



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Wein- und Getränkekarte





STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Champagner

Laurent Perrier 'La Cuvée' CHF 75.00
Champagne, Frankreich

Traubensorte: 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

Schaumweine

Prosecco Superiore DOCG CHF 42.00
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, kalte Fleisch- und Geflügelgerichte, Panettone

Moscato d'Asti 'Sourgal' naturale DOCG CHF 42.00
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



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Weissweine

Schweiz

Schloss Gerzensee AOC CHF 38.00
aus dem schlosseigenen Rebberg

Traubensorte: Solaris

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

Herrlich zu: Aperitif, Käsegerichte, leichte Fischgerichte

Johannisberg AOC du Valais 'Julius' CHF 42.00
Pierre-Alain Mathier

Traubensorte: Grüner Sylvaner (Johannisberg)

Sanftes Goldgelb. Typische Aromen von Quitte und Mango mit dezenten Noten von gerösteten Mandeln unterstrichen durch elegante mineralische Noten. Samtig und extraktreich mit Aromen von Mirabelle, Lindenblüte und gedörnte Früchte.

Herrlich zu: Meeresfrüchte, Muscheln, Süsswasserfisch, Geflügel, Spargel

Petite Arvine AOC du Valais 'Julius' CHF 49.00
Pierre-Alain Mathier

Traubensorte: Petite Arvine

Helles, grünliches Gelb das an die Farbe der Weinbeeren erinnert. Intensives erfrischendes Bouquet nach Zitrusfrüchten und einem Hauch Grapefruit.

Am Gaumen saftige exotische Frucht - Komponente, schöner Schmelz, kräftiger Körper und gut integrierter Alkohol mit leicht mineralischen Noten und einem nachhaltigen Abgang.

Herrlich zu: Meeresfrüchte, Salzwasserfisch, geräucherter Fisch, Geflügel, würzige Nachspeisen

Cuvée Madame Rosmarie AOC Wallis CHF 54.00
Adrian & Diego Mathier

Traubensorten: Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner und Pinot Gris

Goldgelb in der Farbe. In der Nase frisch mit einer leichten Salznote. Vollmundig im Geschmack mit einem Hauch von exotischen Früchten mit einer leichten Restsüsse.

Herrlich zu: Aperitif, Meeresfisch, Krustentiere, Geflügel, Asiatische Gerichte



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Waadtland

Domaine de Morsier Grand Gru AOC CHF 38.00
Mont-sur-Rolle

Traubensorten: Chasselas

Goldgelb mit silbernen Reflexen. In der Nase mineralisches Bouquet mit Noten von Lindenblüten. Am Gaumen ist er ausdrucksvoll und kräftig, mit herrlich fruchtigen Noten von weissem Pfirsich.

Herrlich zu: Felchenfilets sowie in Butter gebratenen Saibling- oder Eglifilets

Dezaley AOC CHF 48.00
Côte des Abbayes, Lavaux

Traubensorte: Chasselas

Sanftes Goldgelb. Reiches Bouquet nach Honig, weissen Blüten, Limetten und Stachelbeeren, ein Hauch von Feuerstein und frischem Brot. Vollmundig geprägt mit gelben Steinfrüchten und Lindenblüten mit einer sehr ausgewogenen Frucht - Säure - Balance und einem grossartigen Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Käse, Fondue, Geflügel, Terrine, Spargel, Süss- und Salzwasserfisch

Österreich

Wiener Gemischter Satz DAC CHF 46.00
Neustift am Walde, Wien

Traubensorten: Im Gegensatz zum Cuvée werden hier mehrere Rebsorten in einem Weingarten zusammen angebaut und nach der gemeinsamen Lese auch gemeinsam zu Traubenmost gekeltert und vergoren.

Helles Zitronengelb. In der Nase reife Birne, Pfirsich, etwas Schwarztee, erdige Würze. Am Gaumen kompakter Körper, harmonische Säure, vielschichtig und lang.

Herrlich zu: Aperitif, Käse, Geflügel, Terrine, Spargel, Süss- und Salzwasserfisch

Italien

Pinot Bianco Kristallberg DOC CHF 38.00
Elena Walch, Termeno, Südtirol

Traubensorte: 100% Pinot Bianco

Leuchtendes Strohgelb. In der Nase grüner Apfel und weisser Pfirsich. Einladendes, feines Säurespiel mit geschmeidiger Struktur, feingliedrigem harmonischem Tannin.

