SARTONS
Berghotel Restaurant

Speise- und Getränkekarte

# Willkommen im Sartons– wo Nostalgie auf Moderne trifft

Ob einfache Hausmannskost nach Nanis Rezepten, raffinierte oder trendige Speisen, bei uns hat es für alle etwas dabei.

Grossen Wert legen wir auf eine enge Zusammenarbeit mit unseren lokalen Produzenten und Lieferanten. So beziehen wir unsere Alpschweine, das Kalbfleisch und den Alpkäse von der Familie Kurath aus Parpan. Das feine Bio Beef von der Familie Parpan aus Valbella und das sensationelle Trockenfleisch von der Familie Brügger aus Parpan, usw.....

PS: Ein weiteres Highlight in unserer Küche ist die Teigwarenmaschine, wo Nudeln mit viel Hingabe entstehen dürfen.

Herzlich willkommen!

Ihr Sartonser Team
und Dominik Schäfer, Gastgeber seit 1995

**Unsere Lieferanten:**

**Regional**

Aurora Bäckerei, Lenzerheide
Milchprodukte, Puracenter, Lenzerheide
Alpkäse, Familie Kurath, Parpan
Gemüse, Puracenter, Valbella
Gemüse, Plankis Chur
Metzgerei Schafknecht, Valbella
Fleischtrocknerei Brügger, Parpan
Valbella Beef, Familie Parpan, Valbella
Alpschweine, Familie Kurath, Parpan
Bioschweine, Familie Gredig, Filisur
Gitzi, Familie Hasler, Zorten
Truthahn, Familie Parpan, Valbella

**Nicht ganz regional**

Metzgerei Keller, Zürich
Metzgerei Spiess, Lenzehreide
Milchprodukte, Plankis, Chur
Eier, Familie Graf, Rehtobel
Eier, Rusti`s Eier, Cazis
Mehl, Genossenschaft Gran Alpin
Frisco Findus, Landquart
Getränke Wieland, Valbella
Weine, von Salis AG, Landquart
Weine, Grendelmeier, Zizers
Weine, Jürg Hartmann, Malans
Weine, Cave de la Côte

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt

SARTONS
Berghotel Restaurant

**Lieber Gast**

**Haben Sie Allergien oder Intoleranzen, wenden Sie sich bitte an unser Sartonser Team.**

## Salate und kalte Vorspeisen

| | | |
|---|---|---|
| | CHF 8.80 | **Grüner Salat** |
| Pro Person | CHF 8.80 | In der Schüssel ab 2 Personen (pro Zusatzteller CHF 2.50) |
| | CHF 10.80 | **Gemischter Salat** |
| Pro Person | CHF 10.80 | In der Schüssel ab 2 Personen (pro Zusatzteller CHF 2.50) |
| | CHF 13.80 | **Tomaten–Mozzarella–Salat** |
| | CHF 14.80 | **Saisonsalat mit Heini Hemmi Lachs** |

| Vorspeise | Hauptgang | |
|---|---|---|
| CHF 10.80 | CHF 14.80 | **Parpaner Alpkäse mit Dulce de membrillo** |
| CHF 13.50 | CHF 21.50 | **Rohessspeck** |
| CHF 18.50 | CHF 26.50 | **Bündnerfleisch** vom Valbella Bio Beef |
| CHF 16.50 | CHF 23.50 | **Rohschinken** vom Alpschwein |
| CHF 18.50 | CHF 26.50 | **Sartonserplatte** |

Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck und Parpaner Alpkäse

All unser Trockenfleisch wird bei der Fleischtrocknerei Brügger in Parpan rein natürlich luftgetrocknet.

