Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im Berggasthaus First

Wir freuen uns sehr. dass Sie den Weg zu uns gefunden haben und heissen Sie herzlich willkommen. Gemeinsam mit meinem Team möchten wir Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten und Sie heute «firstlich» verwöhnen.

Grindelwald - First «Top of Adventure» ist ein Ort. an dem Sie sich entspannen und geniessen können. Aus diesem Grund legen wir grossen Wert auf regionale Produkte. die frisch und schonend verarbeitet werden. Wir achten darauf. dass unsere Hersteller und Lieferanten artgerechte Produktions- und Lieferverfahren verwenden. um Ihnen die beste Qualität zu bieten.

Es kann eine Herausforderung sein. diese Produkte auf den Berg zu bringen. da alles über die Gondelbahn transportiert werden muss. Doch wir sind stolz darauf. dass wir unseren Gästen eine authentische kulinarische Erfahrung bieten können.

Wir laden Sie herzlich ein. unser Gast zu sein und freuen uns Sie in unserem Haus bewirten zu dürfen.

Tom Ysebaert & das First Team

Wie alles begann ...

Auf dem Berg...
Alles begann im Jahr 2012 mit der Übernahme des Berggasthauses First. Der stetig wachsende Tourismus stellt eine bedeutende Herausforderung dar. die ich jedoch gerne angenommen habe. Egal ob Sie eine private Feier wie Hochzeiten oder Geburtstage planen oder ein geschäftliches Meeting abhalten möchten. bei uns ist alles möglich. Bis zu 100 Personen können sogar in verschiedenen Zimmerkategorien übernachten - ein ganz besonderes Erlebnis.

Bereits damals war die Aprēs Ski Bar Genepi ein Bestandteil des Gesamtkonzepts. Im Winter. wie im Sommer lädt die Genepi Hütte mit ihren kühlen Drinks und köstlichen Speisen zum Entspannen und Verweilen ein.

GENEPI
grindelwald-first

Im Tal...
Als nächster Schritt folgte im Februar 2019 die Übernahme der Firstlodge. Möchten Sie wie in Grossmutters Zeiten übernachten? In unserer Lodge mit 13 Zimmern ist dies möglich. Die Lodge befindet sich direkt neben der Talstation der Firstbahn. Besuchen Sie uns und geniessen Sie den Charme dieser besonderen Unterkunft. Buchungen für die Firstlodge können Sie direkt über die Webseite www.firstlodge.ch oder im Berggasthaus First vornehmen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns im Tal.

Darf es etwas mehr Platz sein? Seit Dezember 2019 bieten wir auch Ferienwohnungen in Grindelwald Dorf an. Die Wohnungen befinden sich ebenfalls direkt an der Talstation der Firstbahn und sind der ideale Ausgangspunkt für Wanderungen im Sommer und Skifahren im Winter.

Frühstück

(Servieren wir bis 10:30 Uhr)

«Z' Morge füre chli Hunger»	
1 Heissgetränk nach Wahl | 1 Gipfeli | Brot | 1 Butter | 1 Konfitüre	9.50
«Z' Morge füre gross Hunger»	
1 Heissgetränk nach Wahl | 1 Orangensaft | 2 Spiegel- oder Rühreier | 1 Gipfeli | Brot | 1 Butter | 1 Konfitüre | Käse | Schinken	16.50
«Z' Morge de Luxe»	
1 Heissgetränk nach Wahl | 1 Prosecco oder Orangensaft | 2 Spiegel- oder Rühreier | gebratener Speck | 1 Gipfeli | Brot | 1 Butter | 1 Konfitüre | Käse | Schinken	21.50
«Rührei nature»	7.00
Mit Schinken	+1.00
Mit Speck	+1.00
«Omelette nature»	7.00
Mit Schinken	+1.00
Mit Speck	+1.00
Mit Champignons	+1.50

Extras

Nutella | Honig | Konfitüre	2.00
Brot	3.50
Gebratener Speck	4.00
Rohschinken	6.00
Kleine Fleischplatte	7.00
2 Spiegeleier	7.00
Bergkäse	7.00
Birchermüsli	8.00

