

FIRST

GRINDELWALD



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

Dear guests,

Welcome to the Berggasthaus First



We are delighted that you have found your way to us and we bid you a warm welcome. Together with my team, we would like to make your stay as pleasant as possible and treat you "firstlich" today.

Grindelwald - First "Top of Adventure" is a place where you can relax and enjoy yourself. For this reason, we place great value on regional products that are fresh and carefully processed. We pay close attention to our producers and suppliers using sustainable production and delivery methods to bring you the best quality.

It can be a challenge to get these products up on the mountain, as everything has to be transported via the gondola lift. But we are proud to be able to offer our guests an authentic culinary experience.

We invite you to be our guest and we are happy to host you in our home.

Tom Ysebaert & the 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.

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.

Was gibt es besseres als eine kleine Pause in der Après-Ski Bar?

Bereits damals war die Après-Ski Bar Genepi ein Bestandteil des Gesamtkonzepts.

Im Winter erwartet euch in der Genepi Hütte abwechslungsreiche Live-Musik, gute Stimmung, warme Getränke und köstlichen Speisen.



How it all began...

On the mountain...

It all started in 2012 when we took over the First mountain inn. The ever-growing tourism industry presents a significant challenge, but one that I have gladly accepted. Whether you are planning a private celebration such as a wedding or birthday or would like to hold a business meeting, everything is possible with us.

Up to 100 people can even stay in different room categories - a very special experience.

Would you like a little more space? Since December 2019 we also offer holiday apartments in the village Grindelwald. These are also located directly at the valley station of the Firstbahn and are the ideal starting point for hiking in summer and skiing during the winter season.

What could be better than a short break in the après-ski bar?

The Genepi après-ski bar was already an integral part of the overall concept back then.

In winter, you can expect live music, a good atmosphere, warm drinks, and delicious food in the Genepi hut.



BERGGASTHAUSFIRST



Frühstück | breakfast
(bis 10:30 Uhr | until 10:30 am)

«Z'morge füre chli Hunger» ②

1 Heissgetränk nach Wahl | 1 Gipfeli | 1 Konfitüre 8.50
1 hot drink of your choice | 1 croissant | 1 jam

«Z'morge füre Gross Hunger»

1 Heissgetränk nach Wahl | 1 Orangensaft | 2 Spiegel - oder Rühreier 18.50
1 Gipfeli | Brot | 1 Butter | 1 Konfitüre | Käse | Schinken
1 hot drink of your choice | 1 orange juice | 2 fried or scrambled eggs
1 croissant | bread | 1 butter | 1 jam | cheese | ham

«Z'morge de Luxe»

1 Heissgetränk nach Wahl | 1 Prosecco oder Orangensaft | 2 Spiegel- oder Rühreier 24.50
gebratener Speck | 1 Gipfeli | Brot | 1 Butter | 1 Konfitüre | Käse | Schinken
1 hot drink of your choice | 1 prosecco or orange juice | 2 fried or scrambled eggs
fried bacon | 1 croissant | bread | 1 butter | 1 jam | cheese | ham

«Rührei» ② ③

scrambled eggs 8.00
mit Schinken | with ham +1.50
mit Speck | with bacon +1.50










«Omelette nature» ② ③

mit Schinken | with ham 8.00
mit Speck | with bacon +1.50
mit Champignons | with mushrooms +1.50

Extras

Gebratener Speck | fried bacon 4.00
Bergkäse | mountain cheese 8.00
Birchermüsli | Swiss oatmeal 8.00

Salate | salads

- «**Grüner Salat**» an einer Balsamico Dressing   9.50
green salad with balsamic dressing
- «**Bunt gemischter Salat**» an einer Balsamico Dressing    12.50 | 16.50
mixed salad with balsamic dressing
- «**First Bowl**»   18.50
Salat | Beluga Linsen | Rotkraut | Feta | Gurken | Tomaten | Hummus | Radieschen
salad | beluga lentils | red cabbage | feta cheese | cucumbers | tomatoes | hummus | radishes
mit Avocado | with avocado +3.50
mit Pouletstreifen | with chicken +5.00
- «**Caesar Salat**»  18.50
Lattich an einem Caesar Dressing mit Grindelwalder Hobelkäse | Brotcroutons
lettuce with Caesar dressing and Grindelwald sliced cheese | bread croutons
mit Pouletstreifen | with chicken +5.00
- «**Elsässer Wurst-Käse Salat**»  18.50
Lyoner | Emmentaler | Zwiebeln | Essiggurken
Lyon-style sausage and Emmental cheese salad | onions | pickles
mit Pommes | with French fries +5.00

Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen

Um Food-Waste zu vermeiden, servieren wir Brot gerne auf Wunsch.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an, wenn Sie Brot wünschen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung für unsere Umwelt!

