

# Notre chef de cuisine **Andrès Frick** vous propose

**Soupe d'asperges** au lait de coco affinée du curcuma

*Spargelsuppe mit Kokosmilch verfeinert mit Kurkuma*

\*\*\*

**Tartare de betterave** garni avec une mayonnaise à l'aneth fait maison

*Randen-Tartar mit hausgemachter Dill-Mayonnaise garniert*

\*\*\*

**Filet de brochet (lac de Morat)** meunière, asperges,

hollandaise et pommes natures

*Hechtfilet gebraten (Murtensee) mit Spargeln an Hollandaise und Salzkartoffeln*

\*\*\*

**Sabayon au CalvaSi** (contient de l'alcool)

**Menu complet      92.50**



**Sur réservation**

*Auf Vorbestellung*

## **Fondue chinoise à discrétion viande de suisse**

**La fondue est servie à partir de 2 personnes accompagnée d'une  
salade mêlée**

**viande de bœuf et de porc a discrétion**

**sauces faites maison et garnitures**

**pommes allumettes ou riz**

**CHF 42.50**

**Seulement bœuf +CHF 7.00**

*Das Fondue wird nur mit Schweizer Fleisch serviert und ab 2 Personen mit folgenden Beilagen:  
Gemischter Salat*

*hausgemachte Saucen und Garnituren*

*Rinds- und Schweinefleisch a discrétion*

*Pommes allumettes oder Reis*

*CHF 42.50*

*Nur Rindsfleisch +CHF 7.00*

## **Entrées / Vorspeisen**

<b>Salade de saison</b> <i>Blattsalate</i>	<b>10.50</b>
<b>Salade mêlée</b> , (Peut contenir du céleri) <i>Gemischter Salat, (kann Sellerie enthalten)</i>	<b>12.50</b>
<b>Soupe d'asperges</b> au lait de coco affinée du curcuma <i>Spargelsuppe mit Kokosmilch verfeinert mit Kurkuma</i>	<b>10.50</b>
<b>Soupe d'asperges</b> au lait de coco affinée du curcuma accompagnée des crevettes grillées <i>Spargelsuppe mit Kokosmilch verfeinert mit Kurkuma und grillierten Crevetten</i>	<b>16.50</b>
<b>Les 6 escargots gratinés</b> <b>gratinés au beurre d'escargot maison</b> <i>6 Schnecken überbacken mit hausgemachter Schneckenbutter</i>	<b>17.50</b>
<b>Les faux escargots</b> , (dés de filet de bœuf) <b>gratinés au beurre d'escargot maison</b> <i>Falsche Schnecken (Rindsfiletswürfel)</i> <i>überbacken mit hausgemachter Schneckenbutter</i>	<b>17.50</b>
<b>Tartare de betterave</b> garnie avec une mayonnaise à l'aneth fait maison <i>Randen-Tartar mit hausgemachter Dill-Mayonnaise garniert</i>	<b>22.50</b>
<b>Tatare de bœuf</b> suisse coupé à main, toasts et beurre <i>Handgeschnittener Tatar vom Schweizer Rind, Toast und Butter</i>	<b>24.50</b>

## Plats / Hauptgänge

<b>Emincé de Foie de veau suisse aux herbes et roesti</b>		<b>41.50</b>
<i>Schweizer Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern und Butterrösti</i>		
<b>Stroganov de filet de bœuf</b>		<b>44.50</b>
<i>Stroganoff vom Schweizer Rindsfilet</i>		
<b>Tartare de bœuf suisse coupé a main</b>	<b>(200gr)</b>	<b>37.50</b>
	<b>(300gr)</b>	<b>43.50</b>
<i>Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Rind</i>		
<b>Steak de porc, suisse</b>	<b>(190gr)</b>	<b>35.50</b>
	<b>(250gr)</b>	<b>40.50</b>
<i>Schweinesteak, Schweiz</i>		
<b>Entrecôte parisienne de bœuf, suisse</b>	<b>(190gr)</b>	<b>44.50</b>
	<b>(250gr)</b>	<b>49.50</b>
<i>Schweizer Rindshohrückensteak</i>		
<b>Filet de bœuf, suisse</b>	<b>(190gr)</b>	<b>49.50</b>
	<b>(250gr)</b>	<b>58.50</b>
<i>Filet vom Schweizer Rind</i>		

