

**ONE MILLION STARS BAR**  
**by Swarovski**

**„Eine Bar ist eine Form gelebter Fantasie, in dem das Getränk  
die absolute Hauptrolle spielt.“**

- Warner LeRoy

# INHALTSVERZEICHNIS

Seite 03 - 04	Champagner, Prosecco und offene Weine
Seite 05	Champagner Cocktails & Pre Dinner Cocktails
Seite 06	After Dinner & Alkoholfreie Cocktails
Seite 07	Sour Cocktails
Seite 08	Longdrinks
Seite 09	Aperitife, Bitter, Liköre
Seite 10	Brandy, Sherry, Portwein, Armagnac, Calvados, Cognac
Seite 11	Unsere persönliche Whiskyempfehlung
Seite 12 - 14	Schweizer-, Lichtensteiner-, Japanese,- & Single Malt Whisky
Seite 14	Italien-, & Taiwanese Whisky
Seite 15	Scotch blended-, Kentucky-, Tennessee-, Texas-, Canadian-, & Irish Whisky
Seite 16	Rum & Vodka
Seite 17 - 19	Gin & Tonic Water Selection
Seite 20	Tequila & Klare Schnäpse
Seite 21	Bier & Softgetränke
Seite 22	Heissgetränke (alkoholisch/non alkoholisch)
Seite 23 - 25	Best of Lobby & Bar

## Schaumweine

### **Der Champagner des Hauses** *Le Champagne de la Maison*

#### **Champagne Louis Roederer**

Louis Roederer Brut Collection	1dl	<b>18</b>
Louis Roederer Brut Collection	3.75dl	<b>75</b>
Louis Roederer Brut Collection		<b>120</b>
Louis Roederer Brut Collection	1.5L	<b>245</b>
Louis Roederer Blanc de Blanc 2014		<b>160</b>
Louis Roederer Rosé Vintage 2014/2015	3.75dl	<b>85</b>
Louis Roederer Rosé Vintage 2014/2015		<b>155</b>
Louis Roederer Brut Cristal 2013		<b>300</b>

#### **Champagne Laurent-Perrier**

Laurent-Perrier Brut	3.75dl	<b>69</b>
Laurent-Perrier Brut		<b>130</b>
Laurent-Perrier Brut	1.5L	<b>255</b>
Laurent-Perrier Ultra Brut		<b>145</b>
Laurent-Perrier Millésime 2006/2008		<b>155</b>
Laurent-Perrier Cuvée Rosé		<b>145</b>
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	1.5L	<b>290</b>
Laurent-Perrier Grand Siècle		<b>220</b>
Laurent-Perrier Grand Siècle	1.5L	<b>440</b>

#### **Krug**

Millésimé 2004		<b>395</b>
----------------	--	------------

#### **Dom Pérignon**

Vintage 2012		<b>290</b>
--------------	--	------------

#### **Ruinart**

Cuvée Brut		<b>140</b>
------------	--	------------

#### **Herrenberger Mousseux**

Martin Matter, Rodersdorf, Solothurn	1dl	<b>10</b>
--------------------------------------	-----	-----------

#### **Prosecco Treviso L'Ars Brut**

<i>Glera</i>	1dl	<b>11</b>
--------------	-----	-----------

Marsuret, Veneto

## Les Blancs zu Gast im Ermitage

<b>Fine Goutte AOC</b> <i>Chasselas</i> Leukersonne, Damien Seewer, Susten, Wallis	2020	<b>9</b>
<b>Carré de Blanc</b> <i>Chasselas, Petite Arvine, Rèze</i> Renaud- A. Zufferey, Corin-Sierre, Wallis	2019	<b>10</b>
<b>Chardonnay AOC</b> <i>Chardonnay</i> Gérald Clavien, Sierre, Wallis	2020	<b>11</b>
<b>Roero Arneis Magia DOCG</b> <i>Arneis</i> Cantine Francone, Piemont, Italien	2020	<b>9</b>
<b>Grand Bateau Blanc</b> <i>Sauvignon blanc</i> Maison Barriere, Bordeaux, Frankreich	2020	<b>8</b>
<b>Barrancoa Branco</b> <i>Antão Vaz, Arinto, Siria</i> Ribafreixo, Alentejo, Portugal	2020	<b>8</b>

## Les Rouges zu Gast im Ermitage

<b>Syrah Leukersonne</b> <i>Syrah</i> Leukersonne, Damien Seewer, Susten, Wallis	2020	<b>11</b>
<b>L'Esprit de Genève</b> <i>Cabernet Sauvignon, Gamaret, Gamay, Garanoir</i> Château des Bois, Nicolas Seiler, Satigny, Genf	2018	<b>10</b>
<b>Pinot Noir Neuchâtel AOC</b> <i>Pinot Noir</i> Domaine Divernois, Cornaux, Neuenburg	2018	<b>9</b>
<b>Alhambra</b> <i>Tempranillo</i> La Mancha, Spanien	2018	<b>8</b>
<b>Grand Bateau Rouge</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> Maison Barriere, Bordeaux, Frankreich	2016	<b>9</b>
<b>Selezione Îsole Nero d'Avola</b> <i>Nero d'Avola</i> Baroncelli, Sizilien, Italien	2020	<b>8</b>

## Champagner Cocktails

21

### **Bellini**

Louis Roederer Brut, White Peach, Pfirsichpüree

### **Kir Royal**

Louis Roederer Brut, Crème de Cassis Likör

### **Rossini**

Louis Roederer Brut, Erdbeerpüree

### **Mimosa**

Louis Roederer Brut, frischer Orangensaft

### **French 75**

Louis Roederer Brut, Bickens Gin, Zitrone, Zuckersirup

## Pre Dinner Cocktails

16

### **Lillet Vive**

Lillet Blanc, Schweppes Tonic Water, Minze

### **Americano**

Campari, Martini Rosso, Soda Water

### **Negroni**

Campari, Bickens Gin, Martini Rosso (nach Wunsch mit Soda Water)

### **Hugo**

Holundersirup, Minze, Limette, Prosecco, Soda Water

### **Dry Martini**

Tanqueray Gin, Noilly Prat

### **Daiquiri**

Havana Club Anejo 3 Anos Rum, Limettensaft, Zuckersirup

### **Old Fashion ED**

Whisky Jim Beam, Würfelzucker, Angostura, Wasser

### **Aperol Sprizz**

Aperol, Prosecco, Soda Water

### **Bloody Mary**

Sky Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire Sauce, Salz, Pfeffer, Tabasco,

### **Vodka Martini**

Absolut Vodka, Noilly Prat

### **Manhattan**

Canadian Club Whiskey, Martini Rosso, Angostura

## After Dinner Cocktails

18

### **Espresso Martini**

Espresso, Kahlua, Skyy Vodka, Zucker

### **Rusty Nail Classic**

Ballantine's Whisky, Drambuie

### **God Father**

Ballantine's Whisky, Amaretto Disaronno

### **God Mother**

Skyy Vodka, Amaretto Disaronno

### **Grasshopper**

Bols Crème de Cacao White, Bols Crème de Mente, Sahne

### **Black Russian**

Skyy Vodka, Kahlua

### **White Russian**

Skyy Vodka, Kahlua, Sahne

### **Alexander**

Cognac Hennessy V.S, Bols Crème de Cacao Brown, Sahne (nach Wunsch mit Muskatnuss)

