



hirschenbad

RESTAURANT
LANGENTHAL

Liebe Gäste

«Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.»

W. Churchill

Frisch, saisonal, regional und hausgemacht,
so lautet das Credo für unsere neue Speisekarte.
Mit Leidenschaft zubereitet, soll Authentisches und Selbstgemachtes
Ihren Gaumen verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an unserem Angebot und einen
gemütlichen, geselligen Abend bei uns im Hirschenbad.

Herzlich Tabea, Manuel & das «Bedli-Team»



«Bedli – Menü»

*Wir freuen uns Ihnen unser «Bedli-Menü» präsentieren zu dürfen.
Wenn gewünscht servieren wir dieses gerne mit einer passenden Weinbegleitung.
Natürlich steht es Ihnen frei, einzelne Gänge mit der restlichen Speisekarte zu kombinieren.*

Wir wünschen viel Vergnügen!

-Apéro-

Parmesan | Balsamico | Basilikum

Bacalhau | Kartoffel

Wird zum kompletten Menü als Einsteiger serviert.

-Erster Gang-

Seezunge | Bisque | Erbsen | Artischocken

25.00

-Zweiter Gang-

Zweierlei vom Rind | Brombeere | Grüner Spargel | Kichererbsen

57.00

-Dritter Gang-

Cheesecake | Erdbeere | Rhabarber

15.00

Menü komplett

97.00

Mit passender Weinbegleitung

130.00

-Die Option-

ergänzen Sie das Menü mit einem weiteren Gang

Rindermarkknochen | Kumquat | Pancetta

23.00

Preise inklusive 7.7 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Vorspeisen

Marktsalat mit einem gekochten Ei Kernen und frischen Kräutern an unserer «Bedli-Salatsauce».....	11.00
Ochsenmaulsalat an einer Tomaten - Schnittlauchvinaigrette	15.00
Carpaccio vom Lachs & Seeteufel mit Basilikum und Rucola.....	22.00
Tatar «Hirschenbad» vom Schweizer Rind mit Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken und einem Wachtelei. Serviert mit hausgemachter Tatarsauce und Röstbrot	
80 gr	20.00
120 gr	35.00
mit passender Spirituose 2cl	7.00
«Bedli – Plättli» <i>Ideal zum Teilen</i> Schweizer Edelschinken Grand Cru, Bergkäse, Kalamata Oliven und Auberginen Antipasti. Serviert mit hausgemachtem Brot & Butter	25.00
Vegi Version.....	21.00

Suppen

Artischockenschaumsuppe	12.00
Tagessuppe	9.00

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Hauptgänge Fleisch

Grilliertes Entrecôte vom Schweizer Rind mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl	
CLASSIC 160 gr	43.00
DRY AGED 160 gr	59.00
Grilliertes Entrecôte vom Schweizer Rind «Surf & Turf» mit Riesencrevetten und einer Beilage nach Wahl	
CLASSIC 160 gr	43.00
DRY AGED 160 gr	59.00
Contiments	
Dreierlei Butter	4.00
Würziges Früchte Chutney	4.00
Sauce Hollandaise.....	4.00
Feiner Kalbsjus.....	4.00
Zartes Kalbs Cordon Bleu mit Marktgemüse <i>oder</i> Salat und einer Beilage nach Wahl	49.00
Gebratene Maispoulardenbrust an einer Peperonata mit einem Salat <i>oder</i> einer Beilage nach Wahl.....	28.00
Beilagen	
Pasta Fresca - hausgemachte Tagliatelle	
sämiger Piemonteser Risotto	
Pommes Frites	
Reis	



Hauptgänge Fisch

Gebratenes Duo Pulpo & Crevetten

mit Spinat und Auberginengemüse an einer Krustentiersauce

mit Salat *oder* einer Beilage nach Wahl 43.00

Roggwiler Forelle frisch aus dem Ofen

mit grünem Spargel und einer Beilage nach Wahl 39.00

Beilagen

Pasta Fresca - hausgemachte Tagliatelle

sämiger Piemonteser Risotto

Pommes Frites

Reis

Preise inklusive 7.7 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Pasta Fresca & Piemonteser Risotto

Wir freuen uns Sie mit unserer hausgemachten und frisch von Hand produzierten Pasta verwöhnen zu dürfen, so wie mit einem auserlesenen Risotto aus dem schönen Piemont.

