



## Herzlich Willkommen bei uns!

Speise- und Getränkekarte

**Inmitten majestätischer Gipfel und weiter Täler entstehen bei uns Gerichte, die die Seele wärmen und den Gaumen verwöhnen. Mit viel Leidenschaft und tiefer Verbundenheit zur Region kochen wir ehrlich, bodenständig und mit Liebe zum Detail.**

Wer die Bergwelt nicht gleich wieder verlassen möchte, findet bei uns ein gemütliches Zuhause auf Zeit: heimelige Doppelzimmer mit Etagendusche und WC oder gesellige Gruppenunterkünfte mit je 20 Betten laden zum Verweilen ein.

Für längere Aufenthalte empfehlen wir unser uriges Ferienhaus «Tgiasa Cao» – ein Ort zum Ankommen, Durchatmen und Geniessen. Es bietet Platz für sieben Gäste und ist der ideale Ausgangspunkt, um die Schönheit der Berge in vollen Zügen zu erleben.

**Schön, dass ihr da seid – jetzt heisst es ankommen und geniessen.**

Ihre Gastgeberin Elli  
und das ganze Sartonser Team

**Unsere Lieferanten:**

Kafferösterei Keller, Zizers  
Puracenter, Lenzerheide  
Truthan vom Hof Säntisblick der Familie Parpan, Valbella  
Käse von der Alpkäserei Parpan und Sennerei Grund, Müselbach  
Fleischtröcknerei Brügger, Parpan  
Frisco Findus, Landquart  
Weine, Vonsalis, Maienfeld und Olivier Hirschie, Männedorf

**Herkunftsdeklarationen:**

Poulet: Schweiz  
Rind: Schweiz  
Schwein: Schweiz  
Kalb: Schweiz  
Wurstwaren: Schweiz  
Brot und Backwaren: Schweiz

Alle Preise inkl. 8,1% MwSt



Lieber Guest

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

## Vorspeisen

Klein	Gross	
CHF 7.50 pro Person	CHF 9.50 CHF 9.50	<b>Grüner Salat</b> In der Schüssel ab 2 Personen
CHF 9.50 pro Person	CHF 11.50 CHF 11.50	<b>Gemischter Salat</b> In der Schüssel ab 2 Personen
CHF 12.50	CHF 15.50	<b>Grüner Saisonsalat mit Heini Hemmi Lachs</b>
	CHF 15.60 CHF 17.60 CHF 16.60 CHF 18.60	<b>Wurstsalat</b> einfach <b>Wurstsalat</b> garniert <b>Wurst-Käsesalat</b> einfach <b>Wurst-Käsesalat</b> garniert
	CHF 16.60 CHF 18.60	<b>Thonsalat</b> einfach <b>Thonsalat</b> garniert
70g CHF 18.90	140g CHF 31.50	<b>Sartons Rindstatar</b> Bio Rindsfleisch an einer hausgemachter Sauce mit Toastbrot und Butter

## Suppen

Vorspeise	Hauptgang	
CHF 8.50	CHF 11.50	<b>Gerstensuppe</b> nach Nanis Rezept
CHF 8.50	CHF 11.50	<b>Sartons Gulaschsuppe</b>
CHF 6.80	CHF 9.50	<b>Bouillon</b> mit hausgemachten Flädli oder Ei
CHF 7.20	CHF 9.90	<b>Rüebli-Currysuppe</b>

+CHF 5.00 zur Suppe ein Paar Wienerli



## Bündner Spezialitäten

CHF 17.80	<b>Parpaner Alpkäse</b>	140gr
CHF 25.50	<b>Bündnerfleisch</b>	100gr
CHF 13.50	<b>Bündner Bergsalsiz</b>	



1 Person	CHF 27.50
2 Personen	CHF 47.50
3 Personen	CHF 67.50

### Sartonserplatte

Bündnerfleisch, Salsiz, Speck und Parpaner Alpkäse

All unser Trockenfleisch wird bei der Fleischtrocknerei Brügger in Parpan rein natürlich luftgetrocknet.