### **Mary Pickford**

Rum Havana Club Anejo 3 Anos, Ananassaft, Maraschino, Grenadinesirup

## Alkoholfreie Cocktails

12

### **Virgin Pina**

Ananassaft, Kokospüree, Sahne

### **Ipanema**

Schweppes Ginger Ale, Limette, Rohrzucker

### **Carmen**

Orangensaft, Ananassaft, Monin Blue Curacao

### **Virgin Mojito**

Limetten, Limonade, Minze, Soda Wasser

### **Shirley Temple**

Ginger Ale, Grenadinesirup

### **Pisco Sour**

Pisco, Zitronensaft, Zuckersirup, Angostura

### **Gin Basil Smash**

Bickens Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, frische Basilikumblätter

### **Margarita**

José Cuervo Especial White Tequila, Bols Triple sec, Limettensaft

### **White Lady**

Gin, Triple sec, Zitronensaft

### **Cosmopolitan**

Skyy Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft

### ***Bartender`s choice***

#### **Gimlet**

Bickens Gin, Lime Juice

*Ein herber, säurebetonter Drink, der dennoch saftig im Abgang ist.*

*Der Bickens Gin prägt den Cocktail in grossen Massen und trägt mit seinen besonderen Geschmacksnoten zu einer aussergewöhnlichen Komposition bei.*

**«A real Gimlet is half Gin and half Rose's Lime Juice and nothing else.  
It beats Martinis hollow.»**

#### **Gin Fizz**

Bickens Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda Water

*Der Gin Fizz ist ein erfrischender Cocktail, der eine leicht bittrige Note mit sich bringt.*

*Ausgeglichen wird diese durch einen leicht säuerlichen Geschmack des Zitronensaftes.*

#### **Whisky Sour**

Jim Beam Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup, Orange

*Bourbon, Eiweiss und kleinste Spritzer von Zitrone und Zuckersirup:*

*Eine betörende Mischung aus Säure und leichter Süsse, die souverän von der Präsenz des Bourbon Whiskeys aufgefangen wird. In diesem Cocktail verbirgt sich eine sehr komplexe Vielfalt an Aromen.*

**«Es war ein Experiment unter dem Gesichtspunkt, wenn man erstklassige Zutaten mixt, dann kommt auch etwas erstklassiges heraus.»**

#### **Amaretto Sour**

Amaretto Disaronna, Zitronensaft, Orange

*Der Bourbon geift dem Amaretto mit seinen typischen Noten von Vanille, Karamell, Nuss und Trockenobst aromatisch unter die Arme*

### **Moscow Mule**

Skyy Vodka, Limettensaft, aufgefüllt mit Fever Tree Ginger Beer

### **Florida Comfort**

Southern Comfort, Zitronensaft, Grenadinesirup, Orangensaft

### **Singapore Sling**

Bickens Gin, Cointreau, Dom Bénédictine, Bols Cherry Brandy, Ananassaft, Limettensaft, Grenadine, Angostura

### **Pina Colada**

Rum Havana 3 Anos, Ananassaft, Kokospüree, Sahne

### **Mai Tai**

Havana Club Anejo 3 Anos Rum (weiss), Havana Club 7 Anos Rum (braun), Cointreau, Lime Juice, Mandelsirup, Orangensaft, Zuckersirup

### **Caipirinha**

Cachaca, Limette, Rohrzucker

### **Mojito**

Havana Club Anejo 3 Anos Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda Water

### **Mojito Basilikum**

Havana Club Anejo 3 Anos Rum, Limette, Basilikum, Rohrzucker, Soda Water

### **Planters Punch**

Rum Havana Club Anejo 7 Anos, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Grenadinesirup, Angostura

### **Tequila Sunrise**

José Cuervo Especial White Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup

### **Long Island Ice Tea**

Vodka, Gin, White Rum, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup, Coca Cola

### **Sex on the Beach**

Skyy Vodka, White Peach, Orangensaft, Cranberrysaft

### **Cuba Libre**

Havana Club Anejo 3 Anos Rum, Coca Cola, Limette

### **Pimm's Cup**

Pimm's No. 1, Gurke, Schweppes Ginger Ale, Obst der Saison

---

**\*Gerne bereiten wir Ihnen auch einen Cocktail nach Ihren Wünschen zu.**



## Aperitif

4cl

15 %	Martini Rosso oder Bianco	8
15 %	Noilly Prat	8
17 %	Lillet Blanc	8
20 %	Suze	8
23 %	Campari	
	Mit Orangensaft oder Fever Tree Soda Water	
40 %	Pernod	8
45 %	Ricard Pastis de Marseille	8
11 %	Aperol	10
16.5 %	Cynar	10
48 %	Absinthe Green Velvet «La Bleu»	16
18 %	Vermouth Jsotta	8
40 %	Pisco Capel Doble Destilado	8

## Liköre


4cl

17 %	Passoa	8
22 %	Bündner Röteli	8
20 %	Frangelico	8
33 %	Limoncello	8
17 %	Baileys – Irish Cream Liquer	10
24 %	White Peach	10
24 %	Ingwerer	10
18.5 %	Chambord	12
20 %	Kahlua	12
24 %	Cherry Heering	12
35 %	Southern Comfort	12
40 %	Molinari Sambuca Extra	12
40 %	Grand Marnier	12
40 %	Dom Bénédictine	12
40 %	Drambuie	12
40 %	Chartreuse verte/jaune	12
40 %	Cointreau	12
28 %	Amaretto di Saronno	14

## Bitter

4cl

18 %	Diablerets	7
28 %	Fernet Menta	9
30 %	Ramazzotti Amaro	10
35 %	Jägermeister	9
39 %	Fernet Branca	9
29 %	Appenzeller	10
29 %	Averna Amaro Siciliano	10
21%	Braulio Amaro Alpino	9



Empfohlen von Eveline  
Coretti, Vize- Direktorin

	<b><u>Brandy</u></b>	<b><u>2cl</u></b>
38 %	Carlos I	14
42 %	Ximenz Spinola Singel Barrel	14
38 %	Carlos I Imperial	26

	<b><u>Sherry</u></b>	<b><u>5cl</u></b>
17.5 %	Harveys Bristol Cream	9
15 %	Tio Pepe	11
15 %	Ximenz Spinola	25

	<b><u>Portwein</u></b>	<b><u>5cl</u></b>
20 %	Taylor`s Chip Dry White <i>Blend verschiedener Rebsorten, trocken, ein perfekter Aperitif</i>	8
20 %	Taylor`s 20 years old <i>Kraftvoll, Nuss-, und Mandelaromen, harmonisch, elegant</i>	22
20 %	Taylor`s 10 years old <i>Aromatik von gerösteten Nüssen, süsse Würze</i>	12

	<b><u>Armagnac</u></b>	<b><u>2cl</u></b>
46 %	Laberdolive 1992	25
40 %	Férte de Partenay V.S.O.P.	12

	<b><u>Calvados</u></b>	<b><u>2cl</u></b>
41 %	Calvados Château du Breuil 15 ans	14
41 %	Calvados Château du Breuil 20 ans	16

	<b><u>Cognac</u></b>	<b><u>2cl</u></b>
40 %	Rémy Martin VSOP	9
40 %	Rémy Martin XO	24
40 %	Rémy Martin Louis XIII <i>... die Cognac Legende wird im Cristal Glas serviert</i>	120
40 %	Davidoff VSOP	10
40 %	Davidoff XO	22
40 %	Hennessy VS	9
40 %	Hennessy XO	24
40 %	Camus Ile de Ré – Double Matured	10
40 %	Camus Elegance Extra	58
40 %	Maxime Trijol XO	34
43 %	Pinard XO Folle Blanche (Bio)	34

