



## *Warme Getränke*

*Fr.*

---

### *Milch und Milchmodischgetränke*

<i>Milch kalt</i>	<i>20cl</i>	<i>3.00</i>
<i>Milch Dampf erhitzt</i>	<i>20cl</i>	<i>3.00</i>
<i>Schokolade warm und kalt</i>	<i>20cl</i>	<i>3.90</i>
<i>Ovomaltine warm und kalt</i>	<i>20cl</i>	<i>3.90</i>

### *Kaffee, Tee*

<i>Espresso</i>		<i>3.80</i>
<i>Doppelter Espresso</i>		<i>5.80</i>
<i>Kaffee creme</i>		<i>3.80</i>
<i>Milchkaffee</i>		<i>3.80</i>
<i>Kaffee melange</i>		<i>5.20</i>
<i>Capuccino</i>		<i>4.80</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>4.80</i>
<i>Tee diverse Aromen</i>		<i>3.70</i>
<i>Punsch (Apfel, Orange, Rum)</i>		<i>4.00</i>

### *Spezial Kaffee*

<i>Spycher Kaffee</i>		<i>7.00</i>
<i>Blitzloch Kaffee (Hausmischung)</i>		<i>7.00</i>
<i>Kaffee fertig   Luz</i>		<i>5.00</i>
<i>Tee Rum</i>		<i>5.60</i>
<i>Tee Wein</i>		<i>5.60</i>
<i>Kaffee Bayleys mit Rahm</i>		<i>7.00</i>
<i>Kaffee Amaretto mit Rahm</i>		<i>7.00</i>
<i>Coretto Grappa</i>		<i>6.50</i>



## *Kalte Getränke*

*Fr.*

<i>Mineralwasser / Süssgetränke</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>2.90</i>	<i>3.50</i>	<i>5.00</i>
<i>Rivella Rot</i>	<i>3.10</i>	<i>3.80</i>	<i>5.20</i>
<i>Coca-Cola</i>	<i>3.10</i>	<i>3.80</i>	<i>5.20</i>
<i>Eistee Lemon</i>	<i>3.10</i>	<i>3.80</i>	<i>5.20</i>

## *Flaschen*

<i>Apfelschorle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.20</i>
<i>Adelbodner Citra</i>	<i>33cl</i>	<i>4.20</i>
<i>Adelbodner Orangina</i>	<i>33cl</i>	<i>4.20</i>
<i>Coca-Cola zero</i>	<i>33cl</i>	<i>4.20</i>
<i>Coca-Cola</i>	<i>33cl</i>	<i>4.20</i>
<i>Rivella blau</i>	<i>33cl</i>	<i>4.20</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>20cl</i>	<i>4.20</i>
<i>Schweppes Tonic</i>	<i>20cl</i>	<i>4.20</i>
<i>Süssmost Ramseier</i>	<i>33cl</i>	<i>4.20</i>
<i>Valser Classic</i>	<i>33cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Valser Naturelle</i>	<i>33cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Adelbodner Alpenperle (mit)</i>	<i>50cl</i>	<i>5.40</i>
<i>Adelbodner Alpenperle (ohne)</i>	<i>50cl</i>	<i>5.40</i>
<i>Adelbodner Alpenperle (mit)</i>	<i>75cl</i>	<i>7.80</i>
<i>Adelbodner Alpenperle (ohne)</i>	<i>75cl</i>	<i>7.80</i>
<i>Mineral Süss</i>	<i>150cl</i>	<i>13.00</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>100cl</i>	<i>9.50</i>

## *Frucht und Gemüsesaft*

<i>Orangensaft</i>	<i>20cl</i>	<i>4.20</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>20cl</i>	<i>4.20</i>



## *Bier*

*Fr.*

---

### *Flaschenbier*

<i>Rugenbräu Lager hell</i>	<i>50cl</i>	<i>5.00</i>
<i>Münchner Weisse</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Rugenbräu Spezial</i>	<i>33cl</i>	<i>4.30</i>
<i>Feldschlösschen Bügel</i>	<i>50cl</i>	<i>5.50</i>

### *Vergorener Obstsaft*

<i>Ramseier Suure Moscht</i>	<i>50cl</i>	<i>5.50</i>
------------------------------	-------------	-------------

### *Alkoholfreies Bier*

<i>Rugenbräu Alkoholfrei</i>	<i>33cl</i>	<i>4.30</i>
------------------------------	-------------	-------------



