

Liebe Gäste, auf besonderen Wunsch bereiten wir Ihnen die gekennzeichneten Gerichte auch Vegan, Laktose- oder Glutenfrei zu.













Dear guests, on demand we prepare your menu vegan, lactose- or glutenfree.

Other allergens are declared as follows: *Weitere Allergene werden wie folgt deklariert:*

1 = Egg / Ei	4 = Soya / Soja	7 = Mustard / Senf	10 = Lupine
2 = Fish / Fisch	5 = Nuts / Nüsse	8 = Sulfite E220-224;226-228	11 = Gluten
3 = Shellfish / Krebstiere	6 = Sesame / Sesam	9 = Celery / Sellerie	12 = Lactose / Laktose













Soups / Suppen

Butternut pumpkin cream soup / Kürbiscremesuppe	   4,7,12	10.00
With roasted pumpkin seeds / mit gerösteten Kürbiskernen		
Tomato cream soup / Tomatencremesuppe	   4,7,12	10.00
Bouillon with egg / Bouillon mit Ei	   1,4,7	9.00
Soup of the day / Tagessuppe	Allergy Information on demand 	7.50

Cold starters / Kalte Vorspeisen

Smoked salmon plate Florida / Rauchlachsteller Florida	  Without toast, butter and horseradishfoam ohne Toast, Butter & Meerrettichschaum	19.50
Served with horseradish mousse, butter and toast/ mit Meerrettichschaum, Butter und Toast		
Shrimp cocktail / Krevettencocktail	1,3,7,8,9,11,12	16.00
Served with toast / mit Toast		

Salads / Salate

Lamb`s lettuce (season) with chopped egg and bacon slices with house dressing		14.00
Nüsslersalat (Saison) mit Ei und Speck an Hausdressing	 1,4,7,8,9,11,12	Mini 13.00
Lamb`s lettuce (season) with chopped egg and house dressing	  1,4,7,8,9,11,12	12.00
Nüsslersalat (Saison) mit Ei an Hausdressing		Mini 11.00
Lamb`s lettuce (season) with house dressing	   1,4,7,8,9,11,12	11.00
Nüsslersalat (Saison) an Hausdressing		Mini 10.00
Mixed salad with house dressing	   1,4,7,8,9,11,12	10.50
Gemischter Salat an Hausdressing		Mini 9.50
Green salad with house dressing	   1,4,7,8,9,11,12	8.50
Grüner Salat an Hausdressing		Mini 7.50

Florida Specialities and Traditions

Florida Spezialitäten und Traditionen

Vegetary with vegetables, mushrooms & tofu  except Sambalsauce
 Vegetarisch mit Gemüse, Champignons & Tofu  ausser sauce sambal

Fondue Chinoise or winemaker style “à discretion” ^{1,4,7,8,9}

All you can eat sliced beef, boiled in beef broth or red wine cook at your table, served with different dipping sauces (Sambal-Sauce ^{2,3,4,6,11}) and fruits, incl. 1 side dish (rice, noodles or French fries) (**for 2 persons** – about 30 minutes waiting time)

Fondue Chinoise oder Winzerart „à discrétion“ ^{1,4,7,8,9}

Rindfleisch in Bouillon oder in Rotwein gegart, diverse Saucen (Sambal-Sauce ^{2,3,4,6,11}) und Früchte, inkl. 1 Beilage (Reis, Nudeln oder Pommes Frites) (ab 2 Pers. – ca. 30 Minuten Wartezeit)
 1 extra side dish + Sfr. 2.50 per person / 1 andere Beilage pro Person + Sfr. 2.50
 (Potatoes gratin, hash brown potatoes, hash brown potatoes - croquettes or vegetables / Röstli, Gratin, Röstikroketten oder Gemüse)

King prawn per piece Sfr. 1.50 ³

Riesenkrevetten Stk. Sfr. 1.50 ³

Per Person / pro Person Sfr. 41.00

Children / Kinder from 5-10 years 15.00 / from 11-15 years 25.00


Side dish / Beilagen

Potatoes gratin ¹² or hash brown potatoes ¹² / <i>Kartoffelgratin oder Röstli</i> 	8.50
6 different vegetables / 6 <i>Gemüse</i>  ^{1,5,11,12}	8.50
Hash brown potatoes – croquettes ^{1,12} / <i>Röstikroketten</i>  	7.50
French fries / Pommes Frites  ¹¹	6.50
Rice / <i>Reis</i>    ^{7,9,11,12}	6.50
Noodles ^{7,9,11,12} or steamed potatoes  ¹² / <i>Nudeln oder Salzkartoffeln</i>	6.50





