

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 ganz „firstlich“ verwöhnen.

Grindelwald First – Top of Adventure steht nicht nur für atemberaubende Ausblicke, sondern auch für echte Genussmomente. Deshalb legen wir großen Wert auf regionale Produkte, die frisch und mit viel Sorgfalt verarbeitet werden.

Unsere Lieferanten achten auf eine artgerechte Produktion und nachhaltige Lieferwege, für Qualität, die man schmeckt. Die Logistik auf dem Berg ist eine besondere Herausforderung: Alle Produkte werden per Gondelbahn transportiert.

Doch genau das macht unser kulinarisches Angebot so einzigartig – authentisch, frisch und mit viel Herzblut zubereitet und serviert.

Es ist uns eine Freude, Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei uns.

Tom Ysebaert & das First Team

Dear guests

Welcome to the Berggasthaus First



We are very pleased that you have found your way to us and warmly welcome you. Together with my team, I want to make your stay as pleasant as possible and spoil you today in a truly "First-like" way.

Grindelwald First – Top of Adventure stands not only for breathtaking views but also for genuine moments of enjoyment.

That's why we place great value on regional products, freshly prepared with the utmost care. Our suppliers ensure animal welfare and sustainable delivery routes – quality you can truly taste.

Logistics on the mountain present a special challenge: all products are transported by gondola. But it is precisely this that makes our culinary offerings so unique – authentic, fresh, and served with a lot of passion.

It is a pleasure for us to welcome you as our guest.
We wish you a delightful and memorable stay with us.

Tom Ysebaert & the First Team

Wie alles begann...

Auf dem Berg...

Alles begann im Jahr 2012 mit der Übernahme des Berggasthauses First.

Der kontinuierlich wachsende Tourismus stellt zwar eine große Herausforderung dar, die ich aber mit Begeisterung angenommen habe. Ob private Feier wie Hochzeiten und Geburtstage oder geschäftliche Meetings – bei uns ist vieles möglich.

Bis zu 100 Personen können in verschiedenen Zimmerkategorien übernachten – ein ganz besonderes Erlebnis.

Was gibt es Schöneres als eine kleine Auszeit in der Après-Ski-Bar?

Schon damals war die Genepi Après-Ski-Bar fester Bestandteil unseres Gesamtkonzepts.

Im Winter erwartet Sie in der Genepi-Hütte abwechslungsreiche Musik, beste Stimmung, warme Getränke und köstliche Speisen.

Exklusiver Champagner- und Weinshop

Lassen Sie sich von der Ysebaert Collection begeistern – Ihr Experte für erlesene Weine und Champagner in Grindelwald und dem Berner Oberland.

Ob besondere Anlässe oder genussvolle Momente zu Hause, bei uns finden Sie garantiert das Richtige.

Entdecken Sie jetzt die Vielfalt unter www.ycollection.ch



How it all began...

On the mountain...

It all began in 2012 with the takeover of the mountain guesthouse First.

The steadily growing tourism industry presents a real challenge – one that I have gladly taken on with enthusiasm. Whether you're planning a private celebration such as a wedding or birthday, or hosting a business meeting – almost anything is possible here.

Up to 100 guests can stay overnight in a variety of room categories – a truly special experience.

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

Even back then, the Genepi après-ski bar was an essential part of our overall concept.

In winter, the Genepi Hut welcomes you with music, great atmosphere, warm drinks, and delicious food.

Exclusive Champagne and Wine Shop

Discover the Ysebaert Collection – your expert for fine wines and champagne in Grindelwald and the Bernese Oberland.

Whether for special occasions or quiet moments of indulgence at home – you're sure to find something just right.