**En plus la garniture de légumes, un accompagnement à choix;  
pommes allumettes, riz, nouilles au beurre, ou pommes nature  
ainsi qu'une sauce ou un beurre fait maison : Béarnaise / beurre aux chilis / café de paris**

**Roesti** **+5.00**

**Chers clients, comme nos plats sont préparés pour vous avec des aliments frais, il est possible selon la demande qu'il y ait rupture de stock. Nous comptons sur votre compréhension.**

*Werte Gäste, unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet, somit kann es passieren, dass eine Zutat ausgehen kann. Wir bitten Sie um Verständnis.*

**LA PERCHE LOË est élevée dans une eau de montage pur,**

100% SUISSE. Elle ne connaît, ni médicaments ni antibiotiques.

*DIE EGLI VON LA PERCHE LOË sind zu 100% aus der Schweiz und wachsen im sauberen Bergwasser auf.*

*Sie werden weder mit Medikamenten noch mit Antibiotika behandelt.*

**Filets de perche frits, sauce tartare 43.50**

*Eglifilet fritiert, Tartarsauce*

**petite portion 37.50**

*kleinere Portion*

**\* Filets de perche meunière 43.50**

*Eglifilet gebraten*

**petite portion 37.50**

*kleinere Portion*

**\*au choix avec des câpres, amandes ou sauce au tartare**

*\*nach Wahl mit mit Kapern, Mandeln oder Tartarsauce*

**Filet de brochet (lac de Morat) meunière, asperges, 55.50**

**hollandaise et pommes nature**

*Hechtfilet gebraten (Murtensee) mit Spargeln an Hollandaise und Salzkartoffeln*

**Crevettes grillées à l'ail et chili 39.50**

*Grillierte Crevetten mit Knoblauch und Chili*

**Sans Viandes / ohne Fleisch**

**Assiette de légumes 26.50**

*Gemüseteller*

**Tartare de betterave garni avec une mayonnaise à l'aneth fait maison 35.50**

*Randen-Tartar mit hausgemachter Dill-Mayonnaise garniert*

**Escalopes de légumes, 38.50**

*légumes 50% (carottes, petits pois, chou-fleur, maïs doux, oignons, brocoli, poireaux), FARINE DE BLÉ,*

***Veganes paniertes Gemüse Schnitzel***

*Gemüse 50% (Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Süßmais, Zwiebeln, Broccoli, Lauch),*

***WEIZENMEHL***

**En plus la garniture de légumes, un accompagnement à choix;**

**pommes allumettes, riz, nouilles au beurre, ou pommes nature**

**ainsi qu'une sauce ou un beurre fait maison : Béarnaise / beurre aux chilis / café de**

**paris**

**Roesti +5.00**

## **Origine de la viande, du poisson et pain :**

filet de bœuf	CH
Rumpsteak de boeuf *	CH
entrecôte parisienne :	CH
foie de veau	CH
quasi de porc :	CH
brochet :	CH
filet de perche :	CH
la chasse	UE
crevettes	VNM
moules	NL/FR
sandwich:	CH
croissant aux jambon:	CH
pain a table:	CH

## **Herkunft des Fleisches, Fisch und Brot:**

<i>Rindsfilet:</i>	<i>CH</i>
<i>Rindshuft:</i>	<i>CH</i>
<i>Rindshohrücken:</i>	<i>CH</i>
<i>Kalbsleber:</i>	<i>CH</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>CH</i>
<i>Schweinschuft:</i>	<i>CH</i>
<i>Hecht</i>	<i>CH</i>
<i>Eglifilet:</i>	<i>CH</i>
<i>Wild</i>	<i>EU</i>
<i>Black Tiger</i>	<i>VNM</i>
<i>Muscheln</i>	<i>NL/FR</i>
<i>Sandwichweggli :</i>	<i>CH</i>
<i>Brot am Tisch</i>	<i>CH</i>
<i>Schinkengipfeli :</i>	<i>CH</i>

## **Informations générales**

**Pour des informations plus détaillées sur les prix en CHF, y compris la TVA, la déclaration des marchandises et les informations sur les allergies, veuillez-vous référer au menu.**