## Urchiges Allerlei

CHF 24.80	<b>Alpenpowerrösti</b> mit Alpkäse, Speck und Spiegelei
CHF 21.80	<b>Hofrösti</b> mit Speck und Spiegelei
CHF 21.80	<b>Bergrösti</b> mit Alpkäse und Spiegelei
CHF 25.70	<b>Bündner Capuns «5 Stück»</b> Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig und Rauchfleisch an einer Milchbouillon mit Käse gratiniert
CHF 25.70	<b>Maluns</b> Geriebene Kartoffeln, vermengt mit Mehl, in Butter angeröstet, serviert mit Speck, Parpaner Alpkäse und Apfelmus
CHF 26.50	<b>Aelplermagronen</b> Speck, Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelmus
1 Teller CHF 13.50 2 Teller CHF 23.50	<b>Raclette</b> mit «Gschwellti»
pro Person CHF 26.50	<b>Sartonser Käsefondue "Chälegeischt"</b> serviert ab 2 Personen
pro Portion CHF 3.00	Kartoffeln zum Käsefondue

auch Vegetarisch erhältlich



## Fleisch und Fisch

CHF 29.50	<b>Pulled Turkey im Ciabatta</b>  Gezupfter, langsam gegarter Truthan vom Hof "Säntisblick" der Familie Parpan in Valbella (10 Stunden im Ofen gegart) im Ciabatta Brötli mit Salat, Essiggurken, Zwiebeln, BBQ Sauce und Coleslaw
CHF 33.50	mit Pommes Frites
CHF 34.50	<b>Ungarisches Saftgulasch</b> Rindsgulasch serviert mit hausgemachten Semmelknödeln
CHF 27.70	<b>Sartonser Bratwurst</b>  Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce serviert mit Pommes frites
CHF 25.70	<b>Schweizer Pouletbrust</b>  Gebraten, serviert mit hausgemachtem Kartoffelgratin, Kräuterbutter und Gemüse
CHF 34.50	<b>Schweins Cordon bleu</b>  serviert mit Pommes frites und Gemüse
CHF 27.50	<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>  serviert mit Pommes frites und Gemüse
CHF 44.50	<b>Rinds Entrecôte</b>  serviert mit hausgemachtem Kartoffelgratin, Kräuterbutter und Gemüse
CHF 36.50	<b>Gebratener Saibling</b> auf Risotto und Gemüse mit Avocadocreme

Alle mit  markierten Fleischgerichte servieren wir auch als Fitnesssteller.



## Fleischfondues à discrédition

**Ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung.  
Dazu servieren wir einen gemischten oder  
grünen Salat zur Vorspeise, verschiedene Beilagen und  
Saucen, Essiggemüse und Früchte.**

pro Person CHF 58.50	<b>Fondue Chinoise</b> «Fleischbouillon» mit Rindfleisch
pro Person CHF 59.50	<b>Fondue Bourguignonne</b> «Öl» mit Rindfleisch

## Vegetarisch / Vegan

CHF 24.50	<b>Spinatknödel</b> hausgemacht, an einer leichten Käsesauce
CHF 26.50	<b>Käsespätzli</b> mit Röstzwiebeln
CHF 28.50	<b>Waldpilz Nudelpfanne</b> mit hausgemachten Nudeln, Steinpilzen, Gemüestreifen und Rahm verfeinert
CHF 24.60	<b>Pilzragout im Reisring</b> <b>VEGAN</b> Shimeji, weisse Austernseitlinge, Shii-Take und Kräuterseitlinge an einer veganen Sauce im Reisring
CHF 18.50	<b>Green Cuisine Vegane Nuggets</b> <b>VEGAN</b> Veganes Erzeugnis auf Basis von Weizenprotein, paniert, serviert mit verschiedenen Salaten <b>oder</b> Pommes Frites

Weiter vorne auf der Karte empfehlen wir noch mehr vegetarische Gerichte welche mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.