Sauces / Saucen

Creamy cognac sauce / <i>Cognacrahmsauce</i> ^{1,4,7,8,9,11,12}	8.00
Creamy champignon sauce / <i>Champignonrahmsauce</i> ^{1,7,8,9,11,12}	7.00
Green peppercorn sauce / <i>Grüne Pfeffersauce</i> ^{1,4,7,8,9,11,12}	7.00
Béarnaise sauce / <i>Béarnaise-Sauce</i> ^{1,7,8,9,11,12}	7.00
Nature juice / <i>Naturjus</i>    ^{1,4,7,8,9,11,12}	6.00
1 piece of Café de Paris butter / <i>1 Stk. Café de Paris Butter</i> ^{7,8,12}	3.50

Specialities and Tradition / Spezialitäten & Traditionen

Small size Chateaubriand for 1 person / Chateaubriand für 1 Person ^{1,5,7,8,9,11,12}	180 gr.	42.50
Beef fillet with Béarnaise sauce, Seeland vegetables & hash brown potatoes-croquettes <i>Rindsfilet mit Béarnaise-Sauce, Seelandgemüse und Röstikroketten</i>		
“Florida” Steak   With natural juice Mit Naturjus	without grease / ohne Fett	160 gr. 36.50
Beef steak with béarnaise sauce and French fries ^{1,7,8,9,11,12} <i>Rinds Entrecôte mit Béarnaise-Sauce und Pommes Frites</i>		
Pepper-steak / Pfeffer-Steak   With natural juice Mit Naturjus	without grease / ohne Fett	160 gr. 36.50
Beef steak with a subtle green peppercorn sauce and French fries ^{1,4,7,8,9,11,12} <i>Rinds Entrecôte mit raffinierter grüner Pfeffersauce und Pommes Frites</i>		
Beef tatar / Rindfleischtatar ^{1,2,7,8,11,12}		
fine minced beef with his side dish, toast and butter		
	160 gr.	34.00
Mild, medium or spicy, with Cognac, Calvados or Whisky		
	120 gr.	28.00
<i>Feingehacktes Rindfleisch mit seinen Beilagen, Toast und Butter</i>		
<i>Mild, mittel oder scharf, mit Cognac, Calvados oder Whisky</i>		
Roastbeef plate / Roastbeefsteller ^{1,11}		27.50
Beef steak, medium-rare, cold sliced with French fries and tartare sauce		
	1/2	24.50
<i>Rinds Entrecôte rosa gebraten, kalt aufgeschnitten mit Pommes Frites und Tartarsauce</i>		
Chicken wings “Florida” / Pouletflügeli “Florida” ¹¹ Regional		19.00
French fries / Pommes Frites		
	1/2	16.00



Our excellent main courses / Unsere herrlichen Tellergerichte

Horsemeat steak “Café de Paris“ / Pferde Entrecôte “Café de Paris“ ^{7,8,11,12}	200gr.	33.50
served with French fries / mit Pommes frites		
	  With natural juice Mit Naturjus	
Sliced veal liver / Geschnetzelte Kalbsleberli ^{11,12} Regional		32.00
sautéed in butter, with self-made hash brown potatoes / in Butter gebraten mit Rösti		
	1/2	29.00
Veal cutlets / Kalbsrahmschnitzel ^{1,7,8,9,11,12}		32.00
With noodles, topped with a creamy mushroom sauce		
	1/2	29.00
<i>mit Nudeln und Champignonrahmsauce</i>		
Rumpsteak “Café de Paris”   With natural juice Mit Naturjus	^{7,8,11,12}	
with French fries / mit Pommes Frites		
	170gr.	31.00
Rice Casimir / Riz Casimir ^{1,5,7,9,11,12}		29.00
sliced veal in creamy curry sauce, fruits and rice		
	1/2	26.00
<i>Kalbsgeschnetzeltes an Curry-Rahmsauce mit Früchten, im Reisring</i>		
Pork steak / Schweinssteak an Champignonrahmsauce ^{1,7,8,9,11,12}	160gr.	28.50
Served with creamy mushroom sauce and French fries / Pommes Frites		
Breaded pork cutlets / Paniertes Schweinsschnitzel ^{1,5,11,12}		27.00
French fries and vegetables / mit Pommes Frites und Seelandgemüse		
	1/2	24.00
Homemade pork sausage / Hausgemachte Schweinsbratwurst ^{1,4,7,8,9,11,12} Regional		21.50
With onion sauce and noodles / mit Zwiebelsauce und Nudeln		
Homemade Florida Cheeseburger / Hausgemachter Florida Cheese Burger ^{1,4,7,8,9,11,12}		23.50
Served with cheese, tomatoes, onion, cocktail sauce, served in a bun with French fries		
<i>mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Cocktailsauce, im Brötli mit Pommes frites</i>		

