohol.

Rosé Flaschenweine

SCHWEIZ, Graubünden

			"da lie ba" Rosé AOC, Jürg Hartmann, Malans
75cl	CHF	48.50	Traubensorten: Pinot Noir Frische, blumige Noten roter Beeren, dezent würzig. Fruchtig und aromatisch am Gaumen. Der Ausbau erfolgt im Stahltank.

FRANKREICH Bordeaux

			Château Bauduc Rosé "Selection Schwander"
75cl	CHF	45.00	Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Zartes Lachsrosa, frische und feingliedrige Aromatik. Fruchtig, aber nicht überladen – ein wunderbar leichter Wein.

Weisse Flaschenweine

Graubünden

- | | | | |
|------|-----|-------|---|
| 75cl | CHF | 48.50 | Malanser Riesling & Silvaner, Jürg Hartmann, Malans
Traubensorte: Riesling & Silvaner
Ein eleganter Wein, fruchtig und harmonisch im Gaumen. |
| 75cl | CHF | 56.50 | Sauvignon Blanc AOC, Jürg Hartmann, Malans
Traubensorte: Sauvignon Blanc
Ein kräftiger Wein mit einer knackigen Frische. Im Gaumen fast cremig mit feinen Würznoten von Rosinen. |

Waadtland

- | | | | |
|-------|-----|-------|---|
| 70 cl | CHF | 68.00 | Bovard Ilex Calamin
Traubensorte: Chasselas
Intensive Aromen von Zitrus, Honig, Aprikose und etwas Vanille erinnern an einen Chardonnay; der saftige Körper mit der grossen Mineralität aber bereits an einen grossen Burgunder. |
|-------|-----|-------|---|

Luzern

- | | | | |
|------|-----|-------|---|
| 75cl | CHF | 55.00 | Eichberg Sauvignon Pinot AOC, Brunner Weinmanufaktur
Traubensorte: Sauvignon Blanc, Pinot Blanc
Holunder und schwarze Johannisbeere, begleitet von Stachelbeere und tropischen Früchten. Am Gaumen weich und breit, mit cremigem Finale – reichhaltig und stilsicher |
|------|-----|-------|---|

FRANKREICH, Bordeaux

- | | | | |
|------|-----|-------|---|
| 75cl | CHF | 45.00 | Chateau Bauduc, Bordeaux Blanc "Selection Schwander"
Traubensorte: Sauvignon Blanc
Jugendliches, glasklares Sauvignon–Blanc–Bouquet. Herrlich fruchtig am Gaumen, belebend und fast beflügelnd, mit mineralischem, trockenem Abgang. |
|------|-----|-------|---|

Rote Flaschenweine

SCHWEIZ, Graubünden

"da lie ba" Pinot Noir, AOC, Jürg Hartmann, Malans

75cl CHF 65.00

Traubensorte: Pinot Noir

Durch die 18 Monate, die der Wein in Barrique Eichenfässern gelagert wird, erhält er feine Holztöne. Trotzdem ist er fruchtig und hat im Gaumen einen sehr weichen und runder Abgang.

Hörler Silas Maienfelder Pinot Noir, Maienfeld

75cl CHF 65.00

Traubensorte: Pinot Noir

Silas Hörler – Kellermeister mit Leidenschaft und Feinsinn

Ein charaktervoller Wein mit intensiver Aromatik, geprägt von würzigen Noten und harmonisch eingebundenen Röstaromen aus dem Barrique. Kraftvoll und zugleich elegant.

Jeninser Pinot Noir AOC von Salis

75cl CHF 47.50

Traubensorte: Pinot Noir

Kraftvoll und vollmundig, ein aussergewöhnlicher Wein mit viel Fruchtgeschmack

Terra Noir AOC, Roman Herrmann aus der Bündner Herrschaft, Fläsch

75cl CHF 74.00

Traubensorten: Zweigelt, Merlot, Pinot Noir

Rubinrot mit violetten Reflexen. Würzig-pfeffrige Nase mit dunklen Beeren, feinen Röstaromen, Vanille und etwas dunkler Schokolade. Am Gaumen kraftvoll, fruchtbetont und elegant, mit präsenten Tanninen und langem Abgang.