Herrlich zu: Aperitif, helles Fleisch, Käse, Fisch, Meeresfrüchte



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Colle dei Tigli IGT
Cantine Lenotti, Bardolino

CHF 35.00

Traubensorten: Cortese, Garganega

Leichtes strohgelb mit grünen Reflexen. Duftet nach blumigen Aromen mit Noten von Pfirsich und Apfel. Im Geschmack sehr fruchtig und erfrischend, harmonischer Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Vorspeisen, gedünstetem Fisch

Lugana DOC 2016
Cantina Fausto Bulgarini

CHF 42.00

Pozzolengo, Provinz Brescia, Lombardei

Traubensorte: Trebbiano di Lugana (Turbiana)

Sehr intensives strohgelb mit grünlichen Reflexen. Eine fruchtige Note von Pfirsich und Aprikose sowie etwas Lindenhonig. Im Geschmack fruchtige Aromen bis zu feinherben Nuancen. Er ist saftig, kräftig und mit einem Hauch von Mandel im Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Vorspeisen, rohem Fisch, hellem Fleisch, frischem und cremigem Kuhmilchkäse

Piemonte Chardonnay DOC
Azienda Vinicola Beppe Marino, Piemont

CHF 39.00

Traubensorte: 100% Chardonnay

Helles Strohgelb. Fruchtiges Bouquet. Sehr intensiv und langanhaltendes Aroma mit Noten von exotischen und weißen Früchten. Im Geschmack trocken, konzentriert, frisch, mit guter Struktur und einem eleganten Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Fisch, hellem Fleisch

Arneis Roero DOCG
Deltetto, Canale Piemont

CHF 42.00

Traubensorte: 100% Arneis

Der Arneis verfügt über eine dezent, strohgelbe Farbe und duftet nach exotischen Früchten, Äpfeln und Maulbeeren. Am Gaumen wunderbar fruchtig mit einer frischen, säurebetonten Art. Er passt wie kaum ein anderer Wein als Aperitif und als Einstieg in die opulente und schmackhafte Küche des Piemonts.

Herrlich zu: Aperitif, hellem Fleisch, Käse, Fisch, Meeresfrüchte



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Spanien

Verdejo Trascampanas DO CHF 38.00
Bodegas Gotica, Rueda

Traubensorte: Verdejo

Helles Zitronengelb. Fruchtbetont mit Aromen von Grapefruit, Zitrone und Limette, Noten von Eukalyptus und Jasmin. Am Gaumen knackiger Auftakt, fruchtig und sehr frisch.

Herrlich zu: Aperitif, Salzwasserfisch, Krustentiere vom Grill

Valdesil DO CHF 45.00
Bodegas Valdesil, Valdeorras

Traubensorte: Godello

Strohgelb mit leichten grünen Reflexen. In der Nase weisse Steinfrüchte, florale Noten gepaart mit einer unglaublichen Mineralik. Schöne Pfirsichnoten mit frischer Zitrone. Im Geschmack elegant und straff. Traumhafte Säure mit leicht salzigem Abgang.

Herrlich zu: Aperitif, Fisch, Meeresfrüchte

Frankreich

Sancerre Le Chêne Marchand AOC CHF 60.00
Loire

Traubensorte: Sauvignon

Leuchtendes, helles Gelb mit grünen Reflexen. Duftet nach Grapefruits und Johannisbeeren. Rassiger und frischer Auftakt, kraftvolle Aromen, saftige Frucht, lebhaft, aromatisch. Ein typischer, ausdrucksvoller Sancerre mit Charme und Esprit.

Herrlich zu: Fisch und Schalentieren sowie zu den meisten kalten Vorspeisen



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Rotweine

Schweiz

Pinot Noir AOC du Valais 'Julius' CHF 42.00
Pierre-Alain Mathier

Traubensorte: Pinot Noir

Brillantes Purpurrot. Aromatisches Bouquet von roten Früchten. Vollmundig und finessenreich mit Aromen von reifen Wald- und Johannisbeeren.

Herrlich zu: gebratenem Fleisch, Grilladen, Wildgeflügel, Fleischpastete, Hartkäse

Cuvée Madame Rosmarie AOC CHF 54.00
Adrian & Diego Mathier

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge.

Rubinrot. Fruchtig im Geschmack. Harmonische Tannine mit einer feinen Pfeffernote.