Salate & Vorspeisen

«Grüner Salat» an hausgemachter Vinaigrette — 9.50

«Bunt gemischter Salat» an hausgemachter Vinaigrette — 12.50 | 16.50

«First Bowl»
Eisbergsalat. Beluga Linsen. Feta. Gurken. Tomaten Salat. Hummus — 18.50
Mit Pouletstreifen — +5.00
Mit Avocado — +3.50

«Elsässer Wurst-Käse-Salat»
Klassisch mit Lyoner. Emmentaler. Zwiebeln und Essiggurken — 18.50
Mit Pommes — +5.00

«Rindstatar»
Mit Calvados. Toastbrot und Garnituren — 27.50 | 32.50

«Firstplättli»
Trockenfleischspezialitäten und regionaler Bergkäse — 28.50 | 31.50

«Tapas- Plättli» Vegetarische Tapas Variation
Marinierte Oliven. Hummus. Teufels Hörnli. Nacho Cheese Triangels — 28.50
und Alpkäse. serviert mit Focaccia — +6.00
Mit Serrano Schinken

Suppen

«Tagessuppe» 9.50 | 12.50

«Bündner Gerstensuppe»
Hausgemachte Suppe mit Ruebli. Lauch. Sellerie und Bündnerfleisch 10.50 | 12.50

«Gulaschsuppe»
Suppe mit Rindfleisch. Tomaten. Kartoffeln. Peperoni 12.50 | 14.50

Rösti & heisser Käse*

«Bachalprösti»
Rösti nature mit Spiegelei 16.50
Mit Raclettekäse überbacken +3.00

«Raclette»
Mit Kartoffeln. Cornichons und Silberzwiebeln 17.50

«Firströsti»
Rösti mit Specktranchen. Spiegelei und Raclettekäse überbacken 23.50

«Bachalpschnitte»
Käseschnitte mit Wein. Schinken und Spiegelei 23.50

«Chäsfondue» (ab 2 Personen)
Käsefondue klassisch. mit Kartoffeln. Cornichons und Silberzwiebeln 25.50 p.P.

*alle unsere Käseprodukte werden mit frischer Grindelwalder Bergmilch hergestellt
und direkt vom lokalen Betrieb Eiger Milch bezogen

Eiger Milch
GRINDELWALD

Fleischgerichte

«Bio Angus Burger 150 gr. aus dem Emmental»	
Hausgemachte Barbecue- Sauce. Coleslaw. und Pommes	23.50
Mit Käse	+2.50
Mit Speck	+2.50
Mit Jalapenos	+1.50
«Chicken Burger»	23.50
Mit Käse	+2.50
Mit Jalapenos	+1.50
«Schnipo»	
Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren und Pommes Frites	24.50
Serviert als Fitnessteller mit gemischtem Salat	24.50
«Hörnli Ghacktes dazu Chnoblibrot»	
Teigwaren an einer Hackfleischsauce. Knoblauchbrot und Apfelmus	24.50
«Älpler»	
Hausgemachte Älpler mit Speck. Röstzwiebeln. Kartoffeln und Apfelmus	25.50
«Poulet Suprême»	
Mit Champignon Safran Risotto und Parmesan-Chips	29.50
Serviert als Fitnessteller mit gemischtem Salat	29.50

«Kalbsleberli»
An einer Portweinsauce mit Rösti und karamellisierten Äpfeln 32.50

«Rindshuftsteak»
An Pfefferrahmsauce mit gegrilltem Gemüse und Röstikroketten 34.50
Serviert als Fitnessteller mit gemischtem Salat 34.50

«Bratwurst»
Mit Rösti und Zwiebelsauce 24.50
Mit Pommes Frites 23.50

Fischgerichte

«Egli»
Im Bierteig frittierte Eglifilets. Remoulade und Pommes 29.50
Serviert als Fitnessteller mit gemischtem Salat 29.50

«Tagliatelle Méditerranée»
Tagliatelle mit Riesencrevetten an einer Weissweinsauce und mediterranem Gemüse 32.50