Explore the full selection at www.ycollection.ch



Frühstück | Breakfast
(bis 11:00 Uhr | until 11:00 am)

«First Frühstück»

First breakfast

1 Heissgetränk nach Wahl | 1 Orangensaft | 2 Spiegel - oder Rühreier 24.50

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

mit Speck | with bacon +1.50

«Rührei oder Spiegelei (2)»

scrambled or fried eggs (2)

mit Schinken | with ham +1.50

mit Speck | with bacon +1.50

«Avocado Toast»

Toast mit Guacamole garniert mit gewürfelten Tomaten

Toast with Guacamole garnished with diced tomatoes

mit einem pochiertem Ei | with a poached egg +3.50

«Birchermüsli» garniert mit Früchten

Swiss oatmeal garnished with fruit

10.50

Extras

Gebratener Speck | fried bacon  

4.00

Bergkäse | mountain cheese 

8.00

Salate | salad

«**Grüner Salat**» mit hausgemachter Vinaigrette (V) (G) (L) 9.50 | 12.50
green salad with homemade vinaigrette

«**Bunt gemischter Salat**» mit hausgemachter Vinaigrette (V) 12.50 | 16.50
mixed salad with homemade vinaigrette

«**Poké Bowl**» (V) (G) (L) 21.50
Jasmin Reis | Quinoa Salat | Edamame | Mango
Radieschen | Karotten | Guacamole | Koriander | Sesam
jasmine rice | quinoa salad | edamame | mango
radisch | carrots | guacamole | coriander | sesame seeds
mit Halloumi | with halloumi cheese +5.00
mit Pouletstreifen | with chicken +5.00

«**Wurst-Käse-Salat**» (G) 21.50
mit Cervelat | Gruyère | Essiggurke | Zwiebel | Vinaigrette
with cervelat | Gruyère | pickled cucumber | onion | vinaigrette
mit Pommes | with French fries +5.00

«**Caesar Salat**» (V) 18.50
Römersalat an einem Caesar Dressing mit Grindelwalder Hobelkäse | Brotroutons
romaine lettuce with Caesar dressing and Grindelwald sliced cheese | bread croutons
mit Pouletstreifen | with chicken +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 Toastbrot | Garniture

beef tartar with toast | garnishes

27.50 | 32.50

«Firstplättli»

Trockenfleischspezialitäten und regionaler Alpkäse

dried meat specialties and regional alpine cheese

28.50 | 31.50

«Grindelwalder Käseplättli»

mit Essiggemüse | Feigensenf

cheese variations from Grindelwald with pickled vegetables | fig mustard

23.50

Suppen | Soups

«Tagessuppe»

soup of the day

9.50 | 12.50

«Bündner Gerstensuppe»

Hausgemachte Suppe mit Karotten | Lauch | Sellerie | Bündnerfleisch

homemade barley soup with carrots | leek | celery | dried grisons meat

10.50 | 13.50

«Gulaschsuppe»

Hausgemachte Suppe mit Rindfleisch | Tomaten | Kartoffeln | Peperoni

homemade goulash soup with beef | tomatoes | potatoes | bell peppers

12.50 | 16.50

 Vegan | vegan

 Vegetarisch | vegetarian

 Glutenfrei | gluten-free

 Lactosefrei | lactose-free

Rösti & heisser Käse | Rösti & hot cheese

«Bachalprösti»   	16.50
Rösti natur Swiss hash brown	
mit Spiegelei with fried egg	+3.00
mit Raclettekäse überbacken topped with raclette cheese	+4.00
 «Raclette»  	17.50
mit Kartoffeln Cornichons Silberzwiebeln	
raclette cheese with potatoes gherkins silver onions	
 «Firströsti» 	25.50
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 bread with melted cheese ham fried egg	
 «Chäsfondue» (ab 2 Personen starting 2 people)  	pro Person per person 27.50
klassisches Käsefondue Cornichons Silberzwiebeln	
classic cheese fondue gherkins silver onions	
mit Kartoffeln with potatoes	+4.50