Herrlich zu: Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild, Käse

Merlot 'Tandris' DOC Riserva Ticino CHF 58.00
Castel San Pietro und Morbio

Traubensorte: 100% Merlot

Intensives Rubinrot mit markanten violetten Reflexen. In der Nase anhaltende Noten von schwarzen Beeren, warme Röstaromen wie Lakritze, schwarze Schokolade und Zimt-Pflaumen. Am Gaumen wunderbar süss wirkende Frucht, lebendig gut integrierte Säure mit einer angenehmen Weichheit. Angenehme Tannine, nachhaltige Noten von Pfeffer und Süssholz. Sehr schöne Abgangslänge.

Herrlich zu: Minestrone, ausgezeichnet zu Wild, Lamm und Rindfleisch sowie zu Risotto, Teigwaren- und Polenta Gerichten



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Österreich

Zweigelt Unplugged CHF 55.00
Hannes Reeh, Andau im Burgenland

Traubensorte: Zweigelt

Dunkles Rubinrot. In der Nase Weichselkirschen mit sehr feiner Edelholzsüßwürze. Am Gaumen elegant, vollmundig, kräftig und komplex. Feiner Extrakt 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

Merlot Alto Adige DOC CHF 43.00
Elena Walch, Termeno Südtirol

Traubensorte: Merlot

Granatrot. Intensiv und reintönig in der Nase, mit fruchtigen Noten von Waldbeeren, würzigen Aromen sowie etwas Schokolade. Am Gaumen überzeugt er durch samtes Tannin und wunderbare Fülle und Eleganz.

Herrlich zu: Pasta, Pizza, Grilladen, dunkles Fleisch

Primitivo Puglia IGP 2016 CHF 35.00
Domiziano, Cellino San Marco, Apulien

Traubensorte: Primitivo

Konzentrierte, tief rubinrote Farbe. Intensiver Duft nach reifen Kirschen, ein Hauch Schokolade sowie Gewürznoten prägen das Bukett. Im Gaumen intensive Frucht, sehr samtig und weich mit einer eleganten Fülle.

Herrlich zu: Rind- und Schweinefleisch, Pasta, Pizza



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Rosso Bruno CHF 45.00
Vino Rosso Passione di Famigliate
Pozzolengo, Provinz Brescia, Lombardei

Traubensorten: Corvina, Merlot, Cabernet Sauvignon

Intensives Rubinrot mit leicht violetten Reflexen. In der Nase fein und anhaltend, würzig und mit Noten von Kakao, Lakritze und kleinen roten Beeren. Am Gaumen fruchtig, kräftig mit würzigen Aromen. Angenehme und elegante Säure- Alkoholstruktur. Feines Tannin und anhaltende Länge.

Amarone della Valpolicella 'LeAre' DOC Classico CHF 72.00
Valgatara Marano, Veneto

Traubensorten: Corvina, Rondinella, Corvinone

Intensives Granatrot. In der Nase würzige Noten, Dörrobst, reife Früchte, charakteristischer würziger Duft. Am Gaumen warm, kräftig, voll, samtig und ausgewogen. Anhaltend im Abgang.

Herrlich zu: Wild, gegrilltem Fleisch, Lamm, Käse

Angelo CHF 45.00
Veneto

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.

Sehr zugängliche und 'amaronehafte' Aromatik. Noten von reifen Pflaumen und schwarzer Beerenfrucht. Leichte Würze, sehr fein nuanciertes Barrique. Am Gaumen sehr weich und rund. Balsamische Noten, schmiegt sich förmlich an den Gaumen. Viel Kirschenfrucht und feinste Vanillenoten. Ein wahrer Gaumenschmeichler.

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



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Barbera d'Asti DOC 'Sanbastiàn' CHF 45.00
Asti, Piemont

Traubensorte: 100% Barbera

Mittelintensives Rubinrot. In der Nase elegante Noten von Veilchen, Erdbeer-, Himbeer- und Brombeerfrüchten. Ein warmer, harmonischer Auftakt. Ausgewogenes Zusammenspiel von Säure und Tannin. Im Abgang anhaltende Noten von roten Früchten.