Fish / Fisch

Perch-fillets fried in butter / Eglifilets in Butter gebraten  2,11,12	34.00
with steamed potatoes / mit Salzkartoffeln	½ 31.00
Deep fried perch-fillets / Eglifilets gebacken 1,2,11,12	32.00
steamed potatoes and tartar sauce / mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	½ 29.00


















Fitness-Plates / Fitness-Teller

  All Salades with oliveoil and vinegar
Alle Salate mit Olivenöl und Essig

Garnished with different homemade salads / Garniert mit verschiedenen frischen Salaten

With horsemeat steak / mit Pferde Entrecôte   1,4,7,8,9,11,12	200gr.	33.50
With deep fried perch-fillets & tartar sauce 1,2,4,7,8,9,11,12	½ 31.00	34.00
mit gebackenen Eglifilets und Tartarsauce		
With veal scallop / mit Kalbsschnitzel   1,4,7,8,9,11,12	½ 29.00	32.00
With rump steak / mit Rumpsteak   1,4,7,8,9,11,12	170gr.	31.00
With chicken breast / mit Pouletbrust   4,7,8,9,11,12	½ 24.50	27.50
With pork steak / mit Schweinssteak   1,4,7,8,9,11,12	160gr.	28.50

Vegetarian & Vegan / Vegetarische und Vegane Gerichte

Vegan chicken fillet strips in red curry sauce with coconut    3,4	29.00
Vegane Pouletfiletstreifen an roter Currysauce mit Kokosnuss 	½ 26.00
garnished with rice and fruits / mit Reis und Früchten garniert	
Spicy curry fried rice with colored vegetables and tofu    4	25.50
Leicht pikante Curryreispfanne mit buntem Gemüse und Tofu	½ 22.50
Vegan Cheese burger / Veganer Cheese Burger   4,11	23.50
Served with vegan cheese, tomatoes, onions, BBQ sauce, in a bun with French fries mit veganem Käse, Tomaten, Zwiebeln, BBQ Sauce, im Brötli mit Pommes Frites	
Vegetable plate with 6 different vegetables / Gemüseteller mit 6 Gemüsen 1,5,7,8,9,11,12	22.50
Vegan Chicken Nuggets / Vegane Chicken Nuggets (10Stk.)   4,11	21.50
with French fries / mit Pommes Frites	
Salade plate with egg / Salatteller mit Ei    1,4,7,8,9,11,12	21.50
With Oliveoil and vinegar, without egg Mit Öl & Essig, Vegan ohne Ei	
Potatoes gratin (portion) / Kartoffelgratin (Portion)  12	17.50

Cold Plates / Kalte Teller

Cervalat salad garnished / Wurstsalat garniert ^{1,4,7,8,9,11,12}	19.00
Traditional swiss sausage with four different kinds of salads / vier verschiedene Salate Cheese / Käse	21.00
Meatplate «Florida» / Fleischteller «Florida»	20.00
Ham (65g), sausage (30g), salami (30g), raw ham (35g), air-cured beef of the Grisons (15g) Schinken(65g), Bauernwurst(30g), Salami(30g), Rohschinken(35g), Bündnerfleisch(15g)	1/2 17.00
Brewers plate / Bierbrauerteller	20.00
Air-cured beef of the Grisons(50g), salami(50g), chipped cheese from the Jungfrau-Region(50g) Bündnerfleisch(50g), Salami(50g) und Hobelkäse aus der Jungfrau-Region(50g)	

