



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Wein- und Getränkekarte





STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Die Obstkellerei van Nahmen ist heimisch in Hamminkeln, Deutschland.

Die Verarbeitung von Obst hat in der Familie van Nahmen eine lange Tradition. 1917 als Rheinische Apfelkrautfabrik gegründet, begann sie 1934 mit der Herstellung von Obstsäften, zunächst als Lohnmosterei. Auch heute noch lassen Obstwiesenbesitzer vom Niederrhein und dem angrenzenden Münsterland ihre Äpfel bei van Nahmen zu Saft vermosten.

Entdecken Sie bei uns:



*Die besonderen naturbelassenen
Fruchtsäfte von van Nahmen.
Kein Zucker, keine Konservierungsmittel,
keine Aromastoffe*



Oder für einen besonderen Aperitif:

Sparkling Juicy Tea

Saft liebt Tee. Das ist die Devise des neuen, innovativen und trendigen Sparkling Juicy Tea von van Nahmen. Wir garantieren Ihnen ein einzigartiges Genusserlebnis durch die Fruchtigkeit sortenreiner van Nahmen Säfte und ausgewählten Noten erlesenen Tees.

Die prickelnde Kohlensäure unterstreicht die Spritzigkeit und Erfrischung des alkoholfreien Sparkling Juicy Tea



Frucht Secco

Der van Nahmen Secco ist ein Aperitif ganz ohne Alkohol ein reiner Genuss von Frische und Frucht, mit dem wir den Gaumen anspruchsvoller Obstsaftliebhaber verwöhnen möchten.

Wir garantieren Ihnen ein prickelndes Geschmackserlebnis, das unserer bewährten Devise folgt:

100% Frucht - 0% Alkohol.

Champagner

Laurent Perrier 'La Cuvée' CHF 89.00
Champagne, Frankreich

Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Blassgolden mit feinen Bläschen und anhaltendem Schaum. In der Nase zarte Düfte von frischen Zitrusfrüchten und weissen Blumen. Perfekt ausgeglichen im Mund und fruchtig im Abgang.

Herrlich zu: Aperitif

Laurent Perrier 'Rosé' CHF 127.00
Champagne, Frankreich

Traubensorte: Pinot Noir

Himbeerfarben mit lachsrosa Reflexen. Duft von roten Früchten in der Nase. Am Gaumen intensiv und säurebetont. In den Aromen sehr frisch und fruchtig. Sauerkirsche, Cassis und Himbeere.

Herrlich zu: Aperitif, rotem Fleisch

Schaumweine

Prosecco Superiore D.O.C.G. CHF 48.00
Villa Giustiniani Asolo, Veneto

Traubensorte: Glera

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase frisches, fruchtiges und blumiges Aroma eleganter Geschmack und eine gut balancierte Struktur.

Herrlich zu: Aperitif, kalten Fleisch- und Geflügelgerichten, Panettone

Moscato d'Asti 'Sourgal' naturale D.O.C.G. CHF 48.00
Elio Perrone, Castiglione Tinella, Piemont

Traubensorte: Moscato

Lebendiges, helles Strohgelb. Der Duft erinnert an Akazien- und Orangenblüten. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbare Harmonie zwischen Süsse und Frische.

Herrlich zu: Aperitif, Antipasti, Gebäck, Süssspeisen

Weissweine

Schweiz

Schloss Gerzensee AOC
aus dem schlosseigenen Rebberg

CHF 48.00

Traubensorte: Solaris

Helles Sonnengelb. In der Nase leicht und frisch. Am Gaumen spritzig mit einer leichten Restsüsse.

Herrlich zu: Aperitif, Käsegerichten, leichten Fischgerichten

Fendant AOC Valais
Domaine de Beudon, Fully, Wallis

CHF 56.00

Traubensorte: Chasselas

Durch die biodynamische Bewirtschaftung der Reben, kleine Ertragsmengen, eigene Hefen und den Verzicht auf Filtration garantieren Marion und Severine Granges gesunde Weine für ein langes Leben.

Hellgoldgelb. Intensive Nase mit Noten von Mandeln, getrockneten Wiesenblumen und Kräutern sowie Nuancen von kandierten Zitrusfrüchten, Dörrfrüchte und Birne.