Sustainability is important to us

To avoid food waste, we are happy to serve bread on request.
Please let our service staff know if you would like some bread.
Thank you for your understanding and for supporting our efforts to protect the environment!

Vorspeisen | starters

«Rindstatar»

mit Calvados | Toastbrot | Garnituren
beef tartar with Calvados | toast | garnishes

27.50 | 32.50

«Firstplättli»

Trockenfleischspezialitäten und regionaler Bergkäse
dried meat specialties and regional mountain cheese

28.50 | 31.50

«Tapas-Plättli»

Marinierte Oliven | Hummus | Teufels Hörnli | Spinat-Feta Samosas
Alpkäse | Focaccia
marinated olives | hummus | devil's horns | spinach and feta samosas
alpine cheese | focaccia
mit Rohschinken | with cured ham

28.50

+6.00

«Grindelwalder Hobelkäse»

mit Früchtebrot und Essiggemüse
Grindelwald sliced cheese with fruit bread and pickled vegetables

23.50

Suppen | soups

«Tagessuppe»

soup of the day

9.50 | 12.50

«Bündner Gerstensuppe»

Hausgemachte Suppe mit Rüebli | Lauch | Sellerie | Bündnerfleisch
homemade barley soup with carrots | leek | celery | dried grisons meat







10.50 | 12.50

«Gulaschsuppe»

Suppe mit Rindfleisch | Tomaten | Kartoffeln | Peperoni
goulash soup with beef | tomatoes | potatoes | bell peppers

12.50 | 14.50

Rösti & heisser Käse | rösti & hot cheese

«Bachalprösti»   	16.50
Rösti natur mit Spiegelei rösti with fried egg mit Raclettekäse überbacken topped with raclette cheese	+3.00
«Raclette»  	17.50
mit Kartoffeln Cornichons Silberzwiebeln raclette cheese with potatoes gherkins silver onions	
«Fiströsti»	23.50
Rösti mit Specktranchen Spiegelei Raclettekäse überbacken rösti with bacon slices fried egg topped with raclette cheese	
«Bachalpschnitte»	23.50
Käseschnitte mit Wein Schinken Spiegelei white wine-infused toast with melted cheese ham fried egg	
«Chäsfondue» (ab 2 Personen from 2 people) 	27.50 pro Person
klassisches Käsefondue Kartoffeln Cornichons Silberzwiebeln classic cheese fondue potatoes gherkins silver onions	


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

* all of our cheese products are made with fresh Grindelwald mountain milk,
sourced directly from the local Eiger Milch

Eiger Milch
GRINDELWALD[®]

Fleischgerichte | meat






«Angus Burger»	23.50
Bio Angus-Patty BBQ-Sauce Coleslaw Rucola Pommes	
bio Angus-patty BBQ-sauce coleslaw rocket French fries	
mit Jalapeños with jalapeños	+1.50
mit Cheddarkäse with Cheddar cheese	+2.50
mit Speck with bacon	+2.50
«Chicken Burger»	23.50
mit Chili-Cheesesauce Coleslaw Rucola Pommes	
with chili-cheese sauce coleslaw rocket French fries	
mit Jalapeños with jalapeños	+1.50
mit Cheddarkäse with cheddar cheese	+2.50
mit Speck with bacon	+2.50
«Hörnli Gehacktes»	24.50
Teigwaren an einer Hackfleischsauce Knoblauchbrot Apfelmus	
pasta with minced meat sauce garlic bread apple puree	
«Buure Bratwurst»	25.50
mit Rösti oder Pommes Zwiebelsauce	
pork sausage with rösti or French fries onion sauce	
«Poulet Suprême»	29.50
mit Sautierte Champignons an einem Portweinjus Safran Risotto Parmesan-Chips	
oder als Fitnessteller mit gemischtem Salat	
chicken thigh with sauted mushrooms Port wine jus saffron risotto parmesan chips	
or served as a fitness plate with mixed salad	