Herrlich zu: Grillgerichten, Geflügel, Kleinwild, Kaninchen, Maisgerichten, Pasta und Pizza

Barolo 'Audace' DOCG Riserva CHF 68.00
Neviglie, Piemont

Traubensorte: 100% Nebbiolo

Sehr dichtes Rubin mit rotgoldenen Reflexen. In der Nase Noten nach Cassis, eingekochten Pflaumen, Dörr- und Röstaromen. Am Gaumen weicher Auftakt mit markanter Säure und ausgewogenen Tanninen, sehr kräftig, Dörrfruchtaromen, verführerische Fruchtsüsse, lang im Abgang, wärmend.

Herrlich zu: Grillgerichten, Maisgerichten, Geflügel, Kleinwild, Kaninchen

Barbera d'Alba DOC 'Elena la Lune' CHF 55.00
Alba, Piemont

Traubensorte: 100% Barbera

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase nach reifen Früchten, Brombeerkonfitüre, 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



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Passofino DOP CHF 45.00
Montepulciano d'Abruzzo

Traubensorte: Montepulciano

Schönes Rubinrot mit Granat-Reflexen. In der Nase intensive und anhaltende Aromen. Fruchtig mit Noten von Kirschen, Brombeeren und reifen roten Früchten. Am Gaumen vollmundig, schöne Tannine und sehr ausgewogen.

Herrlich zu: Vorspeisen, gebratenem Fleisch, reifem Hartkäse und Schokolade

Il Raddomante DOP CHF 52.00
Montepulciano d'Abruzzo

Traubensorte: Montepulciano

Klares Rubinrot mit Granat-Reflexen. In der Nase intensive und anhaltende Aromen, fruchtig mit Noten von getrockneten Blumen, Anis, Lakritze und Kirschen. Am Gaumen elegant, samtig, fruchtig, opulent. Schöne eingebundene Tannine mit komplexer Struktur, ausgewogen mit einem langen Abgang.

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

Ripasso Le Crosare DOC CHF 48.00
Valpolicella DOC Classico Superiore

Traubensorten: 60% Corvina, 25% Rondinella, 15% Molinara

Intensive rubinrote Farbe. In der Nase intensiver Duft nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade. Am Gaumen vollmundig, kräftig mit Noten von Kompott, dunklen Beeren, süssen Tabakblättern und Röstaromen. Ein wirklich, charaktvoller und fruchtbetonter Tropfen mit einem einladenden und langen Finale.

Herrlich zu: gebratenem Fleisch, Kaninchen, Schmorbraten, Pastagerichten, Osso Bucco, Käse, Pasta, Pizza, Mais mit Kaninchenschlegel, Hartkäse



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Morellino di Scansano DOCG CHF 45.00
Podere 414, Magliano, Toscana

Traubensorten: 85% Sangiovese, 5% Ciliegiolo, 5% Colorino, 3% Alicante, 2% Syrah

Intensives Rubinrot. Duftet nach reifen Früchten. Kraftvoll und dicht mit würzigen Noten. Im Abgang mit einer leichten Vanillenote. Ein Wein von beeindruckender, tiefen Finesse.

Herrlich zu: Pasta, Grilladen und dunklem Fleisch

La Gioia Toscana IGT CHF 78.00
Riecine, Gaiole in Chianti, Toscana

Traubensorte: Sangiovese

Der 'La Gioia' bereitet wortwörtlich Freude. Er verfügt über ein unglaubliches Aroma-Spektrum, von betörenden, reifen Früchten, einer mineralischen Würze, Kaffee- und leichte Zimtnoten. Zur herben, toskanischen Strenge, gesellt sich ein wunderbar fülliger Schmelz.

Herrlich zu: Wild, Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

Portugal

Quinta de S.Lourenço DOC Bairrada CHF 48.00
Caves do Solar de Sao Domingos Anadia

Traubensorten: Baga, Touriga Nacional

Intensives Rubinrot. In der Nase komplex, fruchtig nach dunklen Beeren. Vollmundig, dicht, elegant mit weichen, kräftigen Tanninen. Anhaltend im Abgang.

Herrlich zu: Lamm, Rind, Tortillas, Tapas



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Frankreich

Rasteau Domaine La Soumade AOC
Côtes-du-Rhône

CHF 48.00

Traubensorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah

Dunkles Rubinviolett. In der Nase Aromen von reifen Pflaumen und roten Früchten, Süsskirsche, Nelke und Süssholz. Über allem schwebt die klare und kühle Mineralik.

Am Gaumen ist der erste Eindruck umwerfend, mundfüllend, konzentriert. Der Wein ist trotz seiner Kraft überraschend elegant.