## Suppen

| Vorspeise | Hauptgang | |
|---|---|---|
| CHF 9.50 | CHF 11.50 | **Bouillon mit hausgemachten Leberknödel** |
| CHF 7.50 | CHF 10.80 | **Sartonser Gemüsesuppe** |
| CHF 6.50 | CHF 8.80 | **Bouillon** mit hausgemachten Flädli |
| CHF 6.50 | CHF 8.80 | **Bouillon** mit Ei |

## Warme Vorspeisen

**Kalbshirn vom Parpaner Kalb «Vergissmeinnicht»**
CHF 15.50 Gebraten und serviert auf Blattsalat

**Weinbergschnecken** «6 Stück»
CHF 9.50 Mit Kräuterbutter gratiniert

Pro Zusatzgedeck CHF 2.50

SARTONS
Berghotel Restaurant

## Rösti aus der Pfanne

| | | |
|---|---|---|
| | | **Heini Hemmi Rösti** |
| | CHF 26.80 | mit Heini Hemmi Rauchlachs und Meerrettichnocke |
| | | **Sartonserrösti** |
| | CHF 24.80 | mit Schweinsschnitzel, Champignonsauce und Alpkäse |

## Käse

| | | |
|---|---|---|
| | | **Sartonser Käsefondue** |
| pro Person | CHF 24.50 | serviert ab 2 Personen, pro Person 200 gr Käse |
| | CHF 10.00 | pro Portion Nachschlag |
| | | **Sartonser Käsefondue mit Schnittlauch** |
| pro Person | CHF 25.50 | serviert ab 2 Personen, pro Person 200 gr Käse |
| | CHF 11.00 | pro Portion Nachschlag |
| | | **Sartonser Steinpilzfondue mit Pilzen aus Vaz/Obervaz** |
| pro Person | CHF 27.50 | serviert ab 2 Personen, pro Person 200 gr Käse |
| | CHF 13.00 | pro Portion Nachschlag |
| pro Portion | CHF 2.00 | Kartoffeln zum Käsefondue |
| | | **Raclette** |
| 1 Teller | CHF 12.50 | mit «Gschwellti» |
| 2 Teller | CHF 23.00 | |

## Urchiges Allerlei

| | | |
|---|---|---|
| | | **Bündner Capuns** «5 Stück» |
| | CHF 22.50 | Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig und Rauchfleisch<br>an einer Milch–Bouillon mit Käse gratiniert |
| | | **Maluns** |
| | CHF 22.50 | Geriebene Kartoffeln, vermengt mit Mehl und in Butter angeröstet,<br>serviert mit Rohessspeck, Parpaner Alpkäse und Apfelmus |
| | | **Aelpler Zöpfli** |
| | CHF 24.50 | mit hausgemachten Zöpfliteigwaren, Speck, Kartoffeln, Röstzwiebeln<br>und Apfelmus. Auch vegetarisch ohne Speck möglich. |

Pro Zusatzgedeck CHF 2.50

SARTONS
Berghotel Restaurant

## Fleischiges aus der Region

**Hamburger «Sil Mot Style»**
CHF 26.50 Hausgemacht und nur mit Kalbfleisch vom Parpaner Kalb. Angerichtet mit Käse, Speck, Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Cole Slaw, Dulce de membrillo und Mayonnaisesauce.

CHF 30.50 mit Pommes frites

**Sartonser Bauernbratwurst «Filisur»**
CHF 25.50 200g Schweinsbratwurst vom Bündner Bio Schwein an Zwiebelsauce, serviert mit Rösti

**Kalbsschnitzel «Turrabüel»**
CHF 42.50 Vom Parpaner Kalb mit Champignonsauce, serviert mit hausgemachten Nudeln und Gemüse

**Schweinspiccata «Milanese»**
CHF 25.50 Vom Parpaner Schwein, serviert mit Tomatenspaghetti

## Unsere Standarts

**Pouletschenkelsteak** (Schweizer Pouletfleisch)
CHF 23.50 Gebraten, serviert mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse

**Schweins Cordon bleu** (Schweizer Schweinefleisch)
CHF 29.50 Mit Pommes frites und Gemüse

**Dominiks Wundergeschnetzeltes**
CHF 27.50 Parpaner Kalbs–und Schweinsgeschnetzeltes an einer Champignon–Safran–Vermouthsauce und Sartonser Spätzli

**Rumpsteak**
CHF 29.50 180g serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse

Pro Zusatzgedeck CHF 2.50

Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen gerne auch als Fitnessteller mit verschiedenen Salaten.