<p>«Kalbsleberli» </p> <p>an einer Portweinsauce Rösti Karamellisierte Äpfel calf's liver with Port wine sauce rösti caramelized apples</p>	34.50
<p>«Cordon Bleu»</p> <p>vom Schwein gefüllt mit Kräutermutschli von Eigermilch Pommes Gemüsebouquet pork with soft herb cheese from Eiger milk French fries vegetable bouquet</p>	37.50
<p>«Rindshuftsteak»</p> <p>an einer Pfefferrahmsauce Rösti Kroketten Gemüsebouquet oder als Fitnessteller mit gemischtem Salat beef hoof steak with pepper cream sauce rösti croquettes vegetable bouquet or served as a fitness plate with mixed salad</p>	38.50
<p>«Zürcher Kalbsgeschnetzeltes»</p> <p>an einer Champignon-Rahmsauce Rösti diced veal with a mushroom cream sauce rösti</p>	39.50
<p>«Saucenauswahl»</p> <p>choice of sauces: BBQ-Sauce Chili-Cheese Sauce</p>	2.50

Fischgerichte | fish








- «Egli»** 29.50
im Bierteig frittierte Eglifilets | Remoulade | Pommes
oder als Fitnessteller mit gemischtem Salat
beer-battered deep-fried perch fillets | remoulade | French fries
or served as a fitness plate with mixed salad
- «Lachsfilet»** 34.50
an einer Weissweinsauce | Rosmarinkartoffeln | Lauchrahmgemüse
salmon fillet with white wine sauce | rosemary potatoes | leek and cream vegetables

Vegetarisch | vegetarian







- «Vegi Burger»**  23.50
Chickeriki | BBQ-Sauce | Coleslaw | Pommes
soy-patty | BBQ-sauce | coleslaw | French fries
mit Jalapeños | with jalapeños +1.50
mit Guacamole | with guacamole +3.50
- «Penne all'Arrabiata»**  24.50
an einer pikante Tomatensauce
penne with spicy tomato sauce
- «Safran Risotto»**   26.50
mit Sautierte Champignons | Parmesan-Chips
with sautéed mushrooms | Parmesan chips
- «Spätzlipfanne»**  26.50
an einer Pilzrahmsauce | mit Raclettekäse überbacken
egg noodles | mushroom cream sauce | topped with raclette cheese

Für unsere Kleinen | for the children

(bis 12 Jahre | until 12 years old)

«kleine Portion Pommes Frites»    	8.00
«Spaghetti Napoli» 	12.50
spaghetti with tomato sauce	
«Spaghetti Bolognese»	12.50
spaghetti with minced beef and tomato sauce	
«Chicken Nuggets mit Pommes Frites»	12.50
«Wienerli mit Pommes Frites»  	12.50
two Viennese-style sausages with French fries	

Snacks

«Portion Pommes Frites»    	9.50
mit Hausgemachter Gewürzmischung with homemade spice mixture	
«Clubsandwich» 	26.50
Toast Geschnittene Pouletbrust Speck Spiegelei Salat Pommes toast sliced chicken breast bacon fried egg salad French fries mit Guacamole with guacamole	+3.50
«Clubsandwich Vegetarisch» 	26.50
Toast Chickericki Salat Gurken Tomaten Zwiebeln Pommes toast soy-patty salad cucumber tomatoes onions mit Guacamole with guacamole	+3.50

Desserts

«Glace Sorten nach Wahl choice of ice cream flavors» ①	4.50
Vanille Schokolade Café Erdbeere Pistazie vanilla chocolate coffee strawberry pistachio Kokosnuss Karamell mit Meeressalz Mango Sorbet coconut caramel with sea salt mango sorbet mit Rahm with cream	+1.50
«Frappé» ①	7.50
Vanille Schokolade Café Erdbeere Pistazie vanilla chocolate coffee strawberry pistachio Kokosnuss Karamell mit Meeressalz Mango Sorbet coconut caramel with sea salt mango sorbet	
«Hausgemachter Apfelstrudel» ①	10.00
home-made apple strudel with cinammon and rum-soaked raisins mit Rahm with cream	+1.50
mit Vanillesauce with vanilla sauce	+2.50
mit Vanillesauce und Glace with vanilla sauce and ice cream	+5.50
«Coupe Danmark» ①	12.50
Vanilleglace mit Schokoladensauce Rahm vanilla ice cream chocolate sauce cream	
«Ice Café» ①	12.50
Caféglace Rahm coffee ice cream cream	
«Hausgemachte Cremeschnitte» ①	12.50
Blätterteiggebäck mit Vanillecreme puff pastry with vanilla cream	