Vegetarische Gerichte

«Vegi Burger»
Quinoa Patty. hausgemachte Barbecue Sauce. Coleslaw und Pommes 23.50
Mit Jalapenos +1.50
Mit Guacamole +3.50

«Safran Risotto»
Safran Risotto mit sautierten Champignons. dazu Parmesan-Chips 24.50

«Red Thai Curry»
Rotes Thai Curry mit Gemüse und Reis 24.50

«Pierogi»
Teigtaschen mit einer Quark-Kartoffelfüllung 24.50

«Spätzlipfanne»
Spätzli an einer Pilzrahmsauce überbacken mit Raclettekäse 26.50

Kinderkarte (bis 12 Jahre)

«Kinderportion Pommes Frites»	8.00
«Spaghetti Napoli oder Bolognese»	12.50
«Chicken Nuggets mit Pommes Frites»	12.50
«Wienerli mit Pommes Frites»	12.50

Snacks

«Portion Pommes Frites»	9.50
«Sandwich Emmental» Rustikales Wurzelbrötli mit Emmentaler Käse. Salat. Tomaten und Salatgurken	8.50
«Sandwich Salami» Rustikales Wurzelbrötli mit Salami. Salat. Tomaten und Salatgurken	8.50
«Sandwich Schinken» Rustikales Wurzelbrötli mit Schinken. Salat. Tomaten und Salatgurken	8.50
«Sandwich Thon» Rustikales Wurzelbrötli mit Thunfischcreme. Salat. Tomaten und Salatgurken	9.50
«Clubsandwich» Toast. geschnittene Pouletbrust. Speck. Spiegelei. Salat und Pommes	26.50
Mit Guacamole	+3.50
«Clubsandwich Vegetarisch» Mit Champignons. Omelette. Salat. Tomaten. Gurken und Zwiebeln	26.50
mit Guacamole	+3.50

Desserts

«Glacesorten nach Wahl» Vanille	Chocolat	Cafē	Erdbeer	Himbeersorbet	4.50
Mit Rahm	+1.50
«Frappē» Vanille	Chocolat	Cafē	Erdbeer	7.50
«Hausgemachter Apfelstrudel» nature	10.00
Mit Rahm	+1.50
Mit Vanillesauce	+2.50
Mit Vanillesauce und Glace	+5.50
«Coupe Danmark» Vanilleglace mit Chocosauce und Rahm	10.50
«Coupe First» Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Rahm	10.50
«Ice Cafē» Cafēglace mit Rahm	10.50
«Hausgemachte Cremeschnitte» Blätterteig-Gebäck mit Vanillecreme	10.50
«Himbeersorbet Colonel» mit Vodka	14.00
«Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Apfelkompott»	14.50

Kalte Getränke

«Mineral im Offenausschank»		
Coca Cola. Sprite. Wasser mit Kohlensäure	0.3l | 0.5l | 1.0l	4.50 | 5.50 | 10.00
Bergwasser	0.3l | 0.5l | 1.0l	3.00 | 4.00 | 7.00
«Mineral Fläschli»		
Coca Cola. Coca Cola Zero. Fanta. Sprite. Apfelschorle	0.5l PET	5.70
Valser classic. Valser silence. Rivella rot | refresh | blau	0.5l PET	5.70
Fusetea Ice Tea	0.5l PET	5.70
Focus Water - The Swiss Vitamin Water	0.5l PET	5.70
(Orange& Dragonfruit | Mirabelle & Rhabarber | Antiox Lemon & Lime)		
«Thomas Henry»		
(Tonic Water. Bitter Lemon. Ginger Ale. Cherry Blossom)	0.2l	5.00
«Red Bull»	0.25l	5.50
«Orangensaft»	0.2l	5.50
«Multivitamin»	0.2l	5.50
«Tomatensaft»	0.2l	5.50
«Hausgemachter Eistee»	0.5l | 1.0l	6.00 | 11.00

Bier im Offenausschank

«Rugenbräu spez» Stange	0.3l | 5.2%	4.90
«Rugenbräu spez» Chübel	0.5l | 5.2%	6.00