SARTONS
Berghotel Restaurant

# Vegetarisches

**Hamburger «Vegi Style»**
CHF 25.50 Hausgemacht aus Couscous und Gemüse
Angerichtet mit Käse, Eisbergsalat, Gurke, Tomate,
Cole Slaw, Dulce de membrillo und Mayonnaisesauce.

CHF 29.50 mit Pommes frites

**Gemüseteller**
CHF 25.50 liebevoll angerichtet, serviert mit Reis

**Vegi Rösti**
CHF 22.50 mit Rahmlauchjulienne und Cherrytomaten

# Fleischfondues à discrétion

**Ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung.**
**Dazu servieren wir Ihnen einen gemischten oder grünen Salat, Reis und oder Pommes frites, Mayonnaisesaucen, Essiggemüse und Früchte.**

**Fondue Chinoise** «Fleischbouillon»
pro Person CHF 48.50 mit Rindfleisch

**Fondue Baccus** «Rotweinjus»
pro Person CHF 51.50 mit Rindfleisch

**Fondue Bourguignonne** «Öl»
pro Person CHF 51.00 mit Rindfleisch

Pro Zusatzgedeck CHF 2.50

**Fleischdeklaration**
Poulet: Schweiz
Rind: Schweiz, Uruguay
Schwein: Schweiz
Kalb: Schweiz
Wurstwaren: Schweiz
Salami: Italien

SARTONS
Berghotel Restaurant

# Weine im Offenausschank

## Weissweine

| 1 dl | 2 dl | 3 dl | 5 dl | |
|---|---|---|---|---|
| 5.50 | 11.00 | 16.50 | 27.50 | **Malanser Chardonnay,** Jürg Hartmann |
| 6.00 | 12.00 | 18.00 | 30.00 | **Bündner Pinot Blanc,** von Salis |
| 4.50 | 9.00 | 13.50 | 22.50 | **Féchy Le Terroir AOC,** Hammel |
| 5.00 | 10.00 | 15.00 | 25.00 | **La Coquine,** Assemblage de Chasselas, Petite Arvine et Pinot Blanc, Cave Emery |

## Roséweine

| 1 dl | 2 dl | 3 dl | 5 dl | |
|---|---|---|---|---|
| 5.00 | 10.00 | 15.00 | 25.00 | **Bündner Federweiss,** von Salis |

## Rotweine

| 1 dl | 2 dl | 3 dl | 5 dl | |
|---|---|---|---|---|
| 4.00 | 8.00 | 12.00 | 20.00 | **Valtellina «Flüssige Sonne» DOC,** Zanolari |
| 4.50 | 9.00 | 13.50 | 22.50 | **Primitivo Amabile IGT,** Spazio |
| 6.60 | 13.20 | 19.80 | 33.00 | **La Giaretta Amarone,** Amarone della Valpolicella DOCG |
| 4.80 | 9.60 | 14.40 | 24.00 | **Rioja DOC Asùa Crianza,** Vinicola del Norte de España |
| 5.00 | 10.00 | 15.00 | 25.00 | **Jeninser Blauburgunder,** von Salis |
| 6.50 | 13.00 | 19.50 | 32.50 | **Unser Jubiläumswein: Bündner Pinot Noir,** von Salis 7,5 dl Flaschenwein im Offenausschank |
| 7.50 | 15.00 | 22.50 | 37.50 | **Carmelo Rodero 9 Meses, Ribera del Duero** 7,5 dl Flaschenwein im Offenausschank, Tempranillo |

**Kein Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren**

**Keine Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren**

**Die Servicemitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.**

**Ohne Ausweis kein Alkohol, OK.**

SARTONS
Berghotel Restaurant

# Schaumwein

**Charme Spumante «Brut» IGT Svizzera**
10cl CHF 7.50
75cl CHF 49.00
Pinot Noir, Chardonnay, V&D Angelo Delea SA
Trocken, fein und elegant, leicht aromatisch.

# Weisse Flaschenweine

**Graubünden**

**Malanser Riesling & Silvaner, Jürg Hartmann, Malans**
75cl CHF 48.50
Ein eleganter Wein, fruchtig und harmonisch im Gaumen.

