URISTIER
EVENT & CATERING

Ihre Feier im Uristier-Saal

LIEBER GASTGEBER

Ob Businessevent, private Feier oder öffentliche Veranstaltung: Mit uns läuft's von A bis Z rund. Unser zuvorkommendes und motiviertes Team versteht sich als Gastgeber und ist sich gewohnt, überall sein Bestes zu geben – vom ersten Gespräch bis zur Abrechnung.

UNSER ANGEBOT

Ein schmackhaftes Essen ist der ideale Begleiter für einen gelungen Anlass. In diesem Dossier finden Sie einen Querschnitt aus unserem kulinarischen Angebot. Gerne stellen wir für Sie und Ihre Gäste ein individuell auf Ihren Event abgestimmtes Angebot zusammen. Ihre Wünsche sind da, um erfüllt zu werden.

UNSERE PHILOSOPHIE

Wir legen besonders viel Wert auf Qualität, Regionalität und Leidenschaft. Marktfrische Produkte schonend verarbeitet, termingerecht und attraktiv präsentiert: Das ist der Anspruch unserer Küchenprofis. Serviert werden die Köstlichkeiten von unserem erfahrenen Service-Team, welches Sie und Ihre Gäste auf hohem Niveau und mit grosser Herzlichkeit verwöhnt. Unsere hochwertigen Rohprodukte beziehen wir grösstenteils von regionalen Lieferanten. Wir kochen ausschliesslich mit Schweizer Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch oder Fisch aus MSC- und ASC- zertifizierten Quellen.

KONTAKT

Uristier Event & Catering
Dätwylerstrasse 27
6460 Altdorf
Tel. 041 870 47 47
info@uristiersaal.ch
www.uristiersaal.ch

Speisen

Apéro und Stehlunch zum Zusammenstellen	4
Saisonale Menüs	7
Buffet	8
Vorspeisen	9
Hauptspeisen	11
Desserts	12

Weine

Weissweine	13
Roséweine	15
Rotweine	15

Getränke

Aperitif	19
Digestif	19
Spirituosen	19
Biere	19
Mineralwasser und Süssgetränke	20
Kaffee und Tee	20

APÉRO & STEHLUNCH ZUM ZUSAMMENSTELLEN

Kalt

Marinierte Oliven mit Mandeln gefüllt, Portion (V)	2.80
Hausgemachte Salzmandeln, Portion	2.80
Parmesan Chips	2.80
Blätterteigknusperstangen mit Speck und Käse	2.00
Blätterteigknusperstangen mit Käse und Kräutern	2.00
Tomaten Mozzarella Spiess mit Basilikum	3.00
Sittlisälpler Bergkäse Lollipop mit Apfel-Chutney	3.00
Wassermelone Fetakäse Spiessli mit Honig (S)	3.00
Rohschinken Honigmelone Spiessli (S)	3.00
Karotten-, Peperoni- und Gurkensticks mit Joghurt Dip, Portion	2.50
Grissini mit Rohschinken	3.00
Urner Dirrs Röllchen mit Frischkäsefüllung	3.00
Rauchlachs Röllchen mit Frischkäsefüllung	3.00
Gefüllte Mini Peperoni Frischkäse	2.00
Pflaumen im Speck Mantel	1.50
Zucchetti Röllchen mit Gemüsecremefüllung (V)	4.00
Mini Pastetli mit Frischkäse Dörrbirnenmousse	2.50
Mini Crystalbrot mit Lachs-Wasabi Tatar	2.00
Zwiebel Bahji Lollipop mit Koriander Dip (V)	2.50
Mini Feigen Carpaccio mit Parmesan und Rohschinken, Portion(S)	4.00
Trüffel Champagner Praline im Pumpernickelmantel	3.00

V= Vegan, S= Saisonal

Minicanapés, Crostinis und Profiteroles

Mini Canapes Mix Knuspriger Urner Speck und Käsecreme, Tete de Moine mit Zwiebel Chutney und Kresse, Rauchlachs Mousse und Gurken oder Chorizo Salami und Frischkäse	2.00
Crostini mit Rindstatar und Salzbutter	4.00
Crostini mit Rohschinken, Frischkäse und Kresse	3.50
Crostini mit Tomaten, Basilikum und Parmesan	3.00
Profiteroles mit Ei	1.80
Profiteroles mit geräuchertem Forellenmousse	2.50
Profiteroles mit Käuterfrischkäse	2.00