Luzern

Scurointenso AOC, Brunner Weinmanufaktur

75cl CHF 69.00

Traubensorte: Cabernet Jura, Cabertin

Ausdrucksstarke Aromatik von Veilchen, Cassis und roten Früchten, untermalt von der typischen Cabernet-Note. Am Gaumen weich, mit intensivem Abgang und kräftigen Tanninen. Langer Nachhall, getragen von einer dezenten Barriquepräsenz.

Ticino

Cantina alla Maggia Il Giubileo, von Salis

75cl CHF 69.00

Traubensorte: Merlot

Intensives Rubinrot. In der Nase ein vielschichtiges Bouquet aus roten Beeren und reifen Kirschen, veredelt durch feine Gewürznoten, balsamische Nuancen und einen Hauch Vanille. Am Gaumen harmonisch, elegant und fruchtbetont, mit präsenten, gut eingebundenen Tanninen. Der Abgang zeigt sich weich, rund und lang anhaltend.

FRANKREICH, Bordeaux

Château Laroque, Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

75cl CHF 79.50

Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc

In der Nase Aromen von schwarzen Kirschen, wilden Blaubeeren und Brombeerkonfitüre, begleitet von Veilchen, Unterholz und feinen Toastnoten. Am Gaumen vollmundig, mit reifen, feinkörnigen Tanninen, viel Frische und einem langen, vielschichtigen Finale.

Château Phélan Ségur Cru Bourgeois St-Estèphe AOC

75cl CHF 99.00

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

In der Nase Himbeerkonfitüre, Kirschwasser und schwarze Johannisbeeren, begleitet von Rosenblättern, schwarzer Erde, Gewürzku-chen, warmen Pflaumen und einem Hauch Sternanis. Am Gaumen mittel bis vollmundig, mit feinkörnigen Tanninen, lebendiger Frische und muskulösem Fruchtprofil. Der Abgang ist lang, erdig und vielschichtig.

ITALIEN, Piemonte

Palladino Barbera d'Alba Bricco delle Olive DOC

75cl CHF 59.50

Traubensorte : Barbera

Ein charaktervoller Barbera aus den Hügeln von Serralunga d'Alba, geprägt von Kraft und Frische. In der Nase Aromen von schwarzen Kirschen und einem Hauch Muskatnuss. Am Gaumen voll, harmonisch und ausgewogen – die kräftige Struktur mildert elegant die lebendige Säure der Rebsorte.

Palladino Barolo di Serrallunga d'Alba DOCG
75cl CHF 78.50 **Traubensorte: Nebbiolo**
Das Bouquet verführt mit einer Vielzahl von Aromen, die an Veilchen, rote Früchte, Gewürze, Lakritze und Muskatnuss erinnern. Am Gaumen präsentiert sich der Wein weich und gut strukturiert, mit feinen Tanninen und einer ausgewogenen Säure.

Südtirol

St. Michael Fallwind Lagrein Riserva
75cl CHF 69.50 **Traubensorte: Lagrein**
Vielschichtige Aromen von reifen roten Früchten, begleitet von Noten von Kirschen und Waldfrüchten. Der Wein beeindruckt mit einer kraftvollen Struktur, weichen Tanninen und einer bemerkenswerten Vielschichtigkeit.

Kurtatsch Curtis DOC – Adige
75cl CHF 52.50 **Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon**
Der Merlot verleiht dem Wein Fülle und sanfte Tannine, während der Cabernet Sauvignon mit seiner eleganten Fruchtigkeit, die an schwarze Johannisbeeren erinnert, glänzt. Diese Cuvée vereint die besten Eigenschaften beider Rebsorten zu einem Wein voller Fülle, Eleganz und Finesse – ein kräftiger Rotwein mit einem geschmeidigen, eleganten Körper.