**Waadtland**

**Dézaley Médinette, Bovard, Cully**
75cl CHF 56.50
**Traubensorte: Chasselas**
Geprägt von den Aromen gerösteter Nüsse, getrockneter Früchte und Honignoten, steigert sich der kräftige, grosszügige Weisswein.

**Ticino Losone**

**Chiar di Luna Ticino DOC, Angelo Delea**
75cl CHF 46.50
**Traubensorte: weisser Merlot**
Duft: Frisch, fruchtig, intensiv, fein und blumig. Geschmack: Trocken, würzig, intensiv und anhaltend. Noten von Lindenblüte, Pfirsich, Birne.

# Rote Flaschenweine

**Graubünden**

**Unser Jubiläumswein: Bündner Pinot Noir, von Salis**
75cl CHF 45.50
Kraftvoll und vollmundig, ein aussergewöhnlicher Wein mit viel Fruchtgeschmack.

SARTONS
Berghotel Restaurant

**Hörler Silas Maienfelder Pinot Noir, Maienfeld**

70cl CHF 62.00

Silas Hörler, ein Kellermeister mit aussergewöhnlichem Enthusiasmus. Hörler verfügt über langjährige Erfahrung in einigen der renommiertesten Weinbaubetriebe der Schweiz. Intensiv, würzig mit eingebundenen Röstaromen vom Barrique. Ein wunderbarer Wein mit einem eleganten, anhaltenden Finale.

**Malanser Pinot Noir, Jürg Hartmann, Malans**

75cl CHF 58.00

Durch die 18 Monate, die der Wein in Barrique Eichenfässern gelagert wird, erhält er feine Holztöne, trotzdem fruchtig – im Gaumen sehr weicher und runder Abgang.

**Trais Cotschens AOC, Philipp Grendelmeier, Zizers**

75cl CHF 61.50

**Traubensorten: Merlot, Cabarnet Dorsa, Zweigelt**

Tiefdunkle rote Farbe, gehaltvoll und samtig mit schönem, kräftigem Brombeer und Cassis im Abgang. Die Reifung in Barriques aus französischem und amerikanischem Holz vollendet die Komplexität.

**Freibourg**

**Sans Titre**

75cl CHF 72.50

**Traubensorten: Gamaret, Merlot**

Dieser noble Rotwein wird 12 Monate im Eichenfass ausgebaut.

**Waadtland**

**Escargot Rouge Sélection**

75cl CHF 52.50

**Traubensorten: Gamaret, Garanoir, Pinot Noir**

Dichte Farbe mit roten Reflexen. Aromen von roten Früchten und zarten Gewürznoten. Fruchtig im Ansatz, Vanille– und Toastnoten im Gaumen.

**Divico «Cuvée Nr. 0»**

75cl CHF 56.50
150cl CHF 113.00

**Traubensorten: Gamaret, Bronner (neue Divico Rebsorte)**

Er wird 16 Monate in Barrique Eichenfässern gelagert. Intensiv und dunkel in der Farbe. Überraschend mit schwarzfruchtigen Aromen nach Cassis, schwarze Kirschen sowie zarte Gewürzaromen nach Vanille, Zwetschgenkompott und Toastnoten.

SARTONS
Berghotel Restaurant

**Distingo**

| | | |
|---|---|---|
| 75cl | CHF | 67.50 |
| 150cl | CHF | 135.00 |

**Traubensorten: Cabernet Franc, Gamaret, Merlot**
Jede Rebsorte wird separat geerntet und vinifiziert. Separater Ausbau in Eichenfässern. Assemblage dann weitere 4 Monate in Eichenfässern. Sehr komplex mit Aromen von schwarzen Früchten und Vanille, unterstützt von Kakao- und Toastnoten. Seine Struktur ist subtil und ausgeglichen.