Mini Sandwiches und gefüllte Wraps

Mini Silserli mit Thon	4.00
Mini Silserli mit Ei	4.00
Mini Silserli mit Salami und Mayonnaise	4.00
Mini Silserli mit Hinterschinken und Butter	4.00
Mini Sandwich mit Bergkäse, Zwiebel Chutney und Butter	4.00
Mini Sandwich mit Roastbeef und Sauce Tartar	4.50
Mini Sandwich mit Urner Dürrs und Butter	4.50
Mini Sandwich mit Rohschinken und Frischkäse	4.50
Wraps mit Rauchlachs, Spinat, Frischkäse und Meerrettich	3.00
Wraps mit Hinterschinken, Parmesan, Mascarpone und Aubergine	2.80
Wraps mit Grillgemüse, Mascarpone und Provolone	2.80
Wraps mit Mozzarella, grillierten Tomaten und Basilikum Pesto	2.80

Im Weckglas serviert

Mini Caesar Salad im Weckglas	4.00
Mini Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse	4.00
Mini Tomate Mozzarella Salat	4.00
Mini Anti Pasti grilliertes Gemüse (V)	4.00

V= Vegan, S= Saisonal

Warm

Hausgemachte Apéro Bergkäseküchlein	4.00
Urner Pinsa mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	3.00
Urner Pinsa mit Bergkäse, Zwiebeln und Sauerrahm	3.00
Kartoffel Tortilla Häppchen	3.00
Mini Frühlingsrolle mit Gemüse und Sweet Chili Sauce (V)	2.00

V= Vegan, S= Saisonal

In der Espressotasse serviert (Flying Service)

Karotten-Orangensuppe (V)	2.00
Spargelcremesuppe mit Petersilienöl (S)	2.50
Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl (V)	2.50
Urner Heublumensuppe mit Croûtons (S)	2.50

V= Vegan, S= Saisonal

Hauptgang im Flying Service

Riis & Boor	8.50
Älpler Magronen mit rezentem Bergkäse und Röstzwiebeln	8.50
Rinds Meatballs an pikanter Tomatensauce	8.50
Medi Cheese Burger mit rauchiger Haussauce	8.50
Grillierte Poulet Streifen auf Cesar Salat mit Parmesansauce und Croûtons	8.50
Mini Kalbs Saltimbocca Spiessli und Parmesan Risotto	14.00
Rindshuftstroganoff mit Spätzli	13.00
Grosi's Rindsvoressen nach Gärtnerin Art an Rotwein Jus, auf Kartoffelstock	12.50
Gebratenes Gotthard Zanderfilet mit Zitronenbutter auf Beluga Linsen	16.00
Felchen Knusperli an Kräuter Dip auf gezupften Blattsalaten	14.00

Süsses

Panna Cotta mit Waldbeerenragout im Weckglas	3.50
Joghurt-Limetten Panna Cotta mit Erdbeeren im Weckglas (S)	4.50
Limoncello Tiramisu im Weckglas	4.00
Gebrannte Creme mit Rahm im Weckglas	3.00
Süssmostcrème im Weckglas (S)	3.00
Cappuccinomousse im Weckglas	3.00
Erdbeermousse im Weckglas (S)	3.00
Saisonaler Fruchtsalat im Glas	4.50
Frische Erdbeeren mit Rahm und Pfefferminzpesto im Weckglas (S)	6.00
Toblerone Mousse im Weckglas	4.00
Creme Brùlée	2.80
Brownies	3.00
Mini Muffin	4.50
Mini Zigerkrapfen	2.50
Mini Ofenkrapfen	2.50
Mini Pasteten	2.50
Mini Berliner	2.00
Mini Mandelgipfel	3.00
Mini Donuts divers gefüllt	3.00