## *Aperitif*

---

*Fr.*

<i>Campari</i>	<i>23.0%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.10</i>
<i>Cynar</i>	<i>16.5%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.10</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>15.0%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.10</i>
<i>Gin Gordon Dry</i>	<i>37.5%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.10</i>
<i>Vodka Absolut</i>	<i>40.0%</i>	<i>4cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Bacardi blanco</i>	<i>37.5%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.10</i>
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	<i>29.0%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.10</i>
<i>Pastis 51</i>	<i>45.0%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Fernet-Branca</i>	<i>40.0%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Aperol</i>	<i>11.0%</i>	<i>2cl</i>	<i>6.50</i>

## *Liköre*

---

<i>Amaretto di Saronno</i>	<i>28.0%</i>	<i>4cl</i>	<i>7.20</i>
<i>Bailey's Irish Cream</i>	<i>17.0%</i>	<i>4cl</i>	<i>7.20</i>
<i>Limoncello</i>	<i>25.0%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.10</i>

## *Whiskey*

---

<i>Jack Daniel's</i>	<i>40.0%</i>	<i>4cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Red Label Johnny Walker</i>	<i>40.0%</i>	<i>4cl</i>	<i>7.80</i>
<i>Swiss Highland Single Malt</i>	<i>46.0%</i>	<i>4cl</i>	<i>15.00</i>
<i>Whisky Liqueur</i>	<i>27.0%</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Forty 43 Three Whisky</i>	<i>43.0%</i>	<i>4cl</i>	<i>9.50</i>



## *Obstbrände*

*Fr.*

---

<i>Willisauer Orig. Kernobst</i>	<i>37.55</i>	<i>2cl</i>	<i>4.20</i>
<i>Willisauer Orig. Kirsch</i>	<i>37.5%</i>	<i>2cl</i>	<i>5.80</i>
<i>Willisauer Orig. Pflümli</i>	<i>37.5%</i>	<i>2cl</i>	<i>5.80</i>
<i>Willisauer Orig. Zwetschgen</i>	<i>37.5%</i>	<i>2cl</i>	<i>5.80</i>
<i>Kräuter Hardermannli</i>	<i>40.0%</i>	<i>2cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Williamine Morand</i>	<i>43.05</i>	<i>2cl</i>	<i>6.80</i>
<i>La Vieille Prune Morin</i>	<i>41.0%</i>	<i>2cl</i>	<i>7.20</i>
<i>Vieux Marc de Dôle</i>	<i>43.0%</i>	<i>2cl</i>	<i>6.20</i>

## *Grappa und Cognac*

---

<i>Grappa Fior di vite</i>	<i>40.0%</i>	<i>2cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Grappa Brunello</i>	<i>41.0%</i>	<i>2cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Grappa Amarone</i>	<i>41.0%</i>	<i>2cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Grappa Südtirol</i>	<i>40.0%</i>	<i>2cl</i>	<i>7.80</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>40.0%</i>	<i>2cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Fleur de Biere (Rugenbräu)</i>	<i>43.0%</i>	<i>2cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Calvados Morin</i>	<i>40.0%</i>	<i>2cl</i>	<i>6.90</i>



<i>Weisswein</i>		<i>1dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Wallis</i>	<i>Fendant „Melodie“ aoc A. Mathier</i>	<i>3.80</i>	<i>19.00</i>
<i>Waadt</i>	<i>Yvorne „Arlequin“ aoc E. Waldbogel</i>	<i>4.40</i>	<i>22.00</i>
<i>Wallis</i>	<i>Johannisberg „Weidmannstrunk“ aoc</i>	<i>7.5dl</i>	<i>39.00</i>
	<i>Adrian Mathier, Salgesch</i>	<i>1.0dl</i>	<i>5.60</i>
	<i>Rebsorte: Sylvaner</i>		
	<i>Der Johannisberg ist ein blumiger, feiner Weisswein voller Liebe und Zärtlichkeit. Durch seine natürliche Vornehmheit wird er zum beliebten Aperitiv des Feinschmeckers.</i>		
<i>Waadt</i>	<i>Dézaley-Morsens „De la Tour“ aoc</i>	<i>7.5dl</i>	<i>45.00</i>
	<i>Frères Dubois, Cully</i>	<i>1.0dl</i>	<i>6.40</i>
	<i>Rebsorte : Chasselas</i>		
	<i>Rassig, breit, kräftig und lang anhaltend im Gaumen, mit Röstnoten die sich königlich entfalten. Seine Aromen erinnern an Honig, Haselnüsse und grilliertes Fleisch.</i>		
<i>Italien</i>	<i>Langhe Arneis DOC Cantina del Nebbiolo</i>	<i>7.5dl</i>	<i>38.50</i>
	<i>"Die oft auch liebevoll "Barolo Bianca" genannte weisse Rebsorte stammt aus den Roero-Bergen bei Alba in der italienischen Region Piemont. Sie wird hauptsächlich auf sandigen Böden in der Umgebung des Städtchens Canale angebaut. Der Wein ist zartfruchtig, mit feinen Aromen nach frischen Früchten und einem leichten Bittermandelton. Arneis sollte jung getrunken werden. Der Arneis hat einen herrlich frischen, aber dennoch kräftigen Geschmack sowie einen sehr einnehmenden Duft."</i>	<i>1.0dl</i>	<i>5.50</i>