Snacks / Kleinigkeiten

Breakfast (9 a.m. until 10.30 a.m.) / Frühstück (09.00 Uhr bis 10.30 Uhr) ^{11,12}	17.00
2 croissants, bread, butter, margarine, jams and honey, cheese spread, 1 dl orange juice, 2 coffee or chocolates (without alcohol and flavor), Ovomaltine, tea of your choice 2 Gipfeli, Brot, Butter, Lätta, Konfitüren, Honig, Streichkäse, 1dl Orangensaft, 2 Kaffees od. Schokoladen (ohne Alkohol & Aroma), Ovomaltine, Tee nach Wahl	
Assorted cheese plate four different varieties (110g) ¹²	13.00
Käseteller vier verschiedenen Sorten (110g)	
Homemade Hamburger / Hausgemachter Hamburger ^{1,11,12}	11.00
a bun, ketchup and onions / mit Brötchen, Ketchup und Zwiebeln	
Sandwiches «De Luxe» ^{11,12} Roastbeef ^{1,11,12}	9.50
roast beef, air-cured beef of the Grisons or raw ham and butter / Roastbeef, Bündnerfleisch oder Rohschinken mit Butter	
Portion french fries / Portion Pommes Frites   ^{11,12}	8.50
Sandwiches ^{11,12}	7.50
ham, cheese or salami / mit Schinken, Käse oder Salami	

Children's menu / Kinderteller

(until 14 years / bis 14-jährig)



Goofy-plate / Goofy Teller ^{1,7,8,9,11,12}

Veal cutlet with creamy mushroom sauce and noodles
Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce und Nudeln

16.00

Mickey Mouse plate / Mickey Mouse Teller ^{1,11,12}

Homemade Hamburger in a bun with French fries and ketchup
Hausgemachter Hamburger im Brötli mit Pommes Frites und Ketchup

14.00

Donald Duck-plate / Donald Duck Teller ^{4,11}

Vegan Chicken nuggets with French fries and ketchup
Vegane Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup



14.00

Bonanza-plate / Bonanza Teller ^{1,11} Not breaded / Nicht paniert

Breaded pork cutlet with french fries and ketchup
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup

14.00

Kids menu served with carrots / Karotten als Beilage ¹²



2.50

APÉRITIF OHNE ALKOHOL / APÉRO WITHOUT ALCOHOL

Sanbitter (rosso)	10cl	5.50	Prosecco Cüpli ohne Alkohol	10cl	8.50
Pastis	4cl	5.50	mit Holunderblüten – Sirup oder		
Aperol Spritz	10cl	11.00	Passionsfrucht – Sirup		
Mojito Spritz	10cl	11.00	Alcohol-free Prosecco with elderflowers or		
Hugo	10cl	11.00	passion fruit		
Martini red	4cl	5.50			
Soda, Fanta, Orange juice	etc.	2.00			

BITTER

Cynar	16°	4cl	6.50	Ramazotti	30°	4cl	6.50
Campari	23°	4cl	6.50	Appenzeller	29°	4cl	6.50
Rossi	18°	4cl	6.50	Jägermeister	35°	4cl	6.50
Aperol	11°	4cl	6.50	Underberg	44°	2cl	5.50
Suze	20°	4cl	6.50	Fernet Branca	40°	2cl	5.50
Soda, Fanta, Orange juice	etc.	2.00		Soda, Fanta, Orange juice	etc.	2.00	

WERMUT

Martini white / red	15°	4cl	6.50
Noilly Prat	40°	4cl	6.50
Soda, Fanta, Orange juice	etc.	2.00	

ANIS

Pastis	45°	2cl	6.00
Pernod	40°	2cl	6.00
Absinth	58°	2cl	6.00

PORTO

Sandemann ruby	4cl	6.50
Sandemann white	4cl	6.50

SHERRY

Sherry Tio Pepe	4cl	6.50
-----------------	-----	------

GRAPPA

Grappa Amarone Barrique	41°	2cl	9.00
Grappa Moscato	43°	2cl	8.00
Grappa Barolo	43°	2cl	8.00
Grappa Fior di vite	40°	2cl	6.00