Tagliatelle mit gebratenen Crevetten & Pulpo an feiner Pesto Genovese serviert mit Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesan	37.00
vegetarische Version.....	21.00
Tagliatelle Stroganoff vom Schweizer Rinds Entrecôte	
CLASSIC.....	39.00
DRY AGED.....	59.00
«Tagliatelle Elaia» mit Spinat, griechischem Olivenöl, Kalamata Oliven und Geisskäse	21.00
Piemonteser Risotto mit gebratenen Crevetten & Pulpo an feiner Pesto Genovese serviert mit Rucola getrockneten Tomaten und Parmesan.....	37.00
vegane Version.....	21.00
Piemonteser Risotto Stroganoff vom Schweizer Rinds Entrecôte	
CLASSIC.....	39.00
DRY AGED.....	59.00
«Veganer Risotto Elaia» mit Spinat, griechischem Olivenöl, Kalamata Oliven und Kirschtomaten	21.00

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Kinder

Piemonteser Risotto mit Peperonata und Reibekäse	12.00
Hausgemachte Tagliatelle mit Basilikum & Reibekäse	12.00
Gebratene Pouletstreifen mit Kräuterbutter, Gemüse & Pommes	15.00
Räuberteller	3.00

«Kinderportion»

Einige Gerichte unserer Karte können wir als Kinderportion servieren - wir verrechnen die Hälfte des Kartenpreises

«Geteilt»

Zwei Kinder teilen sich ein Gericht aus der Karte, wir servieren dieses auf zwei Teller aufgeteilt.



Desserts

«Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht.»
«Oscar Wilde»

Crème brûlée «Bedli»	
Ein luftiges, leichtes Wölklein einer Crème brûlée	9.00
«Panna Cotta»	
mit Rhabarber-Erdbeer-Ragout	8.00
Tageskuchen	6.50
“Espresso Deluxe” Espresso mit Pralinén - Trio	10.00
Eiskaffee «Bedli» mit weisser Schoggi und Mandeln	
Klein	8.00
Gross	12.00
«Coupe Dänemark» mit Schlagrahm	
Klein	8.00
Gross	12.00
«Coupe Saison» Erdbeersorbet mit Rhabarber - Erdbeer - Ragout	
Klein	8.00
Gross	12.00
Kugel Glacé aus dem aktuellen Sortiment	4.00
Schlagrahm.....	1.50

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



am Mittag

Mittagsmenü Fleisch oder Vegi

inklusive eines Salat *oder* einer Tagessuppe

Fleisch 21.50

Vegetarisch 19.50

Marktsalat mit einem gekochten Ei ,

Kernen und frischen Kräutern an unserer «Bedli-Salatsauce»..... 11.00

Artischockenschaumsuppe 12.00

Tagessuppe 9.00

Tatar «Hirschenbad» vom Schweizer Rind

mit Kapernäfel, Zwiebeln, Essigurken und einem Wachtelei
serviert mit hausgemachter Tatarsauce und Röstbrot

80 gr 20.00

120 gr 35.00

mit passender Spirituose 2 cl zuzüglich..... 7.00

Grilliertes Entrecôte vom Schweizer Rind

mit Marktgemüse und Pommes Frites

CLASSIC 160gr 43.00

DRY AGED 160 gr 59.00

Kräuterbutter / Kalbsjus / Chutney..... 4.00

Gebratene Maispouardenbrust an einer Peperonata

mit hausgemachten Tagliatelle 28.00

«Veganer Risotto Elaia»

mit Spinat, griechischem Olivenöl, Kalamata Oliven und Kirschtomaten 21.00

Preise inklusive 7.7 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Am Nachmittag