V= Vegan, S= Saisonal

SAISONALE MENUS

Frühlings Menu

Leichte Spargelcrèmesuppe mit Croûtons

Schweins Saltimbocca mit Weisswein Sauce, Tagliatelle und Marktgemüse

Saisonaler Fruchtsalat mit Pfefferminz Pesto 30.00

Sommer Menü

Vorspeisen Trilogie mit geräuchertem Forellenfilet an Meerrettichschaum,
Orangen Randen Espuma und Salsiz-Apfeltartar auf Salzbutter-Crostini

Rindsfilet Medaillons vom Grill mit Chimichurri-Butter
Bratkartoffeln
Geröstetes Gemüse und Grill Tomate

Glace Variation aus der Gelateria mit verschiedenen Toppings 79.00

Herbst Menü

Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Apfel und Baumnuss-Croûtons

Kürbis-Ingwersuppe Kürbiskernen, Kürbisöl und Rahm

Rosa gegarter Rehrücken "Jäger Art" mit Wildjus und gebratenen Pilzen
Hausgemachte Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut und Preiselbeer Garnitur

Vermicelle Törtchen garniert mit Rahm und Beeren 74.00

Länderbuffet (ab 100 Personen)

Asienbuffet
Knusprige Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce
Poulet Satay Spiessli mit Erdnusssauce
Rotes Thai Curry mit Poulet, Gemüse und Thai Basilikum, Jasminreis

Italienbuffet
Pinsa mit Rohschinken, Créme fraîche und Zwiebeln, Safranrisotto
Handgemachte Ravioli, gefüllt mit Spinat und Ricotta an Salbeibutter
Kalbs-Saltimbocca an Marsalasauce
Mediterranes Grillgemüse

Schweizerbuffet
Raclette mit Kartoffeln und Essiggemüse (im Aussenbereich)
Bündner Gerstensuppe
Älplermagronen mit Surener Bergkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus
Mini Kalbs- und Buurebratwurst
Butterrösti, Speckbohnen

Dessert
Brownie
Fruchttörtli
Minitiramisu
Mini Schnecke 85.00

VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck und Ei	9.00
Feigen Carpaccio, Rohschinken, gehobelter Sbrinz und Pinienkerne	9.00
Urner Dirrs garniert mit Belperknolle, Birne und Rucola	13.00
Saisonale Terrine mit Kräuterpesto und Blattsalatbouquet	11.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Nüsslisalat und Apfel Vinaigrette	13.50
Rinds Tatar mit Salzbutter, Toast und Salatbouquet	12.50

Suppen

Kalt servierte Gazpacho mit Gurken und Croûtons (S)	7.00
Karotten-Orangensuppe	6.50
Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl (S)	6.50
Spargelschaumsüppchen mit Schnittlauch (S)	8.00
Urner Heublumensuppe mit geräucherter Entenbrust und Petersilienöl (S)	7.00
Weissweincrèmesuppe mit Kräutercroûtons	6.50
Urner Gerstensuppe mit Dirrs	8.00
Tom Kha Je (Gemüse)	8.00
Maronisuppe mit Cognac, Speck und Croûtons (S)	8.50

V= Vegan, S= Saisonal

Warme Vorspeisen

Gebratenes Gotthard Zanderfilet mit Zitronen Risotto	18.00
Hausgemachte Älpler Ravioli mit Rahmsauce	15.00
Hausgemachte Salsiccia Ravioli geschwenkt in Nussbutter	16.00
Bündner Capuns mit Salsiz gratiniert mit Alpkäse	16.00

Vorspeisen Trilogie

Cappuccino von Marone und Pastinake Reh Ravioli mit sautierten Eierschwämmchen Muskat Kürbis-Orangen Creme Brûlée	15.00
Marinierter Spargelsalat, Ei und Rohschinken Vierwaldstätter Felchentatar mit Apfel und Sellerie Weichkäse-Kartoffel Crocchette mit Bärlauch Dip	16.00
Weisse Mandel-Gazpacho mit Crostini und Trauben Venere Risotto mit Mango Chutney Grilliertes Eglifilet an Kräuter Espuma	17.00
Steinpilzsuppe mit geräucherten Entenbrust Spiessli Trüffel Ravioli mit Nussbutter Morchelterrine mit Baumnusspesto	17.00