MARC

Marc	40°	2cl	6.00
------	-----	-----	------

VODKA / GIN

Smirnoff Vodka	37,5°	4cl	7.50
Gordons Gin	37,5°	4cl	7.50
Trojka Vodka red	24°	4cl	6.50

RUM / TEQUILA / KRÄUTER

Bacardi white	37,5°	4cl	7.50
Bacardi dark	37,5°	4cl	7.50
Sierra Tequila	38°	4cl	7.50
Kräuter	40°	2cl	5.00

OBSTBRÄNDE / FRUIT BRANDY

Calvados	40°	2cl	6.50	Vieille prune	40°	2cl	7.50
Williams	40°	2cl	6.50	Vieille poire	40°	2cl	7.50
Kirsch	40°	2cl	5.50	Damassine	42°	2cl	8.50
Pflümli	40°	2cl	6.00	Abricotine	43°	2cl	7.50
Gravensteiner	40°	2cl	6.00				

LIKÖR / LIQUEUR

Amaretto	28°	2cl	6.50	Cointreau	40°	2cl	6.50
Baileys	17°	4cl	6.50	Malibu	21°	4cl	6.50
Grand Marnier	40°	2cl	6.50	Passoã	20°	4cl	6.50
				Limoncello	30°	4cl	6.50

WHISKY

Chivas Regal	40°	4cl	10.50
Jack Daniel's	40°	4cl	9.50
Ballantine's	40°	4cl	7.50

COGNAC

Cognac Martell V.S.	40°	2cl	9.00
Rémy Martin V.S.O.P.	40°	2cl	9.00
Veterano / Spain	36°	2cl	6.00

ENERGY DRINK

Red Bull	6.50
----------	------

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Summer Sky (Red Bull / Orange juice)	10.50
Swiss Kiss (Tonic/Grenadine/O'juice)	10.50
Blue Lagoon (Blue Curaçao/Bitter Lemon)	10.50
Italien Mojito (Lime, Sanbitter, O'juice Mint, Cane sugar)	12.00
Mojito Spritz	11.00

COCKTAILS

Long Island Ice Tea (Lemon- & O'juice Tequila/Rum/Vodka/Cointreau/Gin/Coca Cola)	16.00
Bloody Mary (Vodka/Tomato juice)	10.50
Passoã Dream (Passoã/Orange juice)	10.50
Tequila Sunrise (Tequila/O'juice/Grenadine)	10.50
Antigua Smile (Rum/Banana liqueur/O'juice)	10.50

PROSECCO COCKTAILS

Aperol Spritz (Aperol/Soda)	11.00
Hugo (Elder Blossom/Mint)	11.00
Kir Royal (Blackcurrent)	10.00
Bellini (Peach)	10.00
Bellini Spritz (Peach)	11.00

SINGLE MALT WHISKY

Talisker 10 Y	45.8°	4cl	11.00
Single Malt Highland Scotch Whisky			
Lagavulin 16 Y	43°	4cl	11.00
Single Islay Malt Whisky			

ARMAGNAC

Armagnac Larresingle	40°	2cl	16.00
Réserve „Florida“ 1962			

WEISSBIER / WHEATBEAR

Schneider Weisse Original	50cl	8.00
---------------------------	------	------

BIER / BEER

Feldschlösschen Original	50cl	6.50
Vom Fass / pression	30cl	4.50
	20cl	3.80
Feldschlösschen seasonal	50cl	6.80
Vom Fass / pression	30cl	4.70
	20cl	4.00
Feldschlösschen alcohol-free	33cl	5.30
Gurten Bären Gold	33cl	5.30

LONGDRINKS

Alcohol of your choice with...	
Red Bull	4.50
Alpinesse Tonic, Lemon, Coca Cola	3.50
Lemonade, Soda, Fanta, Cola, Juice	2.00

OFFENE WEINE / WINE BY GLASS

WEISSWEINE / WHITE WINES	10cl	50cl
Epesses, Waadtland	6.00	30.00
Schafiser Chassels, Lake of Biel	5.60	28.00
Pinot Grigio, Italien, Friuli Grave	5.00	25.00