Kalte Getränke | cold drinks

«Offenausschank | on tap»

Coca-Cola Sprite	0.3l	4.90
Trinkwasser drinking water	0.3l 0.5l 1.0l	3.00 4.00 7.00
Wasser mit Kohlensäure sparkling water	0.3l 0.5l 1.0l	4.90 5.90 10.00

«Mineralfläschli | bottled soft drinks»

Coca-Cola Coca-Cola Zero	0.5l PET	5.90
Fanta Sprite	0.5l PET	5.90
Apfelschorle Fuse Ice-Tea	0.5l PET	5.90
Rivella Rot Rivella Blau	0.5l PET	5.90
Valser mit Kohlensäure Valser Still sparkling water still water	0.5l PET	5.90
Focus Water the Swiss vitamin water Orange & Dragonfruit Mirabelle & Rhabarber Lemon & Lime	0.5l PET	5.90
Orangensaft orange juice	0.2l	5.50
Tomatensaft tomato juice	0.2l	5.50
Multivitamin	0.2l	5.50
Red Bull	0.25l	5.50
«Thomas Henry»		
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale	0.2l	5.50
Hausgemachter Eistee home-made iced tea	0.5l 1.0l	6.00 11.00

Bier im Offenausschank | beer on tap

«Stange Rugenbräu spezial hell»	0.3l 5.2%	5.00
«Chübel Rugenbräu spezial hell»	0.5l 5.2%	6.00
«Stange Panaché»	0.3l	5.00
«Chübel Panaché»	0.5l	6.00
beer with lemon soda		
«Stange Henaché»	0.3l	5.00
«Chübel Henaché»	0.5l	6.00
beer with mineral water		

Bier in Flaschen | bottled beers

«Rugenbräu spezial hell»	0.33l 5.2%	5.00
light beer		
«Rugenbräu alkoholfrei»	0.33l 0.0%	5.00
alcohol-free beer		
«Rugenbräu Lager hell»	0.5l 4.8%	6.00
light lager beer		
«Naturtrüb Zwickel Bier»	0.33l 4.8%	6.00
unfiltered beer		
«Erdinger Weissbier»	0.5l 5.3%	7.00
wheat beer		
«Erdinger alkoholfrei»	0.5l 0.0%	7.00
alcohol-free wheat beer		
«Möhl Suure Moscht»	0.5l 4.0%	6.50
apple cider wine		
«Möhl Suure Moscht alkoholfrei»	0.5l 0.0%	6.50
alcohol-free apple cider wine		

Warme Getränke | hot drinks

«Kaffee Crème»	4.90
«Ristretto»	4.90
«Espresso»	4.90
«Doppelter Espresso»	5.90
double espresso	
«Espresso Macchiatto»	5.10
espresso with milk	
«Doppelter Espresso Macchiatto»	5.90
double espresso with milk	
«Milchkaffee»	5.10
milk coffee	
«Cappuccino»	5.10
«Latte Macchiatto»	5.70
«Kaffee mélange»	5.70
coffee with whipped cream	
«Heisse Caotina»	5.10
hot chocolate	
«Heisse Caotina mélange»	5.70
hot chocolate with whipped cream	
«Heisse Ovomaltine»	5.10
hot malt & cocoa drink	
«Heisse Ovomaltine mélange»	5.70
hot malt & cocoa drink with whipped cream	
«Punch» Apfel Orange Rum	4.90
apple orange rum flavour	