## Weine im Offenausschank

### 1 dl 2 dl 3 dl 5 dl Weissweine

7.80	15.60	23.40	39.00	<b>Chardonnay</b> , Olivier Hirschi, AOC Zürichsee 7.5 dl Flaschenwein im Offenausschank
6.00	12.00	18.00	30.00	<b>Bündner Pinot Blanc AOC</b> , von Salis
4.50	9.00	13.50	22.50	<b>Féchy Le Terroir La Côte AOC</b> , Hammel
5.00	10.00	14.50	24.00	<b>Gialdi Merlot Bianco del Ticino</b> von Salis
6.80	13.60	19.60	32.00	<b>Chateau Bauduc</b> , 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	<b>Bündner Federweiss</b> , von Salis
6.50	13.00	19.00	30.00	<b>Chateau Bauduc Rosé</b> "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	<b>Jeninser Pinot Noir AOC</b> , von Salis 7.5 dl Flaschenwein im Offenausschank
7.00	14.00	20.00	33.00	<b>Areale, Primitivo di Manduria DOC</b> , Giustini 7.5 dl Flaschenwein im Offenausschank
5.50	11.00	16.00	24.00	<b>Gialdi Merlot Rosso Ticino, DOCa</b>
7.80	15.60	23.40	39.00	<b>La Giaretta Amarone DOCG</b> , Amarone della Valpolicella
6.50	13.00	19.00	30.00	<b>Alidis, Bodegas Vina Mambrilla</b> , "Selection Schwander" 7.5 dl Flaschenwein im Offenausschank, 100% Tempranillo

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

75cl CHF 55.00

**Traubensorte: Pinot Noir, feine Perlage.**

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.

### **Veuve Clicquot Champagner Brut Yellow Label**

10cl CHF 12.50

75cl CHF 89.00

**Traubensorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay**

Frisch und aromatisch mit Noten von reifer Birne, getrocknetem Apfel und feinen Brot- und Zitrusanklängen. Am Gaumen cremig, elegant perlend, harmonisch und mineralisch bis ins gelbfruchtige Finale.

### **Veuve Clicquot Champagner Rosé**

75cl CHF 109.00

**Traubensorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier**

Fruchtig-harmonisch und perfekt ausbalanciert im Stil eines eleganten Rosé Champagners. Vollmundig, frisch und charmant – ideal als feiner Aperitif für besondere Momente.

20cl CHF 14.50

### **ZERO`SI Blanc 0.0%**

Offen sein, neugierig durchs Leben gehen und spontan entscheiden.  
Nicht müssen, sondern können und wollen – ohne Alkohol.

## Rosé Flaschenweine

### **SCHWEIZ, Graubünden**

75cl CHF 49.50

### **Château Minuty M de Minuty Rosé 2024**

**Traubensorten: Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren**

Der Minuty M zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit und Lebendigkeit aus. Im Glas hell und brillant. In der Nase sehr intensiv mit Aromen von Orangenschalen und roten Johannisbeeren. Am Gaumen zeigt sich der M geschmeidig mit einer schönen Frische.

75cl CHF 45.00

### **FRANKREICH Bordeaux**

### **Château Bauduc Rosé "Selection Schwander"**

**Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot**

Zartes Lachsrosa, frische und feingliedrige Aromatik. Fruchtig, aber nicht überladen – ein wunderbar leichter Wein.



## Weisse Flaschenweine

### Zürich

75cl CHF 54.50

#### **Chardonnay, Olivier Hirschi, AOC Zürichsee**

**Traubensorte:** Chardonnay

Ein eleganter Wein, fruchtig und harmonisch im Gaumen. Eine leichte Holznote rundet das Trinkerlebnis ab.

75cl CHF 46.50

#### **Sopralago, Olivier Hirschi, AOC Zürichsee**

**Traubensorte:** Birstaler Muscat, Riesling Sylvaner

Dieser Wein ist ein Cuvée aus Riesling-Sylvaner und Birstaler Muscat Trauben. Ein frisches, fruchtiges Aroma mit Nuancen von Holunder, Litchi und einem Hauch Jasmin sorgen für ein einzigartiges Genusserlebnis.