ROSÉWEINE / ROSÉ WINES	10cl	50cl
Oeil de Perdrix Schafis, Bielersee	6.20	31.00

ROTWEINE / RED WINES	10cl	50cl
Piacere, Waadtland	6.00	30.00
Gamay, / Gamaret, / Garanoir (Leichte Restsüsse)		
Pinot Noir, Wallis	5.60	28.00
Gallery, Australien	5.40	27.00
Cabernet Sauvignon, Syrah		
Gamay, Romandie	5.00	25.00

WEISSWEIN / WHITE WINES

SCHWEIZ / SWISS

Bielersee / Lake of Biel

Chardonnay Barrique	75cl	49.00
AOC / Le Landeron / Weingut Andrey Schafis		
Freisamer / Weingut Andrey Schafis	75cl	46.00
Silvaner / Grauburgunder		
Chasselas / Weingut Andrey Schafis	75cl	42.00

Waadt – Genfersee / Lake of Geneva

Cure D'Attalens / Grand Cru Chardonne	75cl	50.00
---------------------------------------	------	-------

Wallis / Wallis

Siccus Johannisberg	75cl	50.00
Petit Arvine	70cl	49.00
Malvoisie Pinot Gris	50cl	47.00

Tessin / Ticino

Bianco Rovere Weisser Merlot	75cl	57.00
------------------------------	------	-------

FRANKREICH / FRANCE

Gewürztraminer Alsace	75cl	42.00
-----------------------	------	-------

Château Landereau	75cl	40.00
-------------------	------	-------

30% Sémillon, 40% Sauvignon blanc,
20% Sauvignon Gris, 10% Muskateller

ITALIEN / ITALY

Pradalupo / Roero Arneis / Piemont	75cl	42.00
------------------------------------	------	-------

ROSÉWEIN / ROSÉ WINES

SCHWEIZ / SWISS

Bielersee / Lake of Biel

Oeil de Perdrix Schafis	75cl	46.00
-------------------------	------	-------

Pinot Noir/ AOC / Weingut Andrey Schafis

3/8 & 1/2 LT. FLASCHEN / BOTTLES

WEISSWEINE / WHITE WINE

Waadt – Genfersee / Lake Geneva

Weisser Süsswein / White sweet wine

Elixir / VD Chardonnay, Pinot gris	37.5cl	45.00
Gewürztraminer, Muskat und Chasselas		

ROTWEINE / RED WINES

Schweiz / Swiss

Pinot Noir / Weingut Andrey Schafis	50cl	31.00
-------------------------------------	------	-------

Château de Vincy / Grand Cru / Merlot	50cl	31.00
---------------------------------------	------	-------

Frankreich / France

Château Malmaison	37.5cl	44.00
Merlot, Cabernet Sauvignon		

Château de Camensac	37.5cl	56.00
60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot		

Château Bonnin Pichon	50cl	49.00
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		

Spanien / Spain

Campillo / Reserva Rioja DOC	50cl	36.00
Tempranillo		

Italien / Italy

I Vercesi Primitivo di Manduria	37.5cl	33.00
---------------------------------	--------	-------

Valpolicella Ripasso Classico Superiore Villa Rocca

Corvina, Molinara, Rondinella, Véronèse	50cl	36.00
---	------	-------

SCHAUMWEINE / SPARKLING WINE

Prosecco Brut Il Ponte / IT	75cl	45.00
Extra Dry DOC	1 dl	9.00

Prosecco Rose Bacio della Luna	75cl	45.00
Extra Dry DOC	1dl	9.00

Freixenet / ESP	75cl	43.00
-----------------	------	-------

Ohne Alkohol / without alcohol	1 dl	8.50
--------------------------------	------	------

MOSCATO D'ASTI

Moscato d'Asti / IT	75cl	43.00
---------------------	------	-------

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial rosé	75cl	120
-----------------------------------	------	-----

Moët & Chandon Brut Impérial	75cl	100
------------------------------	------	-----

Moët & Chandon Brut Impérial	37.5cl	56
------------------------------	--------	----