**Nous attirons également votre attention sur le fait que le paiement individuel n'est plus possible pour les entreprises et les groupes de 8 personnes ou plus. A moins que la consommation totale ne soit divisée par le nombre de participants.**

**Concernant notre carte des vins, nous tenons à préciser que la carte n'est pas ajustée à chaque changement de millésime. Cependant, notre personnel se fera un plaisir de vous fournir de plus amples informations.**

**\*Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez demander à notre personnel de service selon notre tableau des allergènes.**

## **Allgemeine Informationen**

*Bei genaueren Informationen bezüglich der Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer, Warendeklaration und Angaben zu Allergien, bitten wir Sie die Speisekarte zu beachten.*

*Des Weiteren wollen wir Sie darauf aufmerksam machen, dass für Gesellschaften und Gruppen ab 8 Personen ein Einzelkasso NICHT mehr möglich ist. Sofern das Total der Konsumation nicht durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt wird.*

*Bezüglich unserer Weinkarte möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die Karte nicht bei jeder Jahrgangsänderung angepasst wird. Unser Personal steht Ihnen bei weiteren Auskünften jedoch gerne zur Verfügung.*

*\*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen – Tabelle*

**Nos prix sont incl. la TVA et en CHF.**

*Unsere Preise sind in Schweizerfranken und Mehrwertsteuer inklusiv*

**Nos partenaires / Unsere Partner**

**A.Derron & Fils SA, Môtier**

**Cave aux Hirondelles, Praz**

**Cave et Domaine du petit Château SA, Fam.Simonet, Môtier**

**Cave des Rochers, Düdingen**

**Domaine J.D et F. Chervet, Praz**

**Domaine Villarose, Mur**

**Domaine de Chambaz, Môtier**

**Eggenschwiler, Zuchwil**

**Fideco, Morat**

**Gastropilze GmbH, Morat**

**Il Garoppolo, Sugiez**

**Les fils Maye SA, Riddes**

**Marylène et Louis Bovard-Chervet, Praz**

**Metzgerei Spahni vom Fritz, Zollikofen**

**Nestlé Waters, Henniez**

**Pêcheur, Ilan Schär, Mur**

**Cave du Tonnelier, Vallamand**

**Siebe Dupf Kellerei AG, Liestal**

**Schmutz Vins SA, Praz**

**Stardrinks, Belp**

**Transgourmet, Crissier**

# Mocktails

## **San Pellegrino Cocktail, 20cl**

Son goût agréablement amer avec des notes épicées et des arômes de cannelle  
est complété par une légère touche de gingembre.

*Sein angenehm bitterer Geschmack mit den würzigen Noten und Zimtaromen  
wird im Abschluss von einem leichten Anflug von Ingwer abgerundet.*

CHF 6.00

## **Manzoni Apéritif avec l'eau minérale**

Entièrement sans alcool, les notes amères acidulées captivent et  
laissent une saveur de baies vraiment pleine en bouche.

*Ganz ohne Alkohol betören die herben Bitternoten und hinterlassen  
einen wahrlich vollen Beeren-Geschmack am Gaumen*

CHF 7.50

## **Apero maison, Flûte de Freixenet (0.0%) avec amicro**

Amicro - l'expérience gustative du gingembre est aussi résonnante que son nom  
Amicro - so klingend wie der Name ist auch das herzhafteste Geschmackserlebnis von Ingwer 0.0%, 10cl