Marktsalat mit einem gekochten Ei , Kernen und frischen Kräutern an unserer «Bedli-Salatsauce».....	11.00
Tatar «Hirschenbad» vom Schweizer Rind mit Kapernäfel, Zwiebeln, Essigurken und einem Wachtelei serviert mit hausgemachter Tatarsauce und Röstbrot	
80 gr	22.00
120 gr	35.00
mit passender Spirituose 2 cl zuzüglich	7.00
«Bedli – Plättli» <i>Ideal zum Teilen</i> Schweizer Edelschinken Grand Cru, Bergkäse, Kalamata Oliven und Auberginen Antipasti. Serviert mit hausgemachtem Brot & Butter	25.00
Vegi Version.....	21.00
Artischockenschaumsuppe	12.00
Tagessuppe	9.00

*Sie haben Lust auf etwas Süsses?
Werfen Sie einen Blick in unsere Dessertkarte.*



Schaumwein

FRANKREICH | CHAMPAGNE

Champagne Extra Brut	7.5 dl	82.00
Weingut Lelarge Pugeot	1 dl	13.00
Champagne de Venage Bleu Brut	3.75 dl	41.00
Weingut de Venage		

ITALIEN | VALDOBBIADENE

Prosecco Integrale Brut 2020.....	7.5 dl	62.00
Weingut Integrale	1 dl	8.00

SPANIEN | PENEDES

Cava Recaredo Terres Brut Nature Corpinnat 2018.....	7.5 dl	68.00
Weingut Recaredo		

Schweizer Weisswein

LAVAUX

Chardonne « Leurs Excellences de Berne »2020	7.5 dl	58.00
Cave Champs de Clos - Cristelle Conne	1 dl	8.50

ZÜRICH

Aagne Pinot Blanc Chardonnay 2019	7.5 dl	46.00
Weinkellerei Aagne, Hallau		

GRAUBÜNDEN

Malanser Chardonnay 2021	7.5 dl	62.00
Weingut Wegelin Scadenagut		

WALLIS

Petite Arvine Reserve 2020.....	7.5 dl	69.00
Weingut Histoire d'Enfer		
Heida Les Effeulleuses 2020.....	7.5 dl	52.00
Weingut Bétrisey Albrecht	1dl	8.00

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Deutscher Weisswein

PFALZ

Sauvignon blanc Reserve 2021	7.5 dl	49.00
Weingut Stefan Bietighöfer	1 dl	7.00

RHEINGAU

Riesling Hattenheimer Schützenhaus Erste Lage 2020	7.5 dl	54.00
Weingut Barth		

Österreichischer Weisswein

KREMSTAL

Grüner Veltliner Handwerk 2021	7.5 dl	52.00
Weingut Lesehof Stagard		

BURGENLAND

Querschnitt Weiss 2020	7.5 dl	52.00
Weingut Kolfok		

Französischer Weisswein

BURGUND

Chablis 2018	7.5 dl	58.00
Weingut Lavantureux Frères		

CÔTE DU RHÔNE

La Truffière Côtes du Rhône blanc 2021	7.5 dl	49.00
Weingut La Ferme du Mont		

LOIRE

Pouilly fumé Elisa 2021	7.5 dl	55.00
Weingut Jonathan Didier Pabiot		

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Italienischer Weisswein

SÜDTIROL

Chardonnay ARVUM 2021	7.5 dl	52.00
Weingut Pfitscher	1 dl	7.50

PIEMONTE

Pinot Grigio DOC Colli Orientali 2019	7.5 dl	54.00
Weingut Livio Felluga, Brazzano di Cormons		