## Südtirol

**Curtis Kurtatsch Südtiroler Merlot–Cabernet Alto Adige DOC**

| | | |
|---|---|---|
| 75cl | CHF | 52.50 |

**Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon**
Der Merlot gibt dem Wein Fülle und weiche Gerbstoffe. Vom Cabernet Sauvignon stammt die elegante Frucht, die an schwarze Johannisbeeren erinnert. Im Cuvée „CURTIS" vereinen sich diese Rebsorten zu einem Wein mit sehr viel Fülle, Eleganz und Finesse. Ein kräftiger Rotwein mit elegantem, weichem Körper.

**Lagrein Riserva, Kellerei St. Michael, Alto Adige DOC**

| | | |
|---|---|---|
| 75cl | CHF | 62.00 |

**Traubensorte: Lagrein**
Vielfältige Aromen die an reife, rote Früchte erinnern. Noten von reifen Kirschen und Waldfrüchten. Er besticht durch seine kraftvolle Struktur, weichen Tannine und einer unglaublichen Vielschichtigkeit.

## Veneto

**Bure Alto Corte Aleardi Ripasso**

| | | |
|---|---|---|
| 75cl | CHF | 55.00 |

**Traubensorten: Corvina, Corvinone, Rondinella**
In der Nase finden sich angenehme Düfte von Pflaume, schwarzer Johannisbeere, süßen Gewürzen und Schokolade. Am Gaumen zeigt unser Ripasso samtige Tannine und eine typische Intensität.

**Zymé 60 20 20, Veneto Rosso**

| | | |
|---|---|---|
| 75cl | CHF | 65.50 |

**Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc**
Eine raffinierte Nase nach Cassis, Kaffee, Trüffel, Veilchen und Mineralien. Im Gaumen üppig, geschliffene Textur und süsse, aber noch präsente Tannine, lang und dicht im Finale.

SARTONS
Berghotel Restaurant

## Toscana

**Serpaiolo, Serpaia di Endrizzi, Maremma Toscana IGP**
75cl CHF 52.00
**Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese**
Das vielschichtige Bouquet weist Aromen von dunklen Früchten und feiner Würzigkeit auf; der Gaumen präsentiert sich harmonisch und fein, der warme Eindruck der weichen Tannine verleiht dem Serpaiolo ein lang anhaltendes Finale.

**Donna Olimpia 1898 Bolgheri DOC Rosso**
75cl CHF 65.00
150cl CHF 130.00
**Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot**
Dieser kräftige Cabernet Sauvignon ist im wahrsten Sinne des Wortes ein Triumph bis zum letzten Tropfen! Mit Feingefühl und Gespür meistert der Winzer vom italienischen Weingut Donna Olimpia 1898 in der fruchtbaren und blühenden Landschaft der Toskana diesen Rotwein.
Die Flaschenpöstler versprechen ein kulinarisches Erlebnis.

**Sonoro, Tenuta Ceralti, Bolgheri DOC**
75cl CHF 82.00
**Traubensorte: Merlot**
Schwarzes Kirschbouquet pur mit Toffeenoten und Brombeeren. Am Gaumen reife Tannine, unheimliche Eleganz und Finesse, feine Röstaromatik bis in das lange Finale.

## Apulien

**Papale Linea Oro, Primitivo di Manduria DOP**
75cl CHF 55.00
**Traubensorte: Primitivo**
Intensiv nach reifen und dunklen Früchten. Dabei weich und samtig mit einer ausgewogenen Struktur und aromatischem, langanhaltendem Abgang.

**Notte Rossa, Primitivo di Manduria DOP Reserva**
75cl CHF 65.00
150cl CHF 130.00
**Traubensorte: Primitivo**
In der Nase komplexe, fruchtige Düfte nach Pflaumen und Kirsch–Marmelade mit feinen Tabak Noten. Am Gaumen samtig mit gut eingebundenen Tanninen begleitet von Kakao, Kaffee und Vanille Aromen.

SARTONS
Berghotel Restaurant

## Sardinien

**Bovale IGT, Cantina Su`Entu**

| | | |
|---|---|---|
| 75cl | CHF | 59.00 |
| 150cl | CHF | 118.00 |
| 300cl | CHF | 240.00 |

**Traubensorte: Bovale Sardo**
In der Nase enorm konzentriert, opulent und dicht, blaue Beeren, getrocknete Kräuter und Kandiszucker. Am Gaumen wuchtig, fast schon öligfliessend, trotz des heftigen Körpers nicht erschlagend, sondern immer noch etwas Frische und Mineralität aufweisend.