## Unsere persönliche Whiskeyempfehlung

### **Kavalan Classic Single Malt Whisky**

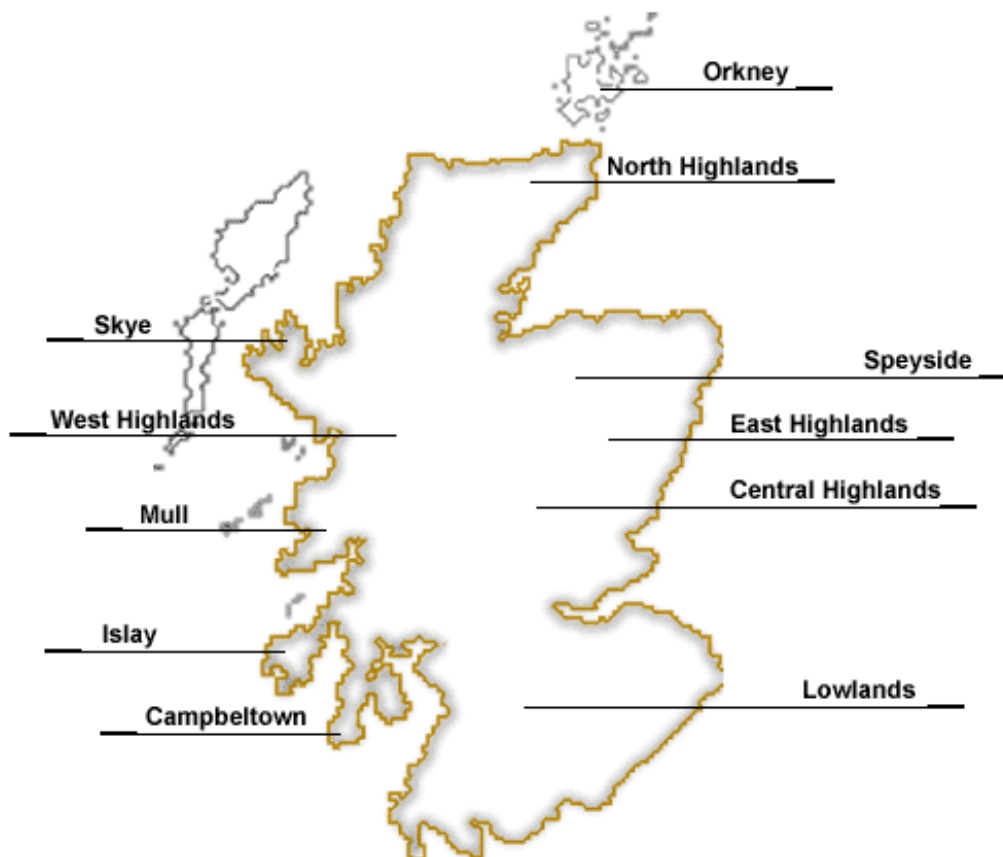
4cl

18

Herkunft: Taiwan

Fastyp: Aus gemälzter Gerste hergestellt und im Bourbonfass gereift

*Kavalan Whisky hat innerhalb weniger Jahre die internationale Whiskywelt erobert, wovon wir Ihnen diese besonders ans Herz legen möchten. Dieser Whisky überzeugt mit einem Duft nach tropischen Früchten, Vanille und Blumen. Am Gaumen kommt der Geschmack nach Mango, Eiche und würziger Gerste hervor. Er besitzt einen langen, würzigen Abgang.*



## Schweizer Whisky

**4cl**

- 48 % Swiss Highland Single Malt Classic, Interlaken 18**  
*Im Gaumen komplex, leicht holzige, herbe Aromen von Vanille und Karamell. Ein langer, aromatischer Abgang.*
- 58.2 % Swiss Highland Ice Lable, Interlaken 46**  
*Die leicht holzigen, herb-würzigen Aromen kombiniert mit den fruchtigen Aspekten von Dörrbanane und Aprikose ergeben eine hervorragende Balance.*

## Japanese Whisky

**4cl**

- 43 % Nikka Yoichi Single Malt 22**  
*Fest und kraftvoll, feine Ausgewogenheit von rauchigen, fruchtigen und blumigen Noten*
- 43% Hibiki, Suntory Whisky 38**  
*Honigähnliche Süsse, kandierte Orangenschale, weisse Schokolade, ein Hauch von Mizunara (japanische Eiche)*

## Single Malt Whisky

**4cl**

- 43 % Glenkinchie, 12 Years, Lowlands 10**  
*Am Gaumen zeigt er sich mit Aromen von reifen Früchten kombiniert mit würzigen Malznoten. Im Abgang frisch und mittellang.*
- 40 % Monkey Shoulder, Speyside 14**  
*Beim Monkey Shoulder handelt es sich um eine Kombination aus drei schottischen Malt Whiskys, drei der besten von Speyside; The Balvenie, Glenfiddich und Kinivie. In alten Bourbon-Fässern aus Eiche gereift, zeigt er ein unglaublich weiches und mildes Vanillearoma. Leicht, fruchtig und eine malzige Süsse.*
- 43 % Glen Grant, 12 Years, Speyside 13**  
*Glen Grant ist ein körperreicher, aber dennoch weicher und fruchtiger Single Malt Whisky, der in Eichenfässern gereift hat. Er zeigt eine leichte, frische Fruchtigkeit mit einem äußerst komplexen und intensiven Abgang.*
- 40 % Cragganmore, 12 Years, Speyside 14**  
*Dieser Single Malt Whisky ist gehaltvoll und trocken mit Honig und Toffee. Im Geschmack ist er Malzig und abgerundet mit leichten rauchigen Noten. Im Abgang zeigt er sich lang und rauchig.*
- 40 % Scapa Single Malt Skiren, Orkney 18**  
*Blumenaromen und auch ein Hauch von frischen Birnen, süsse, fruchtige Ananas-noten. Im Geschmack weich und süss mit Noten von reifen Honigmelonen und Birnen im Kontrast zu süssem Zitronensorbet.*