Herrlich zu: Aperitif, gebratenem Fisch, Käse

Johanniter Resilient
Tamborini, Ticino

CHF 55.00

Traubensorte: 100% Johanniter

Helles Zitronengelb. Weissbeerige Rebe, die an Riesling erinnert, aber in der Nase eine intensive Note von aromatischen Kräutern und weissen Blüten besitzt. Im Gaumen erfrischende, gut balancierte Säure, mittengewichtiger Körper.

Herrlich zu: Aperitif, leichten Fischgerichten, mediterraner Küche

Optimo CHF 54.00
Adrian & Diego Mathier, Salgesch, Wallis AOC

Traubensorten: Heida, Ermitage, Amigne, Sylvaner

Das Sujet auf der Etikette, ein Gemälde des Künstlers Oskar Rütsche mit dem Titel „Künstliche Intelligenz“ versinnbildlicht das Streben des Menschen nach dem Optimalen, dem Perfekten.

Dafür werden zunächst alle Rebsorten einzeln ausgebaut, bevor sie dann für neun Monate im Eichenfass verheiratet und anschliessend unfiltriert abgefüllt werden. Der Wein wird trocken ausgebaut und präsentiert sich kräftig und langanhaltend, mit einer schönen Harmonie und fein eingebundenem Barrique.

Herrlich zu: Vorspeisen, Fisch, Krustentieren

Sauvignon 'Novi del Drunpa' CHF 62.00
Mauro Ortelli, Ticino AOC

Traubensorten: 93% Sauvignon, 7% Sémillon

Mit der Vision hochstehender weissen Sauvignons aus dem Bordeaux im Hinterkopf kam Mauro Ortelli nach einer Frankreichreise zurück ins Tessin und fing an Sauvignon auf die gleiche Art zu produzieren. Mit dem ‚Novi del Drunpa‘ hat er etwas Besonderes geschaffen. Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase Zitrusfrüchte, exotische Früchte und Salbei. Im Gaumen vollmundig mit einer schönen Säure. Das Barrique ist gut integriert und verbirgt nicht die Typizität der Rebe.

Herrlich zu: Vorspeisen, Fisch- und Schalentiergerichten

Spanien

Rioja Blanco DOC Señorío de P. Peciña Cosecha CHF 45.00
Bodegas Hermanos Peciña, La Rioja

Traubensorte: Viura

Viura, die weisse Urtraube im Rioja Gebiet, wird bei den Hermanos Peciña zu einem frischen, feinen Wein ausgebaut und packt uns mit seiner Pfirsich- und Aprikosennote. Er bietet eine angenehme Säure und einen langen blumigen, kräutrigen Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Gemüse, Salaten, Reisgericht

Italien

Soave Classico DOC 'Campo Vulcano
I Campi di Flavio Prà, Monteforte d'Alpone, Veneto

CHF 48.00

Traubensorten: 85% Garganega, 15% Trebbiano di Soave

Campo Vulcano ist der Name dieses Soave, der sich sofort auf den vulkanischen Ursprung des Bodens bezieht, aus dem er stammt.

Goldfarbener Wein mit fruchtigen Noten von kräftigen Zitrusfrüchten und angenehmen Tropenfrüchten. Sehr leichter, frischer, würziger und harmonischer Wein im Gaumen.

Herrlich zu: Fisch, Krustentieren, Käse

Chardonnay Corte Giara IGT
Allegrini, Veneto

CHF 46.00

Traubensorte: 100% Chardonnay

Intensives Strohgelb. Fruchtige und blumige Aromen in der Nase mit Düften von Birne, Apfel und Zitrusfrüchten. Anmutig und harmonisch, besticht er durch seinen klaren, makellosen Gaumen. Er hat einen beträchtlichen Körper, unterstützt von einer knackigen Säure.

Herrlich zu: Antipasti, Fisch & Meeresfrüchten

Petite Arvine Vallé d'Aoste DOC
Feudo di San Maurizio, Sarre, Vallé d'Aosta

CHF 51.00

Traubensorte: Petite Arvine

Auf der anderen Seite des Matterhorns sind die gleichen Traubensorten von der Aromatik ganz anders als im Wallis und doch ähnlich. Der Petite Arvine des Winzers Michel Vallet und seines Sohnes überzeugt mit seiner Mineralität und Finesse. Salzige Noten mit kleinen Blüten und einem feinen Schmelz, macht diesen Wein zum Begleiter von Aperitif und Süsswasserfisch Gerichten.