## Spanien

**Finca Egomei Rioja DOCa**

| | | |
|---|---|---|
| 75cl | CHF | 58.00 |
| 150cl | CHF | 116.00 |

**Traubensorten: Tempranillo, Graciano**
Der Jungwein reift 14 Monate in Eichenfässern. Leicht mineralische Noten und ein intensiver Duft nach süssen, schwarzen Früchten etwas Kokosnuss und Lakritze. Verführerische Röstnoten. Gute Fülle und samtene Tannine mit sehr langem und anhaltendem Finale.

**Carmelo Rodero 9 Meses, Ribera del Duero**

| | | |
|---|---|---|
| 75cl | CHF | 52.50 |

**Traubensorten: Tempranillo**
Attraktive helle Kirschfarbe. Intensive florale Aromen harmonisch kombiniert mit wilden roten Früchten zusammen mit einem Hauch von Milch und Vanille. Rundes, elegantes und großes Mundgefühl mit anhaltendem Abgang.

**Mauro Tinto, Bodegas Mauro, Castilla y Léon**

| | | |
|---|---|---|
| 75cl | CHF | 75.00 |

**Traubensorten: Tempranillo, Syrah**
Ein intensiver, runder, fruchtiger Wein mit schön eingebundenen Tanninen und floralen Noten. Ein langes, fruchtiges, frisches Finale.

**Aalto Tinto Cosecha, Ribera del Duero DO**

| | | |
|---|---|---|
| 75cl | CHF | 85.00 |
| 150cl | CHF | 170.00 |

**Traubensorte: Tinto Dino (aus sehr alten Rebstöcken)**
In der Nase leicht rauchig, würzig und blumig. Noten von dunklen Beeren. Am Gaumen intensiver und komplexer Wein mit blumiger Struktur, langanhaltender und fruchtiger Abgang.

**Aalto PS Tinto Cosecha, Ribera del Duero DO**

| | | |
|---|---|---|
| 75cl | CHF | 140.00 |
| 150cl | CHF | 280.00 |

**Traubensorte: Tinto Fino**
Aalto PS, das monumentale Spitzengewächs des Hauses, besteht aus einer Selektion der besten Parzellen und wird nicht in jedem Jahr produziert.

SARTONS
Berghotel Restaurant

# Getränke ohne Alkohol

## Speziell aus der Region

| | | | |
|---|---|---|---|
| 20cl | CHF | 3.60 | **Hausgemachte Limo** |
| 30cl | CHF | 4.20 | |
| 50cl | CHF | 6.10 | |

## Im Offenausschank

| | | | |
|---|---|---|---|
| 20cl | CHF | 3.50 | **Eistee, Cola, Sprite, Siphon,** |
| 30cl | CHF | 4.10 | **Shorley, Rivella rot und Fanta** |
| 50cl | CHF | 5.50 | |

## In Flaschen

| | | | |
|---|---|---|---|
| 35cl | CHF | 4.30 | **Passugger** |
| 50cl | CHF | 6.00 | mit Kohlensäure |
| 100cl | CHF | 8.50 | |
| | | | |
| 35cl | CHF | 4.30 | **Allegra** |
| 50cl | CHF | 6.00 | ohne Kohlensäure |
| 100cl | CHF | 8.50 | |
| | | | |
| 100cl | CHF | 10.50 | **Rivella rot und Shorley** |
| 150cl | CHF | 12.00 | **Fanta** |
| 33cl | CHF | 4.50 | **Coca Cola** |
| 33cl | CHF | 4.50 | **Coca Cola Zero** |
| 33cl | CHF | 4.50 | **Rivella rot, blau** |
| 33cl | CHF | 4.80 | **Shorley von Möhl** |
| 20cl | CHF | 4.30 | **Schweppes Tonic** |
| 33cl | CHF | 4.80 | **Apfelsaft vom Möhl** |
| 20cl | CHF | 3.50 | **Orangensaft** |
| 20cl | CHF | 4.60 | **Tomatensaft** |
| 25cl | CHF | 5.00 | **Red Bull** |