Bier in Flaschen

«Rugenbräu spezial hell»	0.33l | 5.2%	5.00
«Rugenbräu Lager hell»	0.5l | 4.8%	6.00
«Zwickel Bier»	0.33l | 4.8%	6.00
«Rugenbräu alkoholfrei»	0.33 l	5.00
«Möhl Suure Moscht»	0.5l | 4.0%	6.50
«Möhl Suure Moscht alkoholfrei»	0.5l	6.00
«Rugenbrâu Weizen»	0.5l | 5.2%	7.00
«Kama Citra»	0.33l | 5%	8.00

Unsere Bierempfehlung

L` Echappée Originale	0.375l | 6.2%	9.00
	0.75l | 6.2%	18.00

Style: belgisches Pale Ale. preisgekrönt aus dem Kanton Wallis

«Der perfekte Begleiter für den grossen Durst. L`Echappée eignet sich allgemein zu allen Speisen zu denen Wein nicht so gut passt»

Warme Getränke

«Kaffee crême»	4.60
«Ristretto»	4.60
«Espresso»	4.60
«Doppelter Espresso»	5.90
«Espresso Macchiatto»	4.80
«Doppelter Espresso Macchiatto»	5.90
«Milchkaffee»	4.90
«Cappuccino»	5.00
«Kaffee mēlange»	5.60
«Latte Macchiato»	5.60
«Heisse Ovo | Schoggi»	5.00
«Heisse Ovo | Schoggi mēlange»	5.60
«Punsch» Apfel |Orangen |Rum	4.60

Mit Schuss

«First - Kaffee»	8.50
«Heisse Schoggi mit Schuss» Rum | Amaretto | Baileys und Schlagrahm	8.50
«Kaffee mit Schuss» Amaretto | Baileys und Schlagrahm	8.50
«Irish Coffee»	8.50
«Schümli Pflümli»	8.50
«Kaffee Fertig» Zwätschge | Bätzi | Pflümli | Chrüter | Kirsch	7.00
«Kaffee Lutz» Zwätschge | Bätzi | Pflümli | Chrüter | Kirsch	7.00
«Holdrio | Jagertee | Münze- Zwätschge | Fröschli»	7.00
«Glühwein»	7.00

Tee
Sirocco- Genuss aus Tradition seit 1908

«Gentle Blue» 5.00
Der noble Schwarztee- Klassiker begeistert mit einem Hauch zitroniger Frische. die er der biologischen kultivierten Bergamotte verdankt.

«Moroccan Mint» 5.00
Fasziniert mit unvergleichlich intensivem Aroma und dem belebenden Duft echter marokkanischer Nanaminze. Ein erfrischender Genuss für alle Sinne.

«Camomile Orange Blossom» 5.00
Ein himmlisches Ensemble aus biologischem Anbau: milde Kamille und zarte Orangenblüten. veredelt mit echten Orangenstücken: wirkt beruhigend und entspannend.

«Piz Palü» 5.00
Ein Gedicht der Natur mit den besten Zutaten aus den Bio-Bergkräutergarten der Schweizer Alpen. Wohltuend. anregend und mit betörendem Duft.

«Red Kiss» 5.00
Eine erlesene Mischung sonnenverwöhnter Zutaten aus biologischem Anbau voller fruchtig-sinnlicher Magie. Verführt selbst anspruchsvolle Gaumen immer wieder aufs Neue.

«Japanese Sencha» 5.00
Dieser traditionelle Grüntee aus Japan ist biologisch kultiviert und dank seinem runden. herben Aroma in seiner Heimat sehr beliebt.

«Ginger Lemon Dream» 5.00
Naurbelassene Ingredienzien. raffiniert vereint für einen herrlichen exotischen Genuss. Eine erfrischende. süss-scharfe Komposition: vitalisierend für Körper und Geist.

«Verbena» 5.00
Biologisch angebaute. echte Verveine aus Paraguay. der ursprünglichen Heimat der bemerkenswerten Pflanze: wirkt stärkend und erfrischend.

«Rooibos Tangerine» 5.00
Unverkennbarer. biologisch angebauter Rooibos aus Zederbergen Südafrikas - bekömmlich. fruchtig und koffeinfrei. Die dezente Mandarinen-Note trägt zur Einzigartigkeit dieser Mischung bei.