L'Altro Chardonnay 2021	7.5 dl	55.00
Weingut Pio Cesare		

SIZILIEN

Sul Vulcano Bianco 2020	7.5 dl	59.00
Weingut Donnafugata		

Spanischer Weisswein

RUEDA

La Gabacha 2021.....	7.5 dl	46.00
Casa Rojo		

RIAS BAIXAS

Attis Lias Finas 2021	7.5 dl	52.00
Bodegas Attis		

ALICANTE

Tragolargo 2021, unfiltriert, naturtrüb	7.5 dl	49.00
Casa Balaguer		

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Roséwein

FRANKREICH | PROVENCE

Cuvée Chaberts rosé 2021	7.5 dl	52.00
Château Chaberts	1 dl	7.50

Schweizer Rotwein

BIELERSEE

Just Red	7.5 dl	52.00
Silou Wein		

AARGAU

Pinot Noir Solskin 2019	7.5 dl	58.00
Weingut Hauksson	1 dl	8.50

TESSIN

Ultima Goccia Merlot del Ticino 2019	7.5 dl	65.00
Weingut Chiodi Ascona		

GRAUBÜNDEN

Trocla Nera 2020	7.5 dl	68.00
Obrecht Weingut zur Sonne		

WALLIS

Syrah Wallis 2019	7.5 dl	68.00
Weingut Histoire d'Enfer		
Cornalin Nobles Cépages 2020	7.5 dl	56.00
Charles Bovin SA		

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Österreichischer Rotwein

BURGENLAND

Querschnitt Rot 2020..... Weingut Kolfok	7.5 dl	55.00
Neckenmarkter Blaufränkisch 2018..... Weingut Kolfok	7.5 dl	62.00

Französischer Rotwein

BURGUND

Burgogne Rouge Haute Cotes de Nuits 2017..... Weingut Michel Gros	7.5 dl	65.00
Nuits-Saint-Georges AOC «Les Charbonnières» J.C.2017 Weingut Jean Claude Boisset	7.5 dl	88.00

GIGONDAS

Châteauneuf -du-Pape Saint Théodoric AOC 2015 Weingut Gabriel Meffre	7.5 dl	78.00
---	--------	-------

PROVENCE

Cuvée Chaberts rouge 2020 Château Chaberts	7.5 dl 1 dl	52.00 7.50
---	----------------	---------------

BORDEAUX

Château Lilian Ladouys 2017 Weingut Saint Estèphe	7.5 dl	62.00
Château Rouillac 2014 Weingut Pessac-Leognan	7.5 dl	85.00
Château Rocher-Figeac Saint-Emillion AOC 2018 J.J. Mortier & Cie Figeac	7.5 dl	58.00

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Italienischer Rotwein

SÜDTIROL

Lagrein Turmhof AOC 2019.....	7.5 dl	54.00
Weingut Tiefenbrunner Schlosskellerei		

PIEMONTE

Barbera d'Alba 2020	7.5 dl	52.00
Weingut Pio Cesare		

Barolo 2018.....	7.5 dl	89.00
Weingut Pio Cesare		

TOSCANA

Chianti Classico Riserva 2018	7.5 dl	65.00
Weingut Gagliole		

Brunello di Montalcino 2015	7.5 dl	78.00
Weingut La Pieve		

Bolgheri Rosso Podere Grattamacco 2019.....	7.5 dl	62.00
Weingut Collemassari Spa nel Podere		

Majori 2019	7.5 dl	59.00
Weingut Bulichella		

Terra di Monteverro 2015.....	7.5 dl	72.00
Weingut Monteverro		

SARDINIEN

Cannonau di Sardegna Anfora 2020	7.5 dl	55.00
Le Anfore di Elena Casadei		

SIZILIEN

Pietradolce Etna Rosso 2020	7.5 dl	55.00
Weingut Pietradolce		

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Spanischer Rotwein

PRIORAT

Negre de Negres 2018	7.5 dl	62.00
Clos del Portal		

MONTSANT

Gotes del Montsant 2019	7.5 dl	55.00
Weingut Alfredo Arribas	1 dl	8.00

RIOJA

Gomez Cruzado Rioja Reserva 2014.....	7.5 dl	58.00
Weingut Gomez Cruzado		

RIBERO DEL DUERO

Matanegra Crianza 2018	7.5 dl	58.00
Weingut Pagos de Matanegra		

TORO

In Quietud by Nature 2019.....	7.5 dl	52.00
Weingut Quinta de la Quietud		

JUMILLA

Las Vinas Bastardas 2019	7.5 dl	52.00
Casa Rojo		

Portugiesischer Rotwein

TEJO

Alicante Bouchet Private Collection 2019.....	7.5 dl	55.00
Casal da Coelheira		

DUORO

Quinta da Carolina 2016	7.5 dl	72.00
Weingut Quinta da Carolina		

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Portwein

DUORO

Ramos Pinto Porto Ruby DOC	4cl	6.50
Ramos Pinto Douro		

Süsswein

FRANKREICH, LOIRE

Layon Coteaux-du-Layon	4cl	8.00
Domain Belargus		

SCHWEIZ, WALLIS

Tulum	4cl	7.00
Cave Sain-Mathieu		

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Getränke

Zum Aperitif (ohne Alkohol)