Venetien (Veneto)

La Giarretta Valpolicella Ripasso DOC
75cl CHF 55.00 **Traubensorten: Corvina, Rondinella, Corvinon**
150cl CHF 109.00 Ein offenes Bouquet mit Aromen von roten Kirschen, getrockneten Früchten und süßen Gewürzen. Am Gaumen ein weich fließender Körper, der mit delikater Frucht, reifen Zwetschgen und Zimtnoten verführt, begleitet von einer eleganten Tanninstruktur.

Apulien (Puglia)

Areale, Primitivo di Manduria DOC, Giustini

75cl CHF 47.50
150cl CHF 99.00

Traubensorte : Primitivo

In der Nase ein komplexes Spiel aus reifen Pflaumen, Kirschkonfitüre und feinen Tabaknoten. Am Gaumen samtig und ausgewogen, mit gut eingebundenen Tanninen und Aromen von Kakao, Kaffee und feiner Vanille.

Toscana

Russo Siccio IGT, Costa Toscana

75cl CHF 47.50

Traubensorten: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

Ein intensives, frisches Bouquet mit Aromen reifer, dunkler Früchte und einem Hauch mediterraner Kräuter. Am Gaumen zeigt sich der Wein komplex und vielschichtig, mit einer eleganten Textur. Die runden, samtigen Tannine harmonisieren perfekt mit würzigen Noten von Lakritze und Zederholz. Der kräftige, anhaltende Abgang wird von einem angenehmen fruchtigen Nachhall begleitet.

Argentiera Villa Donoratico, Bolgheri DOC

75cl CHF 79.50

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Aromen von Pflaumen, Brombeeren und Kirschen, ergänzt durch balsamische Noten von Lakritze, Eukalyptus und Gewürzen. Elegante Tannine und die Barrique-Reifung verleihen ihm Finesse und Struktur. Ein Wein mit intensiven, dunklen Fruchtaromen, ätherischem Charakter und einem frischen, mineralischen Abgang.

Tenuta di Biserno "Il Pino di Biserno IGT"

75cl CHF 98.00

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Intensive rote Farbe mit rubinroten Reflexen. In der Nase Aromen von roten Beeren, Kirschen, Pfeffer und mediterraner Myrte, ergänzt von Röstnoten. Am Gaumen lebendige Säure, frische Fruchtigkeit und weiche Tannine, die dem Wein eine elegante Geschmeidigkeit verleihen.

SPANIEN, Rioja

Paco Garcia Rioja La Villa de Paco Garcia Rioja DO Ca
75cl CHF 69.50
Traubensorten: Tempranillo, Mazuelo

Ausbau für 36 Monate im Barrique, gefolgt von 24 Monaten in der Flasche. In der Nase dunkle Beeren, Vanille und Mandeln. Am Gaumen vollmundig und konzentriert, perfekt strukturiert mit einem langen, kraftvollen Abgang.

Bodegas Carramimbre Crianza, DO
75cl CHF 59.50
150cl CHF 125.00
Traubensorten: Tempranillo Cabernet Sauvignon

Verführerische Nase mit Aromen von Zimt, Tabak, Vanille und vollreifen Früchten. Am Gaumen ein mächtiger Auftakt, der sich dann weich und harmonisch zeigt. Mit würzigen, reifen Noten und eingekochter Frucht. Ein langanhaltendes, angenehm leicht süßes Finale.

Mauro Tinto, Bodegas Mauro, Castilla y León
75cl CHF 79.50
Traubensorten: Tempranillo, Syrah

Ein intensiver, runder Wein mit fruchtigen Aromen und fein eingebundenen Tanninen, die von floralen Noten begleitet werden. Das Finale ist lang, fruchtig und frisch.

Aalto Tinto Cosecha, Ribera del Duero DO
75cl CHF 89.50
150cl CHF 185.00
Traubensorte: Tinto Fino (von sehr alten Rebstöcken)

In der Nase leicht rauchig, würzig und blumig, mit Noten von dunklen Beeren. Am Gaumen intensiv und komplex, mit einer blumigen Struktur und einem langanhaltenden, fruchtigen Abgang. Ein unvergessliches Wein-Erlebnis.