HAUPTSPEISEN

Fleischgerichte

Maispoulardenbrust mit weisser Balsamicosauce, Tagliatelle und grünem Spargel (S)	27.00
Gebratene Entenbrust mit Honig-Pflaumensauce, Weizennudeln aus dem Wok und Chinakohl	31.00
Schweinskrustenbraten mit Bierjus, Rösti Kroketten und Bohnen mit Speck	22.00
Schweinsfilet im Kräutermantel mit Champignonsauce, Butterspätzli und Broccoli	33.00
Rindsschmorbraten mit dunklem Barolojus, Polenta und gratinertem Fenchel	24.00
Rindshohrücken mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und glasierten Karotten	43.00
Rinds Roastbeef mit Sauce béarnaise, Rosmarin-Kartoffeln und glasiertes Mini Gemüse	42.00
Rindsfilet im Teig mit Spinat-Pilzfüllung, Thymianjus, Kartoffelstock und grüne Bohnen	49.00
Kalbs Saltimbocca mit Weissweinsauce, Safran-Tagliatelle und sautierter Babyspinat	38.00
Kalbshohrücken mit Morchelrahmsauce, Parmesanrisotto und glasierten Erbsen	47.00

V= Vegan, S= Saisonal

Fischgerichte

Pochiertes Lachsfilet auf roten Balsamico Linsen, Basmatireis und Mangold	25.00
Schweizer Forellenfilets Meunière mit neuen Kartoffeln und Blattspinat	26.00
Gebratenes Gotthard Zanderfilet mit Weissweinsauce, Kräuterrisotto und Wurzelgemüse	36.00

Vegetarische Gerichte

Älpler Magronen mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelmus	17.00
Bünder Capuns mit sautierten Waldpilzen und Alpkäse	19.00
Auberginen Piccata an Tomatensauce, Tagliatelle und Garnitur	17.00
Quorn Geschnetzeltes "Zürcher Art", Röstikroketten und Karotten	21.00
Rotes Thai Curry mit knackigem Gemüse, Basmatireis	23.00
Wasserspinat mit schwarzer Bohnenpaste aus dem Wok, Jasminreis	23.00

DESSERTS

Käse und Desserts

Auswahl von Innerschweizer Käse mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot	10.00
Panna Cotta mit Beerenragout	5.00
Lauwarmes Schokoladen Küchlein mit Vanille Crème fraîche	7.00
Apfel-Zimtküchlein mit Vanille Sauce	6.50
Apfel Tarte Tatin mit Sauerrahm Glace	6.50
Joghurt-Limetten Panna Cotta mit Erdbeeren im Glas serviert(S)	4.50
Limoncello Tiramisu	5.50
Gebrannte Crème mit Rahm im Glas serviert	5.00
Süssmostcrème im Glas serviert(S)	5.00
Saisonaler Fruchtsalat	4.50
Frische Erdbeeren mit Rahm (S)	7.50

V= Vegan, S= Saisonal

Dessert Trilogie

Calvados Crème Brûlée Ofenfrischer Mini Tarte Tatin Eierlikör-Apfelmus Trifle	12.00
Grillierter Pfirsich mit Mandel Crumble Fleur de Sel-Erdnuss Parfait Vanille Nytlä Küchlein	12.00

Dessertbuffet

Brischtner Birä	
Mini Meringues mit Schlagrahm	
Toblerone Mousse	
Gebrannte Crème	
Saisonaler Fruchtsalat	16.00

WEISSWEINE

Schweiz / Neuenburg

"Le Paradis" Pinot Gris Neuchâtel AOC
Domaine Grisoni, Cressier
100% Pinot Gris 45.00

Schweiz / Wallis

Johannisberg de Chamoson AOC Maître de Chais
Madeleine Gay de la Maison Provins, Sion
100% Sylvaner (Gros Rhin) 45.50

"Cuvée Madame Rosmarie" blanche Valais AOC
Adrian & Diego Mathier, Salgesch
Assemblage von vorwiegend Petite Arvine mit Pinot Blanc, Pinot Gris, Sylvaner (Gros Rhin) und Heida, Ausbau im Stahltank 49.00

Schweiz / Waadt

"St. Cathérine" Vin blanc Voudois AOC
Maison Patrick Fonjallaz, Epesses
100% Chasselas 39.00