Warme Getränke mit Schuss | hot drinks with alcohol

«Kaffee Fertig» Zwätschge Pflümli Chrüter Kirsch Bätzi	7.00
«coffee with a shot of brandy» plum wild plum herbs cherry stone fruit mix	
«Kaffee Lutz» Zwätschge Pflümli Chrüter Kirsch Bätzi	7.00
«Lucerne style pale coffee» plum wild plum herbs cherry stone fruit mix	
«Holdrio»	7.00
rosehip tea with plum brandy	
«Jagertee»	7.00
black tea with rum	
«Münze Zwetschge»	7.00
mint tea with plum brandy	
«Fröschli»	7.00
mint tea with watermelon&lime vodka	
«Glühwein»	7.00
mulled wine	
«Heisse Schoggi mit Schuss und Rahm» Rum Amaretto Baileys	8.50
hot chocolate with whipped cream and a shot	
«Kaffee mit Schuss und Rahm» Amaretto Baileys	8.50
coffee with whipped cream and a shot of Amaretto or Baileys	
«Irish Coffee»	8.50
coffee with a shot of whisky	
«Schümli Pflümli»	8.50
coffee with whipped cream and a shot of plum spirit	

Unsere Kaffeeempfehlung | our coffee recommendation

«First-Kaffee» 8.50

Leckeren First Kaffee mit eigener Hausmischung
delicious First coffee with our own house mix

Sirocco Tee- 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.

Sirocco teas - Enjoyment from tradition since 1908

«Gentle Blue»	5.00
This noble black tea classic delights with a hint of lemony freshness, thanks to organic bergamot.	
«Moroccan Mint»	5.00
Fascinating with an incomparably intense aroma and the invigorating scent of authentic Moroccan Nana-mint. A refreshing treat for all senses.	
«Camomile Orange Blossom»	5.00
A heavenly blend from organic farming: mild chamomile and delicate orange blossoms, refined with real orange pieces; offers a soothing and relaxing effect	
«Piz Palü»	5.00
A natural poem crafted with the best ingredients from the organic mountain herb gardens of the Swiss Alps.	
«Red Kiss»	5.00
An exquisite blend of sun-kissed organic ingredients bursting with fruity-sensual magic. Captivates even demanding palates again and again.	
«Japanese Sencha»	5.00
This traditional green tea from Japan is organically cultivated and highly popular in his homeland, thanks to its smooth, astrigent flavour.	
«Ginger Lemon Dream»	5.00
Natural ingredients, skilfully combined for an exotic and delightful taste experience. A refreshing, sweet-spicy blend that revitalizes both body and mind.	
«Verbena»	5.00
Organically grown verveine from Paraguay, the native home of this remarkable plant; has a refreshing and invigorating effect.	
«Rooibos Tangerine»	5.00
Distinctive, organically grown rooibos from cedar groves of South Africa - smooth, fruity and coffee-free. The subtle tangerine note enhances to the uniqueness of this blend.	

Spirituosen

Aperitif & Bitter

«Martini Bianco»	4cl 15%	8.00
«Campari»	4cl 23%	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
«Cointreau»	4cl 40%	8.00

Vodka

«Belvedere Vodka»	4cl 40%	14.00
«Belvedere 10»	4cl 40%	16.00
«Trojka Vodka» Weiss Grün Rot clear green red	4cl 40% 17% 24%	8.00

Rum

«Havana Blanco»	4cl 40%	8.00
«Havana Club Anejo especial»	4cl 40%	10.00
«Eminente Rum Grand Reserva»	4cl 43.5%	14.00

Bourbon

«Bulleit Bourbon Red»	4cl 45%	12.00
-----------------------	-----------	-------

Whisky

«Glenmorangie»	4cl 40%	12.00
«Swiss Highland Whisky»	4cl 46%	12.00
«Dalwhinnie 15 Years»	4cl 43%	14.00

Gins & Tonics

«Hendrick's»	4cl 41.5%	14.00
«Crystal Gin»	4cl 40%	14.00

wahlweise mit
including your choice of

Thomas Henry
Tonic Water | Bitter Lemon

Digestif

«Zwätschge»	4cl 40%	7.00
plum		
«Pflümli»	4cl 40%	7.00
wild plum		
«Chrüter»	4cl 40%	7.00
herbs		
«Williams»	4cl 40%	7.00
pear		
«Kirsch»	4cl 40%	7.00
cherry		
«Bätzi»	4cl 40%	7.00
stone fruit mix		
«Williamine Morand»	4cl 43%	8.00
aged pear brandy		
«Tequila Volcan Blanco»	4cl 40%	10.00
«Limoncello»	4cl 30%	10.00
«Hennessy VS Cognac»	4cl 40%	12.00
«Vieille Prune»	4cl 36%	12.00
aged plum brandy		