Spirituosen

Aperitif & Bitter

«Martini Bianco»	4cl | 15%	8.00
«Campari»	4cl | 23%	8.00
«Cynar»	4cl | 16.5%	8.00
«Appenzeller»	4cl | 29%	8.00
«Jägermeister»	4cl | 35%	8.00
«Ramazotti»	4cl | 30%	8.00

Liköre

«Amaretto»	4cl | 28%	8.00
«Baileys»	4cl | 17%	8.00
«Genepi»	4cl | 41%	8.00
«Cointreau»	4cl | 40%	8.00

Vodka

«Vodka weiss, grün, rot»	4cl | 40%	8.00
«Xellent Swiss Vodka»	4cl | 40%	12.00
«Belvedere Vodka»	4cl | 40%	14.00

Rum

«Bacardi»	4cl | 40%	8.00
«Havana Club Anejo especial»	4cl | 40%	10.00
«Appleton Estate Rum Signature Blend»	4cl | 40%	12.00

Whisky

«Glenmorangie»	4cl | 40%	12.00
«Swiss Highland Whisky»	4cl | 46%	12.00
«Oban Single Malt 14 years»	4cl | 43%	14.00

Digestif

«Zwätschge | Pflümli | Chrüter | Williams | Kirsch | Bätzi»	4cl | 40%	7.00
«Williamine Morand»	4cl | 43%	8.00
«Josē Cuervo Tequila especial»	4cl | 38%	8.00
«Limoncello»	4cl | 30%	10.00
« Aranciata »	4cl | 16%	10.00
«Hennessy VS Cognac»	4cl | 40%	12.00
« Vieille Prune »	4cl | 36%	12.00

Grappa

«Grappa di Moscato»	4cl | 41%	12.00
«Grappa Brunello»	4cl | 41%	12.00
«Grappa di Barbera»	4cl | 41%	12.00
«Grappa Berta Tresolitre»	4cl | 44%	18.00

Longdrinks

«Aperol Spritz»	10.50
«Hugo»	10.50
«Limoncello Spritz»	12.00
«Whisky Cola»	12.00
«Campari Orange» | Soda	12.00
«Cuba Libre»	14.00
«Mojito»	14.00
«Moscow Mule»	14.00

Gin Tonic`s

(wahlweise mit Thomas Henry Tonic Water. Bitter Lemon oder Cherry Blossom)

«Hendrick`s»	4cl | 41.5%	14.00
«Crystal Gin»	4cl | 40%	14.00
«Monkey 47»	4cl | 47%	14.00
«Gardener Gin»	4cl | 42%	14.00

Wein

Weisswein

«Hauswein»	1dl	6.20
«Yvorne»	1dl | 50cl	5.00 | 24.50
«Fendant»	1dl | 50cl	5.00 | 24.50
«Chardonnay»	1dl | 50cl	5.00 | 24.50
«Gespritzter» süss | sauer	1dl	6.50

Rosé

«Hauswein»	1dl | 50cl	5.00 | 24.50

Rotwein

«Hauswein»	1dl	6.20
«Merlot Ticino»	1dl | 50cl	5.00 | 24.50
«Pinot Noir»	1dl | 50cl	5.00 | 24.50

Winzer Champagner

«Brut Premier Cru Signature» Bauchet *(Chardonnay. Pinot Noir)*	75cl	85.00
«Brut Origine» Bauchet *(Pinot Noir. Chardonnay)*	75cl	95.00
«Brut Rose Seduction» Bauchet *(Chardonnay. Pinot Noir. Rotwein)*	75cl	95.00
«Brut Blanc de blancs Premier Cru» Bauchet *(Chardonnay)*	75cl	185.00

Champagner

« Brut Imperial » Moët & Chandon *(Pinot Noir. Pinot Meunier. Chardonnay)*	75cl	85.00
«Ice Impérial Rosé» Moët & Chandon *(Chardonnay. Pinot Noir. Pinot Meunier)*	75cl	135.00
«Grand Vintage 2009» Moët & Chandon *(Chardonnay. Pinot Noir. Pinot Meunier)*	75cl	210.00
«La grand année 2014» Bollinger *(Pinot Noir. Chardonnay)*	75cl	285.00
«Vintage 2012» Dom Perignon *(Chardonnay. Pinot Noir)*	75cl	590.00