<b>46.8 %</b>	<b>Highland Park Dark Origins, Orkney</b>	<b>22</b>
	<i>In der Nase erinnert er an geröstete Nüsse, Apfelkuchen und überreife Bananen mit Sherry und Gewürzen. Am Gaumen zeigt sich feinwürziger und trockener Torf, dunkle Schokolade und süssliche Röstaromen. Der Abgang ist anhaltend mit süssen Raucharomen.</i>	
<b>43 %</b>	<b>Highland Park, 18 Years, Orkney</b>	<b>36</b>
	<i>Erstaunlich rauchig mit Anklängen von Sherry und Eicher. Der vollmundige Geschmack leitet über in einen komplexen, langen aber weichen Nachklang.</i>	
<b>43 %</b>	<b>Highland Park, The Dark, 17 Years, Orkney</b>	<b>33</b>
	<i>Aromatik von getrockneten Früchten, Zimt, Zedernholz und Fruchtbrot</i>	
<b>53.9 %</b>	<b>Highland Ice Edition, Orkney</b>	<b>58</b>
	<i>Langanhaltender und mächtiger Geschmack am Gaumen. Aromatik von Torfrauch, Vanille und süssen Blüten</i>	
<b>63 %</b>	<b>Bruichladdich Octomore 08.1, Islay Barley Edition</b>	<b>50</b>
	<i>Eine wahre Rarität! Der Octomore 08.1 ist zu 100% aus Islay Barley destilliert und hat 167ppm. Gleiche 8 jährige Reifung wie die Edition 07.1. Kraftvolles Torfaroma, im Geschmack eine salzige Note kombiniert mit angenehmer Süsse, einem Hauch von Ingwer und gerösteter Eiche, sowie im Abgang lang, stark und angenehm.</i>	
<b>59.5 %</b>	<b>Bruichladdich Octomore 07.1, Islay Barley Edition</b>	<b>34</b>
	<i>Er gehört zu den am stärksten getorften Whiskys der Welt mit 208ppm! Ein ele-ganter, starker und tief gründiger Charakter durch die 5 jährige Reifung in Fässern von amerikanischem Bourbon und Weinfässern des Ribera del Duero</i>	
<b>43 %</b>	<b>Laphroaig 10 Years, Islay</b>	<b>14</b>
	<i>„Man liebt ihn oder hasst ihn“ - Medizinischer Duft, seetangartig mit einem salzigen Geschmack und einem runden, sehr trockenen Schluss.</i>	
<b>43 %</b>	<b>Lagavulin 16 Years, Islay</b>	<b>18</b>
	<i>Kräftige Bernstein Farbe. Sherrynoten in der Nase, einen geschmeidigen und festen Körper sowie torfigem Abgang. Dieser Gigant ist fein, aber voller Leben</i>	
<b>45.8 %</b>	<b>Talisker 10 Years, Islay of Skye</b>	<b>12</b>
	<i>Scharfer und rauch-akzentuierter Duft mit einem kräftigen, leicht sirupartigen Körper und einem langen und sehr pfeffrigen Abgang.</i>	
<b>43 %</b>	<b>Oban Distillers Edition Single Malt Whiskey</b>	<b>16</b>
	<i>Mittelschwer mit frischem Torf und einem Hauch von Meer. Aromatisch, geschmeidig und appetitanregend.</i>	
<b>50 %</b>	<b>Port Charlotte, Islay Barley 2008</b>	<b>18</b>
	<i>Der auf 40ppm getorfte Whisky ist ein Paradebeispiel der Destillierkunst! Jung, charakterstark fruchtig, überragend mit geschmeidiger und belebender Textur.</i>	
<b>62 %</b>	<b>Glenlivet Nadurra, Speyside</b>	<b>34</b>
	<i>Im Herzen der Destillerie "The Glenlivet" im sogenannten Archiv werden die Fässer für diesen aussergewöhnlichen Malt während mind. 21 Jahren gelagert.</i>	
<b>43 %</b>	<b>The Balvenie Double Wood 17 Years</b>	<b>36</b>
	<i>Der Whisky reifte erst in amerikanischen Eichenfässern, die nach weiche Vanille vermittelt und danach in europäischen Sherry-Fässern, die für die Würze sorgen.</i>	
<b>50 %</b>	<b>The Balvenie Port Wood 21 Years</b>	<b>52</b>

*Es wurde hierfür kräftiger Whisky ausgewählt, der erst 20 Jahre lang in traditionellen Eichenfässern lagerte. Die darauf folgende Phase der Rewifung verbrachte das Destillat in Fässern, wo zuvor wertvollster Jahrgangs-Port heranreifte..*

**43 % Glenfiddich 12 years 10**

*12 Jahre Reifezeit in ausgewählten amerikanischen Bourbonfässern und spanischen Sherryfässern verleihen Glenfiddich 12 Jahre eine wunderbare Balance aus intensiven Aromen. Der typisch frische Birnenduft und die malzige, leicht rauchige Eichennote bilden seinen unverwechselbar harmonischen Geschmack.*

**43 % Glenfiddich 21 years 42**

*Im Aroma überzeugt dieser seltene Whisky durch die Süsse von Karamell und Schokolade, raffiniert gepaart mit exotischen Früchten und Gewürzen.*

### **The Balvenie LIMITED EDITION**

**47.8 %** The Balvenie 12 years "Double wood" **18**

**47.8 %** The Balvenie 25 years "traditional oak" **118**

### **Italian Whisky**

**4cl**

**43 % Puni Nova – The Italian Malt Whisky 20**

**43 % Puni Alba – The Italian Malt Whisky 26**

*Dunkle Früchte – Torf – Nelken. Der ALBA hat 2 Jahre in ehemaligen Marsala Fässern gelagert und das letzte Jahr verbrachte er in gebrauchten Islay Whisky Fässern.*

### **Taiwanese Whisky**

**4cl**

**57 % Kavalan Solist Fino 74**  
**Single Cask Strenght Single Malt Whisky**

*Dieser Single Malt ist der ganze Stolz der KAVALAN Brennerei und bildet das Glanzstück der Solist Serie. Dieser, in den besten Fino Sherry Fässern gelagerte Whisky, wurde in Jim Murray´s "Whisky Bible" 2012 als World Whisky of the Year ausgezeichnet und mit 97 von 100 Punkten prämiert. - Reiches Aroma von Sherry mit cremigem Karamell und Butterschokolade in der Nase, mit einer leichten Note von Schokolade mit fruchtigem Charakter. Die komplexe und vielschichtige Fruchtnote erinnert an Mango und überreife Zitrusfrüchte, die mit grünem Apfel abschließen.*

**58.6 % Kavalan Solist Vinho Barrique 33**  
**Single Cask Strenght Single Malt Whisky**

*Es erwartet Sie eine reiche Fusion von Vanille und karamellisiertem Zucker mit dunkler Schokolade. In der Nase überwiegt reife Melone und Mango zusammen mit Kiwi und delikaten Noten von Zitrus mit Pfeffer im Hintergrund. Der Geschmack wird abgerundet mit einem klaren und komplexen Aroma.*

### **Scotch blended Whisky**

**4cl**

<b>40 %</b>	Ballantine's Finest	<b>10</b>
<b>40 %</b>	J&B	<b>10</b>
<b>40 %</b>	Johnnie Walker Red Label	<b>10</b>
<b>40 %</b>	Johnnie Walker Black Label	<b>14</b>
<b>40 %</b>	Dimple 15 years	<b>14</b>
<b>40 %</b>	Chivas Regal 12 years	<b>14</b>
<b>40 %</b>	Dimple Golden Selection	<b>17</b>
<b>40 %</b>	Johnnie Walker Blue Label	<b>43</b>

### **Kentucky Bourbon Whisky**

**4cl**

<b>40 %</b>	Jim Beam	<b>10</b>
<b>42.2 %</b>	Michter's US*1 Kentucky Straight Rye	<b>26</b>
<b>45.7 %</b>	Michter's US*1 Kentucky Straight Bourbon	<b>26</b>
<b>45.5 %</b>	Wild Turkey Diamond Anniversary Edition	<b>56</b>

### **Tennessee Whisky**

**4cl**

<b>40 %</b>	Jack Daniel's	<b>11</b>
<b>20 %</b>	Ole Smoky Apple Pie American Whiskey	<b>12</b>
<b>40 %</b>	Jack Daniel's Gentleman Jack	<b>14</b>
<b>45 %</b>	Jack Daniel's Sinatra Select	<b>53</b>

### **Texas Whisky**

**4cl**

<b>53 %</b>	Balcones Single Malt	<b>32</b>
	<i>In der Schweiz exklusiv bei uns im Ermitage erhältlich! Die erste Destilliere, die es zweimal schaffte „Craft Distiller of the Year“ zu werden!</i>	
<b>53 %</b>	Balcones Brimstone - Texas Scrub Oak Smoked	<b>36</b>

### **Canadian Whisky**

**4cl**

<b>40 %</b>	Canadian Club	<b>12</b>
<b>40 %</b>	Crown Royal Blended Canadian Whisky	<b>14</b>