Orangensaft.....	20cl	5.50
Tonic.....	20cl	4.80
Bitter Lemon.....	20cl	4.80
Sanbitter	20cl	5.50
Tröpfel.....	10cl	7.00
Heidi		7.50
Hausapero		7.50

Zum Aperitif (mit Alkohol)

Aperol Spritz.....		9.50
Hugo		9.50
Schaumwein.....	10cl	9.00
Cynar	4cl	6.50
Zusatz.....		8.50
Campari	4cl	6.50
Zusatz.....		8.50
Martini bianco	4cl	6.50
Appenzeller.....	4cl	6.50
Averna	4cl	6.50
Hausapero		9.50

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Bier im Offenausschank

Felsenau Bier Bern

Herrgöttli.....	20cl	3.80
Stange.....	30cl	4.50
Kübel.....	50cl	6.00

Bier in der Flasche

Felsenau Schümli ohne Alkohol	33cl	6.00
49er Draft.....	30cl	6.00
Felsenau Berner Weizen	50cl	7.50
Felsenau Berner Müntschi.....	33cl	6.50

Hausgemachte Getränke

Hausgemachter Eistee.....	30cl 50cl	5.50 8.00
Hausgemachte Limonade.....	30cl 50cl	5.50 8.00

Mineralwasser aus der hauseigenen Quelle

Bedliwasser mit oder ohne Kohlensäure.....	20cl	2.00
Bedliwasser mit oder ohne Kohlensäure.....	30cl	3.00
Bedliwasser mit oder ohne Kohlensäure.....	50cl	5.00
Bedliwasser mit oder ohne Kohlensäure.....	100cl	8.00

Süssgetränke

Rivella rot blau.....	33cl	4.80
Cola Cola Zero.....	33cl	4.80
Ramseier Apfelsaft.....	33cl	4.80

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Fanta.....	33cl	4.80
Fusetea.....	33cl	5.50
Vivi Cola.....	33cl	4.80
Vivi Cola Zero.....	33cl	4.80

Spirituosen

Vieille Prune Fassbind 40 Vol.%	2cl	7.00
Vieille Framboise Fassbind 40 Vol.%	2cl	7.00
Vieille Pomme Fassbind 40 Vol.%	2cl	7.00
Vieille Poire Fassbind 40 Vol.%.....	2cl	7.00
Grappa Paesanella Barolo 43 Vol.%.....	2cl	7.00
Grappa Paesanella Brunello 43 Vol. %	2cl	7.00
Grappa Paesanella Moscato 41 Vol.%.....	2cl	7.00
Grappa Paesanella Amarone 41 Vol.%	2cl	7.00
Grappa Berta Elisi 41 Vol.%	2cl	9.00
Old Deer Whiskey Langatun 59.7 Vol.%	4cl	12.00
Old Bear Smoky Whiskey Langatun 44 Vol.%	4cl	12.00
Gold Cream Single Malt Likör Langatun 18 Vol.%	4cl	7.00
Gold Bee Whiskey Likör Langatun 28 Vol.%	4cl	7.00
Gin 1616 Langatun 49.12 Vol.%.....	4cl	11.00
Zusatz.....		13.00
Vodka 1616 Langatun 49.12 Vol.%.....	4cl	11.00
Zusatz.....		13.00
Rum 1616 Langatun 49.12 Vol. %.....	4cl	11.00
Zusatz		13.00
Remy Martin Cognac VSOP 40 Vol.%.....	2cl	8.00

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Heissgetränke

Kaffee.....	4.50
Espresso	4.50
Cappuccino.....	4.80
Schale Milchkaffee	4.80
Latte Macchiato.....	5.20
Länggass Tee.....	5.00
Schokolade Ovomaltine.....	4.80
Kaffee Fertig.....	6.50
Kaffee Luz.....	6.50
Hauskaffee	8.00

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.