Aalto PS Tinto Cosecha, Ribera del Duero DO
75cl CHF 155.00
Traubensorte: Tinto Fino (ausgesuchte, hochstehende, rare Rebstöcke)
Aalto PS, das Spitzengewächs des Hauses, entsteht aus einer Auswahl der besten Parzellen. Die Tinto Fino Trauben stammen von 60- bis 90-jährigen Reben in La Horra und La Aguilera. Der Wein zeigt kräftige Holznoten, schwarze Kirsche, Pflaumen und Gewürze. Am Gaumen konzentriert und voluminös, mit einem langen, anhaltenden Abgang.



Getränke ohne Alkohol

Speziell aus der Region

30cl	CHF	4.60	Hausgemachte Limo
50cl	CHF	5.90	
50cl	CHF	1.40	Sartonser Hahnenwasser
100cl	CHF	2.40	

Im Offenausschank

20cl	CHF	3.70	Eistee, Cola, Sprite, Siphon,
30cl	CHF	4.50	Shorley, Rivella rot und Fanta
50cl	CHF	5.80	

In Flaschen

35cl	CHF	4.80	Passugger
50cl	CHF	6.50	Mit Kohlensäure
100cl	CHF	9.50	
35cl	CHF	4.80	Allegra
50cl	CHF	6.50	Ohne Kohlensäure
100cl	CHF	9.50	
100cl	CHF	11.50	Rivella rot und Shorley
150cl	CHF	14.00	Fanta
33cl	CHF	4.80	Coca Cola
33cl	CHF	4.80	Coca Cola Zero
33cl	CHF	4.80	Rivella rot oder blau
33cl	CHF	5.00	Shorley von Möhl
20cl	CHF	4.50	Schweppes Tonic
20cl	CHF	3.70	Orangensaft
20cl	CHF	4.60	Tomatensaft
25cl	CHF	5.50	Red Bull

Alkoholfreie Biere

33cl	CHF	5.50	Erdinger «Weissbier»
33cl	CHF	5.50	Calanda «Senza»

Biere im Offenausschank

20cl	CHF	3.80	Lady Stange «Edelbräu»
30cl	CHF	4.80	Stange «Edelbräu»
50cl	CHF	6.10	Kübel «Edelbräu»
20cl	CHF	3.80	Lady Panaché «Edelbräu»
30cl	CHF	4.80	Panaché «Edelbräu»
50cl	CHF	6.10	Kübel Panaché «Edelbräu»

Flaschenbiere

33cl	CHF	7.00	Monsteiner Wätterguoge «Amberbier»
33cl	CHF	5.50	Calanda «Edelbräu»
33cl	CHF	5.50	Calanda «Radler»
58cl	CHF	6.00	Calanda «Lager»
50cl	CHF	7.00	Erdinger «Weissbier»

Apfelweine vom Möhl

50cl	CHF	6.50	Saft Trüb «Apfelwein»	4.0% vol.
50cl	CHF	6.50	Saft Trüb «Apfelwein»	Alkoholfrei
33cl	CHF	5.50	Swizly «Swiss Cider»	5.0% vol.
Apfelwein mit Holunderblütensirup				

Aperitife und Liköre

1dl	CHF	4.50	Crodino	ohne Alkohol
2dl	CHF	7.50	iSprit der Italo Hit	8.5% vol.
2dl	CHF	8.50	Hugo «hausgemacht»	6.0% vol.
2dl	CHF	12.50	Passionsfrucht Spritz	17.0 % vol.
4cl	CHF	6.00	Martini rot oder weiss	15.0% vol.
4cl	CHF	6.00	Campari	23.0% vol.
4cl	CHF	6.00	Cynar	16.5% vol.
4cl	CHF	6.00	Appenzeller	29.0% vol.
4cl	CHF	6.00	Bündner Röteli, Kindschi	22.0% vol.
4cl	CHF	6.00	Braulio	21.0% vol.
4cl	CHF	7.00	Baileys	18.0% vol.
4cl	CHF	7.00	Amaretto, Willisau	28.0% vol.