### **Irish Whisky**

**4cl**

<b>40 %</b>	Tullamore D.E.W.	<b>11</b>
<b>40 %</b>	Jameson	<b>12</b>
<b>43 %</b>	Paddy Old Irish Whiskey 7 years old	<b>28</b>
	<i>Gemäss Jim Murray, International Whiskey Connoisseur der weichste irische Whiskey!</i>	

<b><u>Rum</u></b>		<b>4cl</b>
<b>40 %</b>	Havana Club Anejo 3 anos (weiss/CU)	<b>10</b>
<b>40 %</b>	Havana Club Anejo 7 anos (CU)	<b>15</b>
<b>40 %</b>	Havana Club Selection Maestro 20	<b>24</b>
<b>40 %</b>	Havana Club Union	<b>77</b>
<b>40 %</b>	Myers ´s Original Dark (JM)	<b>9</b>
<b>35 %</b>	Captain Morgan Original Spiced Gold	<b>9</b>
<b>40 %</b>	Diplomatico Reserva Exclusiva (VE)	<b>18</b>
<b>40 %</b>	Bacardi 8	<b>10</b>
<b>40 %</b>	Ron Zacapa 23	<b>18</b>
<b>40 %</b>	Matusalem Gran Reserva 23 years	<b>20</b>
<b>43 %</b>	Banks 7 Golden Age	<b>15</b>
	<i>Ein charaktvoller Blend aus 23 verschiedenen Rums, aus sieben verschieden Inseln</i>	
<b>43.2 %</b>	Penny Blue XO Single Estate	<b>22</b>
	Mauritian Rum Batch	
	<i>Dieser Rum wird aus der Melasse des eigenen Zuckerrohrs gebrannt, sorgfältig in Eiche gereift und abgefüllt. Sein Stil ist kontinuierlich, dies um die vollmundige, samtige und fruchtige Komplexität des mauritischen Terroirs zu unterstreichen.</i>	

<b><u>Vodka</u></b>		<b>4cl</b>
<b>40 %</b>	Skyy (US)	<b>10</b>
	<i>4-fach destilliert, 3-fach gefiltert, milder Geschmack</i>	
<b>40 %</b>	Absolut (SWE)	<b>12</b>
	<i>Mehrfach destilliert, schwedischer Winterweizen</i>	
<b>40 %</b>	Xellent Swiss Vodka (CH)	<b>12</b>
	<i>3-fach destilliert, schweizer Roggen</i>	
<b>40 %</b>	Tito´s Handmade Vodka (US)	<b>16</b>
	<i>6-fach destilliert, Mais</i>	
<b>40 %</b>	Grey Goose (FR)	<b>15</b>
	<i>5-fach destilliert, Weizen von der Picardie</i>	
<b>40 %</b>	Belvedere (PL)	<b>15</b>
	<i>4-fach destilliert, Dankowskie Gold Roggen</i>	
<b>40 %</b>	Standart Imperium (RU)	<b>18</b>
	<i>8-fach destilliert, Winterweizen aus Mittelrussland</i>	
<b>40 %</b>	Chopin Potato Vodka (PL)	<b>18</b>
	<i>4-fach destilliert, Stobrawa-Kartoffeln</i>	
<b>40 %</b>	St. George Green Chile Vodka (US)	<b>18</b>
	<i>Jalapenos, Serranos, Habaneros, rote und gelbe Peperonis, Limettenschalen und frischer Koriander</i>	
<b>40 %</b>	Grey Goose VX (FR)	<b>32</b>
	<i>5-fach destilliert, Picardie Weizen mit Cognac</i>	



## Tequila

**4cl**

<b>38 %</b>	José Cuervo Especial Silver (weiss)	<b>12</b>
<b>38 %</b>	José Cuervo Especial Reposado (braun)	<b>12</b>
<b>38 %</b>	José Cuervo Reposado Tradicional	<b>15</b>
<b>42 %</b>	1800 Silver	<b>18</b>
<b>45 %</b>	1800 Reposado	<b>22</b>
<b>42 %</b>	1800 Anejo	<b>26</b>

## Gin

**4cl**

(Wählen Sie ihr Tonic Water auf Seite 19)

### **Schweizer Gin**

<b>42%</b>	Gstaader Gin, Bern <i>Der traditionell handverarbeitete Gin nimmt Sie auf eine Reise durch die Bergkräuter des Saanenlandes mit. Ein Gin für die die nicht nur trinken, sondern auch geniessen.</i>	<b>11</b>
<b>43 %</b>	Gin 27, Appenzell <i>Der Gin 27 vereint exotische Gewürze und eine leichte Koriandernote aus Asien mit regional gewachsenen Alpenkräutern. Wacholderaroma und der leichten Koriandernote lässt sich die ausgewogene Mischung asiatischer Botanicals deutlich herauschmecken</i>	<b>12</b>
<b>42 %</b>	Clouds, Aargau (Organic) <i>Zutaten wie Wacholder, Koriander, Thymian, Salbei, Zitonen, Orangen und Kirschwasser der Brennerei Humbel, sind allesamt in der Schweiz gereift.</i>	<b>16</b>
<b>46 %</b>	Swiss Crystal Gin, Bern <i>Schweizer Premium-Gin mit einzigartigem Charakter! Nach einem sorgfältigen Brennprozess läuft das Destillat zur Vollendung über einen Bergkristall.</i>	<b>17</b>
<b>45 %</b>	Breil Pur Graubünden (Organic) <i>Rein biologischer Gin aus dem rätoromanischen Bergdorf Breil/Brigels (über 1200m), dessen Rezept streng geheim ist!</i>	<b>17</b>
<b>40 %</b>	Ginuine Alpine Herbs, Zürich <i>Hergestellt wird dieser Gin in aufwendiger Handarbeit aus ausgesuchten Alpenkräutern hergestellt und in alten Kupferbrennblasen destilliert.</i>	<b>18</b>
<b>40 %</b>	Ginuine Strawberry Herbs, Zürich <i>In aufwendiger Handarbeit werden vollreife Schweizer Erdbeeren in einer alten Kupferbrennblase in kleinen Mengen destilliert</i>	<b>18</b>
<b>43%</b>	Falco Gin, Schaffhausen <i>Exotische Früchte verleihen dem Falco Gin eine fruchtige Note. Ein bunt gefiederter Falkenkopf zierte die schwarze Flasche - eine Hommage an die Schweizer Bergwildnis.</i>	<b>12</b>

### **Französischer Gin**

<b>41.3 %</b>	Magellan Blue, Angeac <i>Hergestellt aus der uralten Weizensorte "Capet" und nach dem ersten Weltumsegler Ferdinand Magellan benannt. Die blaue Farbe kommt von den Irisblüten im Gin.</i>	<b>14</b>
---------------	---	-----------