<i>Roséwein</i>		<i>1dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Wallis</i>	<i>Oeil-de-Perdrix aoc A. Mathier</i>	<i>4.20</i>	<i>21.00</i>
	<i>Steffisburger Regent Rosé</i>	<i>5.0dl</i>	<i>26.00</i>
	<i>Die Familie Lanz bewirtschaftet ihr Rebberg Ortbühl nach den Richtlinien des biologischen Rebbaus. Das heisst, er verzichtet auf alle chemisch synthetisierten Pflanzenschutzmittel wie Unkrautvertilger, Fungizide oder Insektizide. Auch im Keller gelten strenge Richtlinien. Der Rosé besitzt eine wunderbare Finesse, ein aromatisches, harmonisches Bouquet mit Aromen von Blumen und Früchten und einen vollen, frischen, geschmeidigen Geschmack mit einem langen, eleganten Abgang. Die Restsüsse verleiht unserem Steffisburger Rosé seine Süffigkeit."</i>	<i>1.0dl</i>	<i>5.20</i>
<i>Rotweine</i>		<i>1dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Wallis</i>	<i>Dôle „Melodie“ aoc. A. Mathier</i>	<i>4.00</i>	<i>20.00</i>
<i>Wallis</i>	<i>Pinot noir „Jägerwein“ aoc A. Mathier</i>	<i>4.20</i>	<i>21.00</i>
<i>Waadt</i>	<i>Epesses rouge aoc Riem &amp; Daepf</i>	<i>4.20</i>	<i>22.00</i>
<i>Italien</i>	<i>Lambrusco IGT Don Luca Emilia</i>	<i>3.20</i>	<i>16.00</i>
<i>Tessin</i>	<i>Merlot „Vino Generoso“ doc vitis</i>	<i>7.5dl</i>	<i>39.00</i>
	<i>Matasci Vini, Tenero</i>	<i>1.0dl</i>	<i>5.60</i>
	<i>Rebsorte: Merlot</i>		
	<i>Rubinrote Farbe mit granatroten Nuancen. Volles und anhaltendes Bouquet. Im Gaumen ist der Auftakt sanft und weich.</i>		
<i>Wallis</i>	<i>Cuvée Madame Rosmarie Mathier aoc</i>	<i>7.5dl</i>	<i>44.00</i>
	<i>Adrian Mathier, Salgesch</i>	<i>1.0dl</i>	<i>6.40</i>
	<i>Rebsorten : Syrah, Cabernet, Humagne, Pinot noir</i>		
	<i>Ein fruchtiger, eleganter Tropfen mit rustikaler Tanninen, einer feinen Pfeffernote und einem subtilen Finale</i>		



## Rotweine

Fr.