CHF 8.50

## **Martini cocktail**

Martini sans alcool, limonade citro et mineral

*Martini alkoholfrei mit Zitro und Mineralwasser*

CHF 8.50

## **Martini rouge, 0.0%, 10cl**

CHF 6.00

## **Martini blanc, 0.0%, 10cl**

CHF 6.00

## **Flûte de Freixenet 0.0%, 10cl**

CHF 8.00

## Vin ouvert / offen Weine

<b>Blanc / Weiss</b>	<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
<b>Vully</b> Chasselas Domaine de Villarose, Mur	4.40	8.80	13.20	22.00
<b>Vully</b> Chasselas A.Derron et Fils, Môtier				22.00
<b>Yvorne</b> Chasselas	5.00	10.00	15.00	25.00
<b>Weinschorle süss/sauer</b>		6.50		
<b>Château de Praz</b> 100% Chasselas Marylene et Louis Bovard-Chervet, Praz Vully, CH	6.00	12.00	18.00	30.00
<b>Johannisberg</b> Les fils Maye SA, 1908 Riddes, CH	6.50	13.00	19.50	32.50
<b>Rosé / Rose</b>				
<b>Rosé Badaud</b> Gamay. D. de Villarose, Mur	4.40	8.80	13.20	22.00
<b>Œil de Perdrix</b> Domaine de Villarose, Mur	6.00	12.00	18.00	30.00
<b>Rouge / Rot</b>				
<b>Vully, Gamay</b> Cave du Tonnelier	4.40	8.80	13.20	22.00
<b>Vully, Pinot Noir</b> D. de Villarose, Mur	5.00	10.00	15.00	25.00
<b>Vully, Carré Noir</b> Assemblage, Vieux Moulin	5.50	11.00	16.50	27.50
<b>Grand Marrenon</b> Syrah, Grenache, La Tour d'Aigues, Vaucluse, FR	7.00	14.00	21.00	35.00
<b>Finca Biniagual Negre</b> 45% Manto Negro, 35% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon Finca Biniagual, ES	9.50	19.00	28.50	47.50

**Nous proposons tous nos vins à l'emporter**

**avec une remise de 20%**

***Nos prix sont incl. la TVA et en CHF.***

*Unsere Preise sind in Schweizerfranken und Mehrwertsteuer inklusive.*

## Vins Bouteilles / Flaschenweine

### Blanc / Weiss

#### Vully

<b>Le Tonnelier blanc</b> , 100% Chasselas Cave du Tonnelier, Vallamand Vully, CH	2024	70cl	<b>41.00</b>
<b>Château de Praz</b> , 100% Chasselas Marylene et Louis Bovard-Chervet, Praz Vully, CH	2023	70cl	<b>46.00</b>
<b>Bataille de Morat</b> , 100% Chasselas (Sélections) A.Derron et Fils, Môtier Vully, CH	2023	70cl	<b>46.00</b>
<b>En Chambaz</b> , 100% Chasselas Domaine de Chambaz, Môtier Vully, CH	2023	70cl	<b>46.00</b>
<b>Traminer</b> , 100% Traminer A.Derron et Fils, Môtier Vully, CH	2023	75cl	<b>49.00</b>
<b>Sauvignon blanc</b> , 100% Sauvignon blanc Domaine de Villarose, Mur, CH	2023	75cl	<b>49.00</b>
<b>Pinot blanc</b> , 100% Pinot blanc Cave aux Hirondelles, Praz Vully, CH	2024	75cl	<b>49.00</b>
<b>Pinot Gris</b> , 100% Pinot Gris Domaine J.D et F. Chervet, Praz Vully, CH	2023	75cl	<b>49.00</b>

#### Valais

<b>Johannisberg</b> , 100% Johannisberg Les fils Maye SA, Riddes, CH	2024	75cl	<b>48.00</b>
---	------	------	--------------

#### Rosé / Rose

#### Vully

<b>Œil de Perdrix</b> , 100% Pinot Noir Domaine de Villarose, Mur, CH	2024	75cl	<b>45.00</b>
--	------	------	--------------

## Rouge / Rot

### Vully

<b>Pinot Noir</b> A. Derron et Fils, Môtier, CH	2024	75cl	<b>48.00</b>
<b>Le Tonnelier</b> Pinot Noir Cave du Tonnelier, Vallamand, CH	2023	75cl	<b>48.00</b>
<b>Mara</b> , 100% Mara Cave du Tonnelier, Vallamand Vully, CH	2024	70cl	<b>48.00</b>
<b>Merlot</b> , 100% Merlot Domaine de Villarose, Mur, CH	2022	75cl	<b>55.00</b>
<b>Divico di Mara</b> , 100% Divico Cave du Tonnelier, Vallamand Vully, CH	2022	70cl	<b>55.00</b>
<b>L'Aristocrate</b> , Assemblage Domaine de Villarose, Mur, CH	2022	75cl	<b>58.00</b>
<b>Syrus</b> , Assemblage Cave aux Hirondelles, Praz, CH	2022	75cl	<b>58.00</b>
<b>Noblesses</b> les Assemblages Merlot, Cabarnet-Franc, Cabarnet-Sauvignon Cave et Domaine du petit Château SA, Fam.Simonet, Môtier, CH	2022	75cl	<b>58.00</b>
<b>Vully Reserve Rouge</b> , 100% Gamaret Marylene et Louis Bovard-Chervet, Praz Vully, CH	2022	70cl	<b>69.50</b>