## Alkoholfreie Biere

| | | | |
|---|---|---|---|
| 33cl | CHF | 5.00 | **Erdinger** «Weissbier» |
| 33cl | CHF | 5.00 | **Calanda** «Senza» |

SARTONS
Berghotel Restaurant

## Biere im Offenausschank

| | | | |
|---|---|---|---|
| 20cl | CHF | 3.50 | **Lady Stange** «Edelbräu» |
| 30cl | CHF | 4.30 | **Stange** «Edelbräu» |
| 50cl | CHF | 5.70 | **Kübel** «Edelbräu» |
| 30cl | CHF | 4.30 | **Panaché** «Edelbräu» |
| 50cl | CHF | 5.70 | **Kübel Panaché** «Edelbräu» |

## Flaschenbiere

| | | | |
|---|---|---|---|
| 33cl | CHF | 6.50 | **Monsteiner Wätterguoge Bügel** |
| 33cl | CHF | 5.00 | **Calanda** «Edelbräu» |
| 33cl | CHF | 5.00 | **Calanda** «Radler» |
| 58cl | CHF | 5.70 | **Calanda** «Lager» |
| 50cl | CHF | 6.80 | **Erdinger** «Weissbier» |

## Apfelweine vom Möhl

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 50cl | CHF | 6.00 | **Saft Trüb** «Apfelwein» | 4.0% vol. |
| 50cl | CHF | 6.00 | **Saft Trüb** «Apfelwein» | Alkoholfrei |
| 33cl | CHF | 5.00 | **Swizly** «Swiss Cider» | 5.0% vol. |
| | | | Apfelwein mit Holunderblütensirup | |

## Aperitife und Liköre

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1dl | CHF | 4.50 | **Crodino** | ohne Alkohol |
| 4cl | CHF | 6.00 | **Martini Floreale oder Vibrante** | ohne Alkohol |
| 2dl | CHF | 7.50 | **iSpritz** der Italo Hit | 8.5% vol. |
| 2dl | CHF | 8.50 | **Hugo «hausgemacht»** | 6.0% vol. |
| 4cl | CHF | 6.00 | **Martini rot oder weiss** | 15.0% vol. |
| 4cl | CHF | 6.00 | **Campari** | 23.0% vol. |
| 4cl | CHF | 6.00 | **Cynar** | 16.5% vol. |
| 4cl | CHF | 6.00 | **Appenzeller** | 29.0% vol. |
| 4cl | CHF | 5.00 | **Bündner Röteli,** Kindschi | 22.0% vol. |
| 4cl | CHF | 5.00 | **Braulio** | 21.0% vol. |
| 4cl | CHF | 6.50 | **Fernet Branca** | 42.0% vol. |
| 4cl | CHF | 7.00 | **Sherry** | 17.0% vol. |
| 4cl | CHF | 8.00 | **Baileys** | 18.0% vol. |
| 4cl | CHF | 7.00 | **Amaretto,** Willisau | 28.0% vol. |

SARTONS
Berghotel Restaurant

# Spirituosen

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 4cl | CHF | 12.00 | **Gin 27** Appenzell Dry | 43.0% vol. |
| 4cl | CHF | 12.00 | **Gin 27** Woodland Appenzell Dry | 43.0% vol. |
| 4cl | CHF | 6.50 | **Obstler,** Willisau | 40.0% vol. |
| 4cl | CHF | 6.50 | **Kräuter,** Willisau | 40.0% vol. |
| 4cl | CHF | 6.50 | **Zwetschgen,** Willisau | 40.0% vol. |
| 4cl | CHF | 6.50 | **Kirsch,** Willisau | 40.0% vol. |
| 4cl | CHF | 6.50 | **Pflümli,** Willisau | 40.0% vol. |
| 4cl | CHF | 7.00 | **Williams,** Grendelmeier | 38.0% vol. |
| 2cl | CHF | 7.50 | **Grappa Ständer,** Paesanella | 37.5% vol. |
| 4cl | CHF | 6.50 | **Rum,** Ron del Sol | 37.5% vol. |
| 4cl | CHF | 7.50 | **Marc,** Morin | 40.0% vol. |
| 4cl | CHF | 8.00 | **Wodka,** Trojka | 40.0% vol. |
| 4cl | CHF | 8.00 | **Bacardi,** Superior | 40.0% vol. |
| 4cl | CHF | 6.50 | **Pernod** | 45.0% vol. |
| 2cl | CHF | 7.50 | **Cointreau** | 40.0% vol. |
| 2cl | CHF | 7.50 | **Grand Marnier** | 40.0% vol. |