### 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 Holztonen. 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, untermauert von der typischen Cabernet-Note. Am Gaumen weich, mit intensivem Abgang und kräftigen Tanninen. Langer Nachhall, getragen von einer dezenten Barriquepräsenz.



## Ticino

75cl CHF 69.00

### **Cantina alla Maggia II Giubileo, von Salis**

#### **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

75cl CHF 79.50

### **Château Laroque, Grand Cru Classé, St-Emilion AOC**

#### **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.

75cl CHF 99.00

### **Château Phélan Ségur Cru Bourgeois St-Estèphe AOC**

#### **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, Venetien (Veneto)

75cl CHF 55.00  
150cl CHF 109.00

### **La Giaretta Valpolicella Ripasso DOC**

#### **Traubensorten: Corvina, Rondinella, Corvinon**

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.



## 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.



### **Apulien (Puglia)**

75cl CHF 47.50

#### **Areale, Primitivo di Manduria DOC, Giustini**

**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**

75cl CHF 47.50

#### **Russo Siaccio IGT, Costa Toscana**

**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 harmonieren perfekt mit würzigen Noten von Lakritze und Zederholz. Der kräftige, anhaltende Abgang wird von einem angenehmen fruchtigen Nachhall begleitet.

75cl CHF 79.50

#### **Argentiera Villa Donoratico, Bolgheri DOC**

**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.

75cl CHF 98.00

#### **Tenuta di Biserno "Il Pino di Biserno IGT"**

**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**

75cl CHF 69.50

### **Paco Garcia Rioja La Villa de Paco Garcia Rioja DO Ca**

**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.

75cl CHF 59.50  
150cl CHF 125.00

### **Bodegas Carramimbre Crianza, DO**

**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.

75cl CHF 79.50

### **Mauro Tinto, Bodegas Mauro, Castilla y Léon**

**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.

75cl CHF 89.50  
150cl CHF 185.00

### **Aalto Tinto Cosecha, Ribera del Duero DO**

**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.

75cl CHF 155.00

### **Aalto PS Tinto Cosecha, Ribera del Duero DO**

**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.

75cl CHF 85.00

### **Tomás Postigo <3er Año>, Ribera del Duero**

**Traubensorte: Tembranillo, Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon**

Der 2022er betört mit seiner geschmeidigen, sehr dichten und konzentrierten Art sowie einem tiefgründigen, noblen und dunkelbeerigen Geschmack. Er hat seine erste Trinkreife erreicht, wird sich aber über die nächsten Jahre weiter verbessern.



## Getränke ohne Alkohol

### Speziell aus der Region

30cl	CHF 5.00	<b>Hausgemachte Limo</b>
50cl	CHF 6.00	Apfel-Zimt
50cl	CHF 1.50	<b>Sartonser Hahnenwasser</b>
100cl	CHF 2.50	

### Im Offenausschank

20cl	CHF 3.80	<b>Eistee, Cola, Sprite, Siphon,</b>
30cl	CHF 4.80	<b>Shorley, Rivella rot und Fanta</b>
50cl	CHF 5.80	

### In Flaschen

35cl	CHF 5.00	<b>Passugger</b>
50cl	CHF 6.50	Mit Kohlensäure
100cl	CHF 9.50	
35cl	CHF 5.00	<b>Allegra</b>
50cl	CHF 6.50	Ohne Kohlensäure
100cl	CHF 9.50	
100cl	CHF 11.50	<b>Rivella rot und Shorley</b>
150cl	CHF 14.00	<b>Fanta</b>
33cl	CHF 5.00	<b>Coca Cola oder Cola Zero</b>
33cl	CHF 5.00	<b>Rivella rot oder blau</b>
33cl	CHF 5.00	<b>Shorley von Möhl</b>
20cl	CHF 4.80	<b>Tonic oder Bitter Lemon</b>
20cl	CHF 3.80	<b>Orangensaft</b>
20cl	CHF 4.80	<b>Tomatensaft</b>
25cl	CHF 5.80	<b>Red Bull</b>