"la République" Epesses blanc AOC
Maison Patrick Fonjallaz, Epesses
100% Chasselas 44.50

Schweiz / Genf

"Magie Blanche" Sauvignon Blanc Genève AOC
Domaine Les Vallières de Louis Serex, Peissy
100% Sauvignon Blanc 49.00

Schweiz / Tessin

"Prà Bianco" Bianco del Ticino DOC
Guido Brivio, Mendrisio
Assemblage von 40% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay und 30% Sémillon 42.00

"Carisma" Bianco del Ticino DOC
Casa Vinicola Feliciano Gialdi, Mendrisio und Bodio
100% Chardonnay 44.00

Italien / Piemont

"Fiero" Roero Arneis DOC
Cascina Boschetti di Sergio Gomba, Barolo
100% Arneis 41.00

Italien / Südtirol

"Söll" Pinot Grigio DOC
Kellerei Kaltern an der Südtiroler Weinstrasse
100% Pinot Grigio 46.00

Italien / Veneto

"Luna" Pinot Grigio, Venezie IGT
Cecilia Beretta, Verona
100% Pinot Grigio 41.00

Italien / Apulien

Luccarelli Bianco Salento IGP
Cantina Terre di Sava, Sava
Assemblage von Chardonnay, Malvasia Bianca und Bombino Bianco 39.00

A Mano Bianco Puglia IGT
Azienda Agricola A Mano Wine, Gioia del Colle
Assemblage von 75% Fiano Minutolo, 25% Greco 39.00

Italien / Sizilien

"Grillo Parlante" Bianco di Sicilia IGT
Azienda Agricola Fondo Antico, Trapani
100% Grillo Parlante 39.00

Spanien / Kastilien und Léon – Rueda

"Mariposa Roja" Gewürztraminer DO
Bodegas Mariposa, Alicante
100% Gewürztraminer 41.00

ROSÉWEINE

Schweiz / Tessin

"Terre Alte" Ticino DOC Rosato di Merlot
Casa Vinicola Feliciano Gialdi, Mendrisio und Bodio
100% Merlot, rosé vinifiziert 43.00

Italien / Kalabrien

"Terre Lontane" Rosato IGT
Librandi Antonio& Nicodemo S.p.A., Ciro Marina
70% Gaglioppo, 30% Cabernet-Franc 43.00

ROTWEINE

Schweiz / Wallis

"Les Pyramides" Cornalin Valais AOC
Adrian & Diego Mathier, Salgesch
100% Cornalin 50.00

"Cuvée Madame Rosmarie" Rouge Valais AOC
Adrian & Diego Mathier, Salgesch
Assemblage von Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, Barrique-Ausbau 50.00

Schweiz / Tessin

"Prà Rosso" Ticino DOC Rosso di Merlot
Guido Brivio, Mendrisio
100% Merlot 42.00

"Baiocco" Ticino DOC Rosso di Merlot
I Vini di Guido Brivio, Mendrisio
100% Merlot, Ausbau im Grosseichenfass und in gebrauchten Barriques 45.00

Schweiz / Graubünden

Jeninser Pinot Noir Graubünden AOC
Weinbau Cottinelli, Malans
100% Pinot Noir 46.00

Italien / Südtirol

Lagrein Südtirol DOC
Weingut J.Hofstetter, Tramin
100% Lagrein 49.00

"Rungg" Merlot Cabernet Cuvée Südtirol DOC
Kellerei Tramin an der Südtiroler Weinstrasse
Assemblage von Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc,
dezenter Grosseichenfass- und Barrique-Ausbau 48.00

Italien / Piemont

"Nativo" Nebbiolo DOC
Azienda Agricola Roberto Sarotto, Neviglie
100% Nebbiolo, Ausbau in grossen Eichenfässern 41.00

"Nobbio" Barbera d'Asti DOCC
Roberto Ferraris, Agliano Terme
100% Barbera 48.00

Italien / Veneto

Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC Masua di Jago
Azienda Agricola Fratelli Recchia, Negrar
Assemblage von 65% Corvina veronese, 15% Corvinone und 20% Rondinella,
Ausbau im Grosseichenfass und in gebrauchten Barriques 43.00