*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

«Bio Angus Burger» 23.50

Hausgemachte Burgersauce | Relish | Coleslaw | Eisbergsalat | Zwiebeln | Pommes
home-made burger sauce | relish | coleslaw | iceberg salad | onions | French fries

mit Jalapeños | with jalapeños +1.50

mit Cheddarkäse | with Cheddar cheese +2.50

mit Speck | with bacon +2.50

«Crispy Chicken Burger» 23.50

Hausgemachte Burgersauce | Relish | Coleslaw | Eisbergsalat | Zwiebeln | Pommes
home-made burger sauce | relish | coleslaw | iceberg salad | onions | French fries

mit Jalapeños | with jalapeños +1.50

mit Cheddarkäse | with cheddar cheese +2.50

mit Speck | with bacon +2.50

«Hörnli Gehacktes» 25.50

Hörnli an einer Hackfleischsauce | hausgemachtes Knoblauchbrot | Apfelmus
pasta with minced meat sauce | home-made garlic bread | apple sauce

«Buure Bratwurst» 26.50

mit Rösti oder Pommes | Zwiebelsauce

pork sausage with rösti or French fries | onion sauce

«Poulet Suprême» 32.50

Portweinjus | Safranrisotto | sautierte Champignons | Parmesanchips
oder als Fitnessteller mit gemischtem Salat

Port wine jus | saffron risotto | sautéed mushrooms | parmesan chips
or served as a fitness plate with mixed salad

«Kalbsleberli»  36.50

an einer Portweinsauce | Rösti | Karamellisierte Äpfel
calf's liver with Port wine sauce | rösti | caramelized apples

«Cordon Bleu» 39.50

vom Schwein | gefüllt mit Kräutermutschli von Eigermilch | Pommes | Gemüsebouquet
pork with soft herb cheese from Eiger milk | French fries | vegetable bouquet

«Entrecôte» (180 g) 44.50

mit Café de Paris Butter | Pommes | Gemüsebouquet
oder als Fitnessteller mit gemischtem Salat
with Café de Paris butter | French fries | vegetable bouquet
or served as a fitness plate with mixed salad

«Zürcher Kalbsgeschnetzeltes» 42.50

an einer Champignon-Rahmsauce | Rösti
diced veal with a mushroom cream sauce | rösti

Fischgerichte | Fish

«Zander» 32.50

im Bierteig frittierte Zanderfilets | Remoulade | Pommes
oder als Fitnessteller mit gemischtem Salat
fried pike-perch fillets in beer batter | remoulade | French fries
or served as a fitness plate with mixed salad

«Lachsfilet» 36.50

an einer Weissweinsauce | Rosmarinkartoffeln | Gemüsebouquet
oder als Fitnessteller mit gemischtem Salat
salmon fillet with white wine sauce | rosemary potatoes | vegetable bouquet
or served as a fitness plate with mixed salad

Vegetarisch | Vegetarian

«Vegi Burger» 	23.50
Veganes Patty Hausgemachte Burgersauce Relish Coleslaw Eisbergsalat Zwiebeln Pommes vegan patty home-made burger sauce relish coleslaw iceberg salad onions French fries	
mit Jalapeños with jalapeños	+1.50
mit Guacamole with guacamole	+3.50
 «Penne all'Arrabiata» 	25.50
an einer pikanten Tomatensauce penne with spicy tomato sauce	
 «Käsespätzli mit Bergkräutern» 	27.50
garniert mit hausgemachten knusprigen Zwiebelringen cheese spaetzle mountain herbs home-made crispy onion rings	
 «Safranrisotto» 	28.50
mit sautierten Champignons Parmesan-Chips with sautéed mushrooms Parmesan chips	

Für unsere Kleinen | For the children

(bis 12 Jahre | until 12 years old)

«Kinder Portion Pommes Frites»  	8.00
children portion of French fries	
«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
«Zanderknusperli mit Pommes und Gemüse»	12.50
fried pieces of pike perch with French fries and vegetables	

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 Veganes Patty Salat Gurken Tomaten Zwiebeln Pommes	
toast vegan patty salad cucumber tomatoes onions	
mit Guacamole with guacamole	+3.50
mit Ei with an egg	+3.00