### Alkoholfreie Biere

33cl	CHF 5.70	<b>Erdinger «Weissbier»</b>
33cl	CHF 5.50	<b>Calanda «Senza»</b>



## Biere im Offenausschank

20cl	CHF	3.80	<b>Lady Stange</b> «Edelbräu»
30cl	CHF	4.80	<b>Stange</b> «Edelbräu»
50cl	CHF	6.50	<b>Kübel</b> «Edelbräu»
20cl	CHF	3.80	<b>Lady Panaché</b> «Edelbräu»
30cl	CHF	4.80	<b>Panaché</b> «Edelbräu»
50cl	CHF	6.50	<b>Kübel Panaché</b> «Edelbräu»

## Flaschenbiere

33cl	CHF	7.00	<b>Monsteiner Wätterguoge</b> «Amberbier»
33cl	CHF	5.50	<b>Calanda</b> «Edelbräu»
33cl	CHF	7.00	<b>Pschuuri Braut</b> «Schwarzbier»
58cl	CHF	7.00	<b>Calanda</b> «Lager»
50cl	CHF	7.00	<b>Erdinger</b> «Weissbier»

## Apfelweine vom Möhl

50cl	CHF	6.80	<b>Saft Trüb</b> «Apfelwein»	4.0% vol.
50cl	CHF	6.80	<b>Saft Trüb</b> «Apfelwein»	Alkoholfrei
33cl	CHF	5.50	<b>Swizly</b> «Swiss Cider»	5.0% vol. Apfelwein mit Holunderblüten sirup

## Aperitife und Liköre

1dl	CHF	4.80	<b>Crodino</b>	ohne Alkohol
2dl	CHF	8.50	<b>iSpritz</b> der Italo Hit	8.5% vol.
2dl	CHF	10.50	<b>Hugo</b>	6.0% vol.
2dl	CHF	12.50	<b>Passionsfrucht Spritz</b>	17.0 % vol.
4cl	CHF	7.00	<b>Martini rot oder weiss</b>	15.0% vol.
4cl	CHF	7.00	<b>Campari</b>	23.0% vol.
4cl	CHF	7.00	<b>Cynar</b>	16.5% vol.
4cl	CHF	7.00	<b>Appenzeller</b>	29.0% vol.
4cl	CHF	7.00	<b>Bündner Röteli</b>	22.0% vol.
2cl	CHF	6.50	<b>Barrique Röteli</b>	26.6% vol
4cl	CHF	7.00	<b>Braulio</b>	21.0% vol.
4cl	CHF	7.50	<b>Baileys</b>	18.0% vol.
4cl	CHF	7.50	<b>Amaretto</b>	28.0% vol.



## Spirituosen

4cl	CHF	6.50	<b>Rum</b> , Ron del Sol	37.5% vol.
4cl	CHF	9.50	<b>Rum</b> , Bumbu Craft	35.0% vol.
4cl	CHF	8.00	<b>Vodka</b> , Trojka	40.0% vol.
4cl	CHF	6.50	<b>Pernod</b>	45.0% vol.
2cl	CHF	7.50	<b>Grand Marnier</b>	40.0% vol.

## Gin

4cl	CHF	10.50	<b>Tanqueray London Dry</b>	43.1% vol.
4cl	CHF	12.50	<b>Gin 27 Appenzell Dry</b>	43.0% vol.
4cl	CHF	14.50	<b>Deux Freres Schweiz</b>	43.0% vol.
4cl	CHF	14.50	<b>Berliner Brandstifter</b>	43.3% vol

## Whisky

4cl	CHF	9.00	<b>Johnnie Walker Red Label</b>	40.0% vol.
4cl	CHF	9.00	<b>Jack Daniel's, Tennessee</b>	40.0% vol.
4cl	CHF	12.00	<b>The Balvenie Single Malt Scotch 12y</b>	40.0% vol.