Prosecco

«Blue Millesimato» Val d'Oca *(Glera)*	1dl | 75cl	7.00 | 48.00
«au 7ème Ciel Vin Mousseux» Gregor Kuonen *(Glera)*	1dl | 75cl	7.00 | 48.00

Flaschen Weisswein

Schweiz

«Petite Arvine» Varone *(Petite Arvine)*	50cl	34.00
«Molignon» A&D Mathier *(Chasselas)*	75cl	46.00
«Plan Loggier Trois» Charles Bonvin *(Heida. Pinot Blanc. Sylvaner)*	75cl	46.00

«Blanc de Noir» Gregor Kuonen *(Pinot Noir)*	75cl	46.OO
«Heida» Varone *(Heida)*	75cl	48.OO
«Johannisberg Gregor Kuonen» AOC VS *(Johannisberg/ Sylvaner)*	75cl	48.OO

Italien

«Roero Arneis» Gigi Rosso *(Arneis)*	75cl	42.OO
«Chardonnay Centofile» Brangero *(Chardonnay)*	75cl	48.OO
«Pinot Grigio delle Venezie Riva d` Oro» Alibrianza *(Pinot Grigio)*	75cl	48.OO

Frankreich

«Sauvignon blanc Les Carisannes» Hubert Brochard *(Sauvignon blanc)*	75cl	42.OO
«Borgougn blanc» Capuano-Ferreri & Fils *(Chardonnay)*	75cl	46.OO

Österreich

«Riesling» Leo Sommer *(Riesling)*	75cl	42.OO
«Grüner Veltliner am Berg» Bernhard Ott *(Grüner Veltiner)*	75cl	48.OO

Flaschen Roséwein

«Œil de Perdix Tartegnin Les Alluets» Riem & Daepp. Schweiz *(Pinot noir)*	75cl	44.OO
«Gluegglich Rose» Fred Loimer. Österreich *(Pinot Noir . Saint Laurent . Zweigelt)*	75cl	48.OO
«Château de Miraval Rosé» AOC *(Cinsault. Grenache. Rolle. Tibouren)*	75cl	48.OO

Flaschen Rotwein

Schweiz

«Cornalin» Varone *(Cornalin)*	5Ocl	34.OO
«Clos Du Château» Charles Bonvin *(Merlot. Pinot Noir)*	75cl	44.OO
«Pinot Noir Collection Artiste» Gregor Kuonen *(Pinot Noir)*	75cl	48.OO
«Syrah Grandmaitre Barrique» Gregor Kuonen *(Syrah)*	75cl	62.OO
«Merlot Grandmaitre Barrique» Gregor Kuonen *(Merlot)*	75cl	62.OO
«Humagne Rouge» Cava Biber *(Humagne Rouge)*	75cl	62.OO
«Quattromani» Brivio. Delea. Gialdi. Tamborini *(Merlot)*	75cl	85.OO
«Cuvée 1858» Charles Bonvin *(Cornalin. Syrah. Humagne Rouge)*	75cl	98.OO

Italien

«Bolgheri Rosso» Tenuta Le Colonne *(Cabernet Franc. Cabernet Sauvignon. Merlot)*	75cl	42.OO
«Ripasso Valpolicella Campotorbian» Mezzane Di Sotto *(Corvina. Rondinella)*	75cl	46.OO
«Nebbiolo D` Alba Quattro Cloni» Brangero *(Nebbiolo)*	75cl	48.OO
«Barbera D` Alba Superiore» Brangero *(Barbera)*	75cl	48.OO