## Britischer Gin

<b>40 %</b>	Bickens, London <i>10 Kräuter aus der ganzen Welt kreieren ein samtweichen Geschmack, mit einem Hauch von Zitrone.</i>	<b>12</b>
<b>47.3 %</b>	Tanqueray, London <i>Ein London Dry Gin, der aus diversen "Aged Botanicals" hergestellt wird.</i>	<b>12</b>
<b>47 %</b>	Tanqueray No. 10, London <i>ist die verfeinerte Ausgabe des weltbekannten Tanqueray.</i>	<b>14</b>
<b>41.3 %</b>	Tanqueray Rangpur London <i>Ein sehr exotischer Gin, dem die frische Note der Rangpur-Limette verlieht wurde.</i>	<b>18</b>
<b>47 %</b>	Oxley Dry Gin, London <i>Mit Sicherheit einer der innovativsten Gins weltweit - die Entwicklung des Destillationsverfahrens und der Rezeptur haben 8 Jahre gedauert!</i>	<b>29</b>
<b>43 %</b>	Beefeater Burrough's Reserve Dry Gin, London <i>Dieser Gin verbrachte seine Reifezeit in speziellen Eichenholzfassern, in diesen zuvor der beliebte französische Jahrgangs-Aperitiv „Jean de Lillet“ gelagert wurde.</i>	<b>24</b>
<b>50 %</b>	Beefeater Gin Crown Jewel Pe.erless, London <i>Im Oktober 2008 wurde die Produktion eingestellt und nun in einer sehr limitierten Auflage wieder eingeführt. Produziert nach dem Originalrezept von 1992!</i>	<b>32</b>
<b>40 %</b>	Bombay Sapphire, Hampshire <i>Dieser Premium-Gin ist eine Homage an den blauen Saphir.</i>	<b>12</b>
<b>57 %</b>	Plymouth Gin Navy Strengt, Plymouth <i>Ein traditionsreicher Gin hergestellt in der Hafenstadt Plymouth und mit dem EU-Qualitätssiegel versehen.</i>	<b>15</b>
<b>42.4 %</b>	Bathtub Old Tom Gin , Tunbridge Wells <i>Im Geschmack eine deutliche Süsse, untermauert von Wacholder- und Orangennoten sowie einem Hauch von Pfeffer</i>	<b>16</b>

## Schottischer Gin

<b>46 %</b>	The Botanist, Islay Islay Dry Gin '22' distilled at Bruichladdich <i>22 der 31 Gewürze und Pflanzen stammen von der Insel Islay und werden in der Lomord-Kupferbrennerblase destilliert.</i>	<b>14</b>
<b>41 %</b>	Hendrick's, Ayrshire <i>Seit 1887 bis heute wird Hendrick's noch grössten Teils nach dem traditionellen Verfahren und in Handarbeit hergestellt.</i>	<b>12</b>

## Deutscher Gin

- 44 %** Ferdinands Saar Dry, Saarbrücken **16**  
*Weitere regionale Zutaten wie Schlehe, Hagebutte und Weinrose sind Bestandteile. Die Infusion findet mit einem Spätlese Riesling Wein statt.*
- 49 %** Ferdinand's Goldcap Gin, Saarbrücken **39**  
*Eine jährlich streng limitierte Abfüllung, die zusätzlich mit einer Riesling Auslese Goldkapsel vom Weingut Zilliken aromatisiert wird.*
- 45 %** Elephant Gin, Hamburg **18**  
*15% des Gewinns aus jeder verkauften Flasche wird von Elephant Gin an die Organisation „Big Life Foundation“ und „Space for Elephants“ gespendet!*
- 47 %** Monkey 47 Dry Gin, Baden-Württemberg **18**  
*Aus 47 Kräutern aus der Schwarzwaldregion bestehend und ganz traditionell in Steingutgefäßen gereift.*
- 29 %** Monkey 47 Sloe Gin, Baden-Württemberg **18**  
*Gin Likör mit Schlehen (Schlehdornbeeren) versetzt, unfiltriert, ohne Aroma- und Farbstoffe und limitiert auf 3000 Flaschen pro Jahr.*

## Spanischer Gin

- 42.7 %** Gin Mare, Barcelona **16**  
*In Handarbeit hergestellter Gin, welcher mit den vier typisch-mediterranen Zutaten wie Rosmarin, Thymian, Basilikum und Arbequina-Oliven verfeinert wird.*

## Belgischer Gin

- 46 %** Filliers Dry Gin 28, Ostflandern **14**  
*Das Geheimnis liegt in der harmonischen Mischung von 28 verschiedenen Kräutern, was somit zum perfekten Geschmackserlebnis von herb bis exotisch führt.*

## Amerikanischer Gin

- 45 %** Uncle Val's Botanical Gin, Kalifornien **19**  
*Bei diesem Gin trifft Italien auf Amerika. Hergestellt wird er nämlich in Kalifornien, allerdings nach italienischem Vorbild.*

## Niederländischer Gin

- 43 %** Hanami Dry Gin, Flevoland **14**  
*Ein niederländischen Dry Gin, der mit Kirschblütenextrakt aromatisiert wurde. Die weiteren Botanicals bleiben ein gut behütetes Geheimnis.*

## Tonic Water Selection

**0.20l**

- Gents Tonic Water (CH)** **6**  
*...herbe Bitterkeit mit leichtem Zitronenaroma*
- Fever Tree Tonic Water (GB)** **6**  
*...erfrischend, fruchtig, mit einer leicht bitteren Note*
- Schweppes Tonic (GB)** **6**  
*...leichte Bitterkeit und 60% weniger Kalorien als normal*

## Grappa

**2cl**

- 43 %** Nonino 43° **6**

<b>42 %</b>	Antinori Tignanello	<b>8</b>
<b>41 %</b>	Nonino Il Prosecco	<b>8</b>
<b>41 %</b>	Nonino Il Merlot	<b>8</b>
<b>43 %</b>	Nonino Moscato Cru	<b>8</b>
<b>41%</b>	Marzadro Giare Amarone	<b>9</b>
<b>45%</b>	Marzadro Giare Chardonnay	<b>9</b>
<b>42 %</b>	Grappa 3.19 Torbata	<b>10</b>
<b>45 %</b>	Gaja Sperss	<b>10</b>
<b>40 %</b>	Morbida di Poli (Moscato)	<b>10</b>
<b>45 %</b>	Riserva Luigi II	<b>15</b>
<b>43 %</b>	Nonino Antica Cuvée Riserva (5 Jahre Barrique)	<b>16</b>
<b>43 %</b>	Berta Roccanivo	<b>19</b>
<b>43 %</b>	Nonino Riserva 8 Jahre	<b>22</b>
<b>45 %</b>	Ca` marcanda	<b>25</b>

### **Vieille Prune** **2cl**

<b>41 %</b>	Vieille Prune, Morin Père & Fils	<b>7</b>
<b>41 %</b>	Coeur du Breuil (Sélection du Chateau)	<b>7</b>

### **Urs Hecht handcrafted Swiss premium distillate** **2cl**

<b>40 %</b>	Vielle Prune im Barrique Iris	<b>10</b>
<b>40%</b>	Vielle Williams im Barrique Iris	<b>10</b>
<b>40%</b>	Berner Rosenapfelbrand im Barrique Iris	<b>11</b>
<b>42%</b>	Bernerrosen Apfelbrand Urs Hecht Line	<b>31</b>
<b>42%</b>	Quittenbrand Urs Hecht Line	<b>34</b>

### **Humble Spezialitätenbrennerei** **2cl**

<b>43 %</b>	Nr. 20 Roter Gravensteiner 2014 (Bio Knospe)	<b>10</b>
<b>43 %</b>	Nr. 04 Schattenmorelle Sauerkirsch 2012	<b>12</b>
<b>43 %</b>	K198, Kirsch Cuvée Lorenz Humbel	<b>12</b>

### **Morand Obstbrände aus Martigny** **2cl**

<b>30 %</b>	Douce d`abricot AOC Valais	<b>9</b>
<b>43 %</b>	Abricotine AOC Valais	<b>9</b>
<b>43 %</b>	Framboise AOC Valais	<b>9</b>
<b>43 %</b>	Mirabelle AOC Valais	<b>9</b>
<b>43 %</b>	Kirsch AOC Valais	<b>9</b>
<b>43 %</b>	Williamine AOC Valais	<b>9</b>