Zusatz CHF 3.00

## Cognac/Calvados

2cl	CHF	9.50	<b>Cognac</b> , Rémy Martin V.S.O.P.	40.0% vol.
2cl	CHF	8.50	<b>Calvados</b> , Morin	40.0% vol.

## Grappa/Brand

2cl	CHF	9.50	<b>Grappa</b> Nero d'Avola	40.0% vol.
2cl	CHF	13.50	<b>Grappa</b> Barbera Roccanivo	43.0% vol.
2cl	CHF	9.50	<b>Kirsch</b> Teresa Barrique, Urs Hecht	40.0% vol.
2cl	CHF	9.50	<b>Vieille Williams</b> Barrique, Urs Hecht	40.0% vol.
2cl	CHF	9.50	<b>Vieille Prune</b> Barrique, Urs Hecht	40.0% vol.
2cl	CHF	10.50	<b>Berner Rosenapfelbrand</b> , Urs Hecht	40.0% vol.
2cl	CHF	10.50	<b>Vieille Apricotin</b> Barrique, Urs Hecht	40.0% vol.
2cl	CHF	9.50	<b>Grappa Sarpa oro di Poli</b>	40.0% vol.
2cl	CHF	7.50	<b>Grappa Castelluccio</b>	40.0% vol.



## Warme Getränke ohne Alkohol

CHF	4.80	<b>Kaffee, Espresso, Kaffee Hag</b>
CHF	5.00	<b>Schale</b>
CHF	5.20	<b>Cappucino</b>
CHF	5.80	<b>Kaffee Mélange</b>
CHF	5.20	<b>Espresso Macchiato</b>
CHF	5.80	<b>Latte Macchiato</b>
CHF	6.50	<b>Doppelter Espresso</b>
CHF	5.00	<b>Ovomaltine oder Schoggi</b> warm oder kalt
CHF	6.00	<b>Ovomaltine oder Schoggi Mèlange</b>
CHF	5.00	<b>Verschiedene Tee von Sirocco</b> (Gentle Blue, Golden Assam, Verbena, Piz Palü, Red Kiss, Ginger Lemon Dream, Moroccan Mint, Japanese Sencha)
CHF	4.80	<b>Rumpunsch, Orangenpunsch, Apfelpunsch</b>
CHF	4.80	<b>Skiwasser ohne Kirsch</b>

## Warme Getränke mit Alkohol

4cl	CHF	8.50	<b>Huus Kaffee «Sartons»</b>	41.0%	vol.
4cl	CHF	8.50	<b>Kaffee Carawums, Caramel</b>	24.0%	vol.
4cl	CHF	8.50	<b>Kurvenkaffee, Nuss</b>	20.0%	vol.
4cl	CHF	8.50	<b>Schümli Pflümli</b>	40.0%	vol.
4cl	CHF	8.50	<b>Kaffee Amaretto</b>	28.0%	vol.
4cl	CHF	8.50	<b>Kaffee Baileys</b>	17.0%	vol.
4cl	CHF	8.50	<b>Lumumba «Schoggi–Rum mit Schümli»</b>	37.5%	vol.
4cl	CHF	7.50	<b>Kaffee Fertig</b> mit Obstler, Zwetschgen, Kräuter, Kirsch oder Pflümli	40.0%	vol.
4cl	CHF	7.50	<b>Kaffee Luz</b> mit Obstler, Zwetschgen, Kräuter, Kirsch oder Pflümli	40.0%	vol.
4cl	CHF	7.50	<b>Jägertee</b>	40.0%	vol.
4cl	CHF	7.50	<b>Holdrio</b>	40.0%	vol.
4cl	CHF	7.50	<b>Glühwein</b>	36.0%	vol.
4cl	CHF	7.50	<b>Rumpunsch mit Alkohol</b>	25.0%	vol.
4cl	CHF	7.50	<b>Tee Rum</b>	37.5%	vol.
4cl	CHF	7.50	<b>Skiwasser mit Kirsch</b>	40.0%	vol.
	CHF	6.50	<b>Coretto Grappa</b>	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.