Herrlich zu: Apéro mit Blätterteiggebäck, Käsekuchen, Süsswasserfischen, Risotto

Rotweine

Schweiz

Cuvée «Intro Barrique» CHF 68.00
Rebbau Spiez, Thunersee AOC

Traubensorten: Blauburgunder, Cabernet Jura

Dunkles Rubinrot. Aromatisches Bouquet von Dörrpflaumennoten, dunklen Kirschen, Pfeffer, Noten von Tabak und Vanille. Wurde in französischer Eiche ausgebaut und hat einen höheren Anteil an Cabernet Jura gegenüber dem «Intro». Überzeugt durch Schmelz, Länge und Fülle.

Herrlich zu: Lamm, Ragout, deftigen, vegetarischen Gerichten

Pinot Noir Lucifer AOC du Valais CHF 54.00
Adrian Mathier

Traubensorte: Pinot Noir

Klares Rubinrot. In der Nase verführerisch rotbeerig, mit Anklängen von Süssholz und warmen Gewürzen. Im Gaumen von mittlerem Körper, mit saftiger Struktur und runden Tanninen. Bekömmlicher, würziger Abgang.

Herrlich zu: Kalb, Schwein, Wild, Bergkäse

Adank Fläscher Blauburgunder AOC CHF 59.00
Fläsch, Graubünden

Traubensorte: Blauburgunder

Dieser typische Bündner Herrschaftswein zeigt sich in tiefem Rubinrot. Mit fruchtbetonten, beerigen Aromen im Gaumen und weich eingebetteten Gerbstoffen.

Herrlich zu: Kalten Platten, Käse, Fleischgerichten



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Optimo
Adrian & Diego Mathier, Salgesch, Wallis AOC

CHF 62.00

Traubensorten: Syrah, Gamaret, Diolinoir, Cabernet Sauvignon, Ancelotta

Der Name Optimo steht für den Antrieb des Menschen, sich stetig zu verbessern und alles fortlaufend zu optimieren. Das Sujet auf der Etikette, ein Gemälde des Künstlers Oskar Rüttsche mit dem Titel „Künstliche Intelligenz“ versinnbildlicht dieses Streben.

Für den Optimo rot werden die Traubensorten jeweils einzeln im Keller ausgebaut, bevor sie dann verheiratet werden und für neun Monate im Eichenfass zur optimalen Vollendung heranreifen. Sie werden unfiltriert abgefüllt. Der Cuvée besticht durch seine tiefdunkle Farbe, unterstützt mit einem fein eingebundenen Barrique als auch einer sehr präsenten Tannin Struktur.

Herrlich zu: Wild, rotem Fleisch

Merlot 'I Trii Pin'
Mauro Ortelli, Ticino DOC

CHF 58.00

Traubensorte: 100% Merlot

Klares, dunkles Rubinrot. In der Nase offen, mit konzentrierten Aromen von Himbeere, Kirsche, Pfingstrose und Mandeln. Komplexer Auftakt gestützt durch eine angenehme Frische sowie feine, delikate Tannine. Ein harmonischer Merlot voller Frische und Ausgewogenheit

Herrlich zu: Gemüseintopf, Schweinsbraten mit Zwetschgen, Grilladen

Österreich

Zweigelt Unplugged
Hannes Reeh, Andau im Burgenland

CHF 66.00

Traubensorte: Zweigelt

Dunkles Rubinrot. In der Nase Weichselkirschen mit sehr feiner Edelholzsüßwürze. Am Gaumen elegant, vollmundig, kräftig und komplex. Feiner Charakter mit viel Frische und kirschigen Aromen, getragen von einer eleganten Säure mit weichen aber durchaus gehaltvollen Tanninen.