Herrlich zu: Wildgerichten und dunklem Fleisch wie Schmorbraten und gebratener Ente

Châteauneuf-du-Pape, Signature Barroche
Côtes-du-Rhône

CHF 78.00

Traubensorten: Baga, Touriga Nacional

Strahlendes Rubinviolett. In der Nase tiefe Aromen nach dunklen Beeren und Steinfrüchten, untermalt von würzigen Tabak- und Lakritzenoten, gestützt durch eine steinige Mineralik.

Am Gaumen komplex, schwarzbeerig mit floralen Anklängen. Feine, reife Tannine, gut integrierter Alkohol. Kräftiger, langer Abgang, mineralisch geprägt.

Herrlich zu: Wildgerichten und dunklem Fleisch



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Spanien

Rubiejo Barrica DO CHF 45.00
Bodegas Alto Sotillo, Ribera del Duero

Traubensorte: Tempranillo

Purpurfarbene fast bläuliche Reflexe. Rein, glänzend und intensiv. In der Nase entfaltet sich ein gelungenes Früchtearrangement wilder Waldbeeren, eingebunden in sanfte Holzaromen und einem Hauch von Vanille und Karamell. Am Gaumen sehr fruchtbetont und ausgewogen. Feinkörnige und mittelkräftige Tannine.

Herrlich zu: Wild, dunklem Fleisch

Pago Cirsus Cuvée Especial DO CHF 55.00
Iñaki Nuñez Navrra

Traubensorte: Tempranillo, Syrah, Merlot

Dunkles, sattes Rubinrot. Im Duft dominiert von schwarzen Beeren, pfeffrigen Noten, etwas Eukalyptus und Veilchen. Das ist höchste Komplexität. Ein richtiges Dufterlebnis der feinsten Art. Diese Konzentration nimmt den Gaumen gleich voll in Beschlag. Tolle Frucht mit saftig eingebundenem Tannin, sehr weich und anschmiegsam. Verfügt über eine wohlige Wärme, die den südlichen Charakter nicht verleugnet und dem Wein zusammen mit seinen feinen Extrakten zu einem langen Finale verhilft.

Herrlich zu: Rauchschinken, Tortillas, Rind- und Lammfleisch, Wild, Käse, Maroni, Salami

Reserve de Don Carlos Corte Real CHF 60.00
Valsan 1831, Do Utiel-Requena

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

Offene Weine

Weiss 'Colle dei Tigli IGT'	10cl	CHF	4.50
Rot 'Primitivo Puglia IGP'	10cl	CHF	4.50

Bier

Stange Egger Maximus	5.2 Vol%	30cl	CHF	4.00
Egger Maximus	5.2 Vol%	33cl	CHF	5.50
Egger Dunkel	5.2 Vol%	33cl	CHF	5.50
Rugenbräu Zwickel	4.8 Vol%	33cl	CHF	5.50
Egger Weizenbier	5.2 Vol%	50cl	CHF	8.50
Egger Alkoholfrei	0.0 Vol%	33cl	CHF	4.50

Alkoholfreie Getränke

Frucht- und Gemüsesäfte

Tomatensaft	20cl	CHF	4.20
Orangensaft	20cl	CHF	3.50
Multivitaminsaft	20cl	CHF	3.50
Orangensaft	Liter	CHF	10.00
Apfelsaft (Eigenproduktion Saisonal)	Liter	CHF	10.00

Mineralwasser

Coca-Cola	33cl	CHF	4.90
Coca-Cola Zero	33cl	CHF	4.90
Sprite	33cl	CHF	4.90
Orangina	25cl	CHF	4.90
Rivella rot	33cl	CHF	4.90
Rivella blau	33cl	CHF	4.90
Schorle	33cl	CHF	4.90
Henniez blau oder rot	33cl	CHF	4.90
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	20cl	CHF	4.90
Henniez blau oder grün	Liter	CHF	9.00
Süssgetränke PET	50cl	CHF	5.00

Heissgetränke

Kaffee, Schale, Espresso		CHF	4.00
Cappuccino, Latte Macchiato		CHF	4.50
Doppelter Espresso		CHF	5.20
Ovo / Schoggi warm	20cl	CHF	4.00
Ovo / Schoggi kalt	30cl	CHF	4.50
Tee		CHF	4.00

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.

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