Frankreich

«Fleuri» Cave de Fleuri *(Gamay)*	75cl	42.OO
« Châteauneuf du Pape » Domaine L'Abbe Dîne *(Grenache. Syrah. Mourvēdre)*	75cl	72.OO
« Château Cantemerle » 5ème Cru Classē Haut-Mēdoc *(Cabernet Sauvignon. Merlot. Cabernet Franc. Petit Verdot)*	75cl	72.OO
« Château Soutard» Grand Cru Classē *(Merlot. Cabernet Franc. Cabernet Sauvignon. Malbec)*	75cl	124.OO

Magnum & Doppelmagnum

«Clos Du Château» Charles Bonvin *(Merlot. Pinot Noir)*	150cl	89.00
«Ripasso Valpolicella Campotorbian» Mezzane Di Sotto *(Corvina. Rondinella)*	150cl	89.00
«Lucifer» A&D Mathier *(Pinot Noir)*	150cl	95.00
«Château de Miraval Rosē» AOC *(Cinsault. Grenache. Rolle. Tibouren)*	150cl	98.00
«Cruor» Casa Grand el Siurana *(Samsō. Garnatxa. Syrah)*	150cl	130.00
«Coma Vella 2012. Mas Dēn Gil» R. Carbonell *(Garnacha. Syrah. Carinena)*	150cl	134.00
«Château de Miraval Rosē» AOC *(Cinsault. Grenache. Rolle. Tibouren)*	300cl	210.00
«Ruistal» Varone *(Syrah. Pinot Noir)*	300cl	254.00

ALLERGENE

Zutaten. die Allergien oder Intoleranzen auslösen können. sind in der Karte gekennzeichnet. Bei Fragen dazu. können Sie gerne unser Service-Personal ansprechen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür. dass unsere Gerichte mehrheitlich so komponiert sind. dass Sie nicht immer abgeändert werden können. Wenn Sie von einer Intoleranz betroffen sind bitten wir Sie höflich. ein Gericht zu wählen. welches die betreffende Zutat nicht enthält.

- Vegan
- Vegetarisch
- Glutenfrei
- Laktosefrei

HUNDE

Vierbeiner sind bei uns herzlich willkommen. Bitte beachten Sie jedoch. dass Hunde in unserem Restaurant und auf den Terrassen immer an der Leine zu führen sind und nicht auf die Sitzplätze der Gäste dürfen.

PRODUKTE UND LIEFERANTEN

Wir glauben. dass das Geheimnis köstlicher und authentischer Speisen darin liegt. nur die besten und frischesten Zutaten zu verwenden. Daher legen wir grossen Wert auf eine enge Zusammenarbeit zu unseren Produzenten und Lieferanten. um sicher zu stellen. dass unsere Produkte wo immer möglich frisch und regional produziert werden und bester Qualität entsprechen.

PREISE UND TRINKGELD

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%. Der Service ist inbegriffen. Unsere Mitarbeitenden freuen sich jedoch ganz bestimmt auf ein nettes Trinkgeld. welches für das ganze Team bestimmt ist.

REKLAMATIONEN & KRITIK

Sagen Sie es jetzt oder nie. Unser oberstes Ziel ist. Ihnen in all unseren Betrieben gute Qualität zu bescheren und Sie während Ihrem Aufenthalt bei uns „zum Stammgast" gewinnen zu können. Sollte trotz unseres Engagements doch etwas schiefgehen oder Ihnen missfallen. haben wir - ganz nach dem Prinzip „die Faust gehört auf den Tisch und nicht in den Sack oder ins Netz" immer ein offenes Ohr: unmittelbar und vor Ort. Wenn Sie uns eine Reklamation oder Kritik „hier und jetzt" mitteilen. haben wir die Möglichkeit. diese „umgehend und abschliessend" zu regeln. Dabei setzen wir alles daran. damit Sie uns erneut mit einem „Lächeln" besuchen. Unsere Zeit. Energie & Leidenschaft ist für Sie hier vor Ort und „live" bestimmt.

WASSER

Wie bisher. bieten wir Ihnen ausschliesslich unser eigenes Bergwasser still an (Die Quelle entspringt 150 Meter nebenan). Dieses Wasser servieren wir Ihnen gerne & natürlich gratis! Für die Dienstleistung jedoch (Service. Gläser. Abwasch usw.) verrechnen wir Ihnen pro 0.5 l = CHF 4.00