Herrlich zu: Wild, Tafelspitz, Zwiebelrostbraten, Grilladen, wunderbar zu Fasan

Italien

Angelo
Veneto

CHF 51.00

Traubensorte: 100% Syrah

'The making of Angelo'

Die Syrah-Trauben reifen durch ein besonderes Verfahren, dem DMR (doppia maturazione ragionata). Die Trauben reifen direkt am Rebstock und bei Erreichung des idealen Vollreifegrades werden Traubenstiele gequetscht, womit die Saftbahnen unterbrochen werden. Dadurch trocknen die Trauben am Stock an und verlieren ca. 20% ihres Gewichtes während 20 Tagen. Erst dann werden die Trauben gelesen.

Noten von reifen Pflaumen und schwarzer Beerenfrucht. Leichte Würze, sehr fein nuanciertes Barrique. Am Gaumen sehr weich mit balsamischen Noten. Viel Kirschenfrucht und feinste Vanillenoten.

Herrlich zu: italienischen Spezialitäten, Tatar, Grillfleisch, hellem Fleisch

Barbera d'Alba DOC 'Elena la Lune'
Alba, Piemont

CHF 60.00

Traubensorte: 100% Barbera

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase reife Früchte, Brombeerkonfitüre und feine Röstaromen. Am Gaumen elegant mit kräftigem Körper, ausgewogener Struktur und, harmonischen Tanninen. Herrliche Fruchtsüsse, anhaltender und aromatischer Abgang.

Herrlich zu: Pasta, Risotto, Lamm, kräftigem Fleisch, Wild

Mimmo Vino Rosso CHF 59.00
Le Piane, Boca, Alto Piemonte

Traubensorten: Nebbiolo, Vespolina, Croatina

Boca ist die nordöstlichste und höchstgelegenste Weinregion des Piemonts. Der Schweizer Christoph Künzli produziert auf 8 Hektaren Rebfläche überzeugende und langlebige Rotweine auch aus autochthonen Rebsorten. Der Mimmo eine Hommage an den ersten Einheimischen, der Christoph mit seinen Wetter- und Ortskenntnissen immer wieder beraten hat.

Mit Frucht von Kirsche bis Orange plus würzigen Noten, wie getrockneten Kräutern und Tabak, seiner Spannung und Länge im Gaumen und der ausbalancierten Säure ist es der ideale Wein zu fast allen Fleischgerichten.

Piane Vino Rosso CHF 72.00
Le Piane, Boca, Alto Piemonte

Traubensorte: Croatina

Nur auf Vorbestellung!

Ein tanninreicher, konzentrierter Rotwein mit Aromen von reifen, dunklen Beeren und Tabak. Am Gaumen dicht mit noch jugendlichen Tanninen.

Herrlich zu: dunkles Fleisch, Wild

Brunello di Montalcino 'Benducce 570' DOCG CHF 99.00
Tornesi

Traubensorte: Sangiovese Grosso

Nur auf Vorbestellung!

Die Familie Tornesi produziert mit dem Benducce einen Brunello aus einer Einzellage, welche auf 570 Meter über Meer liegt. Reif, weich und würzig mit seidigem Tannin, zeigt dieser Wein warum das Brunello zu den grössten italienischen Weinregionen gehört.

Elisa und ihr Vater Maurizio produzieren nur eine kleine Anzahl Flaschen dieses Weines.

Herrlich zu: warmen Vorspeisen, Teigwarengerichten, Risotto, rotem Fleisch

Montepulciano d'Abruzzo DOC
Provinco, Abruzzen

CHF 49.00

Traubensorte: Montepulciano

Tiefdunkle, purpurrote Farbe. Heidelbeeren und Brombeeren in der herrlich aromatischen Nase, auch eine Spur Schwarztee, Brownies und Mokkanoten. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr konzentrierten, kraftvollen Frucht, nun auch schwarze Heidelbeeren und Cassis, sehr intensiv und druckvoll, ergänzt durch eine passende Frische. Malznoten und etwas Karamell, auch ein Hauch Minze; intensiv bleibend bis in dem langanhaltenden Finish.

Herrlich zu: Braten, Wild, würzigen und aromatischen Speisen, reifem Käse

Valpolicella superiore Ripasso DO
I Campi di Flavio Prà, Monteforte d'Alpone, Veneto

CHF 58.00

Traubensorten: Corvina/Corvinone, Rondinella, Croatina

Flavio Prà eigentlich in Italien ein bekannter Flying Winemaker, macht in seinem Familienweingut keine Kompromisse. Ripassos herzustellen welche harmonisch und elegant sind, ist wegen dem Produktionssystem nicht einfach. Flavio hat dies aber perfekt geschafft. Sein Ripasso wurde als einziger vom Gambero Rosso, dem grössten italienischen Weinführer, mit der höchsten Auszeichnung belohnt.