### **Stähli`s Obstbrände aus Einigen, Thunersee** **2cl**

<b>43 %</b>	Pomme chêne	<b>6</b>
<b>41 %</b>	Sauergraeuch	<b>6</b>
<b>41 %</b>	Quitte	<b>6</b>

## **Bier vom Fass – Rugenbräu aus Interlaken**

<b>5.2 %</b>	Rugenbräu Spezial	0.30 l	<b>6</b>
<b>5.2 %</b>	Rugenbräu Spezial	0.50 l	<b>9</b>
<b>2.6 %</b>	Panaché	0.30 l	<b>6</b>
<b>2.6 %</b>	Panaché	0.50 l	<b>9</b>

## **Flaschenbiere**

<b>5.2 %</b>	Simmentaler Mountain Pale Ale	0.33 l	<b>9</b>
<b>5.2 %</b>	Simmentaler Märze	0.33 l	<b>9</b>
<b>5.2 %</b>	Rugenbräu Spezial Dunkel	0.33 l	<b>6</b>
<b>4.8 %</b>	Rugenbräu Zwickel Bier naturtrüb	0.33 l	<b>6</b>
<b>5.4 %</b>	Bären Weizen (Weizenbier)	0.50 l	<b>9</b>
<b>5.2 %</b>	Rugenbräu Spezial hell	0.33 l	<b>6</b>
	Rugenbräu alkoholfrei	0.33 l	<b>6</b>
<b>2.9%</b>	Möhl Grape Apple Cider E.W.	0.33 l	<b>6</b>

## **Mineralwasser, Softgetränke und Fruchtsäfte**

Schönrieder Quellwasser (mit/ohne Kohlensäure)	0.75 l	<b>5.5</b>
Passuger Classic (mit Kohlensäure)	0.33 l	<b>5.5</b>
Allegra (ohne Kohlensäure)	0.33 l	<b>5.5</b>
Fizzy Gazzosa Citron	0.35 l	<b>5.5</b>
Sirup	0.25 l	<b>2.5</b>
Rivella rot/blau	0.33 l	<b>5.5</b>
Süessmost (Apfelsaft)	0.33 l	<b>5.5</b>
Apfelsaftschorle	0.33 l	<b>5.5</b>
Coca Cola	0.33 l	<b>5.5</b>
Coca Cola Zero	0.33 l	<b>5.5</b>
Sinalco	0.33 l	<b>5.5</b>
Hausgemachter Eistee	0.33 l	<b>5.5</b>
Gents Bitter Lemon	0.20 l	<b>5.5</b>
Gents Ginger Ale	0.20 l	<b>5.5</b>
Fever Tree Ginger Beer	0.20 l	<b>6</b>
Michel Tomatensaft/Traubensaft	0.20 l	<b>5.5</b>
Orangensaft, frisch gepresst	0.20 l	<b>7.5</b>
Sanbitter - "aperitivo non alcolico"	0.10 l	<b>5</b>
Red Bull	0.25 l	<b>6.5</b>

## Heissgetränke

Café crème		5.1
Café crème koffeinfrei		5.1
Schale		5.1
Espresso		5.1
Espresso koffeinfrei		5.1
Doppelter Espresso		6.3
Cappuccino		5.6
Caffé Mélange		5.6
Latte Macchiato		6.3
Wahlweise mit Vanille,- Karamell,- oder Erdbeersirup		6.7
Ovomaltine		3.9
Schokolade		3.9
Ovomaltine Mélange		4.4
Schokolade Mélange		4.4

## Tee

Tee in Portion		7.5
----------------	--	-----



### **Hagebutte-Sanddorn**

Die wunderbar erfrischende Bio Früchtetee-Kreation beschert einen feinen und wohltuenden Teegenuss mit leichten süss-säuerlichen und fruchtig-blumigen Geschmacksnoten. Eine sanfte Verwöhnung für alle Sinne sowohl im Winter als auch an heissen Sommertagen!

*Cette création de thé aux fruits bio merveilleusement rafraîchissante procure un plaisir de thé délicat et bienfaisant avec de légères notes de goût sucré et acidulé et des notes fruitées et florales. Une douce gâterie pour tous les sens, aussi bien en hiver que lors des chaudes journées d'été !*

### **Traumhafter Abend**

Die liebevoll abgestimmte und rund-aromatische Bio Wohlfühl-Kräuterharmonie ist genau das Richtige, um einen dynamischen Tag ausklingen zu lassen und einen erholsamen Schlaf zu geniessen. Lehnen Sie sich zurück und verwöhnen Sie Körper und Seele mit diesem Teegenuss!

*L'harmonie d'herbes bio bien-être, équilibre, harmonisée avec amour et à l'arôme rond, est exactement ce qu'il faut pour terminer une journée dynamique et profiter d'un sommeil réparateur. Détendez-vous et chouchoutez votre corps et votre âme avec ce délice de thé !*

### **Verveine**

Elegant, frisch und mit einer dezenten Zitronen-Note beschert der Bio Verveine Tee ein verwöhnendes Teeerlebnis über das ganze Jahr!

*Élégante, fraîche et avec une subtile note citronnée, la tisane de verveine bio offre une expérience de dégustation agréable tout au long de l'année !*

### **Alpenfeuer**

Diese wunderschöne Teemischung aus Kräutern, Beeren und Gewürzen, lässt das innere Feuer entfachen, schmeichelt dem Gaumen mit sinnlicher Nelke- und Zimt-Note und erfreut die Seele insbesondere an kalten Tagen.

*Ce magnifique mélange de thés à base d'herbes, de baies et d'épices permet d'allumer le feu intérieur, flatte le palais avec ses notes sensuelles de clou de girofle et de cannelle et réjouit l'âme, en particulier les jours plus froids.*

### **Bergfrische Minze**

Die herrlich duftende "Bergfrische Minze" vereint drei Minze-Sorten zu einer ausgewogenen und harmonischen Teemischung. Sie belebt Körper und Geist und beschert Minzen-Liebhabern während dem ganzen Jahr einen exquisiten Tee Genuss.

*La "Menthe fraîche des montagnes", délicieusement parfumée, réunit trois variétés de menthe en un mélange de thé équilibré et harmonieux. Il revitalise le corps et l'esprit et offre aux amateurs de menthe un plaisir exquis tout au long de l'année.*

### **Alpenbrise**

Die erfrischende und wohlausgewogene Bio Tee-Komposition streicht zart den Gaumen mit einer dezenten zitronigen Duftnote und einem milden süßlichen Geschmack. Eine herrliche Verwöhnung für alle Sinne – genau so einzigartig wie die sanfte Alpenbrise!

*La composition rafraîchissante et bien équilibrée du thé bio effleure délicatement le palais avec un parfum discret de citron et un goût doux et sucré. Une délicieuse gâterie pour tous les sens - tout aussi unique que la douce brise des Alpes !*



### **Darjeeling\* - Summer Gold**

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus. *Son élégance fleurie, son arôme et sa rondeur caractérisent cette exceptionnelle cueillette d'été.*

### **Assam Barri - Irish Breakfast**

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Knospen und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig

*Broken extravagant avec beaucoup de bourgeons dorés et un arôme exceptionnel: puissant, épicé, malté*

### **English Breakfast**

Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig  
*Un thé à la saveur typique de l'île de Ceylan souple, vif et pétillant*

### **Earl Grey**

Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte. Une cueillette d'automne, fine et fleurie associé à l'arôme citronné, vif et frais de la bergamotte.

### **Greenleaf**

Sorgfältig gearbeiteter Gartentee aus dem indischen Hochland mit zart-herbem Aroma.