### Valais

<b>Humagne Rouge La Chassenarde</b> Maye, Riddes, CH	2023	75cl	<b>57.00</b>
---	------	------	--------------

### Piémont

<b>Barbera d'Asti, Fontana</b> 100 Barbera, La Ballerina Società Agricola, Montegrosso d'Asti, IT	2018	75cl	<b>58.00</b>
<b>Langhe Nebbiolo Masseria</b> 100% Nebbiolo Imbottigliato da Masseria, Alba, IT	2021	75cl	<b>59.00</b>

### Toscane

<b>Le Fonti di Panzano, Chianti Classico</b> 100% Sangiovese, Fattoria le Fonti, Panzano in Chianti IT	2017	75cl	<b>61.00</b>
---	------	------	--------------

## Côtes du Rhône

<b>Grand Marrenon</b> , Syrah, Grenache La Tour d'Aigues, Vaucluse, FR	2022	75cl	<b>45.00</b>
<b>La Bastide saint Vincent, Gigondas</b> 80 % Grenache Noir, Syrah et Mourvèdre, D. Guy, à Violés au Vaucluse FR	2022	75cl	<b>55.00</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> 65%Grenache, 10%Syrah, 15%Mourvèdre, 10%Cinsault Châteauneuf-du-Pape, FR	2020	75cl	<b>75.00</b>

## Languedoc

<b>Le secret de la Nuit, Minervois AOP</b> Syrah, Grenache, Cinsault, Domaine Parazols Bertrou, Minervois, FR	2022	75cl	<b>49.00</b>
<b>Domaine de Longueroche Cuvée Réservee</b> Carignan, Grenache, Syrah, Roger Bertrand, St. André de Roquelongue, FR	2022	75cl	<b>55.00</b>

## Portugal

<b>Peter and the Wolf, Reserva</b> Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Castelão Casal Branco, PRT	2023	75cl	<b>55.00</b>
---	------	------	--------------

## Espagne / Majorque

<b>Rioja, Vino Marro, Reserva</b> 100% Tempranillo Bodegas Domeco De Jarauta, ES	2019	75cl	<b>62.00</b>
<b>Finca Biniagual Negre</b> 45% Manto Negro, 35% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon Finca Biniagual, ES	2021	75cl	<b>66.00</b>

## Vins Mousseux et doux / Schaum- und Süsweine

<b>Moscato d'Asti</b>		10cl	<b>6.00</b>
<b>Prosecco</b>		10cl	<b>8.00</b>
		75cl	<b>49.00</b>
<b>Champagne demande au personnel</b>		75cl	<b>88.00</b>

### Mineral ouverte / OFFENAUSSCHANK

	20cl	30cl	50cl
<b>Thé froid maison</b>	<b>4.30</b>	<b>4.60</b>	<b>6.00</b>
<b>Coca Cola, Citron, Tonic, Ginger Ale</b>	<b>4.20</b>	<b>4.50</b>	<b>5.90</b>
<b>Schweppes bitter lemon</b>	<b>5.00</b>		
<b>Henniez verte / bleu</b>	<b>4.20</b>	<b>4.50</b>	<b>5.90</b>

### Bouteilles / Flaschen

	33cl	50cl	1Litre
<b>Rivella rouge / bleu</b>	<b>5.00</b>		
<b>Coca Cola zero, Coca Cola, Ramseier</b>	<b>5.00</b>		
<b>Henniez, verte / bleu</b>	<b>5.00</b>	<b>6.50</b>	
<b>Eptinger</b>			<b>11.00</b>
<b>Sure Most, Cidre</b>		<b>7.50</b>	
<b>Chinotto</b>	20cl		<b>5.00</b>
<b>Orangina</b>	25cl		<b>5.00</b>
<b>San Pellegrino Bitter</b>	9.5cl		<b>4.50</b>
<b>Caraffe d'eau, sans autre consommation</b>			<b>5.00</b>