Herrlich zu: rohem Fleisch, Tagliatta, klassischen Steaks

Amarone della Valpolicella DOCG Campi Lunghi
I Campi di Flavio Prà, Monteforte d'Alpone, Veneto

CHF 79.00

Traubensorten: Corvina / Corvinone, Rondinella, Croatina

Mit seinem mineralischen Soave, dem elegant würzigen Ripasso und dem vollen Amarone hat uns Flavio Prà gezeigt, dass es auch im Amaronegebiet noch Schätze zu bergen gibt, welche Spass machen. Bei diesem Amarone merkt man das Flavio Prà seine Ausbildung in Bordeaux gemacht hat. Das zeigt sich in der Harmonie, den würzigen Noten und der Länge des Weines, ohne üppig zu wirken.

Herrlich zu: Fleisch, Wild, reifem Käse

Chianti Classico Gran Selezione 'Argenina' DOCG CHF 50.00
Podere il Palazzino, Monti in Chianti, Toskana

Traubensorten: 95% Sangiovese, 5% Canaiolo

Der rubinrote Argenina von der Lage gegen San Giusto ergibt mollige, fruchtvollere Weine, welche mit dunklen Beeren, Tabak und Schokoladen Noten überzeugen. In Palazzino arbeitet man immer noch stark mit dem grossen Holzfass, wo die Weine langsam ihre Reife erhalten.

Herrlich zu: Nudelgerichten mit Fleischsauce, Geflügel, Käse

Sarò Diablo Vino Rosso CHF 58.00
Feudo di San Maurizio, Sarre, Vallé d'Aosta

Traubensorten: Gemischter Satz (8 Traubensorten: Barbera, Ciliagiolo, Freisa, Fumin, Premetta, Gamay, Dolcetto, Petit Rouge)

Rubinrot. Wilde Beeren mit würzigen Noten - gut strukturiert.

Wenn auf einem Etikett der Teufel seinen Einstand macht (Sarò Diablo), so zeigt er die Kampfbereitschaft, die Schmuckstücke des Aosta Tals zu schützen.

Herrlich zu: Pasta, Lamm, kräftigem Fleisch, Wild

Barolo Albe DOCG CHF 82.00
G.D. Vajra, Barolo- Vergne, Piemont

Traubensorte: Nebbiolo

Während sich alle um die sogenannt grossen Lagen im Barolo stritten, hat die Familie Vajra die wunderbaren, hochgelegenen Lagen um Vergne kontinuierlich gekauft und neu bepflanzt. Nebbiolo ergibt in solchen Lagen fruchtvollere und elegante Weine und auch der Barolo «Albe» aus den unterdessen älter gewordenen Reben zeigt eine fast burgundische Harmonie mit feiner Aromatik von Beeren und Blumen und kann «süffig» genannt werden.

Herrlich zu: Lammragout, Boeuf Bourguignon

Spanien

Supernins Serra di Tramontana IGP
Bodega SonVich, Mallorca

CHF 48.00

Traubensorte: Manto Negro

Der reine Manto Negro eine autochthone Traubensorte der Insel, ist aus der höchsten Lage in Mallorca. Der Name ist eine Hommage an die wehrhaften Bewohner dieses Tales, welche immer gerufen wurden, um die Piraten an der Küste zu vertreiben, die sogenannten Supernins. Und auch ein bisschen ein Pirat in Mallorca ist dieser Wein. Überzeugt er doch durch klare Frucht, Mineralität, Würzigkeit und Fülle und nicht durch Üppigkeit und Wucht.

Herrlich zu: Fleisch, blauem Fisch, mallorquinischen Gerichten

Rioja Tinto DOC Señorío de P. Peciña Reserva
Bodegas Hermanos Peciña, La Rioja

CHF 54.00

Traubensorten: 95% Tempranillo, 5% Graciano und Grenache

Er stammt aus einer Auswahl der Weinberge in San Vicente de la Sonsierra, mit lehm- und kalkhaltigen Böden und hoher Pflanzdichte, und wird nur in geeigneten Jahrgängen hergestellt. Ein toller Wein mit weichen Aromen von Vanille und Noten von Leder, Tabak und Pflaumen.