Spirituosen

4cl	CHF	12.00	Gin 27 Appenzell Dry	43.0% vol.
4cl	CHF	12.00	Gin 27 Woodland Appenzell Dry	43.0% vol.
4cl	CHF	6.50	Obstler , Willisau	40.0% vol.
4cl	CHF	6.50	Kräuter , Willisau	40.0% vol.
4cl	CHF	6.50	Zwetschgen , Willisau	40.0% vol.
4cl	CHF	6.50	Kirsch , Willisau	40.0% vol.
4cl	CHF	6.50	Pflümli , Willisau	40.0% vol.
2cl	CHF	7.00	Williams , Grendelmeier	38.0% vol.
2cl	CHF	7.50	Grappa Ständer , Paesanella	37.5% vol.
4cl	CHF	6.50	Rum , Ron del Sol	37.5% vol.
4cl	CHF	8.00	Vodka , Trojka	40.0% vol.
4cl	CHF	8.00	Bacardi , Superior	40.0% vol.
4cl	CHF	6.50	Pernod	45.0% vol.
2cl	CHF	7.50	Cointreau	40.0% vol.
2cl	CHF	7.50	Grand Marnier	40.0% vol.

Whisky

4cl	CHF	9.00	Johnnie Walker Red Label USA	40.0% vol.
4cl	CHF	9.00	Jack Daniel's , Tennessee	40.0% vol.

Cognac/Calvados/Vieille Prune

2cl	CHF	9.00	Cognac , Rémy Martin	40.0% vol.
2cl	CHF	8.00	Calvados , Morin	40.0% vol.
2cl	CHF	8.00	Vieille Prune , Morin	43.0% vol.

Warme Getränke ohne Alkohol

CHF 4.80	Kaffee, Espresso, Schale, Kaffee Hag
CHF 5.00	Cappucino
CHF 5.80	Kaffee Mélange
CHF 5.00	Espresso Macchiato
CHF 5.80	Latte Macchiato
CHF 6.50	Doppelter Espresso
CHF 4.80	Ovomaltine oder Schoggi warm oder kalt
CHF 5.80	Ovomaltine oder Schoggi Mèlange
CHF 4.00	Milch kalt oder dampferhitzt
CHF 4.80	Verschiedene Tee aus dem Hause Glattfelder St. Moritz
CHF 4.80	Rumpunsch, Orangenpunsch, Apfelpunsch
CHF 4.80	Skiwasser ohne Kirsch

Warme Getränke mit Alkohol

4cl	CHF 8.50	Huus Kaffee «Sartons»	41.0%	vol.
4cl	CHF 8.50	Schümli Pflümli	40.0%	vol.
4cl	CHF 8.50	Kaffee Amaretto	28.0%	vol.
4cl	CHF 8.50	Kaffee Baileys	17.0%	vol.
4cl	CHF 8.50	Lumumba «Schoggi–Rum mit Schümli»	37.5%	vol.
4cl	CHF 7.30	Kaffee Fertig	40.0%	vol.
		mit Obstler, Zwetschgen, Kräuter, Kirsch oder Pflümli		
4cl	CHF 7.30	Kaffee Luz	40.0%	vol.
		mit Obstler, Zwetschgen, Kräuter, Kirsch oder Pflümli		
4cl	CHF 7.30	Jägertee	40.0%	vol.
4cl	CHF 7.30	Holdrio	40.0%	vol.
4cl	CHF 7.30	Glühwein	36.0%	vol.
4cl	CHF 7.30	Rumpunsch mit Alkohol	25.0%	vol.
4cl	CHF 7.30	Tee Rum	37.5%	vol.
4cl	CHF 7.30	Skiwasser mit Kirsch	40.0%	vol.
	CHF 6.00	Coretto Grappa oder Cognac	37.5%	vol.

Kein Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren

Keine Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren

Die Servicemitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.

Ohne Ausweis kein Alkohol.