### Bière / Bier

	20cl	30cl	50cl
<b>Eichhof pression</b>	<b>4.10</b>	<b>4.60</b>	<b>6.00</b>
<b>Eichhof Lager (Bouteille)</b>			<b>6.00</b>
		33cl	
<b>Erdinger Bière blanche</b>		<b>5.50</b>	
<b>Calanda (sans alcool)</b>		<b>5.00</b>	
<b>Erdinger Bière blanche, Grapefruit, (sans alcool)</b>		<b>5.50</b>	
<b>Misty Cave sans alcool</b>		<b>6.00</b>	

### Jus de Fruits / Fruchtsäfte

	20cl
<b>Orange, Tomate</b>	<b>5.00</b>

### **Apéritifs / Aperitif**

<b>Ricard</b>	45.0 Vol%	2cl	<b>5.00</b>
<b>Absinthe</b>	53.0 Vol%	2cl	<b>6.00</b>
<b>Martini blanc / Rouge</b>	15.0 Vol%	4cl	<b>6.50</b>
<b>Cynar</b>	16.5 Vol%	4cl	<b>6.50</b>
<b>Suze</b>	20.0 Vol%	2cl	<b>6.50</b>
<b>Campari</b>	23.0 Vol%	4cl	<b>6.50</b>
<b>Porto rouge</b>	19.5 Vol%	4cl	<b>6.50</b>
<b>Appenzeller</b>	29.0 Vol%	4cl	<b>6.50</b>

### **Eaux de vie / Spirituosen**

<b>Bätzi</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>6.00</b>
<b>Bailey's</b>	17.0 Vol%	4cl	<b>7.50</b>
<b>Amaretto, Disaronno</b>	28.0 Vol%	4cl	<b>8.00</b>
<b>Limoncello</b>	30.0 Vol%	4cl	<b>7.50</b>
<b>Vodka</b>	37.5 Vol%	4cl	<b>7.50</b>
<b>Willisauer Chrüter</b>	37.5 Vol%	2cl	<b>5.50</b>
<b>La valadière, Poire Williams</b>	37.5 Vol%	2cl	<b>5.50</b>
<b>La valadière, Fine eau de vie Abricot</b>	37.5 Vol%	2cl	<b>5.50</b>
<b>Vecchia Romagna</b>	38.0 Vol%	4cl	<b>9.50</b>
<b>Gand Armagnac</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>9.50</b>
<b>Eau de vie pruneau</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>5.00</b>
<b>Kirsch, eau de vie</b>	37.5 Vol%	2cl	<b>5.00</b>
<b>Grand Marnier</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>6.50</b>
<b>La vieille védrenne</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>6.50</b>
<b>Laubengeist, maison</b>	42.0 Vol%	2cl	<b>5.00</b>
<b>Marc du Vully</b>	42.0 Vol%	2cl	<b>5.50</b>
<b>Grappa Sibona Moscato</b>	42.0 Vol%	2cl	<b>10.50</b>

### **Calvados, Cognac, Whiskey, Rhum**

<b>Bacardi, carte blanca</b>	37.5 Vol%	4cl	<b>9.00</b>
<b>Red Label</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>9.00</b>
<b>Gin E7 Escape</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>9.00</b>
<b>Jameson</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>8.00</b>
<b>Grand Manier</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>9.50</b>
<b>Calvados Morin Père &amp; Fils</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>9.50</b>
<b>Cognac Rémy Martin VSOP</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>10.50</b>

**Cafés / Kaffee**

<b>Café crème / Espresso</b>	<b>4.30</b>
<b>Café renversé / Cappuccino</b>	<b>4.60</b>
<b>Double Espresso</b>	<b>6.00</b>
<b>Coretto</b>	<b>6.00</b>
<b>Café Fertig / Thé Rhum / Thé Vin</b>	<b>6.50</b>
<b>Ovomaltine / Chocolat chaud / froide2dl</b>	<b>4.30</b>
<b>Lait chaud / froid 2dl</b>	<b>3.50</b>
<b>Thé, divers arômes</b>	<b>4.30</b>