Herrlich zu: Gereiften Käsesorten, Geräuchertem, Aperitif, Wurstwaren

Reserve de Don Carlos Corte Real
Valsan 1831, Do Utiel-Requena

CHF 70.00

Traubensorte: Bobal

Sattes Kirschrot mit violetten Reflexen. Überwältigendes Bukett nach dunklen Früchten und Kompott, gleichzeitig dezente Röstaromen mit einem Hauch von Vanille. Am Gaumen ein herrlicher Aroma-Mix von schwarzen und roten Beeren. Saftig, vollmundig und samtig mit einer eleganten Struktur. Wunderbares, langanhaltendes Finale. Purer Genuss!

Herrlich zu: Rind, Lamm, Wild, Grilladen, Geflügel, Rotbarbe, Käse



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Portugal

Fabelhaft
Niepoort, Douro DOC

CHF 52.00

Taubensorten: Tinta Roriz, Tinta Cão, Tinta Barroca, Touriga Francesa

Mitteldunkles Rubinrot. In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren, roten Kirschen und würzige Kräuternoten. Am Gaumen entfaltet sich die weiche Textur, lebhafte Säure und reife Tannine. Sie haben einen frischen Wein im Glas, der Spass macht, was im Übrigen auch die Etikette betrifft: Die Fabel von Wilhelm Busch «Hans Hucklebein-Der Unglücksrabe» wird garantiert für heiteren Gesprächsstoff sorgen.

Herrlich zu: Pasta, Geflügel, Kalb, Käse

Frankreich

Moulin-à-vent AOC Les Michelons
Yohan Lardy, Beaujolais

CHF 55.00

Traubensorte: Gamay

Junge Produzenten wie Yohan Lardy produzieren Qualität, welche an die legendären Weine von früher erinnern, die das Gebiet Gross gemacht haben. Der Wein ist harmonisch und drückt den Geist des Ortes und den einzigartigen Charakter des Winzers aus. Noten von schwarzen Früchten und Gewürzen mit wenig Tanninen aber doch mit Länge und Tiefe.

Herrlich zu: Geflügel, Grill, Schweinerippchen, Lachs



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Bier

Stange Egger Maximus	5.2 Vol%	30cl	CHF	4.50
Egger Maximus	5.2 Vol%	33cl	CHF	5.50
Egger Dunkel	5.2 Vol%	33cl	CHF	5.50
Egger Zwickler	5.2 Vol%	33cl	CHF	5.50
Egger Weizenbier	5.2 Vol%	50cl	CHF	8.50
Egger Alkoholfrei	0.0 Vol%	33cl	CHF	5.00

Alkoholfreie Getränke

Frucht- und Gemüsesäfte

Tomatensaft	20cl	CHF	4.20
Orangensaft	20cl	CHF	3.80
Multivitaminsaft	20cl	CHF	3.80
Orangensaft	Liter	CHF	10.00
Apfelsaft (Eigenproduktion Saisonal)	Liter	CHF	10.00
Van Nahmen divers	Liter	CHF	28.00

Mineralwasser

Coca-Cola	33cl	CHF	4.90
Coca-Cola Zero	33cl	CHF	4.90
Sprite	33cl	CHF	4.90
Rivella rot	33cl	CHF	4.90
Rivella blau	33cl	CHF	4.90
Schorle	33cl	CHF	4.90
Henniez blau / rot	33cl	CHF	4.90
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	20cl	CHF	4.90

Henniez blau oder grün	Liter	CHF	9.90
Süssgetränke PET	50cl	CHF	5.50
Frucht-Secco	20cl	CHF	9.50
Frucht-Secco, Juicy Tea	75cl	CHF	38.00

Heissgetränke

Kaffee, Schale, Espresso		CHF	4.80
Cappuccino, Latte Macchiato		CHF	5.30
Doppelter Espresso		CHF	6.00
Ovo / Schoggi warm / kalt	20cl	CHF	4.80
Tee		CHF	4.80

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt.

Alkoholische Getränke wie Wein, Obstwein, Bier, Frucht - & Beerenwein dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden