

## **HERZLICH WILLKOMMEN**

Geniessen Sie Ihre Zeit bei uns.

Ein Glas Champagner, ein erfrischender Aperitif, ein klassischer Cocktail in entspannter Atmosphäre, eine Kleinigkeit für Zwischendurch oder ein Whisky mit Zigarre – Das alles ist die Victoria Bar.

Dienstag bis Sonntag begleitet Sie unser Hauspianist durch den Abend.

Alle Preise sind in CHF inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.

## **CORDIAL WELCOME**

*Enjoy your time with us.*

*A glass of champagne, a refreshing aperitif, a classic cocktail in relaxed atmosphere, a snack in between or a whisky with cigar – All that is the Victoria Bar.*

*From Tuesday to Sunday you are accompanied by our resident pianist.*

*All prices are in CHF with 7,7% VAT included.*

# INDEX

Sour Cocktails .....	6
Bitter Cocktails .....	7
Sweet Cocktails .....	7
Fruity Cocktails.....	8
Signature Cocktails .....	9
Non-Alcoholic Cocktails.....	10
Champagner / <i>Champagne</i> .....	11
Wein / <i>Wine</i> .....	12
Gin .....	14
Vodka.....	15
Tequila & Mezcal.....	15
Aperitif & Bitters.....	15
Porto & Sherry.....	16
Cognac & Armagnac.....	16
Brandy .....	16
Fruchtdestillate / <i>Fruit distillates</i> .....	16
Rum .....	17
Blended Whisk(e)y .....	18
Single Malt Whisky .....	19
Grappa.....	20
Liqueurs.....	20
Bier / <i>Beer</i> .....	21
Mineralwasser / <i>Mineral water</i> .....	21
Softdrinks .....	21
Säfte / <i>Juices</i> .....	22
Kaffee & Tee / <i>Coffee &amp; Tea</i> .....	22

## COCKTAILS IN DER VICTORIA BAR

*“There can't be good living where there is not good drinking.”*

Benjamin Franklin

Die Kultur um das Mischen von Getränken hat eine lange Geschichte, hauptsächlich gründet ihr Ursprung in der Schifffahrt, als die Marinesoldaten ihre Tagesrationen Gin oder Rum mit Limetten und Honig geniessbarer machten. Später, Mitte des 19. Jahrhunderts, kam mit den ersten Lieferungen von Eis aus Kanada auch die Möglichkeit, die Getränke kühl zuzubereiten. Mit der Prohibition in den Vereinigten Staaten anfangs des 20. Jahrhunderts kam die Cocktailkultur auch nach Europa, ebenso nach Interlaken, hier in die Victoria Bar.

Im folgenden Teil finden Sie eine Zusammenstellung von Klassikern, welche sich über Jahrzehnte bewährt haben, teils auch lange vergessen wurden. Gerne nehmen wir Sie mit auf die Reise durch die Geschichte.

Sollten Sie Ihren Lieblingscocktail in unserem Menu nicht finden, bereiten wir Ihnen diesen selbstverständlich nach Möglichkeit gerne zu.

In diesem Sinne:

*Cheers, Santé, Salute, Sláinte, Gsundheit.*

Ihre Victoria Bar

## SOUR COCKTAILS

<b>NEW YORK SOUR</b> <sup>E</sup>	22
Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiweiss, Rotwein <i>Bourbon, lemon, sugar, egg white, red wine</i>	
<b>GIN FIZZ</b>	18
Gin, Zitrone, Zucker, Soda <i>Gin, lemon, sugar, soda</i>	
<b>DAIQUIRI</b>	18
Weisser Rum, Limette, Zucker <i>Light rum, lime, sugar</i>	
<b>PISCO SOUR</b> – 1904, V. Morris, Lima, Peru	20
Pisco, Limette, Zitrone, Honig, Bitters <i>Pisco, lime, lemon, honey, bitters</i>	
<b>FRENCH 75</b>	22
Gin, Zitrone, Zucker, Champagner <i>Gin, lemon, sugar, Champagne</i>	
<b>AVIATION</b>	20
Gin, Maraschino, Premium Sour, Crème de Violette <i>Gin, Maraschino, premium sour, Crème de Violette</i>	
<b>BROWN DERBY</b>	18
Bourbon, Grapefruit, Honig <i>Bourbon, grapefruit, honey</i>	
<b>OLD CUBAN</b>	24
Dunkler Rum, Limette, Zucker, Pfefferminze, Champagner <i>Dark rum, lime, sugar, peppermint, Champagne</i>	
<b>GIN BASIL SMASH</b>	20
Gin, Zitrone, Zucker, Basilikum <i>Gin, lemon, sugar, basil</i>	

## BITTER COCKTAILS

<b>NEGRONI</b>	18
Gin, Campari, roter Wermut <i>Gin, Campari, sweet vermouth</i>	
<b>HANKY PANKY</b>	20
Gin, roter Wermut, Fernet Branca <i>Gin, sweet vermouth, Fernet Branca</i>	
<b>CONTESSA</b>	18
Gin, Aperol, Noilly Prat <i>Gin, Aperol, Noilly Prat</i>	
<b>PAPER PLANE</b>	20
Bourbon, Aperol, Ramazotti, Zitrone <i>Bourbon, Aperol, Ramazzotti, lemon</i>	
<b>SWISS BIANCONI</b>	20
Gin, Kina l'Avion d'Or, weisser Wermut <i>Gin, Kina l'Avion d'Or, white sweet vermouth</i>	

## SWEET COCKTAILS

<b>WHISKEY OLD FASHIONED</b>	22
Bourbon, Zucker, Angostura <i>Bourbon, sugar, Angostura</i>	
<b>SAZERAC</b>	24
Cognac, Bourbon, Zucker, Absinth, Peychaud's Bitter <i>Cognac, Bourbon, sugar, Absinthe, Peychaud's Bitter</i>	
<b>RUSTY NAIL</b>	18
Scotch, Drambuie	
<b>B&amp;B</b>	18
Brandy, Bénédictine	

## FRUITY & CLASSIC COCKTAILS

<b>EROTICA</b>	22
Vodka, Passionsfrucht, Champagner <i>Vodka, passion fruit, Champagne</i>	
<b>HURRICANE</b>	20
Heller und dunkler Rum, Zitrone, Passionsfrucht <i>Light and dark rum, lemon, passion fruit</i>	
<b>MAI TAI</b>	22
Heller und dunkler Rum, Limette, Orange, Falernum, Orgeat <i>Light and dark rum, lime, orange, Falernum, Orgeat</i>	
<b>GOLDEN CADDILAC <sup>L</sup></b>	20
Orange, Vanille, Cacao blanc, Rahm <i>Orange, vanilla, Cacao blanc, cream</i>	
<b>BOULEVARD ST. GÉRMAIN</b>	20
Weisser Rum, Limette, Ananas, Holunderlikör, Cointreau <i>Light rum, lime, pineapple, elderflower liqueur, Cointreau</i>	
<b>MANHATTAN</b>	20
Rye, roter Wermut, Angostura <i>Rye, sweet vermouth, Angostura</i>	
<b>THE CHAMPAGNE COCKTAIL</b>	24
Cognac, Zucker, Angostura, Champagner <i>Cognac, sugar, Angostura, Champagne</i>	
<b>DRY MARTINI / VODKA MARTINI</b>	18
Gin / Vodka, trockner Wermut <i>Gin / Vodka, dry vermouth</i>	
<b>BLOODY MARY</b>	18
Vodka, Tomatensaft, Zitrone, Gewürze <i>Vodka, tomato juice, lemon, spices</i>	

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>L'OCCITAN</b> – <i>D. Gyger, Winner Swiss Cocktail Championships Aspirants 2016</i>	28
Dunkler Rum, Portwein, Vanillelikör, Lavendel, Holunder <i>Dark rum, Port, vanilla liqueur, lavender, elderflower</i>	
<b>GOLDEN BUBBLE BOY</b> – <i>R. Höge, 3<sup>rd</sup> Place Swiss Cocktail Championships 2018</i>	26
Ciroc Vodka, Kina l'Aero d'Or, Safran, Champagner <i>Ciroc Vodka, Kina l'Aero d'Or, safran, Champagne</i>	
<b>FREAKY DAY</b> – <i>O. Lificiu, Winner Swiss Cocktail Championships Aspirants 2018</i>	28
Hendrick's Gin, Mansinthe, Gurke, Champagner <i>Hendrick's Gin, Mansinthe, cucumber, Champagne</i>	
<b>CUBA'S PIÑA COLADA</b> – <i>P. Imbert</i>	20
Havana Rum, Ananas, Kokosnuss <i>Havana rum, pineapple, coconut</i>	

## HIGHBALLS

<b>MOSCOW / LONDON MULE</b>	17
Vodka / Gin, Spicy Ginger, Gurke, Limette <i>Vodka / Gin, Spicy Ginger, cucumber, lime</i>	
<b>DARK &amp; STORMY</b>	17
Dunkler Rum, Spicy Ginger, Limette <i>Dark Rum, Spicy Ginger, lime</i>	
<b>PIMM'S NO.1 CUP</b>	17
Pimm's No.1, Ginger Ale, Früchte, Minze <i>Pimm's No.1, Ginger Ale, fruits, mint</i>	

## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>FIZZ ALPS</b> <sup>E</sup>	14
Zitrone, Kräutereistee, Honig, Apfel, Eiweiss, Soda <i>Lemon, herbal iced tea, honey, apple, egg white, soda</i>	
<b>TROPICAL ELDERFLOWER</b>	14
Ananas, Holunder, Zitrone <i>Pineapple, elderflower, lemon</i>	
<b>NO EXCUSES II</b>	14
Orange, Passionsfrucht, Popcorn, Joghurt <i>Orange, passion fruit, popcorn, yoghurt</i>	
<b>FROZEN RED PASSION</b>	14
Erdbeere, Banane, Cranberry <i>Strawberry, banana, cranberry</i>	
<b>VIRGIN COLADA</b>	14
Ananas, Kokosnuss <i>Pineapple, coconut</i>	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	12
Limette, Zucker, Minze, Soda <i>Lime, sugar, mint, soda</i>	
<b>HOMEMADE ICED TEA</b>	9
mit frischen Kräutern aus unserem Garten <i>made with fresh herbs from our own garden</i>	
<b>BLUEBERRY LEMONADE</b>	9
Zitrone, Blaubeere, Soda <i>Lemon, blueberry, soda</i>	



## **CHAMPAGNER CHAMPAGNE**

Domaine Jeeper Grand Réserve – <i>Blanc de Blanc</i>	10 cl	21
	75 cl	125
Domaine Reybier Brut Premier Cru	75 cl	135
Moët & Chandon Brut Impérial	75 cl	115
R de Ruinart Brut	75 cl	140
Louis Roederer Brut Premier	75 cl	148
Laurent-Perrier Ultra Brut	75 cl	155
Ruinart Blanc de Blanc	75 cl	180

## **ROSÉ CHAMPAGNER ROSÉ CHAMPAGNE**

Louis Roederer Rosé Vintage 2012	10 cl	25
	75 cl	155
Domaine Jeeper Premium Grand Rosé	75 cl	130
Moët & Chandon Rosé	75 cl	130
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	75 cl	155

## **MILLÉSIMES & CUVÉES**

Laurent-Perrier Grand Siècle	75 cl	310
1998 Veuve Clicquot La grande Dame	75 cl	380
1998 Krug Vintage Brut	75 cl	810
2006 Dom Ruinart	75 cl	390
2007 Perrier-Jouët Belle Epoque	75 cl	335
2008 Dom Pérignon	75 cl	410
2009 Louis Roederer Cristal	75 cl	495

## PROSECCO

Prosecco Bresolin Rissieri Superiore DOCG Brut	10 cl	10
Glera	75 cl	65
<i>Frische Zitrusfrüchte, roter Apfel und Akazienblüte zeigen sich im Glas. Biologisch hergestellter Prosecco.</i>		

## ALKOHOLFREIER WEIN NON-ALCOHOLIC WINE

<b>Flein Gelber Muskateller</b>	10 cl	8.50
Weingut Gross, Südsteiermark, Österreich	75 cl	55
<i>Typische Muskatelleraromen, dezent, frisch, blumig</i>		

## WEISSWEIN WHITE WINE

<b>Cuvée Escapade AOC Thunersee</b>	10 cl	10.50
Rebbau Genossenschaft Spiez, Schweiz	75 cl	65
Riesling-Sylvaner, VB 32-7		
<i>Stachelbeere, Pfirsich, Honig, Melisse</i>		
<b>Riesling Vulkangestein</b>	10 cl	12.50
Schäfer Fröhlich, Nahe, Deutschland	75 cl	75
Riesling		
<i>Mineralisch, Zitrus, florale Noten, rassig, lebendig</i>		
<b>Chardonnay Kleinstei DOC</b>	10 cl	11.50
Kellerei Bozen, Alto Adige, Südtirol	75 cl	70
Chardonnay		
<i>Frische Zitrusnote, exotische Früchte, Vanille, elegant</i>		
<b>Goulée Blanc AOC Bordeaux</b>	10 cl	12
Château Cos d'Estournel, Bordeaux, Frankreich	75 cl	73
Sauvignon Blanc, Semillon		
<i>Intensive Frucht, blumig, Ananas, harmonisch</i>		

## ROSÉWEIN ROSÉ WINE

Rosé La Mascaronne	10 cl	10
Château la Mascaronne, Südfrankreich	75 cl	60
Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah		
<i>Himbeeren, reifer Pfirsich, saftig, komplex</i>		

## ROTWEIN RED WINE

<b>Blauburgunder AOC Thunersee</b>	10 cl	11.50
Rebbau Genossenschaft Spiez, Schweiz	75 cl	70
Pinot Noir		
<i>Waldbeere, Veilchen, leicht würzig, feine Tannine</i>		
<b>Goulée rouge AC Médoc</b>	10 cl	12.50
Château Cos d'Estournel, Bordeaux, Frankreich	75 cl	75
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		
<i>Reife Beeren, Kakaobohnen, Eukalyptus, ausdrucksstark</i>		
<b>Granato Merlot del Ticino</b>	10 cl	11.50
Frattelli Meroni, Tessin, Schweiz	75 cl	70
Merlot		
<i>Feine Fruchtnoten, Cassis, Pflaume, tolle Struktur, Tabak</i>		

## GIN

	Vol.%	4 cl	CHF
<b>Switzerland</b>			
Swiss Crystal Gin – <i>Interlaken</i>	46.0		18
The Alpinist – <i>Bernese Oberland</i>	42.0		18
Matte Gin – <i>Bern</i>	42.0		22
Tschin – <i>Aargau</i>	40.0		22
The Seventh Sense – <i>Basel</i>	38.5		22
Nginius! – <i>Basel</i>	45.0		22
Breil Pur – <i>Engadin</i>	45.0		22
Morris Gin – <i>St. Gallen</i>	47.0		22
Turicum – <i>Zürich</i>	41.5		18
<b>England</b>			
Bombay Sapphire	40.0		13
Tanqueray	47.3		13
Tanqueray No.Ten	47.3		16
The Botanist	46.0		16
Sipsmith V.J.O.P.	57.7		28
<b>Weitere Länder / Additional countries</b>			
Hendrick's – <i>Scotland</i>	41.4		16
The Duke – <i>Germany</i>	45.0		16
Monkey 47 – <i>Germany</i>	47.0		18
Hanami – <i>Netherlands</i>	43.0		16
Crafter's – <i>Estonia</i>	43.0		16
Uncle Val's Botanical – <i>USA</i>	45.0		22
Nordés Atlantic Galician – <i>Spain</i>	40.0		16
Kyrö Napue – <i>Finland</i>	46.3		18

## TONIC

	20 cl	CHF
Gent's Tonic – <i>Switzerland</i>		4
<i>Eher trocken, Enzian, herbe Bitterkeit mit frischem Zitronenaroma.</i>		
Fever-Tree – <i>UK</i>		4
<i>Fruchtiger Geschmack mit einer leichten Note von Bitterorangen.</i>		
Thomas Henry – <i>Germany</i>		4
<i>Fruchtige, feine Zitrusnoten, perfekte Süsse, ausgewogene Bitternote.</i>		

## VODKA

	Vol. %	4 cl	CHF
Wild Alps Vodka – <i>St. Gallen, Switzerland</i>	40.0		16
The Alpinist – <i>Switzerland</i>	42.0		20
Absolut – <i>Sweden</i>	40.0		13
Russian Standard – <i>Russia</i>	40.0		13
Kauffmann – <i>Russia</i>	40.0		21
Belvedere – <i>Poland</i>	40.0		16
Grey Goose – <i>France</i>	40.0		18

## TEQUILA & MEZCAL

	Vol. %	4 cl	CHF
Patron Silver	40.0		23
Aha Toro Añejo	40.0		28
Mezcal Amores	37.0		18

## APERITIFS & BITTERS

	Vol. %	4 cl	CHF
Gran Classico Bitter	22.0		10
Kina l'Avion d'Or	18.0		10
Jsotta Vermouth bianco	17.0		10
Appenzeller	29.0		10
Carpano Antica Formula	16.5		10
Campari	23.0		10
Cynar	16.5		10
Averna	29.0		10
Ramazzotti	30.0		10
Fernet Branca	39.0		10
Pastis 51	45.0		10
Ricard	45.0		10
Absinthe 'Mansinthe'	66.6	2 cl	10

## PORTO & SHERRY

	Vol.%	5 cl	CHF
Taylor's Port 10 years	20.0		15
Taylor's Port 20 years	20.0		28
Lustau Manzanilla Dry Sherry 7 years	15.0		12
Bodegas Tradición Pedro Ximénez 20 years V.O.S.	15.0	2 cl	15

## COGNAC & ARMAGNAC

	Vol.%	2 cl	CHF
Rémy Martin V.S.O.P	40.0		12
Rémy Martin XO	40.0		28
Rémy Martin Louis XIII	40.0		180
Meukow V.S.O.P	40.0		12
Davidoff XO	40.0		28
Hennessy fine	40.0		20
Hennessy XO	40.0		28
Hennessy Paradis	40.0		85
Bas Armagnac Baron G. Legrand V.S.O.P	40.0		12

## BRANDY

	Vol.%	2 cl	CHF
Carlos I	38.0		12
Lepanto Gran Reserva	36.0		12
Asbach Selection 21 Jahre	40.0		22

## FRUCHTDESTILLATE FRUIT DESTILLATES

	Vol.%	2 cl	CHF
Calvados Château du Breuil 12 ans	40.0		13
Fassbind	40.0		12
<i>Vieille Prune / Vieille Pomme / Vieille Poire / Vieille Cerise / Vieil Abricot</i>			

## RUM

	Vol. %	4 cl	CHF
<i>Switzerland</i>			
Maund Rum 12 years, <i>St. Gallen</i>	45.0		26
<i>Cuba</i>			
Havana Club 3 años	40.0		13
Havana Club Añejo 7 años	40.0		16
Havana Club Selección de Maestros	45.0		24
Havana Unión	40.0	2cl	44
<i>Venezuela</i>			
Diplomatico Reserva 12 años	40.0		16
<i>Panama</i>			
Abuelo 12 años	40.0		16
<i>Guatemala</i>			
Zacapa Gran Reserva 23 años	40.0		22
Zacapa Centenario XO Solera Reserva Especial	40.0		32
<i>Dominican Republic</i>			
Kirk and Sweeney 12 years	40.0		22
<i>Bermuda</i>			
Gosling's Family Reserve Old Rum	40.0		42
<i>Trinidad &amp; Tobago</i>			
1919 Angostura 8 años	40.0		16
1824 Angostura 12 años	40.0		27
<i>Martinique</i>			
Rhum Vieux H. Clément V.O.S.P.	40.0		18
J.M. Agricole Millésimé 2001	46.6		39

## BLENDED WHISK(E)Y

	Vol. %	4 cl	CHF
<i><b>Switzerland</b></i>			
Maund Whisky Double Cask Matured – <i>Limited Edition 2012</i>	43.0		32
<i><b>Scotland</b></i>			
Monkey Shoulder William Grant	40.0		19
Johnnie Walker Black Label	40.0		16
Johnnie Walker Blue Label	40.0		62
Chivas Regal 12 years	40.0		15
Chivas Regal 18 years	40.0		25
<i><b>USA</b></i>			
Wild Turkey Straight Bourbon 81	40.5		13
Maker's Mark	45.0		16
Jack Daniel's	40.0		16
Basil Hayden's Kentucky Straight Bourbon	40.0		22
Knob Creek Straight Bourbon	50.0		22
Bulleit Rye Frontier	45.0		16
<i><b>Canada</b></i>			
Canadian Club	40.0		13
Masterson's Straight Rye	45.0		34
<i><b>Ireland</b></i>			
Red Breast 12 years Single Pot Still	40.0		21
<i><b>Italy</b></i>			
Puni Alba, The Italian Malt Whisky	43.0		32
<i><b>Japan</b></i>			
Nikka from the Barrel	51.4		21



## SINGLE MALT WHISKY PART I

	Vol. %	4 cl CHF
<i><b>Switzerland</b></i>		
Swiss Highland Classic, <i>Interlaken</i>	46.0	32
Swiss Highland Ice Label, <i>Interlaken</i>	56.9	49
<i><b>Campbeltown</b></i>		
Springbank 15 years	46.0	32
<i><b>Lowlands</b></i>		
Glenkinchie 10 years	43.0	18
<i><b>Speyside</b></i>		
Cragganmore 12 years	40.0	16
Glenfiddich 15 years	40.0	24
Glenlivet 12 years	40.0	16
BenRiach 10 years	46.0	18
Macallan Amber 1824	40.0	21
<i><b>Islay</b></i>		
Laphroaig 10 years	40.0	18
The Ileach Cask Strength	58.0	26
Ardbeg An Oa	46.6	26
Caol Ila Moch	43.0	21
Lagavulin 16 years	43.0	24
Octomore 8.1	59.3	54
<i><b>Isle of Skye</b></i>		
Talisker Storm Single Malt	45.8	18
<i><b>Isle of Arran</b></i>		
Arran Single Malt Madeira Cask Finish	50.0	26
Arran Single Malt 18 years	46.0	42

## SINGLE MALT WHISKY PART II

	Vol.%	4 cl	CHF
<i>Highlands</i>			
Dalwhinnie 15 years	43.0		18
Oban 14 years	43.0		23
Glenmorangie 'The Quinta Ruban'	46.0		20
Glenmorangie 'The Lasanta'	43.0		20
<i>Orkney</i>			
Highland Park 18 years	43.0		52
<i>Japan</i>			
Nikka Coffey Malt Whisky	45.0		22
<i>Taiwan</i>			
Kavalan Single Malt Sherry Oak	46.0		34

## GRAPPA

	Vol.%	2 cl	CHF
Grappa Tignanello	42.0		12
Bricco dell'Ucellone 2013	44.0		14
Stravecchia di San Leonardo	45.0		18
Grappa Nonino Riserva 8 Years	43.0		18
Berta Tre Soli Tre	44.0		18
Cent'Anni Nonino 14 years	45.0		36

## LIQUEURS

	Vol.%	4 cl	CHF
Heuschnaps – <i>Hasliberg, Switzerland</i>	25.0		20
Bailey's Irish Cream	17.0		10
Amaretto Disaronno	28.0		10
Sambuca Molinari	40.0		10
Grand Marnier	40.0		12

## **BIER BEER**

JungfrauBräu vom Fass – <i>Brienz, Switzerland</i>	30 cl	6
Victoria Bier – Pale Ale Bockbier – <i>Brienz, Switzerland</i>	33 cl	10
Rugenbräu Hell – <i>Interlaken, Switzerland</i>	33 cl	7.50
Rugenbräu Spezial dunkel – <i>Interlaken, Switzerland</i>	33 cl	7.50
Jungfrau Weizen – <i>Brienz, Switzerland</i>	50 cl	10
Eichhof Urfrisch – <i>Luzern, Switzerland</i>	33 cl	7.50
Heineken vom Fass – <i>Netherlands</i>	30 cl	6
Heineken 0.0 (alkoholfrei / non-alcoholic) – <i>Netherlands</i>	33 cl	7.50

## **MINERALWASSER MINERAL WATER**

Valsler Classic / Silence	33 cl	5.50
<i>Sparkling / Still</i>	75 cl	10.50

## **SOFTDRINKS**

Coca-Cola / Coke Zero / Coke Light	33 cl	6
Fanta / Sprite / Apfelschorle / Süssmost	33 cl	6
Rivella Rot / Blau / Grün	33 cl	6
Thomas Henry	20 cl	6
<i>Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale / Spicy Ginger</i>		
Gazosa – <i>Switzerland</i>	35 cl	6.50
Himbeer / Bitterorange / Mandarine / Heidelbeere / Zitrone		
<i>Raspberry / bitter orange / tangerine / blueberry / lemon</i>		
Sanbittèr	10 cl	6

## SÄFTE JUICES

Orange / Passionsfrucht / Grapefruit / Ananas, Cranberry / Trauben / Tomate / Apfelsaft naturtrüb <i>Orange / passion fruit / grapefruit / pineapple, Cranberry / grape / tomato / apple unfiltered</i>	25 cl	6
---	-------	---

## FRISCHE SÄFTE FRESH JUICES

Orangen <i>Orange</i>	25 cl	12
Ananas / Mango <i>Pineapple / mango</i>	25 cl	14

## KAFFEE & TEE COFFEE & TEA

Kaffee	5.50
Espresso	5.50
Milchkaffee	6.50
Cappuccino	6.50
Latte Macchiato	6.50
Doppelter Espresso	6.50
Portion Tee	8.50
Fragen Sie nach unserer umfangreichen Teekarte. <i>Please ask for our extensive tea menu.</i>	
Schokolade – heiss oder kalt	5.50
Ovomaltine – heiss oder kalt	5.50
mit Rahm – <i>with whipped cream</i> <sup>L</sup>	7.50