Italien	<b>Calmelo barricato Primitivo di Manduria</b> „Ein betörender Duft nach Beeren, etwas Zwetschge Und Dörrrobt, dazu eine leichte Röstaromatik und Gut gewstützte Tannine. Dieser harmonische, ausgewogene Und nachhaltige Rotwein ist sehr angenehm zum trinken	7.5dl	36.00
		1.0dl	5.20
Italien	<b>Calmelo barricato Negroamaro Salento</b> Schwarzrot mit feinen violetten Reflexen. In der Nase Düfte nach Pflaumen, Kirschen Sowie schwarzen Beeren, abgerundet mit schönen Röstnoten von Kaffee, Schokolade und Toastbrot. Am Gaumen leicht süsslich mit schönen Tanninen, geschmeidig und harmonisch. Mittlerer Abgang.	7.5dl	38.00
		1.0dl	5.40
Italien	<b>Amarone della Valpolicella Ferre di Monteforte</b> "Die gesunden, ausgesuchten Trauben werden auf besonderen Gestellen nachgetrocknet. Erst im Dezember wird der Most angesetzt, der langsam zu fermentieren beginnt. Das kalte Klima favorisiert eine besondere Flora, die den Duft und den charakteristischen Geschmack des Weines bestimmt. So entwickelt sich zuerst ein süsser, perlender Recioto heran. Lässt man den Wein ganz natürlich weiter altern, reift ein sehr körperreicher, trockener Wein, der famoso «Amarone»; ein Wein, der lange gelagert werden kann. Er passt zu allen Braten und zu Wild, wird aber auch als Aperitif sehr geschätzt."	5.0dl	42.00
Italien	<b>Nero d'Avola Sicilia IGT "Andrera"</b> „Nero d'Avola ist eine rote Rebsorte wahrscheinlich sizilianischer Herkunft, die in Süditalien verbreitet ist und aufgrund ihrer hervorragenden Eigenschaften auch „Principe Siciliano“ (sizilianischer Prinz) genannt wird. Die Stadt Avola liegt zwischen Syrakus und Noto. Die Anbaufläche beträgt heute ca. 14.000 Hektar. Sie ist eine der traditionellen Rebsorten Siziliens und ist auch unter dem Namen „Calabrese“ bekannt, welcher Kalabrien als den vermuteten Ursprung der Rebsorte angibt, obwohl er dort wenig angebaut wird. Die Vorläufer der Rebe sind eher in Griechenland zu suchen. Der Wein hat ein frisches, angenehmes Bouquet und einen vollen samtigen Geschmack. Passt zu Italienischen Gerichten, insbesondere Pizzen.“	7.5dl	38.00
		1.0dl	5.50

8.0 % VAT included | 5VA include





## Rotweine

Fr.

<b>Spanien</b>	<b>Navarra Tierra de Santana Barrica de Roble</b>	<b>7.5dl</b>	<b>39.00</b>
	<i>„Der Tierra de Santana ist eine sorgfältige Auslese der Rebsorten Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Garnacha. Er wurde während gut einem Jahr im Eichenfass ausgebaut. Der Wein fällt auf durch seine tiefröte Farbe und hat ein wunderbar intensives, angenehmes Bouquet; welches an Dörrfrüchte und Vanille erinnert. Es wird begleitet von einem Hauch Feigen- und Baumnußduft. Im Gaumen überzeugt der Wein durch seine Wärme, Vielschichtigkeit und Komplexität. Er ist harmonisch, körperreich und wird im Abgang von weichen Tanninen begleitet.“</i>	<b>1.0dl</b>	<b>5.60</b>
<b>Spanien</b>	<b>Rioja Solar de Becquer Reserva</b>	<b>7.5dl</b>	<b>41.00</b>
	<i>„Intensive Frucht und sehr gezügelte Holznoten bestimmen die Nase. Im Mund schon weich, angenehm fleischig. Sehr aromatisches Finale. Bereits Trinkreif.“</i>	<b>1.0dl</b>	<b>5.60</b>
<b>Spanien</b>	<b>Relincho Tempranillo unser Hauswein</b>	<b>7.5dl</b>	<b>32.00</b>
	<i>„Wein mit purpurroter Farbe und intensiven, leuchtenden Violett-Tönen. Fruchttige Aromen von Tempranillo. Gute Entwicklung in der Flasche. Im Geschmack ausgeglichen, frisch, vollmundig und harmonisch.“</i>	<b>1.0dl</b>	<b>4.60</b>

*Hotel Antico Spycher  
Restaurant Pizzeria*

*Schaumwein*

*Fr.*

*Italien Prosecco „Mionetto“ doc*

*Sergio Mionetto, Valdobbiadene*

*Fläschli*

*2dl*

*13.00*

*Ein edler Prosecco mit mehr Finesse und rassischer  
Ausstrahlung Aus dem Hause Mionetto!*

*Er zeichnet sich aus durch seine Intensivität und feine  
Perlbildung, das fruchtige Aroma nach Golden  
Delicious, Honig und Akazie.*