Desserts

«Glace Sorten nach Wahl choice of ice cream flavors» 	4.50
Vanille Triple Schokolade Erdbeere Pistazie vanilla triple chocolate strawberry pistachio Straciatella Cookies and Cream Mango Sorbet straciatella cookies and cream mango sorbet mit Rahm with cream	+1.50
«Hausgemachter Apfelstrudel» 	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
«Erdbeer Rhabarber Crumble »   	12.50
strawberry and rhubarb crumble	
«Schokosoufflé mit flüssigem Herz» 	10.50
Chocolate lava cake mit Vanilleglace	+3.50
with vanilla ice cream	

Kalte Getränke | Cold drinks

«Offenausschank» | on tap»

Coca-Cola Sprite	0.3l	5.50
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 Fanta Sprite	0.5l PET	6.00
Apfelschorle Fuse Ice-Tea Rivella Rot Rivella Blau		
Valser mit Kohlensäure Valser Still	0.5l PET	6.00
sparkling water still water		
Focus Water the Swiss vitamin water	0.5l PET	6.00
Orange & Dragonfruit Mirabelle & Rhabarber Lemon & Ginger		
Orangensaft orange juice	0.2l	6.00
Tomatensaft tomato juice		
Multivitamin		
Red Bull	0.25l	6.00
El Tony Mate	0.33l	6.00
«Thomas Henry»		
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale	0.2l	6.00

«Signatur Drinks»

Citrus Lime Lemonade	0.3l	6.00
Berry Lime Lemonade	0.3l	6.00

Bier im Offenausschank | Beer on tap

«Stange Rugenbräu spezial hell»	0.3l 5.2%	5.50
special beer		
«Chübel Rugenbräu spezial hell»	0.5l 5.2%	6.50
special beer		
«Stange Panaché»	0.3l	5.50
beer with lemon soda		
«Chübel Panaché»	0.5l	6.50
beer with lemon soda		
«Stange Henaché»	0.3l	5.50
beer with mineral water		
«Chübel Henaché»	0.5l	6.50
beer with mineral water		

Bier in Flaschen | Bottled beers

«Rugenbräu spezial hell»	0.33l 5.2%	5.50
special beer		
«Rugenbräu alkoholfrei»	0.33l 0.0%	5.50
alcohol-free beer		
«Rugenbräu Lager hell»	0.5l 4.8%	6.50
lager beer		
«Naturtrüb Zwickel Bier»	0.33l 4.8%	6.50
unfiltered beer		
«Erdinger Weissbier»	0.5l 5.3%	8.50
wheat beer		
«Erdinger alkoholfrei»	0.5l 0.0%	8.50
alcohol-free wheat beer		
«Möhl Suure Moscht»	0.5l 4.0%	6.80
apple cider		
«Möhl Suure Moscht alkoholfrei»	0.5l 0.0%	6.80
alcohol-free apple cider		

Warme Getränke | Hot drinks

«Kaffee Crème»	5.00
«Ristretto»	5.00
«Espresso»	5.00
«Doppelter Espresso» double espresso	5.90
«Espresso Macchiatto» espresso with milk foam	5.10
«Doppelter Espresso Macchiatto»	5.90
«Milchkaffee»* milk coffee	5.50
«Cappuccino»*	5.50
«Latte Macchiatto»	6.00
«Kaffee mélange» coffee with whipped cream	5.80
«Heisse Caotina» hot chocolate	5.50
«Heisse Caotina mélange» hot chocolate with whipped cream	6.00
«Heisse Ovomaltine» hot malt & cocoa drink	5.50
«Heisse Ovomaltine mélange» hot malt & cocoa drink with whipped cream	6.00
«Punch» Apfel Orange Rum Waldbeere - apple orange rum flavour wild berry	5.50

* *Warme Getränke auf Wunsch mit Mandelmilch* +1.00
hot drinks with almond milk on request