Grappa

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

Longdrinks

«Aperol Spritz»	12.50
«Hugo»	12.50
«Limoncello Spritz»	12.50
«Whisky Cola»	12.50
«Campari Orange»	12.50
«Campari Soda»	12.50
«Cuba Libre»	14.00

Apero Empfehlung | our apéro recommendation

«Chandon Garden Spritz»

(Chardonnay | Pinot Noir | Semillon)

1dl | 75cl

10.50 | 48.50

Weinkarte | wine list

Offenausschank | house wines available by the glass

Weisswein | white wine

«Hauswein» house wine	1dl	6.20
«Gespritzter» süss sauer «spritzed wine» sweet sour	1dl	6.50

Roséwein | rosé wine

«Hauswein» house wine	1dl	6.20
--------------------------	-----	------

Rotwein | red wine

«Hauswein» house wine	1dl	6.20
--------------------------	-----	------

Prosecco

«Prosecco Trevisio» DOC	1dl 75cl	7.00 48.00
-------------------------	------------	--------------

Champagner offen | Champagne by the glass

«Reserve Cuvée» Veuve Cliquot (Pinot Noir Pinot Meunier Chardonnay)	1dl 12%	12.00
«Imperial Brut» Moët & Chandon (Pinot Noir Pinot Meunier Chardonnay)	1dl 12%	12.00
«Ice Impérial» Moët & Chandon (Pinot Noir Pinot Meunier Chardonnay)	1dl 12%	12.00
«Ice Impérial Rosé» Moët & Chandon (Pinot Noir Pinot Meunier Chardonnay)	1 dl 12%	12.00

Champagner Flaschen | Champagne by the bottles

Dom Pérignon

«Vintage Brut»

(Chardonnay | Pinot Noir)

75cl | 12.5%

420.00

Krug

«Grand Cuvée Brut»

(Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay)

75cl | 12.5%

420.00

Veuve Clicquot

«Reserve Cuvée»

(Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay)

75cl | 12.5%

85.00

Moët & Chandon

«Impérial Brut»

(Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay)

20cl | 12%

25.00

«Impérial Brut»

(Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay)

75cl | 12%

85.00

«Ice Impérial»

(Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay)

75cl | 12%

85.00

«Ice Impérial Rosé» Moët & Chandon

(Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay)

75cl | 12%

85.00

Flaschen Weisswein | bottles of white wine

Schweiz | Switzerland

«Petite Arvine» (Petite Arvine)	50cl 14%	34.00
«Nobler Weisswein» (Riesling-Silvaner)	75cl 12%	45.00
«Plan Loggier Trois» (Heida Pinot Noir Sylvaner)	75cl 13.5%	48.00
«Heida» (Heida)	75cl 13.5%	48.00
«Frauenkopf Twanner Chasselas» (Chasselas)	75cl 11.5%	48.00
«Quarteto Lenz Bio» (GF 48-12 Seyval Blanc Bianca Excelsior)	75cl 10.5%	48.00
«Johannisberg Weidmannstrunk» (Sylvaner)	75cl 13.5%	52.00
«Escapade Spiez» (Riesling-Silvaner Viognier Sauvignac)	75cl 12%	52.00

Neuseeland | New Zealand

«Cloudy Bay» (Sauvignon Blanc)	75cl 13.5	46.00
--	-------------	-------

Italien | Italy

«Bell'Aja Bolgheri Bianco» Bolgheri DOC (Vermentino)	75cl 12.5%	42.00
--	--------------	-------

Flaschen Roséwein | bottles of rosé

Frankreich | France

«Whispering Angel» Esclans (Grenache Syrah Cinsault Rolle Mourvèdre)	75cl 13%	45.00
«Rock Angel» Esclans (Grenach Rolle)	75cl 13.5%	48.00