ROTWEINE / RED WINES

SCHWEIZ / SWISS

Neuenburgersee / Lake Neuchâtel

Pinot Noir Barrique Réserve 75cl 52.00

AOC / Le Landeron / Weingut Andrey Schafis

Bielersee / Lake Biel

Gamaret / Weingut Andrey Schafis 75cl 50.00

Pinot Noir / Weingut Andrey Schafis 75cl 46.00

Waadt / Vaud

Gamar'one / Gamaret, hergestellt wie Amarone 75cl 61.00

Divico Cuvée N° 03 / Bronner, Gamaret 75cl 53.00

Yvorne, Château Maison Blanche 75cl 51.00

Pinot Noir, Gamay, Gamaret, Garanoir, Diolinoir

WOW / Malbec 75cl 48.00

Piacere / Gamaret, Garanoir, Gamay 75cl 45.00

1.5lt 91.00

Wallis / Wallis

Cornalin / Réserve des Administrateurs 75cl 53.00

Cuvée du troisième Millénaire 75cl 53.00

Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Syrah, Humagne rouge

Humagne Rouge "Les Félines" 75cl 49.00

Syrah Barrique 75cl 48.00

Tessin / Ticino

Sassi Grossi / Merlot, Gialdi 75cl 91.00

Bündner Herrschaftsweine / Grisons estate wines

Fläscher / Blauburgunder 75cl 48.00

ÖSTERREICH / AUSTRIA

Zweigelt / Weingut Zull 75cl 45.00

PORTUGAL / PORTUGAL

Lobo e Falcão 75cl 44.00

Castelão, Cabernet Sauvignon, Alicante Bousche, Touriga Nacional

SPANIEN / SPAIN

Alion / Tempranillo 75cl 119.00

Egomei / Tempranillo, Grenache, Rioja 75cl 54.00

1.5lt 109.00

Campillo / Tempranillo / Rioja 75cl 46.00

Fuentenarro / Tempranillo 75cl 45.00

Casa lo alto "Crianza" 75cl 44.00

Tempranillo, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon

Gran Castillo / Cabernet Sauvignon 75cl 42.00

Sericis / Bobal, alte Rebstöcke 75cl 42.00

Galeam / Monastrell, DOP 75cl 41.00

ITALIEN / ITALY

Sassicaia / Cabernet Sauvignon & Franc 75cl 230.00

Ornellaia 75cl 240.00

Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Petit Verdot

Le Volte 75cl 60.00

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Scaia Paradiso / Cabernet Sauvignon 75cl 51.00

TorCalvano 75 cl 49.00

Prugnolo gentile (Sangiovese Klon)

Il Potere / Primitivo, Nero d'Avola 75cl 45.00

Barolo "Serralunga d'Alba" / Nebbiolo 75cl 64.00

Amarone della Valpolicella 75cl 63.00

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Pelassa "Oltre" / Barbera, Nebbiolo 75cl 51.00

I Verseci / Primitivo di Manduria 75cl 48.00

1.5lt 97.00

Rive / Barbera d'Asti Superior 75cl 46.00

Masso Antico / Primitivo 75cl 43.00

FRANKREICH / FRANCE

Burgund / Burgundy

Gevrey-Chambertin 1er Cru / Pinot Noir 75cl 85.00

Côte du Rhône

Châteauneuf du Pape 75cl 61.00

Syrah, Grenache, Cinsault

Beaujolais

Château de la Chaize / Gamay 75cl 42.00

Pauillac

Château Réserve de la Comtesse 75cl 91.00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Pessac-Léognan

L'Abeille de Fieuzal 75cl 65.00

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Margaux

Château Giscours 75cl 91.00

Cabernet Sauvignon, Merlot

Château de Bellevue 75cl 89.00

Merlot, Cabernet Franc

ARGENTINIEN / ARGENTINA

Viñalba Reserva / Malbec 75cl 48.00

Amalaya de Colomé 75cl 45.00

Malbec, Cabernet, Syrah, Tannat & Bonada

GETRÄNKE / SOFT DRINKS

Ramseier Suure Most	4°	5dl	6.00	Cola, Eistee, Citro + Fanta	5dl	6.00
Rivella Rot & Blau / Coca Cola & Zero		33cl	4.90		3dl	4.70
Alpiness Tonic & Bitter Lemon		2dl	4.90		2dl	3.60
Ramseier Apple juice& apple spritzer		33cl	4.90	100% eco-friendly♥ regional ♥ Filtered		
Tomato juice		2dl	5.20	Processed♥ Chilled ♥ Served & washed down		
Ananas juice / Multivitamin juice		2dl	4.20	Florida Water	2dl 3 3dl 3.8 5dl	5.20
Orange juice		2dl	4.20	Carbonated		1Lt 9.50
Raspberry syrup for Kids		20cl	1.00	Florida Water	2dl 2.4 3dl 3.2 5dl	4.20
				Non carbonated		1Lt 7.00