Warme Getränke mit Schuss | Hot drinks with alcohol

«Kaffee Fertig» Zwätschge Pflümli Bätzi Chrüter plum wild plum stone fruit mix herbs	7.00
«Kaffee Lutz» Zwätschge Pflümli Bätzi Chrüter plum wild plum stone fruit mix herbs	7.00
«Holdrio» rosehip tea with plum liquor	7.00
«Jagertee» jagertea	7.00
«Münze Zwetschge» mint tea with plum liquor	7.00
«Fröschli» mint tea with green vodka	7.00
«Glühwein» mulled wine	7.00
«Hot Honey Jack» Jack Daniel`s Tennessee Honey   Apfelpunch   hot Jack Daniel`s Tennessee Honey with applepunch	8.00
«Heisse Schoggi mit Schuss und Rahm» Rum Amaretto Baileys hot chocolate with whipped cream and a shot	8.50
«Kaffee mit Schuss und Rahm» Amaretto Baileys coffee with whipped cream and a shot	8.50
«Irish Coffee» coffee with a shot of whisky and cream	8.50
«Schümli Pflümli» coffee with whipped cream and a shot of plum liquor	8.50

Unsere Kaffee Empfehlung | Our coffee recommendation

«First-Kaffee»

8.50

Kaffee mit eigener Hausmischung
Coffee with our own house liquor 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-Bergkräutergärten 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 Ingredienzen, 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

Liköre

«Baileys»	4cl 14%	8.00
«Amaretto Berta»	4cl 28%	12.00

Vodka

«Belvedere Vodka»	4cl 40%	14.00
-------------------	-----------	-------

<u>Rum</u>		
«Eminente 7 year old»	4cl 41.3%	12.00
«Eminente Rum Grand Reserva»	4cl 43.5%	14.00

<u>Bourbon</u>		
«Bulleit Bourbon Red»	4cl 45%	12.00

<u>Whisky</u>		
«Glenmorangie»	4cl 40%	12.00
«Swiss Highland Whisky»	4cl 46%	12.00
«Jack Daniels»	4cl 40%	12.00
«Jack Daniels» (Honey Apple)	4cl 35%	12.00

<u>Gins & Tonics</u>		
«Crystal Gin»	4cl 40%	14.00
wahlweise mit including your choice of	Thomas Henry Tonic Water Bitter Lemon	

Digestif

«Zwätschge» plum	4cl 40%	7.00
«Pflümli» wild plum	4cl 40%	7.00
«Chrüter» herbs	4cl 40%	7.00
«Bätzi» stone fruit mix	4cl 40%	7.00
«Tequila Volcan Blanco»	4cl 40%	10.00
«Limoncello»	4cl 30%	10.00
«Hennessy VSOP»	4cl 40%	14.00
«Vieille Prune Barrique» aged plum brandy	4cl 40%	14.00
«Vieil Abricot Barrique» aged apricot brandy	4cl 40%	14.00

Grappa

«Grappa di Moscato Berta»	4cl 40%	12.00
«Grappa Elisi Berta»	4cl 43%	14.00
«Grappa di Nebbiolo Tre Soli Tre Berta»	4cl 43%	18.00

Longdrinks

«Aperol Spritz»	12.50
«Hugo»	12.50
«Limoncello Spritz»	12.50
«Apple Jack x Mate»	10.00
«Whisky Cola»	12.50
«Campari Orange»	12.50
«Campari Soda»	12.50
«Cuba Libre	14.00
«Bloody Mary»	14.00

Apero Empfehlung | our apéro recommendation

«Chandon Garden Spritz»	1dl 75cl	9.50 48.50
(Chardonnay Pinot Noir Semillon)		

Signatur Longdrinks

«Vodka Gimlet»	12.50
«Berry Collins»	12.50

Offenausschank | House wines available by the glass

Weisswein | white wine

«Hauswein» house wine	1dl	6.50
«Gespritzter» süß sauer «spritzed wine» sweet sour	1dl	7.00

Roséwein | rosé wine

«Hauswein» house wine	1dl	6.50
--------------------------	-----	------

Rotwein | red wine

«Hauswein» house wine	1dl	6.50
--------------------------	-----	------

Prosecco

«Prosecco Treviso» DOC	1dl 75cl	7.50 50.00
«Mimosa»	1dl	9.00

Champagner offen | Champagne by the glass

«Reserve Cuvée» Veuve Clicquot (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)	1dl 12%	12.00

Champagner Flaschen | Champagne by the bottle

Dom Pérignon

«Vintage Brut»

(Chardonnay | Pinot Noir)

75cl | 12.5%

220.00

«Vintage Brut Luminous»

(Chardonnay | Pinot Noir)

75cl | 12.5%

230.00

Veuve Clicquot

«Reserve Cuvée»

(Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay)

75cl | 12.5%

75.00

Moët & Chandon

«Impérial Brut»

(Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay)

20cl | 12%

21.50

«Impérial Brut»

(Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay)

75cl | 12%

75.00

«Ice Impérial»

(Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay)

75cl | 12%

80.00

«Ice Impérial Rosé» Moët & Chandon

(Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay)

75cl | 12%

80.00

Flaschen Weisswein | Bottles of white wine

Schweiz | Switzerland

«Petite Arvine Varone AOC VS» (Petite Arvine)	50cl 14%	32.00
«Johannisberg Gregor Kuonen AOC VS » (Johannisberg Sylvaner)	50cl 13.2%	32.00
«Bourg au Blanc Felix Weidmann AOC Zürich» (Riesling-Sylvaner)	75cl 12.6%	38.50
«Blanc de Noir Gregor Kuonen AOC VS» (Pinot Noir)	75cl 13.5%	42.00
«Erich Meier Müller-Thurgau AOC Zürich» (Riesling-Sylvaner)	75cl 12%	48.50
«Plan Loggier Trois AOC VS» (Heida C Pinot Noir Sylvaner)	75cl 13.5%	48.00
«Frauenkopf Twanner Chasselas AOC Bielersee» (Chasselas)	75cl 11.5%	48.00

Flaschen Roséwein | Bottles of rosé

Frankreich | France

«Whispering Angel Esclans AOC Côtes de Provence» (Grenache Syrah Cinsault Rolle Mourvèdre)	75cl 13%	45.00
--	------------	-------

Italien | Italy

«San Salvatore Rosato Vetere IGP Paestum» (Aglianico)	75cl 11.5%	54.00
---	--------------	-------

Flaschen Rotwein | Bottles of red wine

Schweiz | Switzerland

«Cornalin AOC Valais» (Cornalin)	50cl 13%	34.00
«Clos Du Château AOC Valais» (Merlot Pinot Noir)	75cl 13.5%	48.00
«Frauenkopf AOC Valais» (Pinot Noir Malbec)	75cl 13%	52.00
«Syrah Cuvée prestige AOC Valais» (Syrah)	75cl 13.8%	56.00
«Cave Biber Humagne Rouge AOC Valais» (Humagne Rouge)	75cl 12.8%	56.00
«Quattromani AOC Ticino» (Merlot)	75cl 14%	85.00
«Sassi Grossi AOC Ticino» (Merlot)	75cl 13.8%	85.00

Italien | Italy

«Ripasso Valpolicella Campotorbian DOC» (Corvina Rondinella)	75cl 14.5%	48.00
«L’Anima Amarone della Valpolicella DCG (Corvina Veronese Rondinella Corvinone)	50cl 15.5%	38.00
«Planeta Merlot Sito dell’Ulmo Sicilia DOC (Merlot)	75cl 14.5%	58.00
«Bolgheri Michele Satta DOC» (Cabernet Sauvignon Sangiovese Merlot Syrah Teroldego)	75cl 13.5%	54.00

Magnum

«Clos Du Château AOC VS» (Merlot Pinot Noir)	150cl	95.00
«Ripasso Valpolicella Campotorbian DOC» (Corvina Rondinella)	150cl	95.00
«Quattromani DOC Tessin DOC» (Merlot)	150cl	150.00

PREISE UND TRINKGELD

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 & FEEDBACK

Sagen Sie es jetzt oder nie. Unser oberstes Ziel ist es, Ihnen in all unseren Betrieben gute Qualität zu beschermen 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 den 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 & FEEDBACK

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.