*Thé des jardins des hauts plateaux indiens. Elaboré avec soin, arôme d'une délicate amertume.*

### **Jasmine Gold**

Zarte Jasminblüten verteilen ihr weiches Aroma über einen chinesischen Grüntee der Frühlingsernte.

*De délicates fleurs de jasmin qui diffusent leurs tendres arômes sur un thé vert chinois de la cueillette de printemps.*

### **Morgentau**

Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.  
*Une fascinante composition de thé à base de Sencha et de fleurs, au goût délicat et fruité de citron.*

### **Fruity Camomile**

Herb-süsse Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale.  
Camomille douce avec une pointe d'amertume, affinée aux écorces aromatiques d'orange.

### **Rooibos – Cream Orange**

Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen.  
*Un rooibos ample et généreux avec un arôme doux et crémeux de vanille et la saveur des oranges bien mûres.*

## **Alkoholische Heissgetränke**

<b>Café Macchiato Maison</b>	<b>9.5</b>
Latte Macchiato, Baileys	
<b>Casa Blanca</b>	<b>9.5</b>
Kaffee, Kahlua, Sahne	
<b>Kaffee Luz</b>	<b>9.5</b>
Kaffee, Kernobstbrand, Zucker	
<b>Grog</b>	<b>9.5</b>
Captain Morgan Original Spiced Gold Rum, heisses Wasser, Zitrone	
<b>Scotch Grog</b>	<b>9.5</b>
Ballantine's Whisky, heisses Wasser, Zitrone	
<b>Irish Coffee</b>	<b>13.5</b>
Kaffee, Jameson Irish Whisky, brauner Zucker, Sahne	



## KLEINIGKEITEN FÜR ZWISCHENDURCH

---

<b>Salat Flüehmad</b>   grüner Salat   Wassermelone   Avocado   Feta <i>Salade "Flüehmad" / salade verte / melon d'eau / avocat / féta</i> Salad « Flüehmad »   green salad   water melon   avocado   feta cheese	<b>18</b>
<b>Crevetten Cocktail</b>   Eisbergsalat <i>Cocktail de crevettes / salade iceberg</i> Shrimp cocktail   iceberg salad	<b>21</b>
<b>*Melone mit Rohschinken</b> <i>Melon avec jambon cru</i> Melon with raw ham	<b>24</b>
<b>Karamelisierter Ziegenkäse</b>   Trauben   Schwarze Nuss <i>Fromage de chèvre caramélisé / raisins / noix noire</i> Caramelised goat cheese   grapes   black nut	<b>18</b>
<b>Hausgemachtes Focaccia</b>   Trutenschinken   Mozzarella   Salat <i>Focaccia fait maison / jambon de dinde / mozzarella / salade</i> Home-made focaccia   turkey ham   mozzarella   salad	<b>23</b>
<b>*Saaner Hobelkäse   Schönrieder Trockenfleisch</b>   Mixed Pickels <i>Fromage à rebibes de Saanen / viande séchée de Schönried / légumes vinaigrés</i> Saaner chipped cheese   Schönrieder dried meat   mixed pickels	<b>32</b>

## ERMITAGE KLASSIKER

---

<b>Clubsandwich Ermitage</b> Pouletbrust   Spiegelei   Speck   Curry-Mayonnaise   Salat   Tomaten   Pommes Frites <i>Suprême de poulet   œuf sur le plat   lard   mayonnaise au curry   salade   tomates / frites</i> Chicken breast   fried egg   bacon   curry mayonnaise   salad   tomato   French Fries	<b>32</b>
<b>Ermitage Burger</b> Schönrieder Brioche   Simmentaler Rindfleisch   Etivaz-Käse   Speck   Tomaten   Pommes Frites <i>Brioche de Schönried / bœuf de Simmental / lard / etivaz / tomates / frites</i> Schönrieder brioche   Simmentaler beef   Etivaz cheese   bacon   tomatoes   French Fries	<b>28</b>
<b>*Rassiges Rindstartar</b> Rindstartar   getoastetes Brioche   Oliven Tapenade <i>Tartare de bœuf / brioche grillée / tapenade d'olives</i> Beef tartare   toasted brioche   olive tapenade	<b>24</b>
<b>Paniertes Kalbsschnitzel Ermitage</b> Kalbsschnitzel   Zitrone   Kapern   Sardellen   Preiselbeeren   Pommes Frites   Gemüse <i>Escalope de veau / citron / câpres / anchois / airelles / frites / légumes</i> Veal schnitzel   lemon   capers   anchovies   cranberries   French Fries   vegetables	<b>38</b>
<b>*Gulasch</b> Simmentaler Rindsfleisch   Peperoni   Kartoffeln   Zwiebel   Ruchbrot <i>Bœuf de Simmental / poivrons / pommes de terre / oignon / pain bis</i> Simmental beef   bell pepper   potato   onion   brown bread	<b>18</b>
<b>Spaghetti Aglio, Olio und Peperoncino</b> Spaghetti   Knoblauch   Olivenöl   Chili <i>Spaghetti / ail / huile d'olive / piments</i> Spaghetti   garlic   olive oil   chili	<b>22</b>

*\*Diese Gerichte können auch von 23.00 Uhr bis 07.00 Uhr bestellt werden.*

## **EIS & FEINE SORBETS AUS EINHEIMISCHEN MILCHPRODUKTEN**

**EIS pro Kugel / *par boule / per scoop*** **6**  
**GLACES / ICE CREAM**

Vanille | Schokolade | Stracciatella | Mokka | Haselnuss | Karamel  
*Vanille / chocolat / stracciatella / café / noisette / caramel*  
vanilla | chocolate | stracciatella | mocha | hazelnut | caramel

**SORBET pro Kugel / *par boule / per scoop*** **6**  
**SORBETS/SHERBETS**

Zitrone | Himbeere | Erdbeere | Mango | Passionsfrucht  
*Citron / framboise / fraise / mangue / fruit de la passion*  
lemon | raspberry | strawberry | mango | passion fruit

## **HAUSGEMACHTE COUPES**

**Coupe Danemark** **12**

Vanilleeis | Schokoladensauce | Schlagrahm  
*Glace à la vanille / sauce au chocolat / chantilly*  
Vanilla ice cream | chocolate sauce | whipped cream

**Coupe Jacques** **12**

Zitronensorbet | Erdbeersorbet | Fruchtsalat | Schlagrahm  
*Sorbet au citron / sorbet à la fraise / salade de fruits / chantilly*  
Lemon sherbet | strawberry sherbet | fruit salad | whipped cream

**Eiscafé Ermitage** **14**

Mokkaeis | Espresso Crumble | Kaffee-Granité | Schlagrahm | Kakao  
*Glace moka / espresso / crumble / granité de café / chantilly / cacao*  
Mocha ice cream | espresso | crumble | coffee granita | whipped cream | cacao

**Coupe Ermitage** **12**

Vanilleeis | heisse Himbeeren | Mandelkrokant  
*Glace à la vanille / framboises chaudes / tuile d'amandes*  
Vanilla ice cream | hot raspberries | almond crocant

## **FÜR UNSERE KINDER**

**Coupes Smarties** **8**

Vanilleeis | Smarties | Schlagrahm  
*Glace à la vanille / Smarties / chantilly*  
lemon | raspberry | strawberry | mango | passion fruit

**Für Essens-Bestellungen ausserhalb der Room-Service-Karte wird ein Aufpreis von CHF 25.00 pro Bestellung und Serviergang verrechnet.**

Il y a un supplément pour le service d'étage de CHF 25.00 pour toutes les commandes de mets hors de cette carte d'étage.

Food orders from the à la Carte menu will be charged with a supplement of CHF 25.00 per order and service.