KAFFEE & TEE / COFFEE & TEA (♥ Hag / * Auch für Diabetiker, also for diabetic)

Ristretto / Espresso ♥ / Kaffee / Café crème ♥	4.40	Ovo / Schokolade	2dl	4.40
Espresso Macchiato	4.40	With wipped cream		5.70
Mit Milchschaum / with milk foam		Warme Schokolade After Eight (3dl)		5.90
Espresso Coretto mit / with Grappa	6.10	Pfefferminz & Rahm / Mint & wipped cream		
Doppio / Double espresso	5.50	Warme Schokolade / Hot chocolate (3dl)	10.10	
Kaffee mit Rahm / Coffee chantilly ♥	5.70	mit 4cl Whisky oder Ruhm & Rahm		
Kaffee „Florida“♥	6.30	with 4cl Whisky or rum & wipped cream		
2 Schokoladenkübeli gefüllt mit Rahm		Spiced Chai (3dl) Kalt / warm, cold / warm	4.60	
2 Chocolate pots filled with wipped cream		Mit Gewürzen wie Anis, Fenchel, Zimt und Kardamon		
Milchkaffee / milk coffee ♥	4.40	With spices such as anise, fennel, cinnamon and cardamom		
Normal, hell / light oder mit kalter Milch / or with cold milk		Milch mit Aroma / Milk with aroma (3dl)	4.60	
Cappuccino mit Milchschaum / with milk foam ♥	4.50	Mit Haselnuss / Hazelnut, Caramel* od. / or Vanille*		
Mit Haselnuss / Hazelnut, Caramel* od. / or Vanille*	4.80	Kaffee mit Rahm / Coffee with wipped cream		
Latte Macchiato♥ (3dl)	5.40	Irish Coffee 4cl Whisky	10.10	
1/3 kalte Milch, 1/3 Espresso, 1/3 Milchschaum		Kaffee / Coffee Baileys 4cl	10.10	
1/3 cold milk, 1/3 espresso, 1/3 milk foam		Kaffee Mandolino 4cl Amaretto	10.10	
Mit Haselnuss / Hazelnut, Caramel* od. / or Vanille*	5.80	Schümli Pflümli 4cl Pflümli, 4cl plum	10.10	
Latte Macchiato with Vanille ice cream (3dl)	7.90	Kaffee fertig Kernobst (2cl)	6.10	
Latte Macchiato Ice (3dl)	5.40	Kaffee mit Rahm ohne Alkohol		
Über Eis gegossen / poured over ice cubes		Coffee with wipped cream without alcohol		
Mit Haselnuss / Hazelnut, Caramel* od. / or Vanille*	5.80	Amaretto Traum / Amaretto dream	7.00	
Latte Macchiato Pink Flamingo (3dl)	5.80	Bananen Traum / Banana dream	7.00	
Mit Erdbeer, warm oder über Eis gegossen		Kokos Traum / Coconut dream	7.00	
With strawberry, warm or poured over ice cubes		Tee		
Latte Macchiato Florida (3dl)	9.20	Schwarz- & Grüntee, Black tea and green	4.40	
Caramel*, 2cl Orangenlikör, Rahm		Rooibostee mit Gewürzaroma, Rooibos tee		
Caramel*, 2cl orange liqueur, wipped cream		with spice aroma		
Chococcino (3dl)	5.50	Lindenblüten, Limeblossom / Pfefferminze,		
1/3 Schokolade, 1/3 Espresso, 1/3 Milch / milk		Peppermint / Hagenbutten, Hagen botten /		
Chococcino Florida (3dl)	10.10	Kamille, camomille		
4cl Baileys, Rahm / 4cl Baileys, wipped cream		Früchtetea, fruit tea / Eisenkraut, verbena		
Milch warm oder kalt	3dl	Rum, Apfelpunch / rhum, apples punch	4.40	
Milk warm or cold	2dl	(ohne Alkohol / without alcohol)		