

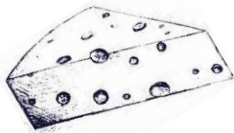
POP  
UP

# Winterlounge Raclette Bar

## Let Cheese be Cheese

Raclette Portion	80g	7.50
	160g	14.00

mit Gschwelkti oder Ruchbrot,  
und Garnituren vom Fass



Tasse voll Gerstensuppe	6.50
Salsiz vom Brättli mit Ruchbrot	10.00
Crema Catalana	6.50

## Please bring me a Beer...

	33cl
Ittinger Amber	6.50
Eichhof	5.70
Calanda Radler	5.70
Winter Bier	6.50
Pilgrim 75cl	19.00

Soup of the day, Champagne!

Unsere Winterlounge Weine finden Sie auf  
der Rückseite oder an der Bar

## It needs to be hot

Glühwein	7.00
Schneewittli	7.00
Schneetöpfli	5.00
Holdrio	7.00
Tee / Kafi mit Schuss	7.00
Kaffee / Espresso ohne Schuss	4.50
Schoggi Melange	6.50
Apfelpunch	5.00



## Simple & Easy

Soft's	33cl
Coca Cola, Zero	4.70
Apfelschorle	4.70
Gazosa	5.50
Mela Verde, Ginger, Pomelo	
Mineral	50cl
Passugger	5.80
Allegra	5.80



Don't get cold, get a Jäger

Jägertee	7.00
Jägermeister Shot	5.00

POP  
UP

# Winterlounge Raclette Bar



## 99% chance of Win(e)

<b>Weiss</b>	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
Terre Natale Petite Arvine	8.00	56.00
Hauswein Winterlounge Cave du Chatillon, Wallis		
Meilener, Riesling x Sylvaner	6.50	45.00
Weingut Schwarzenbach, Meilen		
Féchy, La Colombe La Cote	7.00	49.00
Raymond Paccot, Waadt		
<b>Rot</b>	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
Murmure, Assemblage Rouge	7.00	49.00
Hauswein Winterlounge Cave du Chatillon, Wallis		
Meilener, Blauburgunder	8.00	56.00
Weingut Schwarzenbach, Meilen		
FC Thalwil, Tempranillo	6.50	45.00
Bodegas Calar, La Mancha, Spanien		

## Schweizer Spezialitäten für die Winterlounge

Aus dem Wallis:

Von Marie-Thérèse Chappaz

Fendant Coteaux de Palmont 2017 59.00

Dôle la Liaudisaz 2017 59.00

Aus der Histoire d'Enfer

Heida Païen, Réserve Valais 2015 85.00

Humagne Rouge, Côteaux de Sierre 2014 85.00

Aus dem Waadtland:

Von Bernard Bovy

St-Saphorin AOC 2017 52.00

Von Etienne und Louis Forjallaz

Dézaley Les Gradins 2017 65.00