"I Quadretti" Amarone della Valpolicella Classico DOCG
Azienda Agricola La Giaretta, Valgatara
Assemblage von Corvina, Rondinella und Corvinone,
Ausbau von mindestens 30 Monaten in neuen und gebrauchten Barriques 77.50

Italien / Toscana

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Tenuta Valdipiatta, Montepulciano
Assemblage Sangiovese mit etwas Canaiolo Nero,
Ausbau von ca. 15 Monaten in gebrauchten Barriques und in grossen Eichenfässern 55.00

"Le Volte" Toscana IGT
Tenuta dell'Ornellaia, Castagneto Carducci
Assemblage von Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon,
Ausbau in gebrauchten französischen Barriques 51.00

Italien / Apulien

"Mavrio" Negroamaro Salento IGP
Cantina Mavrio, Taranto
100% Negroamaro 45.50

"Old Vines" Primitivo di Manduria DOC Lucarelli
Master Campus, San Potito Ultra
100% Primitivo, 10 Monate Ausbau in französischen Barriques 53.00

Italien / Sizilien

Nero d'Avola DOC Sicilia
Azienda Agricola Feudo Arancio, Sambuca di Sicilia
100% Nero d'Avola 39.00

Spanien / Ribera del Duero

Ribera del Duero La Planta DO
Bodegas Arzuaga Navarro, Valladolid
100% Tempranillo, Ausbau in französischen und amerikanischen Barriques 42.00

Spanien / Alicante

Tempranillo Mariposa Roja
Bodegas Mariposa, Alicante
100% Tempranillo, Ausbau in französischen und amerikanischen Barriques 41.00

Spanien / Almansa

"La Atalaya del Camino" Almansa DOP
Bodegas Atalaya, Almansa
85% Garnacha, 15% Monastrell *53.00*

Portugal / Alentejo

Ramos Tinto Reserva Alentejo DOC
J. Portugal Ramos Vinhos, Vila Santa
Assemblage von Trincadeira, Aragonez und Syrah, Ausbau in Barriques 39.00

Monte do Zambujeiro, Alentejo MO
Quinta do Zambujeiro
Aragonez, Tinta Caida, Trincadeira, Castelao 51.00

Österreich / Burgenland

Zweigelt Unplugged
Weingut Hannes Reeh, Andau
100% Zweigelt, Ausbau in österreichischen und französischen Barriques 47.00

Südafrika / Stellenbosch

"Estate" M.O. Rust-en-Vrede
Rust en Vrede, Stellenbosch
Assemblage von Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot, ca. 22 Monate Ausbau in zu 40% neuen Barriques aus französischer Eiche 65.00

GETRÄNKE

Aperitif

Hugo		8.50
Aperol Spritz		8.50
Campari 23%	4 cl	7.00
Cynar 16%	4 cl	7.00

Digestif

Averna 29%	4 cl	7.00
Appenzeller 29%	4 cl	7.00

Spirituosen

Vieille Prune Zgraggen 38%	2 cl	7.00
Vieille Williams Zgraggen 30%	2 cl	7.00
Kirsch Dettling 41%	2 cl	7.00
Grappa Brunello 41%	2 cl	8.00
Grappa Amarone 41%	2 cl	8.00
Remy Martin VSOP 40%	2 cl	8.00

Biere

Eichhof Lager 4.8%	33 cl	5.00
Eichhof Lager 4.8%	58 cl	6.50
Eichhof alkoholfrei	33 cl	4.50
Eichhof Radler 2.0%	33 cl	5.00
Stiär Biär «Äs Hells» 5.0%	33 cl	5.20

Mineralwasser und Süssgetränke

Knutwiler mit Kohlensäure	75 cl	6.50
Knutwiler ohne Kohlensäure	75 cl	6.50
Coca Cola / Cola Zero	33 cl	4.70
Fusetea Lemon	33 cl	4.70
Ramseier Apfelschorle	33 cl	4.70
Rivella rot / blau	33 cl	4.70
Schweppes Tonic	20 cl	4.70
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.70

Kaffee und Tee

Kaffee	4.40
Espresso	4.40
Doppelter Espresso	5.60
Schale	4.80
Cappuccino	4.80
Latte Macchiato	4.80
Tee diverse Sorten	4.40