Flaschen Rotwein | bottles of red wine

Schweiz | Switzerland

«Cornalin» (Cornalin)	50cl 13%	34.00
«Clos Du Château» (Merlot Pinot Noir)	75cl 13.5%	44.00
«Optimo» (Diolinor Ancelotta Syrah Gamaret Cabernet Sauvignon)	75cl 13.5%	48.00
«Frauenkopf» (Pinot Noir Malbec)	75cl 13%	52.00
«Zizers Seleczuon PN» (Pinot Noir)	75cl 13%	54.00
«Der Körper» (Cabernet Sauvignon)	75cl 13.5%	58.00
«Humagne Rouge» (Humagne Rouge)	75cl 14%	62.00
«Syrah Graindmaitre Barrique» Gregor Kuonen (Syrah)	75cl 14%	62.00
«Quattromani» (Merlot)	75cl 14%	85.00
«Sassi Grossi» (Merlot)	75cl 13.8%	98.00

Italien | Italy

«Ripasso Valpolicela Campotorbian» (Corviva Rondinella)	75cl 14.5%	48.00
«Bell'Aja Bolgheri Rosso» Bolgheri DOC (Cabernet Sauvignon Merlot)	75cl 14%	42.00
«Anima Amarone» L'Anima di Vergani (Corvina Veronese Rondinella Corvinone)	50cl 15.5%	38.00
«Merlot Sito dell'Ulmo» Sicilia DOC (Merlot)	75cl 13.5%	58.00
«Bolgheri DOC - Michele Satta» (Cabernet Sauvignon Sangiovese Merlot Syrah Teroldego)	75cl 13.5%	48.00

Argentinien | Argentina

«Terrazas de los Andes - Reserva Malbec» (Malbec)	75cl 14%	42.00
---	------------	-------

Magnum

«Clos Du Château» (Merlot Pinot Noir)	150cl	95.00
«Ripasso Valpolicella Campotorbian» (Corvina Rondinella)	150cl	95.00

PREISE UND TRINGELD

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 8.1 %. Der Service ist inbegriffen. Unsere Mitarbeitenden freuen sich jedoch ganz bestimmt über ein nettes Trinkgeld, das für das gesamte Team bestimmt ist.

Gerne können Sie sich ein Gericht mit mehreren Personen teilen, jedoch berechnen wir CHF 2.00 pro Gedeck für Service und Aufwand.

REKLAMATIONEN & KRITIK

Sagen Sie es jetzt oder nie. Unser oberstes Ziel ist es, Ihnen in all unseren Betrieben gute Qualität zu beschere und Sie während Ihres Aufenthalts 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 sind für Sie hier vor Ort und „live“ bestimmt.

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 Sitzplätzen der Gäste erlaubt sind.

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 mit unseren Produzenten und Lieferanten, um sicherzustellen, dass unsere Produkte wo immer möglich, frisch, regional und von höchster Qualität sind.

ALLERGENE

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

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unsere Gerichte grösstenteils 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, das die betreffende Zutat nicht enthält.

PRICES AND TIPS

All our prices are in Swiss Francs and include the legal VAT of 8.1%. Service is included. However, our staff would greatly appreciate a kind tip, which will be shared among the entire team. You are welcome to share a dish among several people, but a charge of CHF 2.00 per place setting will apply to cover service and related expenses.

COMPLAINTS & CRITICISM

Speak up now or never. Our highest priority is to ensure excellent quality in all our establishments and to create an experience that makes you want to return as a valued regular. If, despite our commitment, something goes wrong or you are not satisfied, we are always here to listen openly and address your concerns directly and immediately. By sharing your concerns «right here, right now,» we can resolve them quickly and effectively. We are committed to making sure you return to us with a smile. Our time, energy, and passion are dedicated to your happiness here and now.

DOGS

Four-legged friends are always welcome in our restaurant. However, please ensure that dogs are kept on a leash at all times, both in the restaurant and on the terrace, and that they do not sit on guest seating.

PRODUCTS AND SUPPLIERS

We believe that the secret of delicious and authentic cuisine lies in using only the finest and freshest ingredients. That is why we prioritize close partnerships with our producers and suppliers to ensure that our products are as fresh, local, and high quality as possible.

ALLERGIES

Ingredients that may trigger allergies or intolerances are clearly marked on the menu. If you have any questions, please feel free to contact our service staff.

Please note that most of our dishes are prepared in a way that they cannot always be adjusted. If you have an intolerance, we kindly ask you to choose a dish that does not contain the problematic ingredient.