# Whisky

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Scotland | |
| 4cl | CHF | 15.00 | **Balvenie Double Wood 12 J.** | 40.0% vol. |
| 4cl | CHF | 12.00 | **Johnnie Walker Red Label** | 40.0% vol. |
| | | | USA | |
| 4cl | CHF | 12.00 | **Jack Daniel´s, Tennessee** | 40.0% vol. |

# Cognac/Calvados/Vieille Prune

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2cl | CHF | 9.00 | **Cognac,** Rémy Martin | 40.0% vol. |
| 2cl | CHF | 8.00 | **Calvados,** Morin | 40.0% vol. |
| 2cl | CHF | 8.00 | **Vieille Prune,** Morin | 43.0% vol. |

SARTONS
Berghotel Restaurant

## Warme Getränke ohne Alkohol

| | | |
|---|---|---|
| CHF 4.30 | **Kaffee, Espresso, Schale** |
| CHF 4.80 | **Cappucino** |
| CHF 5.20 | **Kaffee Mélange** |
| CHF 4.80 | **Espresso Macchiato** |
| CHF 5.20 | **Latte Macchiato** |
| CHF 6.10 | **Doppelter Espresso** |
| CHF 4.30 | **Ovomaltine oder Schoggi** |
| CHF 3.50 | **Milch** kalt oder dampferhitzt |
| CHF 4.50 | **Verschiedene Tee aus dem Hause Glattfelder St. Moritz** |
| CHF 4.30 | **Rumpunsch, Orangenpunsch, Apfelpunsch** |
| CHF 4.30 | **Skiwasser ohne Kirsch** |

## Warme Getränke mit Alkohol

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 4cl | CHF 8.00 | **Huus Kaffee «Sartons»** | **41.0%** | **vol.** |
| 4cl | CHF 8.00 | **Schümli Pflümli** | **40.0%** | **vol.** |
| 4cl | CHF 8.00 | **Kaffee Amaretto Schümli** | **28.0%** | **vol.** |
| 4cl | CHF 8.00 | **Kaffee Baileys Schümli** | **17.0%** | **vol.** |
| 4cl | CHF 8.00 | **Lumumba «Schoggi–Rum mit Schümli»** | **37.5%** | **vol.** |
| 4cl | CHF 6.80 | **Kaffee Fertig** | **40.0%** | **vol.** |
| | | mit Obstler, Zwetschgen, Kräuter, Kirsch oder Pflümli | | |
| 4cl | CHF 6.80 | **Kaffee Luz** | **40.0%** | **vol.** |
| | | mit Obstler, Zwetschgen, Kräuter, Kirsch oder Pflümli | | |
| 4cl | CHF 6.80 | **Jägertee** | **40.0%** | **vol.** |
| 4cl | CHF 6.80 | **Holdrio** | **40.0%** | **vol.** |
| 4cl | CHF 6.80 | **Glühwein** | **36.0%** | **vol.** |
| 4cl | CHF 6.80 | **Rumpunsch mit Alkohol** | **25.0%** | **vol.** |
| 4cl | CHF 6.80 | **Tee Rum** | **37.5%** | **vol.** |
| 4cl | CHF 6.80 | **Skiwasser mit Kirsch** | **40.0%** | **vol.** |
| | CHF 5.60 | **Coretto Grappa oder Cognac** | **37.5%** | **vol.** |

**Kein Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren**

**Keine Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren**

**Die Servicemitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.**

**Ohne Ausweis kein Alkohol, OK.**